

# GLACE VANILLE ET CHOCOLAT (À BASE DE CRÈME ANGLAISE)

Crème anglaise aromatisée, surgelée en bol Pacojet et pacossée ou passer à la sorbetière.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
<b>ÉLÉMENTS DE LA CRÈME ANGLAISE (POUR LA GLACE)</b>		
- lait	l	1,00
- œuf (jaune)	kg	0,200
- sucre semoule	kg	0,150
<b>ÉLÉMENTS POUR PARFUMER</b>		
- vanille	gousse	1
- cacao	kg	0,050
<b>DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 30 MIN</b>		
<b>DURÉE MOYENNE DE CONGÉLATION : 3 À 4 H</b>		



## MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- pacojet
- Fouet



## TECHNIQUE DE RÉALISATION

### 1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

### 2. Confectionner la crème anglaise cuite sous- vide (voir p. 408) pour la glace vanille et chocolat

### 3. Confectionner les glaces au Pacojet

Remplir les bols à hauteur nécessaire.

Fermer les bols avec les couvercles.

Mettre en congélation.

#### ou confectionner les glaces à la sorbetière

Mettre la crème anglaise dans la sorbetière.

Turbiner la glace.

Débarasser et stocker en conservateur à glace.

### 4. Dresser les glaces

« Pacosser » à la demande les quantités de glace nécessaires.

Dresser.

Ou prélever la glace de la sorbetière et dresser avec cuillère ou boulier à glace.

