

Glace aux herbes avec espuma au babeurre



Ingédients de la recette

Ingédients 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**

Kruidenijs met karnemelkse espuma



Ingrediënten voor het recept

Ingrediënten voor 1 Pacojet®-kom = 10 porties

Kruiden ijs:

13 g Melkpoeder

64 g volle room

84 g poedersuiker

20 g glucosepoeder

200 g crème fraîche

120 g appelsap

80 g citroensap

13 g kervel

8 g pepermunt

27 g zuring

8 g shiso, groen

1,7 g gelatine

Karnemelk espuma:

123 g yoghurt

77 g karnemelk

9 g citroensap

39 g volle room

23 g poedersuiker

14 g Pro-Espuma

Bereiding van het recept

Kruidnijs:

(1) Week de gelatine in koud water, knijp het uit en verwarm het met een beetje crème fraîche tot het is opgelost. Meng met de rest van de ingrediënten en giet in de Pacojet kom.

(2) Sluit de kom af met het deksel en label het. Vries in op -20 °C gedurende minstens 24 uur.

(3) Pacoseer 2 keer indien nodig.

Karnemelk espuma:

(1) Meng alle ingrediënten en giet in een sifon.

(2) Voeg 1 slagroompatroon toe per sifon.

Pacojet-instellingen

Modus: **Pacoseren**

Drukinstelling: **overdruk**

Aantal automatische herhalingen: **2**

Geschikte Jet® -modus: **ja**