

## Recette : Crème glacée aromatisée au caramel au beurre salé



### CREME GLACEE DE BASE

1036 g de Lait entier  
330 g de crème  
240 g de sucre semoule  
100 g de **glucose atomisé DIV0003026**  
100 g de lait en poudre  
8 g de **Stabilisateur émulsifié SEVAGEL DIV0003089**  
35 g/kg **Arôme naturel goût caramel au beurre salé ACN0004800**

Dans une casserole, peser le lait et la crème ensemble.  
Mélanger ensemble le reste des ingrédients sauf l'arôme puis ajouter dans la casserole en remuant au fouet.  
Chauffer à 90°C tout en remuant.  
Mixer, refroidir rapidement puis ajouter l'arôme et remuer  
Laisser maturer à 4°C pendant 12 heures. Mixer puis turbiner.