



## 2. Glace trompe l'œil à la pistache



### Ingrédients

- 518 g de lait
- 125 g de crème fleurette
- 10 g de beurre
- 15 g de glucose atomisé
- 2 g de stabilisateur
- ½ gousse de vanille
- 200 g de sucre
- 150 g de jaunes d'œufs
- 21 g d'arôme pistache



### Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Chinois
- Turbine



### Mise en œuvre

- Faire chauffer le lait, la crème et la vanille.
- A 40°C ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur. Lorsque ce mélange atteint l'ébullition, verser en une partie sur les jaunes et le sucre qui auront été préalablement blanchis.
- Remettre ensuite dans la casserole et faire une pasteurisation haute à 85°C. Ajouter le beurre et l'arôme pistache.
- Passer au chinois, refroidir rapidement et laisser maturer.
- Passer à la turbine.



### Pourquoi un arôme pistache ?

L'arôme pistache est utilisé dans cette glace pour surprendre le consommateur. En effet, l'arôme étant incolore, la glace conserve sa couleur crème. Le consommateur ne s'attend donc pas à goûter une glace à la pistache.

