

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 99.7% colorée**  
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.