

Recette de crème glacée aux spéculoos

Temps : 120 minutes



Ingrédients

Lait : 500 grs

Jaune d'œufs : 5

Crème liquide entière : 300 gr

Sucre semoule : 150 gr

Spéculoos : 150 gr



Préparation :

Faire chauffer le lait jusqu'à frémissement.

Dans un cul de poule, blanchir les œufs et le sucre.

Verser le lait chaud sur l'appareil blanchit et mélanger au fouet.

Cuire à feu moyen à la casserole en remuant avec une spatule jusqu'à la nappe sans dépasser 83°C.

Mixer les spéculoos en poudre fine et ajouter à la préparation.



Réserver au frais avant de passer la préparation en turbine à glace.



coaching-pâtissier.com

06 52 85 28 43

contact@coaching-pâtissier.com