

Glace aux herbes avec espuma au babeurre



Ingrédients de la recette

Ingrédients pour 1 bol à pacosser®

1 bol à pacosser® = 10 portions

Glace aux herbes :

13 g de lait en poudre
64 g de crème entière
84 g de sucre en poudre
20 g de glucose en poudre
200 g de crème fraîche
120 g de jus de pomme
80 g de jus de citron
13 g de cerfeuil
8 g de menthe poivrée
27 g d'oseille 8g Shiso, vert
1,7 g de gélatine

Espuma au babeurre :

123 g de yaourt
77 g de babeurre
9 g de jus de citron
39 g de crème entière
23 g de sucre en poudre
14 g de Pro-Espuma

Préparation de la recette

Crème glacée aux herbes :

- (1) Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer puis la chauffer avec un peu de crème fraîche et la laisser se dissoudre. Mélangez avec le reste des ingrédients et versez dans bol à pacosser®.
- (2) Fermer le bol avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 heures.
- (3) Pacosser® 2 fois si nécessaire".

Espuma au babeurre :

- (1) Mélanger tous les ingrédients et verser dans un siphon.
- (2) Ajouter 1 capsule de crème par siphon.

Réglages Pacojet

Mode : **Pacosser®**

Réglage de la pression : **Surpression**

Nombre de répétitions automatiques : **2**

Mode Jet® adapté : **oui**