

## **BASE LAIT - PERFETTA 100**



Préparation en poudre pour réaliser une base de glace neutre, stable, crémeuse avec un foisonnement élevé.

Mise en œuvre avec du lait.

S'emploie à chaud : nécessite une pasteurisation.

Sachet d'1 kg

DLUO : 24 mois

### **UTILISATIONS**

Glaces.

Pâtisseries individuelles et entremets glacés.

Verrines glacées.

Bâtonnets.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage standard : 100 g / L de lait + 220-250 g de sucre.

Mise en œuvre avec une turbine à glace à chaud.

S'utilise avec des pâtes aromatiques crèmes.

### **AVANTAGES**

Texture crémeuse et onctueuse.

Excellente durée de vie en vitrine.

Saveur délicate et chaude au palais, met en valeur la saveur des pâtes aromatiques.

Sans graisses végétales hydrogénées.