

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.6

Les glaces, sorbets.

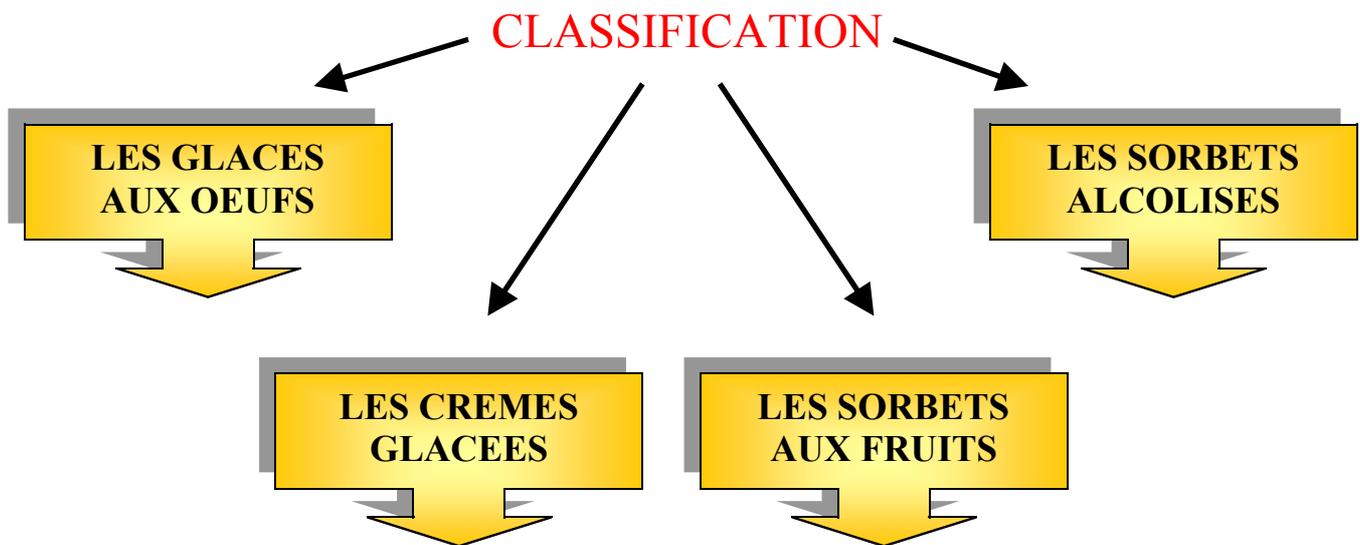


LES GLACES ET SORBETS

DEFINITION :

➤ Les glaces, crèmes glacées, sorbets sont obtenus par congélation (sanglage ou turbinage) d'un mélange pasteurisé pouvant comporter du lait, de la crème, des œufs, du sucre, des fruits, du jus de fruits, du vin, de l'alcool, de la liqueur, des arômes et des additifs autorisés.

➤ La dénomination doit obligatoirement être suivie de l'indication des fruits ou des arômes utilisés.





LES GLACES AUX OEUFS

DEFINITION :

➤ Les glaces aux œufs sont réalisées à partir d'une crème anglaise que l'on peut enrichir en jaunes d'œufs et en crème fraîche, à laquelle est ajouté un arôme naturel, un alcool, un fruit frais mixé, une pulpe de fruits ou un fruit sec.

LES GLACES AUX OEUFS

Ingrédients	U	Quantité
Lait	L	1
Sucre	kg	0,250
Jaunes	p	10
Crème fraîche	kg	0,250
Stabilisateur	g	5
Glucose	g	50

NOTA : Le stabilisateur et le glucose sont facultatifs

GLACE A LA VANILLE

- Mettre le lait et la crème à bouillir.
- Blanchir les jaunes, le sucre et le stabilisateur.
- Ajouter le glucose et la vanille.
- Verser le lait sur l'appareil.
- Cuire à la nappe.
- Passer la crème au chinois étamine.
- Refroidir rapidement.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.

GLACE A LA FRAISE

- Pocher les fraises dans un sirop à 16°B.
- Egoutter les fruits.
- Mixer.
- Passer au chinois.
- Verser progressivement la crème anglaise sur la pulpe de fraises.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur à -18°C.

Glace au café :	Extrait de café	= 5cl
Glace au chocolat :	Cacao poudre	= 60g
Glace au G.Marnier :	Grand Marnier	= 5cl
Glace à la noix de coco :	Noix de coco	= 150g
Glace au praliné :	Pralin	= 150g

Même technique que la glace à la vanille.
Ajouter le cacao au lait.
Ajouter l'alcool à la crème froide.
Ajouter la noix râpé au lait.
Ajouter le pralin à la crème chaude.

NOTA : Les fruits frais peuvent être remplacés par des arômes naturels.



LES CREMES GLACEES

DEFINITION :

➤ Les crème glacées sont réalisées à partir de lait, de sucre et de crème fraîche, à laquelle est ajouté un fruit mixé, une pulpe de fruits ou un arôme naturel.

LES CREMES GLACEES

Ingrédients	U	Quantité
Lait	L	1
Sucre	kg	0,500
Crème fraîche	kg	0,200
Stabilisateur	g	5
Glucose	g	50

NOTA : Le stabilisateur et le glucose sont facultatifs

CREME GLACEE A L'ABRICOT

- Cuire les ingrédients à la nappe 4' à 85°C.
- Pocher les fruits frais au sirop à 16°B.
- Egoutter les fruits.
- Mixer.
- Verser progressivement la crème sur la pulpe de fruit, parfumer liqueur.
- Sangler l'appareil.
- Refroidir rapidement.
- Réserver au conservateur -18°C.

CREME GLACEE A LA VANILLE

- Cuire les ingrédients à la nappe 4' à 85°C avec 2 gousses de vanille fendues.
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur à -18°C.

20 Portions

FRUITS FRAIS		PULPE	FRUITS FRAIS		PULPE
Abricots	1,5 kg	1 kg	Cassis	1,7 kg	1 kg
Ananas	1,7 kg	1 kg	Fraises	1,2 kg	1 kg
Banane	1,7 kg	1 kg	Groseilles	1,4 kg	1 kg

NOTA : Les fruits frais peuvent être remplacés par des arômes naturels.



LES SORBETS A BASE DE FRUITS

DEFINITION :
➤ Les sorbets sont réalisés à partir de fruits frais pochés ou de pulpe de fruits additionnée de sirop. Les fruits ayant une teneur en sucre et une acidité différente, il sera important de vérifier la densité 18°B et de rectifier si nécessaire.

LES SORBETS A LA CERISE

Ingrédients	U	Quantité
Eau	L	0,500
Sucre	Kg	0,750
Cerise	kg	1,500
Citron	p	2
Liqueur	cl	5

NOTA: Si la densité est trop faible, ajouter du sirop.
Si la densité est trop importante, ajouter de l'eau.



SORBET AUX FRUITS FRAIS

- Réaliser le sirop.
- Laver, égoutter, dénoyauter les cerises.
- Pocher les cerises
- Mixer l'appareil.
- Passer au chinois.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron et la liqueur.
- Contrôler la densité (18°B).
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.



SORBET A LA PULPE DE FRUITS

- Réaliser le sirop.
- Mesurer la même quantité de sirop et de pulpe.
- Pocher les cerises
- Passer au chinois.
- Ajouter le jus de citron et la liqueur.
- Contrôler la densité (18°B).
- Sangler l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C.

20 Portions

FRUITS FRAIS		PULPE	FRUITS FRAIS		PULPE
Orange	2 kg	1 kg	Cassis	1,7 kg	1 kg
Ananas	1,6 kg	1 kg	Fraises	1,2 kg	1 kg
Banane	1,5 kg	1 kg	Groseilles	1,2 kg	1 kg



LES SORBETS A BASE D'ALCOOL

SORBETS AU VIN

SORBETS A L'ALCOOL

SORBETS A LA LIQUEUR

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	0,500
Sucre	kg	0,500
Vin	L	0,750
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Vin de Cahors	75 cl
Champagne	75 cl
Frontignan	75 cl
Mombazillac	75 cl
Rivesaltes	75 cl
Porto	75 cl
Ratafia	75 cl

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	1
Sucre	kg	0,600
Alcool	L	0,300
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Armagnac	30 cl
Cognac	30 cl
Fine champagne	30 cl
Vieille prune	30 cl

16 PORTIONS

RECETTE

Eau	L	1
Sucre	kg	0,500
Vin	L	0,300
Citron	P	2
Vanille	pm	

- Préparer le sirop.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le jus de citron, la vanille et la vin.
- Vérifier la densité 19°B.
- Turbiner l'appareil.
- Réserver au conservateur -18°C

Cointreau	30 cl
Liqueur de fraises	30 cl
Grand marnier	30 cl
Vieille noix	30 cl

NOTA: Les granités sont des sorbets réalisés à partir d'un sirop moins concentré en sucre, pesant entre 13 et 14°B. La texture est moins onctueuse, légèrement pailletée.