

Liégeois Glacé Caramel



1. 5 litres de lait entier  
1000 g de sucre  
500 g de Base Perfetta 100 cresco  
230 g de Pâte de Caramel Aromatique Sébalcé  
750 g de crème liquide à 35%MG  
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 caramel puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

Décorer de chantilly, de chocolat chaud et de quelques morceaux de crumble.