

# Exemples des recettes pour 1 kg de base

## AMANDE DOUCE

Pâte AMANDE DOUCE 0.080 Kg  
Base Blanche 0.920 Kg

Mélanger au fouet.  
Turbiner.

## CHEWING-GUM

Pâte CHEWING GUM 0.050 Kg  
Sucre 0.060 Kg  
Eau 0.200 Kg  
Base Blanche 0.690 Kg

Mélanger au fouet. Turbiner.

## COOKIES CHOCOLAT

Base chocolat 1.000 Kg  
Cookies 0.100 Kg

Turbiner.  
En sortie de turbine,  
mettre 2 couches de cookies.

## DULCE DE LECHE

(Confiture de lait)  
Pâte Dulce de leche 0.080 Kg  
Base Blanche 0.920 Kg

Mélanger au fouet.  
Turbiner.

## LOUISIANE

Pâte VANILLE 0.030 Kg  
Base Jaune 0.970 Kg  
Mélanger au fouet. Turbiner.  
Pécan caramélisée 0.040 Kg  
Nappage CAMEL 0.050 Kg

En sortie de turbine, incorporer 2  
couches de pécan caramélisée et de  
nappage caramel et décorer de  
même le dessus.

## GIANDUYA

Pâte GIANDUYA 0.050 Kg  
Base Blanche 0.950 Kg  
Mélanger au fouet. Turbiner.  
Noisettes granulées 0.030 Kg  
Couverture chocolat 0.035 Kg

En sortie de turbine, incorporer  
deux couches de noisettes et  
couverture fondue et décorer  
de même le dessus.

## REGLISSE

Pâte Réglisse NIKAIA 0.050 Kg  
Base Jaune 0.950 Kg

Mélanger au fouet. Turbiner.

## PRALINE

Praliné poudre 0.060 Kg  
Base Jaune 0.940 Kg

Mélanger au fouet. Turbiner.

## CHOCOLAT AU LAIT

Base CHOCOLAT 0.500 Kg  
Base Blanche 0.500 Kg

Mélanger au fouet. Turbiner.

## BANANE

Pâte BANANE NIKAIA 0.025 Kg  
Trimoline 0.030 Kg  
Bananes 0.270 Kg  
Base Blanche 0.680 Kg

Les bananes sont bien mûres.  
Passer à la centrifugeuse. Turbiner.

## NOUGAT

Extrait VANILLE NIKAIA 0.010 Kg  
Base Blanche 0.990 Kg  
Mélanger au fouet. Turbiner.  
Pâte NOUGAT 0.300 Kg

Incorporer le nougat en sortie de  
turbine et décorer de même le dessus.

## YAOURT

Poudre YAOURT 0.030 Kg  
Lait frais 0.140 Kg  
Trimoline 0.035 Kg  
Base Blanche 0.920 Kg

Diluer le yaourt dans le lait  
frais. Mélanger au fouet. Turbiner.

<b>AVEC LAIT FRAIS ENTIER</b>						
<b>AVEC LAIT POUVRE (0% MG)</b>	<b>BLANCHE</b>		<b>JAUNE</b>		<b>CHOCOLAT</b>	
LAIT POUVRE		4.000 KG		4.000 KG		4.000 KG
LAIT FRAIS ENTIER	40.000 KG		40.000 KG		40.000 KG	
CREME FLEURETTE	6.000 KG	10.000 KG	3.000 KG	7.000 KG	2.000 KG	6.000 KG
JAUNE D'OEUF			3.000 KG	3.000 KG	3.000 KG	3.000 KG
SACCHAROSE(sucre)	8.000 KG	8.000 KG	8.000 KG	8.000 KG	8.000 KG	8.000 KG
CACAO POUVRE					2.000 KG	2.000 KG
BASE CREME 100	4.000 KG	4.000 KG	4.000 KG	4.000 KG	4.000 KG	4.000 KG
AMELIORATEUR DE VOLUME	0.800 KG	0.800 KG	0.800 KG	0.800 KG	0.800 KG	0.800 KG
EAU		32.000 KG		32.000 KG		32.000 KG
<b>TOTAL</b>	<b>58.800 KG</b>	<b>58.800 KG</b>	<b>58.800 KG</b>	<b>58.800 KG</b>	<b>59.800 KG</b>	<b>59.800 KG</b>
EXTRAITS SECS	33,55 %	34,66 %	33,97 %	35,07 %	36,20 %	37,20 %
MATIERE GRASSE	8,07 %	7,93 %	8,07 %	7,93 %	7,80 %	7,25 %
ESDL	10,28 %	7,72 %	9,97 %	7,41 %	9,63 %	7,17 %
POUVOIR SUCRANT	17,93 %	17,93 %	17,93 %	17,93 %	17,33 %	17,33 %

Mettre le lait (et les jaunes d'œuf) dans le pasteurisateur. A 40°C rajouter la crème fleurette, à 50°C le sucre, la base (et le cacao) mélangés.

Mettre l'eau (et les jaunes d'œuf) dans le pasteurisateur. A 30°C rajouter le lait en poudre.

A 40°C la crème fleurette, à 50°C le sucre, la base (et le cacao) préalablement mélangés.