Les P’tites Barres Glacées « Façon Eclairs »
Recette pour environ 60 P’tites Barres Glacées

1. ***CRUMBLE CACAO***

330 g de farine
20 g de cacao en poudre
250 de beurre
125 g de sucre
125 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente au batteur à l’aide de la feuille jusqu’à obtention d’un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou 25 min en four à sole.

2. ***BASE NEUTRE***

200 g de base Perfetta 100 cresco
440 g de sucre
2 000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
40 g d’améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3. ***GLACE AU CACAO***

240 g de cacao en poudre

Aromatisation de la base neutre cresco ou de votre recette de base.
Ajouter le cacao à la préparation de base et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.

4. ***SAUCE DE MARBRAGE CHOC'OR***

900 g de sauce de marbrage Variego Choc'Or cresco

Mélanger le produit avant utilisation.

5. ***MISE EN ŒUVRE ET FINITION***

Répartir le crumble cacao dans le fond des moules. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, en garnir les moules à la poche à douille unie sur une hauteur d'environ 3 cm. Déposer environ 15 g de sauce de marbrage par moule à la poche ou à la cuillère. Décorer de plaquettes de chocolat au lait avant de placer les couvercles puis stocker au congélateur.