Glace à la pistache
Pour 5 litres de lait

1. ***POUR 5 LITRES DE LAIT***

5 litres de lait entier
1000 g de sucre
500 g de **Base Perfetta 100 cresco**
700 g de **Pâte de Pistache Premium colorée 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 pistache puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.