

Glace à la vanille Bourbon
Pour 15 litres de lait



1. 5 litres de lait entier
1000 g de sucre
500 g de **Base Perfetta 100 cresco**
150 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
750 g de crème liquide à 35% de M.G.
100 g de **Smuter cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de vanille puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

Décorer de chantilly, de chocolat chaud et de quelques morceaux de crumble.