

Liégeois Glacé Caramel



1. 5 litres de lait entier
1000 g de sucre
500 g de Base Perfetta 100 cresco
230 g de Pâte de Caramel Aromatique Sébalcé
750 g de crème liquide à 35%MG
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 caramel 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.