

GLACE AU LAIT N°1

(Recette de Rémy Giraud - Chef 2 étoiles des Hauts de Loire à Onzain)

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

1 litre de lait cru entier
100 g de lait entier en poudre
60 gr de glucose atomisé
2,5 g de stabilisateur Sevagel 64G
QS de sel

Faire réduire à feu doux le litre de lait entier jusqu'à en avoir 60 cl. Ajouter le lait en poudre, le stabilisateur et le glucose. Saler légèrement, émulsionner le tout à la girafe et mettre en bol inox Paco® au congélateur entre -18° et -22° pour 24 heures minimum.

Pacosser la quantité nécessaire juste avant de servir.

NB : Cette recette est certainement à améliorer, car malgré le strict respect de sa mise en œuvre, je ne suis pas arrivé au résultat escompté. La glace obtenue est trop molle et nécessite un passage au congélateur pendant 30 minutes. Je lui préfère pour l'instant, la recette de la glace au lait de Mattéo Bartoloni qui officiait au Pertica de Vendôme.