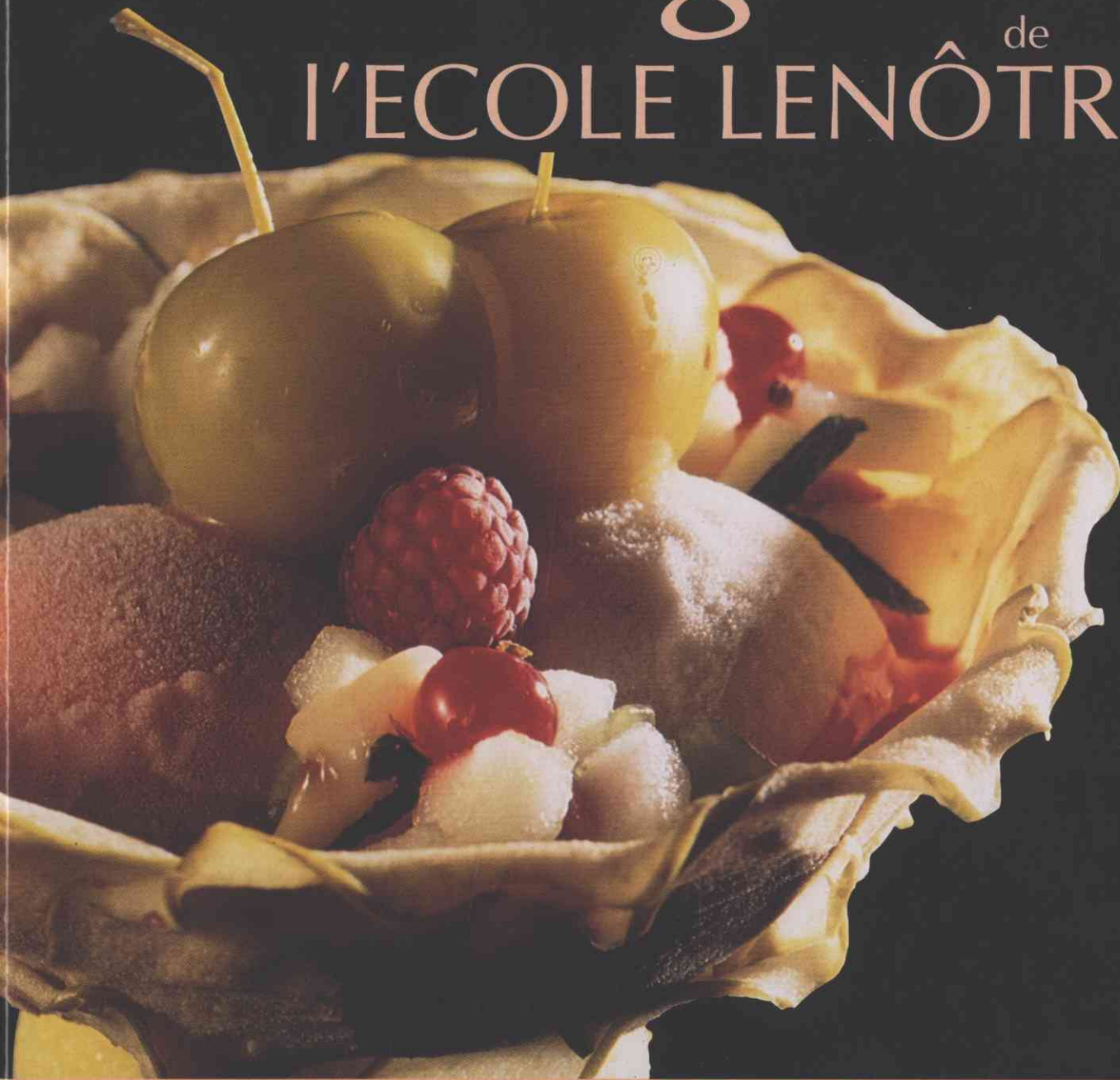


les
Recettes glacées
de
L'ÉCOLE LENÔTRE



EDITIONS JEROME VILLETTE

les
Recettes glacées
de
L'ECOLE LENÔTRE

Coupes,
assiettes et
entremets glacés

**GRAND PRIX DE
LITTÉRATURE CULINAIRE
1996**
DE L'ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE



EDITIONS JEROME VILLETTE



Un livre sur la glace, le président de la Confédération nationale des glaciers de France que je suis ne peut que s'en féliciter :

Offrir à tout un chacun le plaisir de la découverte,
Susciter l'émerveillement des consommateurs mais
aussi des professionnels,
Renforcer à travers ces pages le symbole festif
de la glace, du sorbet et de la crème glacée,
Montrer comment savoir-faire et créativité
peuvent sublimer la glace de notre enfance,
Passer du plaisir nostalgique à celui, très sophistiqué,
de la coupe ou de l'assiette glacée,
Allier les saveurs le plus subtiles, harmoniser les
formes et les couleurs, y ajouter un grain de folie.

Nombreux seront ceux qui seront subjugués
et voudront se lancer sur la voie royale que trace
l'ECOLE LENOTRE, pour son 25e anniversaire.
Une façon très heureusement « glacée » de le fêter.
Toutes mes félicitations.

A book about ice-cream... As President of the National Union of French Ice-cream Makers, how could I be anything but delighted at a work which:

Offers the pleasures of discovery to each
and every reader,
Will enthrall consumers and professionals alike,
Highlights the festive symbolism of ices, sorbets
and ice-creams,
Shows how know-how and creativity can surpass
even the ice-creams of our childhood,
Takes us from a nostalgic form of pleasure to the
sophisticated delights of ice-cups and ice-dishes,
Marries the subtlest of flavours, harmonizing shapes
and colours, with just a hint of extravagance.

Captivated by what they see, many readers will be
eager to follow the "royal path" laid down by the
ECOLE LENOTRE in commemoration
of its 25th anniversary.
A perfect way to "ice" the event...
With my sincere congratulations.

Daniel Menand

Président de la Confédération nationale des glaciers de France

President of the French National Union of Ice-cream Makers



La valeur n'attend pas le nombre des années. Preuve en est : Philippe Martin qui, en 1994, à l'âge de vingt-six ans, décrocha le titre de Meilleur Ouvrier de France dans sa spécialité, la glace. Passion, rigueur et ténacité caractérisent Philippe, aujourd'hui reconnu et estimé par ses pairs. Inventif, curieux, précis, très moderne dans ses créations, Philippe Martin soulève l'admiration pour son courage et sa volonté à faire évoluer son métier. Il s'est totalement investi dans cet ouvrage pour vous livrer, avec beaucoup de générosité, son savoir-faire et ses découvertes. Je l'en félicite car il n'est pas courant de donner recettes et tours de main, mais Philippe l'a fait, avec simplicité et discrétion qui sont la marque des vrais professionnels. Merci Philippe, pour tout ce que vous êtes, tout ce que vous faites. Continuez...

The French maxim Merit does not wait for the years to pass finds living proof in Philippe Martin who, in 1994, won the title of "Meilleur Ouvrier de France" (French Champion) at the age of twenty-six in his speciality field: ice-cream. Passion, meticulousness and persistence are Philippe's chief characteristics, and his talents have come to be recognized and esteemed by fellow professionals. Inventive, curious, precise and extremely up-to-date in his creations, Philippe Martin has aroused admiration for the courage and determination he has shown in developing his skills. He has given his all to this work, with remarkable generosity, so that readers may benefit from his savoir-faire and discoveries. I would like to congratulate him, for it is rare to see someone reveal their own special recipes and techniques, but that is what Philippe has done, with the simplicity and discretion which are the trademark of a true professional. Thank you, Philippe, for all that you are and all that you do. May you keep up the good work...

Marcel Derrien

Compagnon du Tour de France
Meilleur Ouvrier de France 1968

"Compagnon du Tour de France"
"Meilleur Ouvrier de France" 1968 (French Champion)



Lorsque Marcel Derrien m'a proposé de travailler sur ce livre, j'ai été tout de suite très heureux de pouvoir combler un vide dans le domaine des livres professionnels.

En effet, combien de personnes m'ont demandé, lors des stages à l'ECOLE LENÔTRE, où ils pourraient trouver un ouvrage comportant des recettes de glaces, des idées de montage ou de présentation ; combien de fois ai-je dû leur répondre, que je n'en connaissais pas !

Aussi, est-ce avec une grande joie que je me suis mis au travail. J'espère que chacun trouvera dans ce livre, les bases, les recettes, la technologie ou les idées dont il a besoin. J'ai mis dans cette réalisation toutes les connaissances professionnelles que j'ai acquises pendant huit années passées dans la société LENÔTRE.

Je pense qu'il y a dans cet ouvrage une réponse aux besoins de l'apprenti glacier comme à ceux du chef confirmé, en passant par ceux du pâtissier, du restaurateur ou du formateur, et peut-être que de nouvelles vocations naîtront parmi ceux qui vont s'y intéresser.

Notre profession a besoin de jeunes qui pourront apporter dynamisme et idées nouvelles. Dans cette activité, où les industriels détiennent la quasi totalité du marché, celui qui se différencie en aimant ce qu'il fait et en fabricant des produits de qualité, modernes et attrayants, aura toujours sa place. La précision et la rigueur sont indispensables dans ce métier, et les joies sont grandes pour celui qui le vit avec passion.

Je vous souhaite une agréable lecture et beaucoup de plaisir dans la pratique de notre beau métier.

When Marcel Derrien first suggested I write this book, I was very pleased at the opportunity it gave me to fill a gap in the professional cookery book market.

For indeed, how many people taking part in training courses at the Ecole Lenôtre have asked me where they could find a book with recipes for ice-creams and ideas for assembling and presenting them? And how many times have I had to reply that I didn't know!

And so it was with the greatest of joy that I set to work. I hope that all who read the book will find in it the basic knowledge, recipes, techniques and ideas they require. I have put into it everything I have learned as a professional working for the LENOTRE company over past eight years.

I believe the book provides an answer to the needs of everyone, from apprentice ice-cream makers to established chefs, as well as pastry cooks, restaurant owners and teaching staff. And perhaps it will stimulate new vocations among those who develop an interest in this particular culinary art.

Our profession needs young people who can inject it with new energy and new ideas. Even in a sector almost wholly controlled by industrial conglomerates, there will always be a place for those who stand out through a love of what they do, and through the creation of attractive, contemporary, high-quality products. A sense of precision and meticulousness are indispensable in this trade, and great is the pleasure for those with a passion for their work.

May I wish you a pleasant read and much joy in the practice of our profession.

Philippe Martin

Meilleur Ouvrier de France glacier 1994

Meilleur Ouvrier de France 1994 (French Champion Ice-cream Maker)

Sommaire

Summary

Technologie des glaces et produits glacés

Historique

L'hygiène

Qualité hygiénique et contrôle bactériologique des glaces
et crèmes glacées

L'étiquetage des produits glacés

La pasteurisation

La dénomination des fabrications

Les matières premières

Les stabilisants

Les émulsifiants

Les arômes

Équilibrage d'une recette de sorbet

La table analytique

Établissons une recette de mix crème glacée neutre

Établissons une recette de mix de glace-aux-œufs/chocolat

Calcul du pouvoir sucrant

La mise en œuvre des fabrications

Fourchette de % de fruits à incorporer dans vos sorbets

Aide-mémoire

Recettes de base

Ananas au kirsch • Appareil à bombe • Biscuit cuiller
Biscuit glacé au Sauvignon • Biscuit glacé normand
Biscuit Joconde Biscuit viennois • Caramel liquide
Cornet à glace • Coulis fruit jaune • Coulis fruit rouge
Crème chantilly • Crème ganache • Dacquoise aux noix
Dacquoise noix de coco • Framboise pépins • Gelée
neutre • Granité calvados/cidre • Granité champagne
Granita tequila/citron • Granité vodka/orange
Meringue française • Meringue noisette • Mousse citron
Mousse au lait vanillé • Nougat glacé • Nougat glacé au
Cointreau • Nougatine croquante • Nougatine croquante
n° 2 • Parfait café • Parfait maltais • Parfait miel • Parfait
noix • Parfait cannelle • Pâte à beignets • Pâte à choux
Pâte à cigarette • Pâte à décor blanche • Punch citron
Punch kirsch • Punch vanille • Sauce café • Sauce

The technology of ice-cream and iced products

Background

Hygiene

Hygienic quality and bacteriological control of ices
and ice-creams

The labelling of ice-cream products

Pasteurization

Product désignation

Raw materials

Stabilizers

Emulsifiers

Flavourings

How to balance a sorbet recipe

Analytical table

Preparing a recipe for a neutral ice-cream mix

Now let's try a recipe for chocolaté ice-cream with eggs

How to calculate sweetening power

Making the products

◦ ◦ margin of fruits to be incorporated into sorbets

Mémorandum

Basic recipes

Pineapple in kirsch • Bombe Mixture • Sponge Fingers •
Sauvignon Ice-biscuit • Normandy Ice-biscuit • Almond
Sponge • Viennese Sponge • Liquid Caramel • Ice-cream
Cônes • Yellow Fruit Coulis • Red Fruit Coulis •
Whipped Cream • Chocolaté Cream • Walnut Dacquoise
Coconut Dacquoise • Raspberry Seed Jam • Neutral Jelly
Calvados/Cider Granité • Vodka/Orange Granité •
French Meringue • Hazelnut Meringue • Lemon Mousse
Vanilla Milk Mousse • Iced Nougat • Iced Nougat with
Cointreau • Crunchy Nougatine • Crunchy Nougatine
n° 2 • Cinnamon Parfait • Honey Parfait • Maltese
Parfait • Walnut Parfait • Fritter Batter • Choux Paste •
"Cigarette-paste" • White Decorating Paste • Lemon
Punch • Kirsch Punch • Vanilla Punch • Coffee Sauce •
Pistachio Sauce • Profiterole Sauce • Vanilla Sauce •



pistache • Sauce profiteroles • Sauce vanille • Sirop à 60 ° • Soufflé calvados • Soufflé Grand Marnier • Tranches de fruits semi-confits • Tuiles framboise • Tuiles noix de coco • Tuiles pamplemousse • Velours de chocolat • Zestes d'orange et autres agrumes

Mix à glaces

Mise en œuvre

Crème glacée cacahuète • Glace aux œufs cannelle
Crème glacée café • Glace aux œufs chocolat • Glace aux œufs chocolat/café • Crème glacée Cointreau • Glace aux œufs à la confiture de lait • Glace aux œufs gingembre
Crème glacée Grand Marnier • Crème glacée Grande Chartreuse • Crème glacée marron • Crème glacée menthe • Glace aux œufs au miel • Crème glacée neutre
Crème glacée noix de coco • Crème glacée pistache
Glace aux œufs praliné • Glace aux œufs quatre-épice
Glace aux œufs thé • Glace aux œufs thé vert • Glace aux œufs vanille • Crème glacée vanille/caramel

Mix à sorbets

Mise en œuvre

Sorbet abricot • Sorbet abricot/fruit de la Passion
Sorbet ananas • Sorbet ananas/banane/orange/pamplemousse • Sorbet banane
Sorbet cassis/fraise/framboise/groseille • Sorbet cassis/groseille • Sorbet cerise/griotte • Sorbet cerise noire
Sorbet cerise noire • Sorbet citron • Sorbet citron jaune
Sorbet citron/citron vert • Sorbet citron/orange/pamplemousse • Sorbet chocolat • Sorbet fraise • Sorbet fraise des bois • Sorbet framboise • Sorbet groseille • Sorbet kalamansi/passion • Sorbet kiwi
Sorbet litchis • Sorbet mandarine • Sorbet mangue
Sorbet melon • Sorbet orange • Sorbet orange/passion
Sorbet pamplemousse • Sorbet pamplemousse/passoa
Sorbet pêche de vigne • Sorbet poire • Sorbet pomme verte • Sorbet thé

Entremets glacés

Nom commercial

60 % Syrup • Calvados Soufflé • Grand Marnier Soufflé • Semi-candied Fruit Slices • Grapefruit Tile Biscuits • Raspberry Tile Biscuits • Coconut Tile Biscuits • Chocolaté Velvet • Orange or Other Citrus Fruit Zests

Ice-cream Mixes

How to make an ice-cream mix

Peanut Ice-cream • Coffee Ice-cream • Cinnamon Ice-cream with eggs • Chocolaté Ice-cream with eggs • Chocolaté and Coffee Ice-cream with eggs • Cointreau Ice-cream • "Confiture de lait" Ice-cream with eggs • Ginger Ice-cream • Grand Marnier Ice-cream • Grande Chartreuse Ice-cream • Mint Ice-cream • Honey Ice-cream with eggs • Chestnut Ice-cream • Neutral Ice-cream • Coconut Ice-cream • Pistachio Ice-cream • Praliné Ice-cream with eggs • 4-Spice Ice-cream with eggs • Tea Ice-cream with eggs • Green Tea Ice-cream with eggs • Vanilla Ice-cream with eggs • Vanilla/Caramel Ice-cream


Sorbet Mixes

How to make a sorbet mix

Apricot Sorbet • Apricot and Passion Fruit Sorbet • Pineapple Sorbet • Pineapple, Banana, Orange and Grapefruit Sorbet • Banana Sorbet • Blackcurrant Strawberry, Raspberry and Redcurrant Sorbet • Blackcurrant and Redcurrant Sorbet • Cherry and Morello Sorbet • Black Cherry Sorbet • Lemon Sorbet • Yellow Lemon Sorbet • Lemon and Lime Sorbet • Lemon, Orange and Grapefruit Sorbet • Chocolaté Sorbet • Strawberry Sorbet • Wild Strawberry Sorbet • Raspberry Sorbet • Redcurrant Sorbet • Kalamansi /Passion Fruit Sorbet • Kiwi Sorbet • Lichee Sorbet • Mandarin Sorbet • Mango Sorbet • Melon Sorbet • Orange Sorbet • Orange and Passion Fruit Sorbet • Grapefruit Sorbet • Grapefruit/Passoa Sorbet • Bush Peach Sorbet • Pear Sorbet • Green Apple Sorbet • Tea Sorbet

Ice-sweets

Trade Name of Sweets



Coupes glacées

Ice-cups

Assiettes glacées

Ice-dishes

Glossaire

Glossary

Remerciements

Acknowledgements

*Technologie des glaces et
produits glacés
The technology of ice-
cream and iced products*



Historique Background

3 000 ANS AVANT J.C., d'après la légende, les Chinois fabriquent déjà de la glace à déguster, à partir de lait, d'eau et d'autres ingrédients.

430 ans avant J.C., les Grecs et les Romains ont un penchant pour les rafraîchissements fabriqués à partir de miel et de jus de fruits, refroidis dans des fosses remplies de neige.

1292 après J.C., Marco Polo rapporte les premières recettes de glaces préparées à partir de congélation artificielle (eau mêlée à du salpêtre) que les Chinois utilisaient depuis fort longtemps. Il faisaient ruisseler le mélange à l'extérieur des récipients contenant le mélange à glacer.

1533, Catherine de Médicis importe en France des recettes dites « de glaces à l'italienne ».

1672, création du premier café servant de la glace à Paris ; il s'agit du *Procope*.

1851, création aux États-Unis de la première usine de crèmes glacées.

1860, invention de la première machine à obtenir du froid par absorption.

Jusqu'à nos jours, les machines ne cessent de se perfectionner et la production d'augmenter.

3000 BC: ACCORDING TO LEGEND, the Chinese were already making a form of edible iced product based on milk, water and other ingredients.

430 BC: the Greek and Roman civilizations were particularly fond of a refreshment made from honey and fruit juice, cooled in snow-filled ditches.

1292 AD: Marco Polo brought back the very first ice-cream recipes prepared using artificial freezing methods (water mixed with gunpowder) which the Chinese had been using for a very long time. The freezing liquid was made to run down the sides of the recipient containing the mixture to be iced.

1533: Catherine de Medicis began importing recipes for "Italian-style ices" into France.

1672: creation of the first *café* in Paris to serve ice-cream: the *Procope*.

1851: creation of the first ice-cream manufacturing plant in the USA.

1860: invention of the first machine to generate cold by absorption methods.

Since then, ice-cream making machines have been continuously improved and production levels have risen non-stop.

L'hygiène

LA TENUE VESTIMENTAIRE DU PERSONNEL

L'article 16 de la loi du 26 juin 1974 définit les conditions que doit remplir la tenue du personnel travaillant au contact des denrées alimentaires.

Les vêtements de ville sont des sources de contamination microbiennes importants, c'est pourquoi ils doivent être laissés aux vestiaires, situés à l'extérieur des zones de fabrication, et le personnel doit revêtir une **tenue réglementaire** avant la prise du travail.

Pour les hommes, la tenue vestimentaire doit comporter:

- la veste
- le pantalon
- le tablier
- la toque ou le calot
- les chaussures antidérapantes
- le masque bucco-nasal pour les postes sensibles

Pour les femmes, la tenue vestimentaire doit comporter :

- la tunique
- le tablier
- la charlotte
- les chaussures antidérapantes types sabots
- le masque bucco-nasal pour les postes sensibles

La tenue doit être de couleur claire pour mieux visualiser les salissures.

La tenue doit être propre et changée régulièrement.

Le tablier doit être changé tous les jours. En effet, les tissus sont d'important véhicules de microbes.













Les vestiaires doivent être propres et rangés.

Les vêtements de ville et les vêtements de travail sales ne doivent pas traîner dans les vestiaires.

- vêtements de ville : dans les armoires individuelles fermées
- vêtements de travail sales : dans les bacs prévus à cet effet

La coiffe doit englober complètement la chevelure pour éviter la chute des cheveux, et donc les microbes, dans les préparations.

Les glaces dans le monde

| | | |
|---|----------------------------------|------|
|  | États-Unis USA | 22,3 |
|  | Suède Sweden | 14,2 |
|  | Norvège Norway | 13,1 |
|  | Finlande Finland | 10,9 |
|  | Danemark Denmark | 9,8 |
|  | Grande-bretagne Great Britain | 7,7 |
|  | Allemagne Germany | 6,7 |
|  | Belgique Belgium | 6,7 |
|  | Pays-bas Netherlands | 6,5 |
|  | Italie Italy | 6 |
|  | France France | 5,7 |
|  | Espagne Spain | 4,8 |

Ice-cream across the world

Consommation par an et par habitant

Consumption per year and per inhabitant

Hygiène

STAFF CLOTHING GUIDELINES

Article 16 of the law of 26 June 1974 sets out the conditions governing clothing to be worn by staff working in contact with foodstuffs.

Everyday clothing is a major source of microbe contamination. It must therefore be left in changing rooms located outside the production zones, and staff must put on **regulatory clothing** before starting work.

For men, clothing must comprise:

- jacket
- trousers
- apron
- chef's hat or cap
- non-slip shoes
- a mask covering nose/mouth for sensitive procedures

For women, clothing must comprise:

- tunic
- apron

- cap

- non-slip shoes, clog-type shoes
- a mask covering nose/mouth for sensitive procedures

Clothing must be light in colour so that stains can be seen more easily.

Clothing must be clean and changed regularly.

Aprons must be changed every day. Fabrics are in fact a major vehicle for microbe proliferation.

Changing rooms must be kept clean and tidy.

Everyday clothing and dirty working clothes must not be left lying around in the changing rooms:

- everyday clothing: to be placed in individual lockers
- dirty working clothes: in the containers provided for this purpose.

Caps must cover the hair completely to prevent hair carrying microbes from falling into food.

L'HYGIÈNE CORPORELLE

L'arrêté du 10 mars 1977 régleme clairement les conditions auxquelles doit se soumettre le personnel travaillant au contact des denrées alimentaires.

Le respect de soi, c'est le respect des autres.

Pour une parfaite hygiène des dents, le personnel doit consulter son dentiste une fois par an. En effet, une carie peut être aussi contaminante qu'une coupure infectée.

Le personnel doit avoir des cheveux propres et courts pour les hommes, bien enveloppés dans une coiffe pour les femmes.

Les blessures aux moins doivent être impérativement :

- désinfectées
- protégées d'un pansement et d'un gant plastique jetable ou d'un doigtier, pour éviter toute contamination des préparations par des microbes dangereux (staphylocoques)

Les ongles des mains doivent être :

- propres
- courts pour les hommes
- sans vernis pour les femmes

Le personnel ne doit pas porter de bijoux aux mains, type gourmettes, bagues, montres (sauf les alliances) pour éviter de constituer des foyers à microbes.

LE LAVAGE DES MAINS

Les mains, par leur fonction, sont la première source de contamination microbienne des denrées alimentaires. C'est pourquoi, il convient de les laver très soigneusement afin d'éliminer les microbes qui pourraient s'y trouver.

Quand se laver les mains ?

- à la prise du travail
- en sortant des toilettes
- après chaque manipulation d'éléments souillés (emballages carton ou en bois, produits terreux, poubelles, etc.)
- après chaque pause
- après s'être mouché, avoir éternué, avoir fumé
- avant des manipulations sensibles telles que tranchage, hachage, dressage

Comment doit être équipé un poste lave-mains ?

- commandes non manuelles (au pied ou au genou) avec une eau mitigée
- distributeur de savon liquide bactéricide approvisionné
- distributeur d'essuie-mains jetables approvisionné
- brosse à ongles entretenue tous les jours

Comment se laver les mains ?

- prise de savon sur mains sèches
- savonnage des mains
- brossage des ongles
- rinçage sous eau courante
- séchage avec essuie-mains en papier jetable (et non avec le torchon ou le tablier)

PERSONAL HYGIENE

The decree of 10 March 1977 clearly sets out the conditions which staff working in contact with foodstuffs must obey.

Self respect means respect for others.

To ensure perfect dental hygiene, staff must consult a dentist once a year. Tooth decay can in fact be as dangerous as an infected cut.

Staff must have clean, short hair in the case of men, entirely covered with a cap for women.

Any injuries must imperatively, and at the very least, be:

- disinfected
- protected by a bandage and a disposable plastic glove or a finger-stall, to prevent any risk of contaminating food with dangerous microbes (staphylococcus).

Fingernails must be:

- clean
- short for men
- unvarnished for women

Staff must not wear hand jewellery, such as chain bracelets, rings (except wedding rings) and watches, to avoid introducing a source of microbes.

HAND - WASHING

By way of the functions they fulfil, hands are the principal source of microbe contamination of foodstuffs. That is why it is so important to wash them very carefully to get rid of any microbes which may be present.

When should hands be washed?

- on starting work
- on leaving the toilets
- each time a dirty article has been touched (cardboard or wooden boxes, earthy products, wastebins, etc.)
- after each break
- after wiping your nose, sneezing or smoking a cigarette
- before any particularly sensitive operations such as slicing, chopping or dressing a dish

How should a hand-washing area be equipped?

- non-manual controls (foot or knee-operated) with hot/cold water
- a filled bactericidal liquid soap dispenser
- a filled disposable paper towel dispenser
- a nail brush, cleaned daily

How should hands be washed?

- soap applied to dry hands
- hands soaped
- nails brushed
- rinsed under running water
- dried with a disposable paper towel (and not a dish towel or apron)

- élimination des essuie-mains en poubelle sans manipulation du couvercle

Comment doit être tenu le poste lave-mains ?

- approvisionné
- propre
- libre d'accès
- non encombré d'ustensiles sales (un lave-mains n'est pas une plonge)

Ceci doit l'être en permanence pour encourager son utilisation.

LES GESTES DANGEREUX

- ne pas fumer sur le lieu de travail
- ne pas goûter les produits avec le doigt
- ne pas éternuer au dessus des préparations
- ne pas travailler avec une blessure non protégée
- ne pas utiliser de torchons pour s'essuyer les mains

LIMITER LES APPORTS MICROBIENS

- ne pas introduire de produits bruts ni de caquettes dans les postes
- ne pas égoutter de produits au dessus des évacuations
- ne pas déposer de récipients à même le sol
- ne pas laisser les poubelles à proximité des préparations
- vider les poubelles quand elles sont pleines
- jeter les gants à toute interruption de travail
- garder en permanence son poste de travail propre

RESPECT DU RANGEMENT DES DENRÉES PAR CATÉGORIE

Interdit en chambre froide :

- caquettes en bois
- cartons
- palettes en bois
- stockage au sol

RESPECT DE LA PROTECTION DES PRODUITS

- protection des denrées par du film alimentaire ou un couvercle
- transvasement des boîtes de conserves entamées

MAÎTRISE DE LA ROTATION DES PRODUITS

- bonne rotation : 1er entré = 1er sorti
- respect des DLC (date limite de consommation)

MODALITÉS DE NETTOYAGE

ET DE STOCKAGE DES MATÉRIELS

Interdit :

- utilisation des éponges - balayage à sec
- utilisation des serpillières - stockage des matériels à l'endroit

Conseillé :

- utilisation des lavettes
- brossage avec produit détergent-désinfectant
- stockage des matériels en position retournée

- disposal of paper towel in the wastebin without touching the cover

In what state should the hand-washing area be kept?

- with a full supply of materials
- clean
- freely accessible
- not cluttered with dirty utensils (a hand-washing basin is not a washing-up sink)

It must be kept in this state permanently to encourage its use.

DANGEROUS GESTURES

- don't smoke in the workplace
- don't taste products with your finger
- don't sneeze over food
- don't work with a non-protected wound
- don't use dish towels to wipe your hands

LIMIT MICROBE PROLIFERATION

- don't introduce raw products and crates into working areas
- don't leave products to drip over a drain
- don't place containers on the floor
- don't leave wastebins near food
- empty wastebins when they are full
- get rid of gloves when interrupting work for any reason
- keep the working area clean at all times

ALWAYS ARRANGE FOODSTUFFS ACCORDING TO CATEGORY

Forbidden in the cold room:

- wooden crates
- boxes
- wooden pallets
- storage of products on the floor

ENSURE THE PROTECTION OF PRODUCTS

- protect foodstuffs with a plastic film or cover
- decant cans which have been opened

CONTROL PRODUCT ROTATION

- correct rotation: first in = first out
- respect of "use-by" dates

METHODS FOR CLEANING AND STORING EQUIPMENT

Forbidden:

- use of sponges - dry sweeping
- use of floor cloths - storing equipment right side up

Recommended:

- use of cleaning cloths
- brushing with a detergent-disinfectant product
- storing equipment upside down

QUOI ET QUAND NETTOYER

ET DÉSINFECTER ?

Le nettoyage et la désinfection des locaux et des matériels doivent être planifiés.

Il faut répondre aux questions suivantes : quoi nettoyer, quand, qui, avec quoi, comment ?

- Nettoyer et désinfecter le gros matériel et les tables le plus souvent possible et en tout cas à chaque changement d'activité et en fin de journée.
- Éliminer en plonge au fur et à mesure, les matériels sales susceptibles de souiller les préparations.
- Désinfecter systématiquement le matériel avant utilisation pour les préparations sensibles (trancheur, hachoir, planches à découper,...).
- La désinfection évite la contamination microbienne des produits par le matériel.
- Nettoyer et désinfecter le petit matériel après chaque utilisation...
- ...En plonge manuelle ou machine à laver.
- Nettoyer et désinfecter chaque jour : les chambres froides (poignées de portes) ; les poubelles ; les matériels de nettoyage (brosses, lavettes, raclettes) ; siphons et goulottes, plonges, sols.
- Les matériels de nettoyage doivent être lavés, rincés, essorés, suspendus.
- Nettoyer et désinfecter chaque semaine : placards ; tiroirs ; étagères ; grilles d'extraction ou d'aération.
- Détartre régulièrement machines à laver, plonges manuelles et fours vapeur.
- Éliminer le tartre pouvant empêcher le bon fonctionnement des appareils avec un détergent acide.
- Dégraisser régulièrement l'intérieur des fours.
- Élimination des graisses avec un détergent très alcalin.
- Nettoyer et désinfecter au moins une fois par mois les murs et surfaces carrelées.

Qualité hygiénique et contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées

EXTRAIT DU JOURNAL OFFICIEL DU 16 ET 17 OCTOBRE 1967

Le ministre de l'Agriculture et le ministre des Affaires sociales, vu la loi modifiée du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ;

vu le décret n° 49 438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées, notamment les articles 14 et 15 de ce décret ; vu le décret n° 55 771 du 21 mai 1955 relatif aux laits destinés à la consommation humaine ;

vu l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène publique de France,

Arrêtent :

Article 1er : les glaces et les crèmes glacées ne doivent pas contenir :

WHAT SHOULD BE CLEANED AND

DISINFECTED AND WHEN?

The cleaning and disinfecting of premises and equipment should be carefully planned.

The following questions must be answered: what needs to be cleaned, when, by whom, with what and how?

- Clean and disinfect large pieces of equipment and tables as often as possible and, in all cases, each time there is a change of activity, and at the end of the day.
- Gradually dispose of dirty equipment likely to soil food by placing it in the washing-up sink.
- Systematically disinfect equipment before using it for sensitive preparations (slicer, chopper, cutting boards...).
- Disinfecting prevents equipment from contaminating products with microbes.
- Clean and disinfect small pieces of equipment after each use...
- ...In a washing-up sink or dishwasher.
- Clean and disinfect every day: cold rooms (door handles); waste-bins; cleaning equipment (brushes, cleaning cloths, scrapers); siphons and spouts, washing-up sinks, floors.
- Cleaning equipment must be washed, rinsed, wrung out and hung to dry.
- Clean and disinfect every week: cupboards; drawers; shelves; extraction or ventilation grids.
- Descale dishwashers, washing-up sinks and steam ovens regularly-
- Remove fur which might prevent equipment from working properly, using an acid detergent.
- Clean the inside of ovens regularly.
- Remove grease using a very alkaline detergent.
- Clean and disinfect walls and tiled surfaces at least once a month.

Hygienic quality and bacteriological control of ices and ice-creams

EXTRACT FROM THE OFHOAL JOURNAL OF 16 AND 17 OCTOBER 1967

The Minister of Agriculture and the Minister of Social Affairs, in view of the modified law of 1st August 1905 pertaining to the repression of fraud in the sale of goods and the falsification of foodstuffs and agricultural products;

in view of decree n° 49 438 of 29 March 1949 enforcing the application of the law of 1st August 1905 with regard to the sale of ices and ice-creams, notably articles 14 and 15 of this decree; in view of decree n° 55 771 of 21 May 1955 pertaining to milk destined for human consumption;

in view of the opinion expressed by the French Public Hygiene Executive,

Rule that:

Article 1: Ices and ice-creams must not contain:

- more than 30,000 mesophilic aerobic germs per millilitre of

- plus de 30 000 germes aérobies mésophiles par millilitre de produit défoisonné,
- plus de 100 bactéries coliformes par millilitre de produit défoisonné,

en outre, elles ne doivent contenir :

- aucun *Escherichia coli* par millilitre de produit défoisonné ;
- aucun germe pathogène, en particulier de staphylocoque, dans 0.1 millilitre de produit défoisonné ;
- aucune salmonelle par 25 millilitres de produit défoisonné.

Article 2 : Les produits utilisés pour la préparation des glaces et crème glacées doivent satisfaire aux conditions suivantes :

Le lait, au moment de l'utilisation par le fabricant, s'il ne répond pas à la définition du « lait pasteurisé conditionné », fixée par la réglementation en vigueur, doit avoir subi :

- soit une ébullition à 100°C pendant quatre minutes au moins ;
- soit une pasteurisation haute à 82-85°C pendant au moins cinq minutes ;
- soit un traitement par tout autre procédé autorisé légalement (procédé dit U.H.T., etc.).

L'étiquetage des produits glacés

La législation sur l'étiquetage oblige le fabricant de produits glacés à respecter un certain nombre de points :

- 1 - l'étiquetage doit faire corps avec le produit
- 2 - la dénomination du produit
- 3 - le nom ou la raison sociale du fabricant ainsi que son adresse
- 4 - le nom du pays d'origine si la confusion est possible
- 5 - le poids ou le volume net du produit emballé
- 6 - la composition du produit en ordre d'importance décroissant
- 7 - la date limite de consommation
- 8 - le numéro du lot ou la date de fabrication
- 9 - la température de stockage minimum

Étiquette type

- non-whipped product,
- more than 100 coliform bacteria per millilitre of non-whipped product,

in addition, they must not contain:

- any *Escherichia coli* per millilitre of non-whipped product;
- any pathogenic germ, particularly *Staphylococcus*, per 0.1 millilitre of non-whipped product;
- any *Salmonella* per 25 millilitres of non-whipped product.

Article 2: Products used in the preparation of ices and ice-creams must satisfy the following conditions:

At the time it is used by the manufacturer, any milk which does not correspond to the definition of "prepacked pasteurized milk" as laid down in current regulations, must have been subjected to:

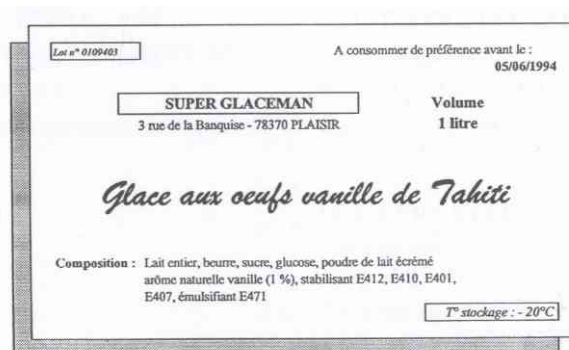
- either boiling at 100°C for at least four minutes;
- or HTST pasteurization at 82-85°C for at least five minutes;
- or processing by any other legally authorized means (U.H.T. process, etc.).

The labelling of ice-cream products

Labelling legislation obliges manufacturers of ice-cream products to respect a certain number of points:

- 1 - the label must be an integral part of the product
- 2 - featuring the designation of the product
- 3 - the name/corporate name and address of the manufacturer
- 4 - the name of the country of origin, where there is a possibility of confusion
- 5 - the weight and net volume of the packaged product
- 6 - the product's ingredients in decreasing order of quantity
- 7 - the «use-by» date
- 8 - the batch number or date of manufacture
- 9 - the minimum storage temperature

A typical label



La pasteurisation

C'est un ensemble d'opérations qui permettent, si elles sont correctement menées, d'assurer une qualité bactériologique satisfaisante des préparations.

La pasteurisation a pour but de stopper le développement des microbes qui se trouvent toujours en plus ou moins grande quantité dans les matières premières. Elle ne permet pas de tuer tous les microbes mais elle en ralentit le développement pendant quelques jours.

On distingue deux types de pasteurisation : la pasteurisation haute et la pasteurisation basse.

LA PASTEURISATION HAUTE (LA PLUS UTILISÉE EN GLACERIE)

Il s'agit de chauffer la préparation à une température minimum de 85°C pendant 2 à 3 minutes, puis de refroidir immédiatement celle-ci à une température de 4°C et ce, le plus rapidement

Pasteurization

This is a series of operations which, if correctly carried out, ensure the satisfactory bacteriological quality of food preparations.

The aim of pasteurization is to halt the development of the microbes which are always present in varying degrees in raw materials. It does not destroy all the microbes, but does slow down their development for a few days.

Two different methods of pasteurization exist: HTST (high temperature short time) pasteurization and LTLT (low temperature long time) pasteurization.

HTST PASTEURIZATION (THE MOST COMMONLY USED IN ICE-CREAM MAKING)

Here, the preparation is heated at a minimum temperature of 85°C for 2 to 3 minutes, then immediately cooled to a temperature of 4°C as rapidly as possible. The resulting thermal

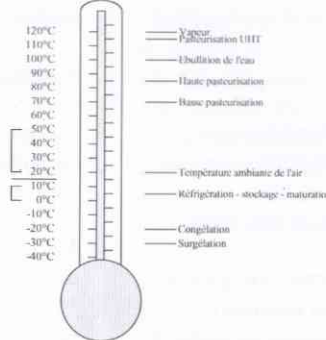


Tableau récapitulatif
Pourcentages minimum à respecter

Recap table
Minimum percentages to be respected

| Matières premières | Crèmes glacées aux arômes naturels, aux fruits | Glaces aux œufs | Glaces au sirop, aux arômes naturels, aux fruits | Sorbet aux fruits | Sorbet au vin, liqueur, alcool | Raw materials | | |
|---------------------------|--|-----------------|--|-------------------|--------------------------------|---|--------------------|------------------------|
| Saccharose | 14 % | 14 % | 16 % | 18 % | 25 % | 18 % 25 % | Saccharose | |
| Matières grasses | 7 % | 5 % | 2 % | | | | Fat | |
| Extrait sec total | 31 % | 29 % | 29 % | 28 % | 30 % | taux non déterminé rate non-determined | Total solids | |
| Jaunes d'œuf | | 7 % | | | | | Egg yolk | |
| Stabilisateur (% maximum) | 1 % | 1 % | 1 % | 1 % | 1 % | 1 % | 1 % | Stabilizer (maximum %) |
| Sirop de sucre inversé | En substitution possible du saccharose selon les limites gustatives et techniques, sans limitation As a possible replacement for saccharose, depending on taste and technical constraints, with no particular limitation. | | | | | | Invert sugar syrup | |
| Fruits doux | | 15 % | 15 % | | 15 % | 35 % | Sweet fruits | |
| Fruits acides | | 10 % | 10 % | | 10 % | 15 % | Acid fruits | |
| Chocolat | 2 % | 2 % | 2 % | | | | Chocolate | |
| Praliné | 3 % | 3 % | 3 % | | | | Praliné | |
| Café | 2,5 % | 2,5 % | 2,5 % | | | | Coffee | |
| Vanille | 0,1 % | 0,1 % | 0,1 % | | | | Vanilla | |
| Pistache | 3 % | 3 % | 3 % | | | | Pistachio | |
| Malt | 10 % | 10 % | 10 % | | | | Malt | |
| Caramel | 8 % | 8 % | 8 % | | | | Caramel | |
| Vins - liqueur | En quantité suffisante pour conférer la saveur caractéristique In a quantity sufficient to give the product its characteristic flavour. | | | | | | Wines - liqueurs | |

Ice-cream with natural flavouring, with fruit

Ice-cream with eggs

Ice-cream with syrup, with natural flavouring, with fruit

Fruit sorbet

Sorbet with wine, liqueur, alcohol

possible. C'est ce choc thermique qui va endormir, en quelque sorte, les bactéries et les microbes.

LA PASTEURISATION BASSE

Il s'agit de chauffer la préparation jusqu'à une température de 65°C minimum pendant 30 minutes, puis de la refroidir immédiatement et le plus rapidement possible à 4°C.

Cette méthode est utilisée sur les produits sensibles à la température (pulpes de fruits, etc.). La pasteurisation est indispensable et obligatoire. Il serait très dangereux de commercialiser une glace non pasteurisée car elle est constituée de produit extrêmement favorables au développement microbien tel que le lait et ses dérivés, les oeufs, etc.

La dénomination des fabrications

On distingue deux catégories de préparations glacées : les préparations à appellation réglementée et les préparations à appellation non réglementée.

APPELLATIONS RÉGLEMENTÉES : 4 TYPES

- les « crèmes glacées »
- les « glaces aux œufs »
- les « glaces standards » ou « glaces à ... »
- les « sorbets »

Dans chacune de ces préparations, on distingue encore 3 types d'appellations :

- aux arômes naturels
- aux fruits
- aux liqueurs, vins et alcools

Pour des préparations réglementées, nous sommes obligés de respecter des % minimum ou maximum dans la conception des recettes (sucres, matières grasses, % de fruits, jaunes d'œuf, etc.) voir le tableau récapitulatif

LES PRÉPARATIONS GLACÉES NON RÉGLEMENTÉES (DITES TRADITIONNELLES) : 5 TYPES (PROTÉGÉES PAR LES USAGES LÉGAUX ET CONSTANTS DU COMMERCE)

Composition type de chacune des ces préparations ci-dessous.

LES BISCUITS GLACÉS :

- 250 g de jaunes d'œuf
- 500 g de sucre
- 250 g de meringue italienne
- 1 litre de crème fouettée sucrée
- 125 g de sucre

Toutes aromatisations possibles et garnitures au choix

shock has, in a sense, the effect of putting bacteria and microbes "to sleep".

LTLT PASTEURIZATION

In this case, the preparation is heated to a minimum temperature of 65°C for 30 minutes, then cooled immediately and as rapidly as possible to 4°C.

This method is used for products which are sensitive to temperature (fruit pulp, etc). Pasteurization is both necessary and obligatory. It would be very dangerous to market a non-pasteurized ice-cream, since it contains ingredients such as milk, milk by-products, eggs, etc., which are extremely favourable to microbe development.

Product designation

There are two different categories of iced preparations: "controlled appellation" and "non-controlled appellation".

CONTROLLED APPELLATION: FOUR TYPES

- "ice-cream"
- "ice-cream with eggs"
- "standard ice-cream" or "...flavoured ice-cream"
- "sorbet"

There are three further types of designation for each of the above preparations:

- with natural flavouring
- with fruit
- with liqueur, wine and alcohol

In the case of controlled preparations, there is an obligation to respect minimum or maximum percentages when concocting new recipes (sugars, fat, percentage of fruit, egg yolks, etc.), see recap table.

NON-CONTROLLED (OR "TRADITIONAL") ICE-CREAM PREPARATIONS: FIVE TYPES EXIST (PROTECTED BY LEGAL STIPULATIONS AND GENERAL CUSTOM WITHIN THE TRADE)

Typical composition of each of the preparations listed below:

ICE-SPONGES:

- 250 g egg yolk
- 500 g sugar
- 250 g meringue mixture
- 1 litre sweetened whipped cream
- 125 g sugar

Any possible flavourings and garnishes, as desired

LES BOMBES :

640 g de jaunes d'œuf
 1 litre de sirop de sucre densité 1,240
 1,5 litres de crème fouettée
 Aromatisation au choix

LES PARFAITS :

Pour la même recette que la bombe glacée, l'apport de crème fouettée sera de 1 litre au lieu de 1,5 litres.
 Aromatisation et garniture au choix.

LES MOUSSES AUX FRUITS :

0,5 litre de sirop de sucre densité 1,357
 0,5 litre de purée de fruits
 1 litre de crème fouettée

LES MOUSSES AUX ŒUFS

(ou MOUSSES AU LAIT) :

0,5 litre de lait
 500 g de sucre
 320 g de jaunes d'œuf
 0,5 litre de crème fraîche

Aromatisation et garniture au choix.

Les matières premières

Pour le professionnel désireux de progresser dans son activité et de pouvoir contrôler la qualité de ses produits, il est primordial de connaître certains éléments, par rapport aux matières premières qu'il sera amené à utiliser dans son travail. Ces connaissances, que nous allons résumer ci-après, seront indispensables lorsque nous désirerons équilibrer nos propres recettes.

LE LAIT ET SES DÉRIVÉS

On entend sous l'appellation « lait » uniquement le lait de vache. Les laits d'autres provenances seront toujours suivis du nom de l'animal : « lait de chèvre », « lait de brebis », etc.

LES PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers contiennent 2 éléments principaux qui sont :

ICE - BOMBES :

640 g egg yolk
 1 litre sugar syrup - density 1.240
 1.5 litres whipped cream
 Flavouring as desired

PARFAITS :

The same recipe as for ice-bombes, but using 1 litre of whipped cream instead of 1.5 litres.
 Flavouring and garnish as desired.

FRUIT MOUSSES :

0.5 litre sugar syrup - density 1.357
 0.5 litre fruit purée
 1 litre whipped cream

MOUSSES MADE WITH EGGS

(OR MILK) :

0.5 litre milk
 500 g sugar
 320 g egg yolk
 0.5 litre crème fraîche

Flavouring and garnish as desired.

Raw materials

Any professional wishing to improve his skills and control the quality of his products needs to be familiar with a certain number of facts relating to the raw materials he will be using in his work. This information, described briefly below, will prove indispensable in balancing ingredients for personal recipes

MILK AND ITS BY-PRODUCTS

The term "milk" refers to cow's milk only. Other types of milk always carry the name of the animal in question: "goat's milk", "sheep's milk", etc.

DAIRY PRODUCTS

Milk products contain two principal elements: fat, and what ice-

| Produits | % de matière grasse | % d'ESDL | % d'eau | % d'extrait sec | Products |
|--------------------------|---------------------|----------|---------|-----------------|---------------------------|
| Lait entier | 3,6 | 8,4 | 88 | 12 | Whole milk |
| Lait écrémé | 0 | 9,2 | 91 | 9,3 | Skimmed milk |
| Crème de lait 30 % MG | 30 | 6,4 | 63,5 | 36,5 | Cream with 30 % fat |
| Crème de lait 40 % MG | 40 | 5,5 | 54,5 | 45,5 | Cream with 40 % fat |
| Beurre laitier | 82 | 2 | 16 | 84 | Dairy butter |
| Poudre de lait à 0 % MG | ~ 1 | 96 | 4 | 97 | Skimmed milk powder |
| Poudre de lait à 26 % MG | 26 | 71 | 3 | 97 | Milk powder with 26 % fat |
| | % fat | % nonfat | % water | % solids | |

de la matière grasse et ce que le glacier appelle de l'ESDL (extrait sec dégraissé du lait). Cet ESDL est constitué de 50 % de lactose (sucre de lait) et les 50 % restant représentent les protéines, vitamines et sels minéraux.

L'addition MG + ESDL donnent le % d'extrait sec du produit.

LES ŒUFS

Ce sont surtout les jaunes d'œuf qui intéressent le glacier. C'est un ingrédient très important dans la composition des glaces. Grâce à leur forte teneur en lécithine, qui est un puissant émulsifiant (10 % en moyenne), ils influent considérablement sur la texture de la glace en le rendant plus douce au palais.

Composition moyenne du jaune d'œuf :

50 % eau

50 % extrait sec, dont 10 % lécithine, 30 % matières grasses

LES SUCRES

Les sucres les plus couramment utilisés en glacerie sont au nombre de 4 :

- la saccharose (sucre courant)
- le glucose atomisé
- le dextrose
- le sucre inverti ou Trimoline (le lactose que nous trouvons à l'état naturel dans le lait)

Le pouvoir sucrant est calculé par rapport au saccharose qui est jugé à 100. Plus un sucre a un pouvoir sucrant élevé, plus il influencera le point de congélation d'une glace.

Le glucose atomisé : il est utilisé comme apport d'extrait sec dans un mix. Il est très pratique grâce à son faible pouvoir sucrant, il a un effet anti-cristallisant sur le saccharose. En revanche, à trop forte dose, il rend la glace caoutchouteuse.

Le dextrose : il a les mêmes fonctions que le glucose, mais, de par son pouvoir sucrant plus élevé, il influencera le point de congélation. La glace sera plus difficile à congeler et donc plus souple au service.

A forte dose, il gênera sensiblement le foisonnement

La Trimoline (sucre inverti) :

fonctions identiques aux 2 produits précédents, mais son pouvoir sucrant est extrêmement élevé. On n'utilisera la Trimoline que dans des glaces « à problèmes », c'est à dire les glaces très dures comme le chocolat ou le praliné.

La saccharose : c'est le sucre courant, extrait de la canne à sucre ou de la betterave.

Le lactose : il se trouve à l'état

cream makers refer to as "nonfat solids". Nonfat solids are made up of 50 % lactose (milk sugar), while the other 50 % comprise proteins, vitamins and mineral salts.

The solids content of a product can be calculated by adding Fat + Nonfat solids.

EGGS

Ice-cream makers are mainly concerned with egg yolks since these are a very important ingredient in the composition of ice-creams. Because they contain large quantities of lecithin, a powerful emulsifier (usually around 10 %), they have a considerable influence on the texture of the ice-cream, making it softer to the palate.

On average, an egg yolk is made up of:

50 % water

50 % solids, including 10 % lecithin and 30 % fat

SUGARS

Four types of sugar are most commonly used in ice-cream making:

- saccharose (ordinary sugar)
- atomized glucose
- dextrose
- invert sugar or Trimoline (lactose as found in its natural state in milk)

Sweetening power is calculated in relation to saccharose, which is set at a level of 100. The greater a sugar's sweetening power, the more it will affect the freezing point of the ice-cream.

Atomized glucose: this is used as a source of solids in a mix. It is very practical to use, thanks to its low sweetening power. It exerts an anti-crystallizing effect on the saccharose. However, if used in heavy doses, it tends to make the ice-cream rubbery

Dextrose: this has the same functions as glucose. However, because of its greater sweetening power, it influences the freezing point. The ice-cream will be more difficult to freeze and therefore of a softer texture when serving. Used in large doses, it can hinder the overrun process greatly.

Trimoline (invert sugar): its functions are identical to those of the two preceding products, but its sweetening power is very great. Trimoline should only be used in "problem" ice-creams, i.e. those which are very hard in consistency, such as chocolate or praliné.

Saccharose: this is ordinary sugar, extracted from cane sugar or sugar beet.

| Caractéristiques des sucres | | Sugar characteristics | | |
|-----------------------------|--------------------|-----------------------|---------|------------------|
| | % Pouvoir sucrant | % extrait sec | % eau | |
| Saccharose | 100 | 100 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | 50 | 95 | 5 | Atomized glucose |
| Dextrose | 75 | 92 | 8 | Dextrose |
| Trimoline | 125 | 78 | 22 | Trimoline |
| Lactose | 16 | 100 | | Lactose |
| Miel | 130 | variable | | Honey |
| | % sweetening power | % solids | % water | |

naturel dans le lait (4,2 %) et donc dans l'ESDL (50 %). Son pouvoir sucrant est très faible mais on en tiendra compte lors de l'équilibrage de nos mix. En surdose dans un mix, il peut cristalliser et donner ainsi une sensation très désagréable de sablage à la dégustation.

Les stabilisants

LISTE DES PRODUITS STABILISANT AUTORISÉS :

E401 Alginate de sodium
 E403 Alginate d'ammonium
 E406 Agar-agar
 E407 Canaghénate
 E410 Farine de caroube
 E412 Farine de gruau
 E415 Gomme xanthane
 E440 Pectine
 Gélatine
 Blanc d'œuf (inutile au glacier)

Tous ces produits vont avoir une action stabilisante dans les mix de glace ou sorbet grâce à leur capacité d'absorber ou de gélifier l'eau que contiennent ceux-ci. L'eau ainsi maîtrisée ne risque plus de se trouver en paillette dans la glace une fois turbinée.

Les émulsifiants

E471 Mono et diglycérides d'acides gras. L'action des mono-stéarates de diglycérides se situe au niveau des matières grasses. Par une action chimique, ils vont permettre aux globules gras de se mélanger d'une manière beaucoup plus fine dans le milieu où l'eau est majoritaire. Milieu où habituellement il est impossible d'obtenir une émulsion correcte en matières grasses et eau. On dit que les graisses deviennent hydrophile et l'eau lipophile. La **lécithine** contenue dans les jaunes d'œuf est aussi un émulsifiant, mais beaucoup moins efficace que les E471.

L'apport d'un émulsifiant dans les mix de glace et de crèmes glacées est indispensable car le résultat sur la texture de la glace est indiscutable : elle est plus fine, plus douce et le foisonnement est meilleur.

Il est inutile d'utiliser du E471 dans les sorbets puisqu'ils ne contiennent pas de matières grasses !

Nous vous conseillons d'utiliser des stabilisateurs combinés que l'on trouve couramment sur le marché. Ils sont très pratiques car c'est un mélange judicieux de plusieurs produits stabilisants et d'un émulsifiant. Ils donnent un excellent résultat en facilitant le travail du glacier.

Lactose: this is found in its natural state in milk (4.2 %) and therefore in the nonfat solids (50 %). Its sweetening power is very low, but this is taken into account in balancing the mix. If used in too great a quantity, it can crystallize, producing an unpleasant sandy texture to the taste.

Stabilizers

LIST OF AUTHORIZED STABILIZING PRODUCTS:

E401 Sodium alginate
 E403 Ammonium alginate
 E406 Agar-agar
 E407 Carragheenan
 E410 Carob flour
 E412 Fine wheat flour
 E415 Xanthan gum
 E440 Pectin
 Gelatin
 Egg white (no purpose in ice-cream making)

All the above products will exert a stabilizing action on ice-cream or sorbet mixes, thanks to their capacity to absorb or gel the water contained inside. This action controls the water, preventing it from forming crystals in the ice-cream after freezing.

Emulsifiers

E471 Mono and diglycerides of fatty acids. Diglyceride mono-stearates act on the fats in the mix. By means of a chemical process, they enable the fat droplets to be distributed much more finely into a medium which is primarily water-based, and in which it would normally be impossible to obtain an emulsion with the correct levels of fats and water. The fats are said to become hydrophilic and the water lipophilic. The **lecithin** present in egg yolks is also an emulsifier, but is much less effective than E471.

It is important to add an emulsifier to ice-cream mixes since it brings an undeniable improvement in terms of texture, which is finer, softer, with better overrun.

There is no point in using E471 in sorbets since they contain no fat!

We would advise you to use the compound stabilizers readily available on the market. These are extremely practical since they offer a well-balanced mixture of several stabilizing products and an emulsifier. They give an excellent end-result, while greatly facilitating the ice-cream maker's task.

| Dose d'utilisation maximum | | |
|----------------------------|-------|------------|
| Stabilisateur | 1 % | Stabilizer |
| E471 | 0.3 % | E471 |
| Maximum doses | | |

Les arômes

Afin de pouvoir équilibrer correctement nos mix, il est impératif de connaître la composition des arômes que nous utiliserons. Le glacier s'attachera, chaque fois qu'il achètera un produit, à relever sur l'étiquette sa composition ou à s'informer auprès du fournisseur qui détient généralement toutes les informations nécessaires.

Ci-après 2 tableaux regroupant un certain nombre d'information sur les arômes.

Il nous faut connaître, en fonction de l'arôme :

- le taux de matières grasses
- le taux de sucre
- le taux de matières sèches
- le taux d'eau
- et toutes autres information pouvant être utiles.

Le % de matières grasses est calculé sur le poids total, c'est à dire sucre compris. Par exemple, pour calculer le % de cacao sec de Fleur de cao :

$$70\% - 42,7\% = 27,3\% \text{ de cacao sec}$$

Flavourings

To ensure that mixes are correctly balanced, it is of utmost importance to know the composition of each flavouring used. Each time he buys a product, the ice-cream maker must remember to check its composition on the label or find out from the supplier who generally has all the necessary information.

The following two tables provide some information on flavourings:

Depending on the flavouring used, we need to know its:

- fat content
- sugar content
- solids content
- water content

along with any other information which might be useful.

The percentage of fat is calculated in relation to the total weight, i.e. including sugar. For example, to calculate the percentage of dry cocoa in Fleur de cao:

$$70\% - 42.7\% = 27.3\% \text{ dry cocoa}$$

LES COUVERTURES - CHOCOLATS - CACAO EN POWDRE ET PÂTE

COATINGS - CHOCOLATES - COCOA POWDER AND COCOA PASTE

| | % cacao total | % sucre | % MG totales | % cacao sec au kg | |
|--|---------------|---------|--------------|--|---------------------------|
| Produits Valrhona | | | | | Valrhona products |
| Guanaja | 70 | 30 | 42,5 | 27,5 | Guanaja |
| Caraïbes | 66 | 34 | 40,6 | 25,6 | Caraïbes |
| Manjari | 64 | 35 | 40 | 24 | Manjari |
| Extra bitter | 61 | 39 | 34,2 | 26,8 | Extra bitter |
| Caraque | 56 | 44 | 37,1 | 18,9 | Caraque |
| Chocolat labo | | | | | Chocolat labo |
| Extra amer | 67 | 33 | 37,5 | 29,5 | Extra amer |
| Produit Barry | | | | | Barry products |
| Fleur de cao | 70 | 29,3 | 42,7 | 27,3 | Fleur de cao |
| Ultime | 70 | 29,3 | 42,7 | 27,3 | Ultime |
| Favorite mi-amère | 58,3 | 41,1 | 38,7 | 19,6 | Favorite mi-amère |
| Extra bitter | 64,7 | 34,4 | 40,3 | 24,4 | Extra bitter |
| Amère concorde Lenôte | 66,5 | 32,8 | 39,4 | 27,1 | Amère concorde Lenôte |
| Favorite café | 53,2 | 41,9 | 35,8 | 17,4 | Favorite café |
| Favorite orange | 50,7 | 48,7 | 34,4 | 16,3 | Favorite orange |
| Blanc satin | | 55 | 30,5 | lait 14,5 | Blanc satin |
| Pâte de cacao | | | | | Cocoa paste |
| Grand Caraque | 100 | 0 | 54,05 | 45,95 | Grand Caraque |
| Poudre de cacao | | | | | Cocoa powder |
| Plein arôme | 100 | 0 | 18 | 82 | Plein arôme |
| La couverture Favorite café contient un peu moins de 5 % de café | | | | The Favorite café coating contains a little under 5 % coffee | |
| Chocolats labo | | | | | Chocolats labo |
| Force noire | 50 | 49,4 | 27,3 | 22,7 | Force Noire |
| Chocolat amer | 59,7 | 39,7 | 39,1 | 27,6 | Chocolate amer |
| Produits Callebaut | | | | | Callebaut products |
| 70.38.30/ | 70 | 30 | 38 | 32 | 70.38.30/ |
| | Total % cocoa | % sugar | Total % fat | % dry cocoa per kg | |

LES FRUITS

FRUITS

| Désignation | % extraits secs | % acidité | % matières grasses | teneur en sucre | | | Designation |
|---------------------|-----------------|-----------|--------------------|-----------------|---------|---------|----------------|
| | | | | moyenne | maximum | minimum | |
| Abricot | 14 | 7 | | 13,14 | 18 | 8 | Apricot |
| Airelle | 16 | 4 | | | | | Cranberry |
| Ananas | 14 | 15 | | | | | Pineapple |
| Amande | 94 | | 54 | | | | Amande |
| Avocat | 32 | | | | | | Avocado |
| Banane | 25 | 30 | | | | | Banana |
| Cerise | 19 | 14 | | 12,13 | 18 | 9 | Cherry |
| Cassis | 15 | 4 | | 12,13 | 16 | 8 | Blackcurrant |
| Citron | 9 | 1 | | | | | Lemon |
| Figue | | | | | | | Fig |
| Fraise | 11 | 66 | | 8,9 | 12 | 5 | Strawberry |
| Framboise | 14 | 3 | | 8,9 | 12 | 6 | Raspberry |
| Fruit de la passion | 15 | | | | | | Passion fruit |
| Groseille | 16 | 4 | | 9,10 | 13 | 6 | Redcurrant |
| Grenade | 20 | 16 | | | | | Pomegranate |
| Goyave | 15 | | | | | | Guava |
| Kiwi | 16 | 6 | | | | | Kiwi |
| Litchi | 15 | 30 | | | | | Lichee |
| Mandarine | 12 | | | | | | Mandarin |
| Mangue | 15 | 25 | | | | | Mango |
| Marron frais | 49 | | | | | | Fresh chestnut |
| Melon | 8 | 200 | | | | | Melon |
| Mûre | 16 | 6 | | | | | Blackberry |
| Myrtille | 15 | 8 | | | | | Blueberry |
| Noisette | 93 | | 60 | | | | Hazelnut |
| Noix | 93 | | 55 | | | | Walnut |
| Noix de coco | 56,2 | | 35,55 | | | | Coconut |
| Orange | 10 | 5 | | | | | Orange |
| Pamplemousse | 10 | 5 | | | | | Grapefruit |
| Papaye | 15 | 70 | | | | | Papaya |
| Pastèque | 7 | 200 | | | | | Water melon |
| Pêche | 14 | 14 | | 8,9 | 12 | 6 | Peach |
| Poire | 17 | 30 | | 9,10 | 15 | 6 | Pear |
| Pomme | 14 | 18 | | 10,12 | 17 | 8 | Apple |
| Prune | 19 | | | 12,14 | 17 | 9 | Plum |
| Raisin | 21 | | | | | | Grape |

| % solids | % acidity | % fat | sugar content | | |
|----------|-----------|-------|---------------|---------|---------|
| | | | average | maximum | minimum |

Équilibrage d'une recette de sorbet

- 1 - définir le % de fruit désiré et sa nature
- 2 - le % d'extrait sec total (EST)
- 3 - le % de sucre autre que le saccharose
- 4 - le % de stabilisateur

Très important ! Pour les sorbets :

- **extrait sec total : idéal entre 31 et 33 %**
- **pouvoir sucrant : entre 25 et 33 %**

How to balance a sorbet recipe

- 1 - determine the percentage and type of fruit to be used
- 2 - the total percentage of solids

- 3 - the percentage of sugar other than saccharose
- 4 - the percentage of stabilizer

| Ingédients | Poids | EST | Ingredients |
|------------------|---------------|--------------|------------------|
| Purée de fraises | 6 000 | 660 | Strawberry purée |
| Saccharose | 600 | 570 | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | Atomized glucose |
| Stabilisateur | 40 | 40 | Stabilizer |
| Eau | | | Water |
| totaux | 10 000 | 3 200 | Total |
| | Weight | Total solids | |

N.B. - very important! For sorbets:

- **total solids: ideal between 31 and 33 %**
- **sweetening power: between 25 and 33 %**

Il nous faut trouver le poids de saccharose et d'eau.
 Additionnons les extraits secs : $660 + 570 + 40 = 1\,270$ g
 Nous recherchons $3\,200$ d'extrait sec total.
 Soustrayons $1\,270$ à $3\,200 = 1\,930$ de saccharose.

Le poids d'eau sera le résultat de l'addition des ingrédients que nous connaissons, le tout enlevé de $10\,000$ g.
 $6\,000 + 1\,930 + 600 + 40 = 8\,570$ g
 $10\,000 - 8\,570 = 1\,430$ g d'eau

We need to find the weight of the saccharose and water.
 Add the solids together: $660 + 570 + 40 = 1,270$ g
 We are aiming at a total of $3,200$ g solids.
 Subtract $1,270$ from $3,200 = 1,930$ g saccharose.

The weight of the water is found by adding the known ingredients together and then subtracting the total from $10,000$ g.
 $6,000 + 1,930 + 600 + 40 = 8,570$ g
 $10,000 - 8,570 = 1,430$ g water

| Ingrédients | Poids | EST | pouvoir sucrant | Ingredients |
|------------------|---------------|--------------|-------------------|------------------|
| Purée de fraises | 6 000 | 660 | 825 | Strawberry purée |
| Saccharose | 1 930 | 1 930 | 1 930 | Saccharose |
| Glucose atomisé | 600 | 570 | 300 | Atomized glucose |
| Stabilisateur | 40 | 40 | | Stabilizer |
| Eau | 1 430 | | | Water |
| totaux | 10 000 | 3 200 | 3 055 | Total |
| | Weight | Total solids | Sweetening powder | |

Calculons le pouvoir sucrant de la recette :
 Saccharose PS 100 : $1\,930 = 1\,930$ PS
 Glucose PS 50 : $600 = 300$ PS
 Pulpe ??

Pouvoir sucrant relatif d'une pulpe de fruits :
 Prenons l'extrait sec de la pulpe : $660 \times 1,25 = 825$
 Reintroduisons dans la colonne PS : 825
 Additionnons la colonne : $825 + 1\,930 + 300 = 3\,055$ PS
Le coefficient de 1,25 est une constante

Transformons cette formule pour une base de pulpe de fraise sucrée à 10% :

Now we can calculate the recipe's sweetening power (SP):
 Saccharose SP 100: $1,930 = 1,930$ SP
 Glucose SP 50 : $600 = 300$ SP
 Pulp ??

Sweetening power of fruit pulp:
 Take the weight of solids in the pulp: $660 \times 1.25 = 825$
 Go to column SP: 825
 Add up the figures in the column: $825 + 1,930 + 300 = 3,055$ SP
The coefficient of 1.25 is a constant

Now we can adapt the formula to a strawberry pulp base with 10% sugar:

| Ingrédients | Poids | Sucre | EST | pouvoir sucrant | Ingredients |
|------------------|---------------|----------------------|--------------|-------------------|------------------|
| Purée de fraises | 6 000 | + 600 = 6 600 | 660 | 825 | Strawberry purée |
| Saccharose | 1 930 | - 600 = 1 350 | 1 930 | 1 930 | Saccharose |
| Glucose atomisé | 600 | | 570 | 300 | Atomized glucose |
| Stabilisateur | 40 | | 40 | | Stabilizer |
| Eau | 1 430 | | | | Water |
| totaux | 10 000 | | 3 200 | 3 055 | Total |
| | Weight | Sugar | Total solids | Sweetening powder | |

Le calcul est simple et rapide. Nous enlevons le sucre contenu dans la pulpe du poids de sucre de la recette sans toucher aux autres ingrédients.

The calculation is quick and easy to make. We subtract the sugar contained in the pulp from the weight of the sugar in the recipe, without referring to the other ingredients.

La table analytique

C'est un tableau qui nous permet d'inscrire et d'équilibrer les recettes de glaces, crème glacées, etc. La recette s'y trouve éclatée, et il est donc très simple de l'analyser ou de la comparer avec une autre.

| DATE | ARÔME | N° | TYPE |
|------|------------------------|--|--|
| | Poids ESDL | $(\quad) - (\quad \times 0.088) =$ | $\frac{\quad}{0.970 - 0.088} =$ |
| | Poids matières grasses | $(\quad) - (\quad \times 0.036) =$ | $\frac{\quad}{(0.820 - 0.036) \text{ beurre} + (0.350 - 0.036) \text{ crème}} =$ |
| | | | $\frac{0.784}{0.314}$ |

Analytical table

This table enables us to record and balance different types of recipe for ices, ice-creams, etc. Each recipe is broken down into its various elements and is therefore very easy to analyze or compare with others.

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | | | | | | | | | | | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | | | | | | | | | | | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | | | | | | | | | | | | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | | | | | | | | | | Atomized glucose |
| Trimoline | | | | | | | | | | | | Trimoline |
| Beurre | | | | | | | | | | | | Butter |
| Jaunes d'œuf | | | | | | | | | | | | Egg yolks |
| Stabilisateur | | | | | | | | | | | | Stabilizer |
| Poids total % | | | | | | | | | | | | Total weight % |
| Normes | | | | | | | | | | | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Établissons une recette de mix crème glacée neutre

Quelques données importantes à retenir avant de commencer :

- nous éviterons de dépasser 11 % de MG totale
- nous éviterons de dépasser 10 % d'ESDL
- l'addition MG + ESDL ne doit pas dépasser 22 % et ne pas être inférieure à 16 %
- l'extrait sec total du mix se situera entre 37 et 42 %
- le pouvoir sucrant se situera entre 16 et 23 %

Important !

Pourquoi mettre de la poudre de lait dans un mix ? C'est la charpente de la glace ! Un pourcentage d'ESDL bien dosé, en accord avec celui de MG, permettra d'obtenir un excellent taux de foisonnement et une texture de qualité supérieure. L'ESDL contribue à stabiliser (en l'absorbant) l'eau qui est dans le mix et qui pose tant de problèmes au glacier.

L'excès d'ESDL, qui est très riche en lactose (50 %), va entraîner lors du stockage, la cristallisation du mix et va rendre la glace inconsommable car ces cristaux sont très durs et désagréables à la

Now we can put together a recipe for a neutral ice-cream mix

A few important points need to be remembered before starting:

- avoid exceeding a total of 11 % fat
- avoid exceeding 10 % nonfat solids
- fat + nonfat solids must not exceed 22 % or be less than 16 %
- the total solids content for the mixture must be between 37 and 42 %
- sweetening power must be between 16 and 23 %

Important!

Why should milk powder be added to a mix? Because it acts as a "framework" for the ice-cream. A correctly measured percentage of nonfat solids, in proportion to the percentage of fat in the recipe, will enable an excellent overrun percentage to be achieved, along with improved textural quality. Through absorption, the nonfat solids help stabilize the water contained in the mix and which can cause so many problems for ice-cream makers.

An excess of nonfat solids, which are very rich in lactose (50 %), will cause the mix to crystallize when stored, making the ice-

dégustation. On dit que la glace est « sablée ».

Pour commencer, choisissons le poids des ingrédients que nous sommes en mesure d'inscrire sur la table analytique. Nous désirons, en fonction de ce que la législation oblige et de nos goûts personnels :

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| MG butyrique | 8 % sur 10 000 g = 800 g |
| ESDL | 9,5% sur 10 000 g = 950 g |
| Sucres | 18 % sur 10 000 g = 1 800 g |
| Jaunes d'œuf | 3 % sur 10 000 g = 300 g |
| Stabilisateur composé | 0,5 % sur 10 000 g = 50 g |

cream inedible since the crystals will be very hard and unpleasant to the taste. The ice-cream is then said to be "sandy".

To begin, we need to choose the weight of the ingredients we can record in the analytical table. Allowing for legal stipulations and personal taste, we are aiming at:

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Butyric fat | 8 % of 10,000 g = 800 g |
| Nonfat solids | 9.5 % of 10,000 g = 950 g |
| Sugars | 18% of 10,000 g = 1,800 g |
| Egg yolks | 3% of 10,000 g = 300 g |
| Compound stabilizer | 0.5% of 10,000 g = 50 g |

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | | | | | | | | | | | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | | | | 1400 | | | | | | 1 400 | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | 400 | | | 400 | | | | | | 380 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | | | | | | | | | | Atomized glucose |
| Trimoline | | | | | | | | | | | | Trimoline |
| Beurre | | | | | | | | | | | | Butter |
| Jaunes d'œuf | 300 | | | | | | 300 | | | | | Egg yolks |
| Stabilisateur | 50 | | | | | 50 | | | | 50 | | Stabilizer |
| Poids total | 10 000 | | | 1 800 | | 50 | 300 | | | | | Total weight |
| % | 100 % | 8 % | 9,5 % | 18 % | | 0,5 % | 3 % | | | | | % |
| Normes | | 7 | | 14 | | | | | | 31 | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Il nous faut calculer le poids d'ESDL, de beurre et de lait.
 Pour trouver le poids d'ESDL nécessaire, calculons le poids du sérum : additionnons le poids de tous les ingrédients que nous connaissons, sauf celui de l'ESDL :
 $(800 + 1\,800 + 300 + 50) = 2\,950$
 $10\,000 - 2\,950 = 7\,050$ g (c'est le poids du sérum)

Appliquons la formule suivante :
[Poids d'ESDL nécessaire) - (poids du sérum x 0.088)
(Poids d'ESDL dans 1 kg de lait en poudre à 0 % MG) - (0.088)

En chiffres :

$$\frac{0.950 - (7.050 \times 0.088)}{0.970 - 0.088} = \frac{0.950 - 0.620}{0.882} = \frac{0.330}{0.882} = 0.374 \text{ kg}$$

374 g correspond au poids de poudre de lait à 0 % MG à incorporer dans le mix :

We need to calculate the weight of the nonfat solids, butter and milk.
 To find out the required weight of nonfat solids, calculate the weight of the serum: add up the weights of all the ingredients already known, except the nonfat solids:
 $(800 + 1,800 + 300 + 50) = 2,950$
 $10,000 - 2,950 = 7,050$ g (i.e. the weight of the serum)

Now apply the following formula:
(Required weight of nonfat solids) - (weight of serum x 0.088)
(Weight of nonfat solids in 1 kg skimmed milk powder) - (0.088)

In figures:

$$\frac{0.950 - (7.050 \times 0.088)}{0.970 - 0.088} = \frac{0.950 - 0.620}{0.882} = \frac{0.330}{0.882} = 0.374 \text{ kg}$$

The weight of the skimmed milk powder to be incorporated into the mix is therefore 374 g:

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | 374 | | 362 | | | | | | | 362 | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | | | | | | | | | | | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | 1 400 | | | 1 400 | | | | | | 1 400 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | 400 | | | 400 | | | | | | 380 | | Atomized glucose |
| Trimoline | | | | | | | | | | | | Trimoline |
| Beurre | | | | | | | | | | | | Butter |
| Jaunes d'œuf | 300 | | | | | | 300 | | | 150 | | Egg yolks |
| Stabilisateur | 50 | | | | | 50 | | | | 50 | | Stabilizer |
| Poids total | 10 000 | | | 1 800 | | 50 | 300 | | | | | Total weight |
| % | 100 % | 8 % | 9,5 % | 18 % | | 0,5 % | 3 % | | | | | % |
| Normes | | | | 14 | | | | | | 31 | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Nous recherchons ensuite le poids de beurre à incorporer dans le mix. Une seconde formule nous y aidera. Nous devons de nouveau trouver le poids du sérum : additionnons tous les poids figurant dans la colonne « poids » de la table :
 $(374 + 1\,400 + 400 + 300 + 50) = 2\,524$ g
Poids du sérum = $10\,000 - 2\,524 = 7\,476$ g

Formule n° 2 :
(MG nécessaire) - (sérum x % de MG du lait)
(% de MG du beurre) - (% de MG du lait)

En chiffres :
 $\frac{0,800 - (7\,476 \times 0,036)}{0,820 - 0,036} = \frac{0,800 - 0,269}{0,784} = \frac{0,531}{0,784} = 0,680$ kg

Nous devons donc incorporer 680 g de beurre dans notre mix :

We then need to determine the weight of the butter to be incorporated into the mix. A second formula helps with this. Once again, we have to find the weight of the serum: add up all the weights featured in the «weight» column in the table:
 $(374 + 1,400 + 400 + 300 + 50) = 2,524$ g
Weight of serum = $10,000 - 2,524 = 7,476$ g

Formula n° 2:
(fat required) - (serum x fat % of milk)
(fat % of butter) - (fat % of milk)

In figures:
 $\frac{0,800 - (7\,476 \times 0,036)}{0,820 - 0,036} = \frac{0,800 - 0,269}{0,784} = \frac{0,531}{0,784} = 0,680$ kg

We therefore need to incorporate 680 g of butter into the mix:

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | 374 | | 362 | | | | | | | 362 | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | | | | | | | | | | | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | 1 400 | | | 1 400 | | | | | | 1 400 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | 400 | | | 400 | | | | | | 380 | | Atomized glucose |
| Trimoline | | | | | | | | | | | | Trimoline |
| Beurre | 680 | 557 | 13 | | | | | | | 571 | | Butter |
| Jaunes d'œuf | 300 | | | | | | 300 | | | 150 | | Egg yolks |
| Stabilisateur | 50 | | | | | 50 | | | | 50 | | Stabilizer |
| Poids total | 10 000 | | | 1 800 | | 50 | 300 | | | | | Total weight |
| % | 100 % | 8 % | 9,50 % | 18 % | | 0,50 % | 3 % | | | | | % |
| Normes | | | | 14 | | | | | | 31 | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Il nous reste à trouver le poids du lait. Nous l'obtiendrons en additionnant tous les ingrédients et en soustrayant ce résultat à 10 000 :

$$(374 + 1\,400 + 400 + 680 + 300 + 50) = 3\,204$$

$$10\,000 - 3\,204 = 6\,796 \text{ g de lait}$$

Afin de contrôler l'exactitude de nos calculs, il nous faut additionner verticalement toutes les colonnes de la table. Un petit écart de quelques points est tout à fait normal du fait que nous arrondissons nos calculs à 2 chiffres après la virgule. Dans cette recette, il nous suffirait d'ajouter une très bonne essence aromatique ou d'infuser des gousses de vanille pour obtenir une très bonne crème glacée.

Now all we have to do is find the weight of the milk. This is done by adding up all the ingredients and subtracting the result from 10,000:

$$(374 + 1,400 + 400 + 680 + 300 + 50) = 3,204$$

$$10,000 - 3,204 = 6,796 \text{ g milk}$$

Check that the calculations are accurate by adding up all the columns in the table vertically. A slight variance of a few points is quite normal since our calculations have been rounded off to two figures after the decimal point. In the following recipe, all that remains for an excellent ice-cream to be obtained is to add flavouring through the addition of a high-quality essence or by infusing a few vanilla pods.

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|----------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | 6 796 | 244 | 570 | | | | | | | 814 | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | - 374 | | 362 | | | | | | | 362 | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | - 1 400 | | | 1 400 | | | | | | 1 400 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | - 400 | | | 400 | | | | | | 380 | | Atomized glucose |
| Trimoline | | | | | | | | | | | | Trimoline |
| Beurre | - 680 | 557 | 13 | | | | | | | 571 | | Butter |
| Jaunes d'œuf | - 300 | | | | | | 300 | | | 150 | | Egg yolks |
| Stabilisateur | - 50 | | | | | 50 | | | | 50 | | Stabilizer |
| Poids total | - 10 000 | 801 | 945 | 1 800 | | 50 | 300 | | | 3 727 | | Total weight % |
| % | - 100 % | 8 % | 9,50 % | 18 % | | 0,5 % | 3 % | | | 37,27 % | | Norms |
| Normes | | 7 | | 14 | | | | | | 31 | | |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Établissons une recette de mix de glace aux œufs chocolat

Nous équilibrerons la recette comme suit :

| | |
|-----------------------|--------|
| M.G. | 9,5 % |
| ESDL | 8 % |
| Sucres | 17,5 % |
| Jaunes d'œuf | 7 % |
| Stabilisateur composé | 0,4 % |
| Arôme | 10 % |

Nous sommes obligés de tenir compte du % de MG et de sucre apportés par l'arôme chocolat. Pour cela, nous nous rapporterons au tableau donnant les caractéristiques des chocolats.

Now let's try a recipe for chocolate ice-cream made with eggs.

The recipe will be balanced as follows:

| | |
|---------------------|--------|
| Fat | 9.5 % |
| Nonfat solids | 8 % |
| Sugars | 17.5 % |
| Egg yolks | 7 % |
| Compound stabilizer | 0.4 % |
| Flavouring | 10 % |

We have to take into account the percentage of fat and sugar added by the chocolate flavouring. To do so, we refer back to the table indicating the characteristics of the various chocolates.

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | | | | | | | | | | | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | | | | | | | | | | | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | 920 | | | 920 | | | | | | 920 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | | | | | | | | | | Atomized glucose |
| Trimoline | 600 | | | 600 | | | | | | 492 | | Trimoline |
| Beurre | | | | | | | | | | | | Butter |
| Jaunes d'œuf | 700 | 210 | | | | | 700 | | | 350 | | Egg yolks |
| Stabilisateur | 40 | | | | | 40 | | | | 40 | | Stabilizer |
| Concorde | 700 | 276 | | 230 | 700 | | | | | 700 | | Concorde |
| Cacao | 300 | 66 | | | 300 | | | | | 300 | | Cocoa powder |
| Poudre | | | | | | | | | | | | |
| Poids total | 10 000 | | | 1 750 | 1 000 | 40 | 700 | | | | | Total weight % |
| % Normes | 100 % | 9,50 % | 8 % | 17,5 % | 10 % | 0,4 % | 7 % | | | | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Pour le mix chocolat, nous préférons la Trimoline car elle donnera une texture plus souple à un mix qui est rendu plus dur par la couverture chocolat.

Nous voulons 9,5 % de MG totale dans notre mix, mais nous observons que les chocolats et les jaunes d'œuf nous en fournissent déjà. Il sera donc nécessaire, lors de nos calculs, de retrancher cette MG du poids de MG à rechercher.

$$210 + 276 + 66 = 552 \text{ g}$$

MG recherchée : $950 - 552 = 398 \text{ g}$ ou **3,98 %**

Calculons le poids de notre sérum n° 1 :

$$920 + 600 + 700 + 40 + 700 + 300 + 398 = 3 658$$

$$10 000 - 3 658 = 6 342 \text{ g (poids du sérum)}$$

Formule n° 1 : Poids d'ESDL :

$$\frac{0,800 - (6,342 \times 0,088)}{0,970 - 0,088} = \frac{0,242}{0,882} = 0,274 \text{ kg}$$

Sérum n° 2 :

$$274 + 920 + 600 + 700 + 40 + 700 + 300 = 3 534 \text{ g}$$

$$10 000 - 3 534 = 6 466 \text{ g}$$

Formule n° 2 : poids de beurre :

$$\frac{0,398 - (6,466 \times 0,036)}{0,820 - 0,036} = \frac{0,166}{0,784} = 0,211 \text{ kg}$$

Poids du lait :

$$274 + 920 + 600 + 211 + 700 + 40 + 700 + 300 = 3 745 \text{ g}$$

$$10 000 - 3 745 = 6 255 \text{ g de lait}$$

Pour équilibrer des recettes avec de la crème à la place du beurre, la formule n° 2 se transforme alors de la façon suivante :

(Poids MG nécessaire) - (poids sérum x poids MG ds 1 000 g de lait)
(Poids MG ds 1 000 g de crème) - (poids MG ds 1 000 g de lait!)

For the chocolate mix, it is better to use Trimoline since this gives a more flexible texture to a mix made harder in consistency by the addition of the chocolate.

We want a total of 9.5 % fat in the mix, but note that fat is already provided by the chocolate and egg yolks. Therefore, in calculating quantities, this fat must be subtracted from the final weight of fat required.

$$210 + 276 + 66 = 552 \text{ g}$$

Required weight of fat: $950 - 552 = 398 \text{ g}$ or **3.98 %**

Now, calculate the weight of serum n° 1 :

$$920 + 600 + 700 + 40 + 700 + 300 + 398 = 3,658$$

$$10,000 - 3,658 = 6,342 \text{ g (weight of serum)}$$

Formula n° 1: Weight of nonfat solids:

$$\frac{0,800 - (6,342 \times 0,088)}{0,970 - 0,088} = \frac{0,242}{0,882} = 0,274 \text{ kg}$$

Serum n° 2:

$$274 + 920 + 600 + 700 + 40 + 700 + 300 = 3,534 \text{ g}$$

$$10,000 - 3,534 = 6,466 \text{ g}$$

Formula n° 2: Weight of butter

$$\frac{0,398 - (6,466 \times 0,036)}{0,820 - 0,036} = \frac{0,166}{0,784} = 0,211 \text{ kg}$$

Weight of milk:

$$274 + 920 + 600 + 211 + 700 + 40 + 700 + 300 = 3,745 \text{ g}$$

$$10,000 - 3,745 = 6,255 \text{ g milk}$$

To balance recipes in which butter is replaced by cream, formula n° 2 can be transformed as follows:

(Required weight of fat) - (weight of serum x weight of fat in 1,000 g milk)
(Weight of fat in 1,000 g cream) - (weight of fat in 1,000 g milk)

En chiffres :

$$\frac{0,398 - (6,466 \times 0,036)}{0,350 - 0,036} = \frac{0,166}{0,314} = 0,530 \text{ kg crème à } 35 \% \text{ MG}$$

Nous inscrivons donc 530 g de crème, ce qui va changer le poids du lait.

$$274 + 920 + 600 + 530 + 700 + 40 + 700 + 300 = 4\,064$$

$$10\,000 - 4\,064 = 5\,936 \text{ g}$$

In figures:

$$\frac{0,398 - (6,466 \times 0,036)}{0,350 - 0,036} = \frac{0,166}{0,314} = 0,530 \text{ kg cream with } 35 \% \text{ fat}$$

A quantity of 530 g cream should therefore be recorded in the table, which will alter the weight of the milk.

$$274 + 920 + 600 + 530 + 700 + 40 + 700 + 300 = 4,064$$

$$10,000 - 4,064 = 5,936 \text{ g}$$

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|--------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | 6 255 | 255 | 525 | | | | | | | 750 | | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | 274 | | 274 | | | | | | | 274 | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | 920 | | | 920 | | | | | | 920 | | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | | | | | | | | | | Atomized glucose |
| Trimoline | 600 | | | 600 | | | | | | 492 | | Trimoline |
| Beurre | 211 | 173 | 4 | | | | | | | 177 | | Butter |
| Jaunes d'œuf | 700 | 210 | | | | | 700 | | | 350 | | Egg yolks |
| Stabilisateur | 40 | | | | | 40 | | | | 40 | | Stabilizer |
| Concorde | 700 | 276 | | 230 | 700 | | | | | 700 | | Concorde |
| Cacao poudre | 300 | 66 | | | 300 | | | | | 300 | | Cocoa powder |
| Poids total | 10 000 | 950 | 803 | 1 750 | 1 000 | 40 | 700 | | | 4 003 | | Total weight |
| % | 100 % | 9,5 % | 8 % | 17,5 % | 10 % | 0,4 % | 7 % | | | 40,03 % | | % |
| Normes | | 2 | | | | | 7 | | | 29 | | Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

Le choix du beurre ou de la crème est laissé au goût du glacier.

The choice of butter or cream is left to the ice-cream maker's individual taste.

Calcul du pouvoir sucrant

Faisons ressortir dans la colonne « PS » tous les pouvoirs sucrants de chaque ingrédient.

- le lactose PS 16 = 525 + 274 + 4 = 803 (part d'ESDL)

(lactose = 50 % de l'ESDL) 803 / 50 % = 401,5 x 16 = **64,24**

- le saccharose PS 100 = 920 + 230 = **1 150**

- la Trimoline PS 125 = 600 x 125 % = 750

Total : 64,24 + 1 150 + 750 = 1 964,24 = **19,64 % PS**

How to calculate sweetening power

In column "SP", note the sweetening power of each ingredient.

- lactose SP 16 = 525 + 274 + 4 = 803 (amount of nonfat solids)

(lactose = 50 % of nonfat solids) 803 + 50 % = 401.5 x 16 = **64.24**

- saccharose SP 100 = 920 + 230 = **1,150**

- Trimoline SP 125 = 600 x 125 % = 750

Total: 64.24 + 1,150 + 750 = 1,964.24 = **19.64 % SP**

| Matières premières | Poids | Matières grasses | ESDL | Sucres | Arômes | Stabilisant | Jaunes d'œuf | | | Total extrait sec | Pouvoir sucrant | Raw materials |
|-----------------------|----------|------------------|---------------|--------|-------------|-------------|--------------|--|--|-------------------|------------------|---------------------|
| Lait entier | - 6 255 | | 525 | | | | | | | | 42 | Whole milk |
| Poudre de lait 0 % MG | - 274 | | 274 | | | | | | | | 21,92 | Skimmed milk powder |
| Saccharose | - 920 | | | 920 | | | | | | | 920 | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | | | | | | | | | 750 | Atomized glucose |
| Trimoline | - 600 | | | 600 | | | | | | | 0,32 | Trimoline |
| Beurre | - 211 | | 4 | | | | | | | | | Butter |
| Jaunes d'œuf | - 700 | | | | | | | | | | | Egg yolks |
| Stabilisateur | - 40 | | | | | | | | | | | Stabilizer |
| Concorde | - 700 | | | 230 | | | | | | | 230 | Concorde |
| Cacao poudre | - 300 | | | | | | | | | | | Cocoa powder |
| Poids total | - 10 000 | | | | | | | | | | 1 964 | Total weight |
| % Normes | - 100 % | | | | | | | | | | 19,64 % | % Norms |
| | Weight | Fat | Nonfat solids | Sugars | Flavourings | Stabilizers | Egg yolks | | | Total solids | Sweetening power | |

La mise en œuvre des fabrications

Pour la réalisation d'un mix, il y a certaines règles à respecter. Que l'on travaille avec un pasteurisateur ou à la casserole, ces règles sont immuables :

- travailler avec des matières premières d'excellente qualité et en parfait état de fraîcheur
- respecter les normes d'hygiène et de désinfection des matériels
- les pesées des matières premières devront se faire le plus précisément possible
- lors de la mise en œuvre du mix, il faut respecter l'ordre d'incorporation des ingrédients :

| | | |
|------------|---|-------|
| 5°C | le lait + l'ESDL | Mixer |
| 25°C | les sucres | Mixer |
| 35°C | les matières grasses | Mixer |
| | les arômes | Mixer |
| 40°C | les jaunes d'œuf | Mixer |
| 45°C | les stabilisants + 10 fois leur poids en sucre (prélevé au départ sur le poids de saccharose) | |
| 85°C → 4°C | Pasteurisation | |

Après la pasteurisation, vient une étape que l'on appelle la « maturation ». Elle consiste à stocker le mix à une température de 4°C pendant minimum 4 heures et jusqu'à 12 heures. Cette étape est très importante car elle va permettre aux stabilisants de faire leur effet et aux protéines de lait de s'hydrater complètement. Le mix sera plus doux au palais et la glace en sera améliorée de beaucoup.

Le glaçage ou turbinage : c'est à ce moment que nous pourrions juger de la réussite ou de l'échec de notre travail. En effet, grâce au contrôle du « taux de foisonnement » nous serons informés immédiatement de la qualité de notre mix.

Making the products

When making an ice-cream mix, a few rules have to be respected. Whether working with a pasteurizer or in a pan, these rules must be applied without fail:

- always work with raw materials of the highest quality, in a perfect state of freshness
- respect norms pertaining to hygiene and the disinfection of equipment
- raw materials should be weighed as precisely as possible
- when putting the mix together, ingredients must be added in the correct order:

| | | |
|------------|--|-----|
| 5°C | milk + nonfat solids | Mix |
| 25°C | sugars | Mix |
| 35°C | fats | Mix |
| | flavourings | Mix |
| 40°C | egg yolks | Mix |
| 45°C | stabilizers + 10 times their weight in sugar (subtracted at the start from the weight of the saccharose) | |
| 85°C → 4°C | Pasteurization | |

After pasteurization comes the stage known as "ageing". This consists in storing the mix at a temperature of 4°C for a minimum of 4 hours and up to 12 hours. This stage is very important since it enables the stabilizers to take effect, while the milk proteins become completely hydrated. The mix will be more palatable and the quality of the ice-cream will be greatly improved.

Freezing: this is the point at which we can judge whether our work has been a success or a failure. By checking its « overrun percentage », we can tell straight away if the mix is of good quality.

QU'EST-CE QUE LE FOISONNEMENT ?

Lors du turbinage, le mix se durcit et une incorporation d'air a lieu. Cela va donner une texture convenable à la glace. Un mix bien équilibré et bien réalisé aura un foisonnement correct.

CALCUL DU TAUX DE FOISONNEMENT (poids de 1 litre de mix - poids de 1 litre de glace) x 100 poids de 1 litre de glace

En chiffres :

$$\frac{(1.100 - 750) \times 100}{750} = 46 \% \text{ de foisonnement}$$

On peut situer le taux de foisonnement idéal entre 50 et 70 %. Mais c'est aussi une affaire de goût qui concerne le glacier.

La surgélation : après le turbinage, il est impératif de surgeler la glace, afin de lui assurer une bonne stabilité à la conservation. La surgélation doit se faire à cœur le plus rapidement possible

Fourchette de % de fruits à incorporer dans vos sorbets

(à titre indicatif seulement)

WHAT IS OVERRUN?

When placed in an ice-cream freezer, the mix hardens and air is incorporated. This creates the right kind of texture for ice-cream. A well-balanced, well-made mix will produce the right type of overrun.

CALCULATION OF OVERRUN PERCENTAGE (weight of 1 litre mix - weight of 1 litre ice-cream) x 100 weight of 1 litre ice-cream

In figures

$$\frac{(1.100 - 750) \times 100}{750} = 46 \% \text{ overrun}$$

The ideal overrun percentage is between 50 and 70 %. However, this also depends on the personal taste of each ice-cream maker.

Deep-freezing: after the initial freezing process, the ice-cream must imperatively be deep-frozen to ensure the right stability for a long storage life. The deep-freezing process must be as rapid as possible.

% margin of fruits to be incorporated into sorbets

(the following is intended as a guideline only)

| | | | |
|---------------------|-------------|-----------------|----------------|
| Citron | de 25 à 35% | from 25 to 35 % | Lemon |
| Fruit de la Passion | de 30 à 45% | from 30 to 45 % | Passion fruit |
| Cassis | de 40 à 50% | from 40 to 50 % | Blackcurrant |
| Groseille | de 35 à 45% | from 35 to 45 % | Redcurrant |
| Framboise | de 45 à 55% | from 45 to 55 % | Raspberry |
| Fraise | de 45 à 70% | from 45 to 70 % | Strawberry |
| Ananas | de 45 à 60% | from 45 to 60 % | Pineapple |
| Orange | de 55 à 70% | from 55 to 70 % | Orange |
| Mandarine | de 45 à 55% | from 45 to 55 % | Mandarin |
| Abricot | de 50 à 60% | from 50 to 60 % | Apricot |
| Pêche ou poire | de 50 à 70% | from 50 to 70 % | Peach or pear |
| Mûre | de 45 à 55% | from 45 to 55 % | Blackberry |
| Banane | de 50 à 60% | from 50 to 60 % | Banana |
| Kiwi | de 50 à 60% | from 50 to 60 % | Kiwi |
| Mangue | de 50 à 60% | from 50 to 60 % | Mango |
| Griotte | de 40 à 50% | from 40 to 50 % | Morello cherry |
| Prune | de 50 à 60% | from 50 to 60 % | Plum |
| Pamplemousse | de 35 à 50% | from 35 to 50 % | Grapefruit |
| Melon | de 60 à 80% | from 60 to 80 % | Melon |
| Myrtille | de 45 à 55% | from 45 to 55 % | Blueberry |

Aide-mémoire

Memorandum

| Matières premières | % MG | % ESDL | % EST | % SUCRE | Pouvoir sucrant | Dose courante d'utilisation | Raw materials |
|-------------------------|------------|------------------|----------------|----------|------------------|-----------------------------|---------------------|
| Lait entier | 3,6 | 8,4 | 12 | | | | Whole milk |
| Crème du lait | 35 | 62 | 41 | | | | Cream |
| Beurre laitier | 82 | 2 | 84 | | | | Dairy butter |
| Poudre de lait à 0 % MG | | 97 | 97 | | | | Skimmed milk powder |
| Saccharose | | | | | 100 | 16 à/to 20 % | Saccharose |
| Glucose atomisé | | | 100 | | 50 | 4 à/to 6 % | Atomized glucose |
| Trimoline | | | 95 | | 125 | 4 à/to 6 % | Trimoline |
| Dextrose | | | 78 | | 75 | 4 à/to 6 % | Dextrose |
| Stabilisateur | | | 92 | | | sorbet 0,4 % | Stabilizer |
| | | | 100 | | | sorbet 0,4 % | |
| | | | | | | glace 0,5 % | |
| | | | | | | Ice-cream 0,5 % | |
| | | | | | | 3 à/to 10 % | |
| Jaunes d'œuf | 35 | | 50 | | | | Egg yolks |
| Arômes : | | | | | | | Flavourings: |
| Vanille (gousse) | | | | | | 4 | Vanilla (pod) |
| Chocolat concorde | 39,4 | | 100 | 32,8 | | 10 | Concorde chocolate |
| Café soluble | | | 100 | | | 2,5 | Instant coffee |
| Pistache pâte | 33 | | 85 | | | 6,5 | Pistachio paste |
| Caramel sec | | | 100 | | | 10 | Dry caramel |
| Cacao poudre | 20 à/to 22 | | 100 | | | | Cocoa powder |
| Purées : | | | | | | | Purées: |
| Abricot | | | 15 | | | 70 | Apricot |
| Fraise | | | 10 | | | 70 | Strawberry |
| Framboise | | | 15 | | | 60 | Raspberry |
| Poire | | | 22 | | | 70 | Pear |
| Cassis | | | 18 | | | 40 | Blackcurrant |
| Passion | | | 15 | | | 40 | Passion fruit |
| Pêche | | | 12 | | | 70 | Peach |
| Banane | | | 16 | | | 50 | Banana |
| Ananas | | | 15 | | | 60 | Pineapple |
| Citron | | | 9 | | | 30 | Lemon |
| Orange | | | 15 | | | 40 | Orange |
| | % Fat | % Non Fat Solids | % Total solids | % Sugars | Sweetening power | Usual dose | |

Recettes de base

Basic Recipes



A

Ananas au kirsch

INGRÉDIENTS

1 boîte d'ananas au sirop
0.500 kg de sirop à 60 %
de sucre
0.050 kg de kirsch

PROCÉDÉ

Découper les tranches d'ananas en morceaux. Bouillir le sirop à 60 %. Mettre les ananas dans une boîte hermétique, verser le sirop bouillant dessus. Jeter le kirsch puis fermer immédiatement la boîte. Laisser macérer pendant 12 heures minimum.

Pineapple in Kirsch

INGREDIENTS

1 can pineapple in syrup
0.500 kg 60 % sugar syrup
0.050 kg kirsch

METHOD

Cut the pineapple slices into chunks. Boil the 60 % syrup. Place the pineapple in an airtight box, pour the boiling syrup on top. Pour on the kirsch rapidly then close the box immediately. Leave to macerate for at least 12 hours.

Appareil à bombe

INGRÉDIENTS

0.250 kg de jaunes d'œuf
0.500 kg de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Pocher les jaunes et le sirop ensemble à 85°C. Verser dans une cuve, puis battre jusqu'à complet refroidissement.

Bombe Mixture

INGREDIENTS

0.250 kg egg yolk
0.500 kg 60 % syrup

METHOD

Poach the egg yolks and syrup together at 85°C. Pour into a mixing bowl then beat until completely cooled.



B

Biscuit cuiller

INGRÉDIENTS

750 g de jaunes
600 g de sucre
900 g de blancs d'œuf
150 g de sucre
15 g de sucre vanillé
375 g de farine
375 g de fécule
de pommes-de-terre

PROCÉDÉ

Monter les jaunes et les 600 g de sucre puis, séparément, les blancs, la deuxième part de sucre et le sucre vanillé. Incorporer la farine dans les jaunes d'œuf puis la fécule de pommes-de-terre dans les blancs. Mélanger les deux masses à l'écumoire. Cuisson : en feuille 220°C, 7 min. En cercle : hauteur 70 mm, 60 min à 160°C

Sponge Fingers

INGREDIENTS

750 g egg yolk
600 g sugar
150 g sugar
15 g vanilla sugar
375 g flour
375 g potato starch

METHOD

Whisk the egg yolks and sugar together. Whisk the egg white, sugar and vanilla sugar separately. Fold the flour into the egg yolk mixture and the potato starch into the egg white mixture. Blend the two mixtures together using a skimming ladle. Cook on an oven sheet at 220°C for 7 min or in a 70 mm-deep baking ring for 60 min at 160°C.

Biscuit glacé au sauvignon

INGRÉDIENTS

appareil à bombe
0.180 kg de sucre
0.150 kg de sauvignon
0.145 kg de jaunes d'œuf

Meringue italienne

0.100 kg de blancs d'œuf
0.100 kg de sucre
0.030 kg de sauvignon

Mélanger avec
0.350 kg de crème
0.100 kg de sauvignon

Sauvignon Ice-biscuit

INGREDIENTS

Bombe mixture
0.180 kg sugar
0.150 kg Sauvignon
0.145 kg egg yolk

Italian meringue mixture

0.100 kg egg white
0.100 kg sugar
0.030 kg Sauvignon

To be mixed with
0.350 kg cream
0.100 kg Sauvignon

PROCÉDÉ

Mélanger appareil et meringue lorsqu'ils sont froids, puis ajouter le reste.

Biscuit glacé normand

INGRÉDIENTS

Appareil à bombe
0.300 kg de jaunes d'œuf
0.100 kg d'hydromel
0.300 kg de sucre
0.200 kg de cidre

Meringue italienne
0.200 kg de sucre
0.200 kg de blancs d'œuf
0.080 kg d'eau

Mélange final
0.700 kg de crème fouettée
0.100 kg de Calvados

PROCÉDÉ

Mélanger appareil et meringue après refroidissement. Ajouter le mélange final.

METHOD

Blend the first and second mixtures together once cold, then add the third.

Normandy Ice-biscuit

INGREDIENTS

Bombe mixture
0.300 kg egg yolk
0.100 kg mead
0.300 kg sugar
0.200 kg cider

Italian meringue mixture
0.200 kg sugar
0.200 kg egg white
0.080 kg water

Mixed at the end with
0.700 kg whipped cream
0.100 kg Calvados

METHOD

Blend the first and second mixtures together once cold, then add the third.

Biscuit viennois

INGRÉDIENTS

900 g de tant-pour-tant
amande
210 g de jaunes d'œuf
375 g d'œuf
825 g de blancs d'œuf
300 g de sucre
360 g de farine tamisée

PROCÉDÉ

Monter à la feuille le tant-pour-tant, les jaunes et les œufs. Monter séparément le sucre et les blancs. Mélanger la première masse avec la seconde, puis incorporer à l'écumoire la farine tamisée. Cuisson : 200°C pendant 10 min, tirage ouvert.

Viennese Sponge

INGREDIENTS

900 g equal mix sugar/ground almond
210 g egg yolk
375 g egg
825 g egg white
300 g sugar
360 g sifted flour

METHOD

Using a flat-shaped beater, whisk together the sugar/almond mixture, egg yolk and egg. Whisk the egg white and sugar separately. Add the first mixture to the second then, using a skimming ladle, mix in the flour. Cook at 200°C for 10 min - open draught.



Biscuit Joconde

INGRÉDIENTS

2 700 g de tant-pour-tant amande
1 400 g d'œuf
360 g de farine
1 200 g de blancs d'œuf
180 g de sucre
270 g de beurre fondu (froid)

PROCÉDÉ

Monter à la feuille le tant-pour-tant, les œufs et la farine puis, séparément, les blancs et le sucre. Mélanger les masses 1 et 2 puis incorporer le beurre fondu froid. Peser 600 g de pâte à biscuit par plaque 40 x 60 cm. Cuisson : 220°C, 6 min, tirage ouvert.

Almond Sponge

INGREDIENTS

2,700g equal mix sugar/ground almonds
1,400 g egg
360 g flour
1,200 g egg white
180 g sugar
270 g melted butter (cold)

METHOD

Whisk together the sugar/almond mix, eggs and flour using a flat-shaped beater. Whisk the egg white and sugar separately. Add the first mixture to the second, then mix in the butter. Weigh out 600 g sponge mixture for each 40 x 60 cm oven sheet. Cook at 220°C for 6 min - open draught.



Caramel liquide

INGRÉDIENTS

0.265 kg de sucre
0.120 kg de glucose
0.004 kg de vanille en gousse bourbon
1.625 kg de crème fleurette

PROCÉDÉ

Cuire un caramel coloré avec le sucre et le glucose ainsi que la vanille grattée. Décuire avec la crème fleurette chaude.

Liquid Caramel

INGREDIENTS

0.265 kg sugar
0.120 kg glucose
0.004 kg bourbon vanilla pod
1.625 kg cream

METHOD

Make a coloured caramel with the sugar, glucose and grated vanilla. Add the cream gradually to lower the temperature.

Cornet à glace

INGRÉDIENTS

0.300 kg d'eau
0.350 kg de lait
0.375 kg de farine type 45
0.100 kg de beurre fondu
0.200 kg de sucre glace
0.020 kg d'œufs
0.004 kg de sel
0.002 kg de baking powder
0.003 kg de vanille liquide
0.005 kg d'eau de fleur
d'oranger

PROCÉDÉ

Mettre dans un récipient la farine, le sucre, le sel, le *baking*, la vanille, l'eau de fleur d'oranger, les œufs et le beurre. Mélanger, puis incorporer progressivement les liquides.

Ice-Cream Cones

INGREDIENTS

0.300 kg water
0.350 kg milk
0.375 kg 45-grade flour
0.100 kg melted butter
0.200 kg icing sugar
0.020 kg egg
0.004 kg salt
0.002 kg baking powder
0.003 kg liquid vanilla
0.005 kg orange-flower water

METHOD

Place the flour, sugar, salt, baking powder, vanilla, orange-flower water, eggs and butter in a bowl. Mix, then gradually add the liquid ingredients.

Crème chantilly

INGRÉDIENTS

1.000 kg de crème fleurette
à 35 % de mg
0.080 kg de sucre glace
0.020 kg de sucre vanillé

Crème ganache

INGRÉDIENTS

1.000 kg de chocolat à 50 %
de cacao
1.000 kg de crème fleurette
à 35 % de mg

PROCÉDÉ

Faire bouillir 3 fois la crème fleurette. Verser sur le chocolat concassé. Mélanger, stocker.

Whipped Cream

INGREDIENTS

1.000 kg cream with 35 % fat
0.080 kg icing sugar
0.020 kg vanilla sugar

Chocolate Cream

INGREDIENTS

1.000 kg chocolate with
50 % cocoa
1.000 kg cream with
35% fat

METHOD

Boil the cream three times. Pour onto the broken pieces of chocolate. Mix and store.

Ecoulis de fruits jaunes

INGRÉDIENTS

1.000 kg de pulpe de fruits
jaunes
0.250 kg de sucre

Ecoulis de fruits rouges

INGRÉDIENTS

1.000 kg de pulpe de fruits
rouges
0.350 kg de sucre

PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe et le sucre à froid.

Yellow Fruit Ecoulis

INGREDIENTS

1.000 kg yellow fruit pulp
0.250 kg sugar

Red Fruit Ecoulis

INGREDIENTS

1.000 kg red fruit pulp
0.350 kg sugar

METHOD

Mix the pulp and sugar together without heating.



Dacquoise aux noix

INGRÉDIENTS

450 g de blancs d'œuf
10 g de blancs d'œuf secs
150 g de sucre
375 g de tant-pour-tant
amande
375 g de tant-pour-tant noix

PROCÉDÉ

Monter ensemble les deux types de blancs avec le sucre. Mélanger à lécumoire avec les tant-pour-tant. Saupoudrer de sucre glace 2 fois avant cuisson. Cuisson : enfourner à 200°C, cuire 30 min à 170°C.

Walnut Dacquoise

INGREDIENTS

450 g egg white
10 g dried egg white
150 g sugar
375 g equal mix sugar/ground almonds
375 g equal mix sugar/ground walnuts

METHOD

Whisk the 2 types of egg white together with the sugar. Add the almond and walnut mixtures using a skimming ladle. Sprinkle with icing sugar twice before cooking. Place in an oven at 200°C and cook at 170°C for 30 min.

Dacquoise noix de coco

INGRÉDIENTS

450 g de blancs d'œuf
10 g de blancs secs
150 g de sucre
375 g de tant-pour-tant
amande
375 g de tant-pour-tant
noix de coco

PROCÉDÉ

Monter les blancs avec le sucre. Mélanger à l'écumoire. cuisson : enfourner à 200°C, cuire 30 min à 170°C.

Coconut Dacquoise

INGREDIENTS

450 g egg white
10 g dried egg white
150 g sugar
375 g equal mix sugar/ground
almond
375 g equal mix sugar/coconut

METHOD

Whisk the egg whites and the sugar. Mix in the almond and coconut mixtures using a skimming ladle. Place in an oven heated to 200°C and cook at 170°C for 30 min.



Framboise pépins

INGRÉDIENTS

1.000 kg de framboises
entières
1.000 kg de sucre

PROCÉDÉ

Cuire les framboises et le sucre dans une bassine à confiture. Contrôler la cuisson au réfractomètre 68 % brix.

Raspberry Seed Jam

INGREDIENTS

1.000 kg whole raspberries
1.000 kg sugar

METHOD

Cook the raspberries and sugar in a jam-making pan. Use a refractometer to control cooking to 68 % brix.



Gelée neutre

INGRÉDIENTS

600 g d'eau
100 g de sucre
25 g gélifiant (pectine)
800 g de sucre
400 g de glucose cristal

PROCÉDÉ

Faire bouillir eau, sucre (100 g) et pectine. Refaire bouillir 800 g de sucre. Ajouter et refaire bouillir le glucose cristal. Laisser reposer, puis écumer.
Utilisation : au pistolet bouillant ou en nappage à 25°C.

Neutral Jelly

INGREDIENTS

600 g water
100 g sugar
25 g gelling agent (pectin)
800 g sugar
400 g granulated glucose

METHOD

Boil the water with 100 g sugar and the gelling agent. Reboil with the 800 g sugar. Add the granulated glucose and reboil. Leave to stand, then skim.
Apply with a spray gun at boiling temperature or as a coating at 25°C.

Granité calvados/cidre

INGRÉDIENTS

0.150 kg de sucre
0.010 kg de calvados
0.700 kg de cidre
0.090 kg d'eau

PROCÉDÉ

Voir granité champagne

Calvados/Cider Granité

INGREDIENTS

0.150 kg sugar
0.010 kg Calvados
0.700 kg cider
0.090 kg water

METHOD

See Champagne Granité.



Granité champagne

INGRÉDIENTS

0.750 kg de champagne blanc
ou rosé
0.200 kg de sucre
0.010 kg de jus de citron
0.100 kg d'eau

PROCÉDÉ

Faire un sirop avec l'eau et le sucre, refroidir. Ajouter le champagne et le jus de citron. Congeler dans un bac en couche fine. Remuer de temps en temps avec un fouet afin de former des paillettes.

Champagne Granité

INGREDIENTS

0.750 kg white or pink
champagne
0.200 kg sugar
0.010 kg lemon juice
0.100 kg water

METHOD

Make a syrup using the water and sugar, cool. Add the champagne and lemon juice. Freeze in a thin layer in a container. Stir from time to time with a whisk to form a crystal-like texture.



Meringue française

INGRÉDIENTS

500 g de sucre glace
500 g de blanc d'œuf
500 g de sucre cristallisé

PROCÉDÉ

Tamiser le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre cristallisé. Incorporer le sucre glace à l'écumoire. Cuisson : 1 h 30 à 130°C

French Meringue

INGREDIENTS

500 g icing sugar
500 g egg white
500 g granulated sugar

METHOD

Sift the icing sugar. Whisk the egg whites with the granulated sugar. Fold in the icing sugar using a skimming ladle. Cook for IV2 hours at 130°C.

Granité tequila/citron

INGRÉDIENTS

0.100 kg de tequila
0.100 kg de jus de citron
0.200 kg de sucre
0.700 kg d'eau

PROCÉDÉ

Voir granité champagne.

Lemon/Tequila Granité

INGREDIENTS

0.100 kg tequila
0.100 kg lemon juice
0.200 kg sugar
0.700 kg water

METHOD

See Champagne Granité.



Granité vodka/orange

INGRÉDIENTS

0.600 kg d'eau
0.200 kg de jus d'orange
0.100 kg de vodka
0.200 kg de sucre

PROCÉDÉ

Voir granité champagne.

Vodka/Orange Granité

INGREDIENTS

0.600 kg water
0.200 kg orange juice
0.100 kg vodka
0.200 kg sugar

METHOD

See Champagne Granité.

Meringue noisette

INGRÉDIENTS

150 g de sucre glace
300 g de blancs d'œuf
300 g de sucre semoule
150 g de noisettes grillées
hachées

PROCÉDÉ

Tamiser le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre semoule. Incorporer à l'écumoire le sucre glace et les noisettes. Cuisson : 130°C pendant 1 h 30.

Hazelnut Meringue

INGREDIENTS

150 g icing sugar
300 g egg white
300 g caster sugar
150 g grilled chopped
hazelnuts

METHOD

Sift the icing sugar. Whisk the egg whites with the caster sugar. Fold in the icing sugar and hazelnuts using a skimming ladle. Cook for IV2 hours at 130°C.



Mousse citron

INGRÉDIENTS

meringue italienne

0.250 kg de sucre
0.120 kg de blancs d'œuf
0.040 kg de zestes de citron
0.150 kg de jus de citron
0.250 kg de crème fleurette

PROCÉDÉ

Cuire les zestes avec le sucre de la meringue. Mélanger la meringue italienne avec le jus de citron et la crème fouettée.

Lemon Mousse

INGREDIENTS

Italian meringue mixture
0.250 kg sugar
0.120 kg egg white
0.040 kg lemon zest
0.150 kg lemon juice
0.250 kg cream

METHOD

Cook the zests with the sugar for the meringue. Mix the meringue mixture with the lemon juice and whipped cream.

Mousse au lait vanille

INGRÉDIENTS

0.500 kg de lait
0.400 kg de sucre
0.300 kg de jaunes d'œuf
0.015 kg de vanille en gousse bourbon
0.875 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Cuire à 85°C le lait, les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille. Refroidir en fouettant comme un appareil à bombe. Incorporer la crème fouettée.

Vanilla Milk Mousse

INGREDIENTS

0.500 kg milk
0.400 kg sugar
0.300 kg egg yolk
0.015 kg bourbon vanilla pod
0.875 kg whipped cream

METHOD

Cook the milk, egg yolks, sugar and vanilla at 85°C. Cool by whisking as with the bombe mixture. Fold in the whipped cream.



Nougat glacé

INGRÉDIENTS

ft 135 kg de blancs d'œuf
0.265 kg de miel
0.075 kg de bigarreaux confits
0.110 kg de pistaches concassées
0.200 kg de noisettes caramélisées
1.000 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire une meringue italienne avec le miel et les blancs d'œuf. Après refroidissement, ajouter les fruits secs et la crème fouettée.

Iced Nougat

INGREDIENTS

ft 135 kg egg white
0.265 kg honey
0.075 kg candied heart-cherries
0.110 kg crushed pistachios
0.200 kg caramelized hazelnuts
1.000 kg whipped cream

METHOD

Make a meringue mixture with the honey and egg white. After cooling, add the dried fruit and whipped cream.

Nougat glacé au Cointreau

INGRÉDIENTS

0.300 kg de miel
0.250 kg de blancs d'œuf
0.025 kg de sucre
1.000 kg de crème fouettée
0.050 kg de Cointreau 60°C
0.100 kg de raisins de Smyrne
ft 150 kg de bigarreaux confits
0.050 kg d'écorces d'orange confites
0.100 kg d'ananas confits
0.100 kg de fruits confits assortis
0.200 kg de noix hachées
0.400 kg de nougatine concassée
0.050 kg de gingembre confit

PROCÉDÉ

Voir nougat glacé.

Iced Nougat with Cointreau

INGREDIENTS

0.300 kg honey
0.250 kg egg white
0.025 kg sugar
1.000 kg whipped cream
0.050 kg 60°C Cointreau
0.100 kg sultanas
ft 150 kg candied heart-cherries
0.050 kg candied orange peel
ft 100 kg candied pineapple
ft 100 assorted candied fruit
0.200 kg chopped walnuts
0.400 kg crushed nougatine
0.050 kg candied ginger

METHOD

See iced nougat.

Nougatine croquante

INGRÉDIENTS

0.150 kg de beurre
0.150 kg de sucre
0.050 kg de glucose cristal
0.050 kg de lait
0.250 kg d'amandes effilées ou
hachées

PROCÉDÉ

Faire bouillir le sucre, le beurre, le glucose et le lait. Après une courte ébullition, jeter les amandes dans le mélange. Étaler sur une feuille de Silpat. Cuire au four à 180°C, couleur claire.

Crunchy Nougatine

INGREDIENTS

0.150 kg butter
0.150 kg sugar
0.050 kg granulated glucose
0.050 kg milk
0.250 kg slivered or chopped
almonds

METHOD

Boil the sugar, butter, glucose and milk. After boiling for a short while, throw the almonds into the mixture. Spread out on a sheet of Silpat. Cook in a 180°C oven to a light colour.

P

Parfait café

INGRÉDIENTS

1.036 kg de lait
0.800 kg de sucre
0.600 kg de jaunes d'œuf
0.025 kg de café soluble
arabica
0.025 kg de café soluble
robusta
1.750 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Pocher le lait, les jaunes et le sucre à 85°C. Ajouter le café soluble. Battre dans une cuve, jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée.

Coffee Parfait

INGREDIENTS

1.036 kg milk
0.800 kg sugar
0.600 kg egg yolk
0.025 kg instant arabica
coffee
0.025 kg instant robusta coffee
1.750 kg whipped cream

METHOD

Poach the milk, egg yolks and sugar at 85°C. Add the instant coffee. Beat in a mixing bowl until completely cooled. Fold in the whipped cream.

Nougatine croquante n° 2

INGRÉDIENTS

0.100 kg de glucose cristal
0.100 kg de sucre
0.050 kg de beurre
0.100 kg d'amandes hachées

PROCÉDÉ

Faire bouillir le glucose, le sucre et le beurre. Ajouter les amandes. Étaler sur une feuille de Silpat. Cuire au four à 200°C, couleur claire.

Crunchy Nougatine n° 2

INGREDIENTS

0.100 kg granulated glucose
0.100 kg sugar
0.050 kg butter
0.100 kg chopped almonds

METHOD

Boil the glucose, sugar and butter. Add the almonds. Spread out on a sheet of Silpat. Cook in the oven at 200°C until lightly coloured.

Parfait cannelle

INGRÉDIENTS

0.200 kg de sucre
0.145 kg de jaunes d'œuf
0.500 kg de crème fouettée
3.5 g de cannelle en poudre
0.100 kg de noisettes
caramélisées hachées
0.100 kg d'écorces d'orange
confites

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à 118°C, puis le verser sur les jaunes d'œuf en fouettant. Battre jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la cannelle, les fruits et la crème fouettée.

Cinnamon Parfait

INGREDIENTS

0.200 kg sugar
0.145 kg egg yolk
0.500 kg whipped cream
3.5 g powdered cinnamon
0.100 kg chopped caramelized
hazelnuts
0.100 kg candied orange peel

METHOD

Cook the sugar at 118°C, then whisk into the egg yolks. Beat until completely cooled. Fold in the cinnamon, fruit and whipped cream.



Parfait miel

INGRÉDIENTS

0.100 kg de miel
0.075 kg de jaunes d'œuf
0.250 kg de crème fouettée
0.001 kg de miel atomisé
(facultatif)

PROCÉDÉ

Cuire le miel à 118°C, puis le verser sur les jaunes d'œuf en fouettant. Battre jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée avec le miel atomisé.

Honey Parfait

INGREDIENTS

0.100 kg honey
0.075 kg egg yolk
0.250 kg whipped cream
0.001 kg atomized honey
(optional)

METHOD

Cook the honey at 118°C, then whisk into the egg yolks. Beat until completely cooled. Fold in the whipped cream and atomized honey.

Parfait maltais

INGRÉDIENTS

0.500 kg d'appareil à bombe
0.100 kg de cognac
0.100 kg de dattes
0.100 kg d'ananas confit
0.100 kg de zestes d'orange
0.500 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Mélanger l'appareil à bombe, l'alcool et les fruits. Ajouter la crème fouettée.

Maltose Parfait

INGREDIENTS

0.500 kg bombe mixture
0.100 kg cognac
0.100 kg dates
0.100 kg candied pineapple
0.100 kg orange zest
0.500 kg whipped cream

METHOD

Mix together the bombe mixture, alcohol and fruit. Add the whipped cream.

Parfait noix

INGRÉDIENTS

1.036 kg de lait
0.800 kg de tant-pour-tant
noix
0.400 kg de sucre
0.600 kg de jaunes d'œuf
1.750 kg de crème fouettée

PROCÉDÉ

Pocher le lait, le sucre, les jaunes et le tant-pour-tant noix à 85°C. Battre dans une cuve jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la crème fouettée.

Walnut Parfait

INGREDIENTS

1.036 kg milk
0.800 kg equal mix
sugar/walnuts
0.400 kg sugar
0.600 kg egg yolk
1.750 kg whipped cream

METHOD

Poach the milk, sugar, egg yolks and walnut/sugar mixture at 85°C. Beat in a mixing bowl until completely cooled. Fold in the whipped cream.

TANT-POUR-TANT NOIX

0.250 kg de noix invalides
0.250 kg d'amandes blanches
0.500 kg de sucre

WALNUT/SUGAR MIXTURE

0.250 kg crushed walnuts
0.250 kg blanched almonds
0.500 kg sugar

Pâte à beignets

INGRÉDIENTS

2.5 dl de bière blonde
0.012 kg de levure boulangère
0.030 kg de jaunes d'œuf
2.5 g de sel
0.050 kg d'huile
0.250 kg de farine tamisée
0.100 kg de blancs d'œuf
0.010 kg de sucre

PROCÉDÉ

Délayer la bière, la levure, le sel, les jaunes d'œuf et l'huile. Ajouter la farine, puis laisser pointer jusqu'à doublement du volume. Incorporer délicatement les blancs d'œuf montés avec le sucre.

Fritter Batter

INGREDIENTS

2.5 dl Lager
0.012 kg baker's yeast
0.030 kg egg yolk
2.5 g salt
0.050 kg oil
0.250 kg sifted flour
0.100 kg egg white
0.010 kg sugar

METHOD

Mix together the lager, yeast, salt, egg yolks and oil. Add the flour, then leave to rise until doubled in volume. Delicately fold in the egg whites whisked with the sugar.

Pâte à chou

INGRÉDIENTS

0.250 kg de lait
0.250 kg d'eau
0.225 kg de beurre
0.012 kg de sucre
0.012 kg de sel
0.275 kg de farine
0.500 kg d'œufs

PROCÉDÉ

Bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre, en dehors du feu, ajouter la farine tamisée. Verser le mélange dans un récipient froid puis ajouter progressivement les œufs. Régler la texture avec un peu de lait chaud si nécessaire.

Choux Paste

INGREDIENTS

0.250 kg milk
0.250 kg water
0.225 kg butter
0.012 kg sugar
0.012 kg salt
0.275 kg flour
0.500 kg egg

METHOD

Boil the milk, water, salt, sugar and butter, then remove from the heat and add the sifted flour. Pour the mixture into a cold container, then gradually add the eggs. Adjust the texture with a little hot milk if necessary.

Pâte à cigarette

INGRÉDIENTS

150 g de beurre
310 g de sucre glace
110 g de blancs d'œuf tempérés
90 g de farine
115 g de blancs d'œuf tempérés
100 g de farine

PROCÉDÉ

Mettre le beurre en pommade. Incorporer le sucre glace puis les blancs et la farine. Finir avec 115 g de blancs et 100 g de farine. Cuisson : 220°C, 5 min.

Cigarette-Paste

INGREDIENTS

150 g butter
310 g icing sugar
110 g egg white at room temperature
90 g flour
115 g egg white at room temperature
100 g flour

METHOD

Soften the butter. Mix in the icing sugar, followed by the 110 g egg white and 90 g flour. Finish by adding the rest of the egg white and flour. Cook at 220°C for 5 min.

Punch citron

INGRÉDIENTS

0.300 kg d'eau
0.150 kg de sirop à 60%
0.100 kg de jus de citron frais

PROCÉDÉ

Régler au réfractomètre à 40 % brix.

Lemon Punch

INGREDIENTS

0.300 kg water
0.150 kg 60 % syrup
0.100 kg fresh lemon juice

METHOD

Use a refractometer to control cooking to 40 % brix.

Punch kirsch

INGRÉDIENTS

0.325 kg d'eau
0.100 kg de sirop à 60%
0.100 kg de kirsch

PROCÉDÉ

Régler au réfractomètre à 40 % brix.

Kirsch Punch

INGREDIENTS

0.325 kg water
0.100 kg 60 % syrup
0.100 kg kirsch

METHOD

Use a refractometer to control cooking to 40 % brix.

Pâte à décor blanche

INGRÉDIENTS

**POUR
BISCUIT JOCONDE
IMPRIMÉ**
200 g de beurre
200 g de sucre glace
100 g de blancs d'œuf
100 g de farine
100 g de blancs d'œuf
10 g de blancs secs
100 g de farine

PROCÉDÉ

Mettre le beurre en pommade. Incorporer le sucre glace puis ajouter les premiers blancs et les 100 g de farine, enfin les secondes quantités de blancs, blancs secs et farine. Chocolat : ajouter 10 % de cacao en poudre.

White Decorating Paste

INGREDIENTS

**FOR MAKING A
PATTERNED
ALMOND SPONGE**
200 g butter
200 g icing sugar
100 g egg white
100 g flour
100 g egg white
10 g dried egg white
100 g flour

METHOD

Soften the butter. Mix in the icing sugar. Then add 100 g egg white and 100 g flour. Finally, add the remaining quantities of egg white, flour and the dried egg white. Chocolate version: add 10 % cocoa powder.

Punch vanille

INGRÉDIENTS

0.800 kg de sirop à 60%
0.500 kg d'eau
10 gouttes de vanille liquide

PROCÉDÉ

Régler au réfractomètre à 40 % brix.

Vanilla Punch

INGREDIENTS

0.800 kg 60 % syrup
0.500 kg water
10 drops liquid vanilla

METHOD

Use a refractometer to control cooking to 40 % brix.



S

Sauce café

INGRÉDIENTS

1.000 kg de lait
0.250 kg de sucre
0.250 kg de jaunes d'œuf
0.020 kg de café soluble
50 % arabica, 50 % robusta

PROCÉDÉ

Voir sauce vanille.

Coffee Sauce

INGREDIENTS

1.000 kg milk
0.250 kg sugar
0.250 kg egg yolk
0.020 kg instant coffee
50 % arabica, 50 % robusta

METHOD

See Vanilla Sauce.

Sauce pistache

INGRÉDIENTS

1.000 kg de lait
0.250 kg de sucre
0.250 kg de jaunes d'œuf
0.035 kg de pâte de pistaches
colorée

PROCÉDÉ

Voir sauce vanille.

Pistachio Sauce

INGREDIENTS

1.000 kg milk
0.250 kg sugar
0.250 kg egg yolk
0.035 kg coloured pistachio
paste

METHOD

See Vanilla Sauce.

*Sauce
profiteroles*

INGRÉDIENTS

0.250 kg de lait
0.300 kg de chocolat à
50 % de cacao
0.125 kg de crème fleurette
0.030 kg de beurre
0.075 kv de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir tous les
ingrédients ensemble.

Profiterole Sauce

INGREDIENTS

0.250 kg milk
0.300 kg chocolate with
50 % cocoa
0.125 kg cream
0.030 kg butter
0.075 kg sugar

METHOD

Boil all the elements together.

Sauce vanille

INGRÉDIENTS

1.000 kg de lait
0.250 kg de sucre
0.250 kg de jaunes d'œuf
1 pièce de vanille en gousse
bourbon

PROCÉDÉ

Cuire, à 85°C, le lait, le sucre,
les jaunes d'œuf et la gousse
de vanille grattée. Refroidir le
plus rapidement possible.

Vanilla Sauce

INGREDIENTS

1.000 kg milk
0.250 kg sugar
0.250 kg egg yolk
1 bourbon vanilla pod

METHOD

Cook the milk, sugar, egg
yolks and grated vanilla pod
at 85°C. Cool as quickly as
possible.

Sirop à 60 %

INGRÉDIENTS

1.000 kg d'eau pure
1.350 kg de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et le sucre
pendant 2 min, récipient
couvert. Stocker au
réfrigérateur.

60 % Syrup

INGREDIENTS

1.000 kg pure water
1.350 kg sugar

METHOD

Boil the water and sugar for
2 min in a covered pan. Store
in the refrigerator.

*Soufflé
calvados*

INGRÉDIENTS

0.750 litre d'appareil à bombe
0.200 kg de calvados
1.750 litre de crème fouettée
0.120 kg de blancs d'œuf
0.225 kg de cubes de pommes
tombés au beurre

PROCÉDÉ

Mélanger l'appareil à bombe,
le calvados, les cubes de
pommes et la crème fouettée.
Ajouter les blancs d'œuf
montés.

*Calvados
Soufflé*

INGREDIENTS

0.750 litre bombe mixture
0.200 kg Calvados
1.750 litres whipped cream
0.120 kg egg white
0.225 kg diced apple dipped
in butter

METHOD

Mix together the bombe
mixture, Calvados, diced
apple and whipped cream.
Add the whisked egg white.

Soufflé Grand Marnier

INGRÉDIENTS

0.750 litre d'appareil à bombe
0.225 kg de fruits confits au
Grand Marnier
1.750 litre de crème fouettée
0.120 kg de blancs d'œuf frais
0.150 kg de Grand Marnier

PROCÉDÉ

Mélanger l'appareil à bombe avec les fruits confits, la crème fouettée ainsi que le Grand Marnier. Ajouter les blancs d'œuf montés.

Grand Marnier Soufflé

INGREDIENTS

0.750 litre bombe mixture
0.225 kg fruit candied in
Grand Marnier
0.750 litre whipped cream
0.120 kg fresh egg white
0.150 kg Grand Marnier

METHOD

Mix the bombe mixture with the candied fruit, whipped cream and Grand Marnier. Add the whisked egg whites.



Tranches de fruits semi-confits

PROCÉDÉ

Laver les fruits. Trancher finement avec une trancheuse électrique. Faire bouillir du sirop à 60 % de sucre. Recouvrir les fruits avec le sirop bouillant. Laisser macérer 12 heures minimum.

Semi-candied Fruit Slices

METHOD

Wash the fruit. Slice thinly using an electric slicer. Boil some 60 % sugar syrup. Cover the fruits with the boiling syrup. Leave to macerate for 12 hours minimum.

Tuiles pamplemousse

INGRÉDIENTS

0.200 kg de sucre glace
0.050 kg de farine
0.075 kg de jus de pamplemousse
0.025 kg d'amandes hachées

Grapefruit Tile Biscuits

INGREDIENTS

0.200 kg icing sugar
0.050 kg flour
0.075 kg grapefruit juice
0.025 kg chopped almonds

0.075 kg d'amandes effilées
le zestes d'1 pamplemousse
0.075 kg de beurre fondu

PROCÉDÉ

Voir tuiles framboise.

0.075 kg slivered almonds
Zest of 1 grapefruit
0.075 kg melted butter

METHOD

See Raspberry Tile Biscuits.

Tuiles framboise

INGRÉDIENTS

0.200 kg de sucre glace
0.050 kg de farine
0.100 kg de coulis de
framboise
0.100 kg d'amandes hachées
0.075 kg de beurre

PROCÉDÉ

Mélanger la farine et le sucre glace. Ajouter le coulis et le beurre fondu puis incorporer les amandes. Coucher à la poche de petites boules. Cuisson : 10 min à 180°C.

Raspberry Tile Biscuits

INGREDIENTS

0.200 kg icing sugar
0.050 kg flour
0.100 kg raspberry coulis
0.100 kg chopped almonds
0.075 kg butter

METHOD

Mix the flour and icing sugar. Add the coulis and melted butter then fold in the almonds. Pipe out small balls of the mixture. Cook at 180°C for 10 min.

Tuiles noix de coco

INGRÉDIENTS

0.250 kg de noix de coco râpée
0.250 kg de sucre
0.210 kg d'œufs
0.025 kg de beurre

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients ensemble (beurre fondu). Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Coucher à la poche sans douille sur plaque Tefal. Ecraser les tuiles avec un ustensile plat et humide afin de les avoir rondes et régulières.

Coconut Tile Biscuits

INGREDIENTS

0.250 kg shredded coconut
0.250 kg sugar
0.210 kg egg
0.025 kg butter

METHOD

Mix all the ingredients together (melted butter). Leave to stand for one night in the refrigerator. Pipe onto a Tefal sheet, without a nozzle. Spread the mixture out using a flat, damp tool to give a round, even shape.



Velours de chocolat

INGRÉDIENTS

0.700 kg de couverture de
chocolat à 55 % de cacao
minimum
0.300 kg de beurre de cacao

PROCÉDÉ

Faire fondre le chocolat et le
beurre de cacao. Filtrer puis
pulvériser au pistolet à 40°C.

Chocolate Velvet

INGREDIENTS

0.700 kg chocolate coating
55 % cocoa minimum
0.300 kg cocoa butter

METHOD

Melt the chocolate with the
cocoa butter. Filter, then
apply with a spray gun
at 40°C.



Zestes d'orange ou autres agrumes

PROCÉDÉ

Peler les oranges avec un
couteau économique. Couper les
zestes en julienne. Blanchir les
zestes dans une casserole d'eau
légèrement salée pendant
17 min minimum. Égoutter,
puis jeter dans un sirop à
60 % de sucre. Laisser bouillir
quelques instants. Laisser
macérer pendant 12 heures
minimum.

Pour des zestes à la grenadine,
ajouter du sirop de grenadine
dans le sirop à 60 %.

Orange or Other Citrus Fruit Zests

METHOD

Peel the oranges with a
peeling knife. Cut the zests
into julienne strips. Blanch
the zests in a pan of lightly
salted water for at least
17 min. Drain, then drop
into a syrup made with 60%
sugar. Leave to boil for a few
moments. Leave to macerate
for at least 2 hours.

For grenadine zests, add a
little grenadine to the
60 % syrup.



Mix à glaces
Ice-cream Mixes



Mise en oeuvre *How to make* d'un mix à glace *an ice-cream mix*

- 1 Faire une pesée précise de tous les ingrédients. **1** Weigh out all the ingredients precisely.
- 2 Mélanger le stabilisant avec 10 fois son poids en sucre. **2** Mix the stabilizer with 10 times its weight in sugar.
- 3 À 4°C, mélanger le lait et la poudre de lait à 0 % de matière grasse. **3** At 4°C, mix the milk with the skimmed milk powder.
- 4 À 25°C, incorporer les sucres (accharose, glucose, Dextrose, sucre inverti). **4** At 25°C, mix in the sugars (saccharose, glucose, dextrose, invert sugar).
- 5 À 35°C, incorporer le beurre fondu ou la crème. **5** At 35°C, mix in the melted butter or cream.
- 6 À 37°C, incorporer les arômes (fondus si nécessaire). **6** At 37°C, mix in the flavourings (melted if necessary).
- 7 À 40°C, incorporer les jaunes d'œuf. **7** At 40°C, mix in the egg yolks.
- 8 À 45°C, incorporer le stabilisateur mélangé au sucre. **8** At 45°C, add the stabilizer mixed with the sugar.
- 9 Chauffer jusqu'à 85°C pendant 2 min. **9** Heat to 85°C for 2 minutes.
- 10 Homogénéiser si possible. **10** Homogenize if possible.
- 11 Refroidir à 4°C rapidement. **11** Cool rapidly to 4°C.
- 12 Laisser maturer à 4°C pendant 4 à 12 h, en cuve de maturation, si possible, ou au réfrigérateur. **12** Leave to age at 4°C for 4 to 12 hours, in an ageing tank if possible, or in the refrigerator.
- 13 Glacer le mix en turbine. **13** Freeze the mix in an ice-cream freezer.
- 14 Mettre la glace dans des bacs fermés, puis surgeler afin de stabiliser le produit et d'assurer une bonne conservation. Surgélation : - 40°C si possible. **14** Transfer the ice-cream into closed containers, then deep-freeze so as to stabilize the product and ensure it will keep well. Deep-freezing temperature: - 40°C if possible.
- 15 Conserver les bacs dans un congélateur à - 25°C. **15** Keep the containers in a freezer at -25°C.

SI ON TRAVAILLE avec un pasteurisateur, l'incorporation des ingrédients se fait facilement grâce à l'agitateur qui se trouve au fond de la cuve.

IF WORKING with a pasteurizer, the ingredients will be easy to mix in, thanks to the stirring apparatus in the bottom of the bowl.

SI ON TRAVAILLE à la casserole, il est très important de mixer avec un mixer électrique après chaque incorporation d'ingrédients, afin d'en avoir une bonne fusion. En fin de cuisson, mixer à nouveau pendant 1 min afin d'homogénéiser.

IF WORKING with a pan, it is very important to mix with an electric mixer each time a set of ingredients has been added, to ensure they blend together well. After cooking, mix again for 1 minute to homogenize the product.

C

Crème glacée cacahuète

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|-----------|
| Lait entier | 6.421 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.357 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.200 kg |
| Trimoline | 0.500 kg |
| Beurre laitier | 0.572 kg |
| Pâte d'arachides | 0.900 kg |
| Stabilisant | 0.050 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Peanut Ice-cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Whole milk | |
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Trimoline | |
| Dairy butter | |
| Peanut butter | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Glace aux œufs chocolat

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|-----------|
| Lait 3.6 %MG | 6.001 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.294 kg |
| Beurre laitier | 0.325 kg |
| Jaunes d'œuf frais | 0.700 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.240 kg |
| Sucre inverti | 0.400 kg |
| Cacao en poudre 22/24 % MG | 0.500 kg |
| Couverture noire concorde | 0.500 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Chocolate Ice-cream with Eggs

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|--|
| Milk with 3.6 %fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Invert sugar | |
| Cocoa powder: 22/24 %fat | |
| Concorde LN sweet coating | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Crème glacée café

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|----------|
| Lait entier | 1.270 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.092 kg |
| Beurre laitier | 0.188 kg |
| Jaunes d'œuf | 0.060 kg |
| Saccharose | 0.260 kg |
| Glucose atomisé | 0.100 kg |
| Café soluble | 0.018 kg |
| Café moulu | 0.042 kg |
| Stabilisant composé | 0.010 kg |
| Poids total | 2.000 kg |

Coffee Ice-cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Whole milk | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Egg yolk | |
| Saccharose | |
| Atomized glucose | |
| Instant coffee | |
| Ground coffee | |
| Compound stabilizer | |
| Total weight | |

Glace aux œufs chocolat/café

INGRÉDIENTS

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Lait 3.6 %MG | 5.531 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.402 kg |
| Crème de lait 35 % MG | 0.859 kg |
| Jaunes d'œuf frais | 0.700 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.266 kg |
| Sucre inverti | 0.400 kg |
| Cacao en poudre 22/24 %MG | 0.300 kg |
| Couverture noire concorde 66.5% | 0.400 kg |
| Extrait de café | 0.100 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Chocolate and Coffee Ice-cream with Eggs

INGREDIENTS

| | |
|-------------------------------|--|
| Milk with 3.6 %fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Cream with 35 %fat | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Invert sugar | |
| Cocoa powder: 22/24% fat | |
| Concorde sweet coating: 66.5% | |
| Coffee essence | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Glace aux œufs cannelle

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|----------|
| Lait à 3.6 % de MG | 1.888 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.121 kg |
| Beurre laitier | 0.209 kg |
| Jaunes d'œuf | 0.210 kg |
| Saccharose | 0.420 kg |
| Glucose atomisé | 0.060 kg |
| Dextrose | 0.060 kg |
| Cannelle en poudre | 0.018 kg |
| Stabilisant composé | 0.012 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

Cinnamon Ice-cream with Eggs

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Egg yolk | |
| Saccharose | |
| Atomized glucose | |
| Dextrose | |
| Powdered cinnamon | |
| Compound stabilizer | |
| Total weight | |

Crème glacée Cointreau

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|-----------|
| Lait 3.6% MG | 6.282 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.433 % |
| Beurre laitier | 0.943 kg |
| Jaunes d'œuf frais | 0.300 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.100 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.400 kg |
| Cointreau | 0.500 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Cointreau Ice-cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Cointreau | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

*Glace aux œufs
à la confiture
de lait*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|----------------------------|-----------------|---------------------------------|--|
| Lait entier à 3.6% de MG | 0.960 kg | Milk with 3.6 %fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.068 kg | Skimmed milk powder | |
| Saccharose | 0.036 kg | Saccharose | |
| Glucose atomisé | 0.080 kg | Atomized glucose | |
| Jaunes d'œuf | 0.140 kg | Eggyolk | |
| Confiture de Lit | 0.500 kg | Sweetened condensed milk spread | |
| Crème fraîche à 35 % de MG | 0.208 kg | Crème fraîche with 35%fat | |
| Stabilisateur composé | 0.008 kg | Compound stabilizer | |
| Poids total | 2.000 kg | Total weight | |

*Confiture de
lait* Ice-cream
with Eggs*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 % MG | 6.525 kg | Milk with 3.6 % fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grande Chartreuse | 0.700 kg | Grande Chartreuse | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Crème glacée
Grande
Chartreuse*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 % MG | 6.525 kg | Milk with 3.6 % fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grande Chartreuse | 0.700 kg | Grande Chartreuse | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Grande
Chartreuse
Ice-cream*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 % MG | 6.525 kg | Milk with 3.6 % fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grande Chartreuse | 0.700 kg | Grande Chartreuse | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

* sweetened condensed milk spread



*Glace aux
œufs
gingembre*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait entier | 6.380 kg | Whole milk | |
| Lait écrémé en poudre | 0.307 kg | Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sucre) | 1.400 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.500 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Beurre laitier | 0.683 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuf | 0.700 kg | Eggyolk | |
| Gingembre confit | 0.280 kg | Candied ginger | |
| Vanille (gousse) | 0.020 kg | Vanilla (pod) | |
| Stabilisant | 0.030 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Ginger Ice-
cream with
Eggs*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.444 kg | Milk with 3.6 %fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.391 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.814 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.400 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 1.400 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.500 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Stabilisant | 0.050 kg | Stabilizer | |
| Feuilles de menthe | 0.030 kg | Mint leaves | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Crème glacée
menthe*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.444 kg | Milk with 3.6 %fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.391 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.814 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.400 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 1.400 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.500 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Stabilisant | 0.050 kg | Stabilizer | |
| Feuilles de menthe | 0.030 kg | Mint leaves | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Mint Ice-
cream*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.124 kg | Milk with 3.6% fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.383 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.653 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.700 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.200 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Miel | 1.500 kg | Honey | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Glace aux
œufs au miel*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.124 kg | Milk with 3.6% fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.383 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.653 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.700 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.200 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Miel | 1.500 kg | Honey | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Honey Ice-
cream with
Eggs*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.475 kg | Milk with 3.6 %fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grand Marnier | 0.750 kg | Grand Marnier | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Crème glacée
Grand Marnier*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %MG | 6.475 kg | Milk with 3.6 %fat | |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Beurre laitier | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Jaunes d'œuffrais | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sucre) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grand Marnier | 0.750 kg | Grand Marnier | |
| Stabilisant | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Grand Marnier
Ice-cream*

| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
|---------------------------|------------------|---------------------------|--|
| Lait 3.6 %fat | 6.525 kg | Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | 0.480 kg | Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | 0.813 kg | Dairy butter | |
| Fresh egg yolk | 0.300 kg | Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | 0.740 kg | Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | 0.400 kg | Atomized glucose 36-39 DE | |
| Grand Marnier | 0.750 kg | Grand Marnier | |
| Stabilizer | 0.040 kg | Stabilizer | |
| Total weight | 10.000 kg | Total weight | |



Crème glacée marron

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|----------|
| Lait 3.6 %MG | 1.225 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.122 kg |
| Crème de lait 35 % MG | 0.302 kg |
| Crème de marron | 0.588 kg |
| Purée de marron | 0.750 kg |
| Stabilisant | 0.012 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

Chestnut Ice- cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Cream with 35 % fat | |
| Chestnut cream | |
| Chestnut paste | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



N

Crème glacée neutre

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|-----------|
| Lait 3.6 %MG | 6.444 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.391 kg |
| Beurre laitier | 0.814 kg |
| Jaunes d'œufs frais | 0.400 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.400 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.500 kg |
| Stabilisant | 0.050 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Neutral Ice- cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Stabilizer 0.050 | |
| Total weight | |

Crème glacée noix de coco

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|-----------|
| Lait entier | 4.995 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.480 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.150 kg |
| Trimoline | 0.500 kg |
| Beurre laitier | 0.635 kg |
| Jaunes d'œuf | 0.300 kg |
| Purée de noix de coco | 1.500 kg |
| Malibu (noix de coco) | 0.400 kg |
| Noix de coco râpée | 0.050 kg |
| jus de citron | 0.100 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Coconut Ice- cream

INGREDIENTS

| | |
|--------------------------|--|
| Whole milk | |
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Trimoline | |
| Dairy butter | |
| Egg yolk | |
| Coconut purée | |
| Malibu liqueur (coconut) | |
| Shredded coconut | |
| Lemon juice | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

P

Crème glacée pistache

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|-----------|
| Lait 3.6 %MG | 6.253 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.399 kg |
| Beurre laitier | 0.701 kg |
| Jaunes d'œufs frais | 0.300 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.196 kg |
| Sucre inverti | 0.400 kg |
| Pâte pistache | 0.350 kg |
| Purée pistache | 0.300 kg |
| Kirsch | 0.050 kg |
| Stabilisant | 0.050 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Pistachio Ice- cream

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Invert sugar | |
| Pistachio paste | |
| Pistachio purée | |
| Kirsch | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Glace aux œufs praliné

INGRÉDIENTS

| | |
|------------------------|-----------|
| Lait 3.6 %MG | 6.015 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.421 kg |
| Crème de lait 35 % MG | 0.524 kg |
| Jaunes d'œufs frais | 0.700 kg |
| Saccharose (sucre) | 0.900 kg |
| Sucre inverti | 0.400 kg |
| Praliné tant-pour-tant | 1.000 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Praliné Ice- cream with Eggs

INGREDIENTS

| | |
|-------------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Cream with 35 % fat | |
| Fresh egg yolk | |
| Saccharose (sugar) | |
| Invert sugar | |
| Equal mix praliné!sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Q

Glace aux œufs quatre-épices

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------------------|----------|
| lait à 3.6 % de MG | 1.888 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.121 kg |
| Beurre laitier | 0.209 kg |
| Jaunes d'œuf | 0.210 kg |
| Saccharose | 0.420 kg |
| Glucose atomisé | 0.060 kg |
| Dextrose | 0.060 kg |
| Stabilisant composé | 0.012 kg |
| 4-épices | 0.015 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

4-Spice Ice- cream with Eggs

INGREDIENTS

| | |
|---------------------|--|
| Milk with 3.6 % fat | |
| Skimmed milk powder | |
| Dairy butter | |
| Egg yolk | |
| Saccharose | |
| Atomized glucose | |
| Dextrose | |
| Compound stabilizer | |
| 4-spices | |
| Total weight | |

*T**Glace aux
œufs thé***INGRÉDIENTS**

| | |
|------------------------------|-----------------|
| <i>Lait à 3.6 % de MG</i> | 1.276kg |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.060 kg |
| <i>Beurre laitier</i> | 0.076 kg |
| <i>Jaunes d'œuffrais</i> | 0.140 kg |
| <i>Saccharose</i> | 0.280 kg |
| <i>Glucose atomisé</i> | 0.040 kg |
| <i>Stabilisant composé</i> | 0.030 kg |
| <i>Thé</i> | 0.200 kg |
| Poids total | 2.200 kg |

*Tea Ice-cream
with Eggs***INGREDIENTS**

| | |
|----------------------------|--|
| <i>Milk with 3.6 % fat</i> | |
| <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Dairy butter</i> | |
| <i>Fresh egg yolk</i> | |
| <i>Saccharose</i> | |
| <i>Atomized glucose</i> | |
| <i>Compound stabilizer</i> | |
| <i>Tea</i> | |
| Total weight | |

*V**Glace aux
œufs vanille***INGRÉDIENTS**

| | |
|----------------------------------|------------------|
| <i>Lait 3.6 % MG</i> | 5.927 kg |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.402 kg |
| <i>Beurre laitier</i> | 0.959 kg |
| <i>Jaunes d'œuffrais</i> | 0.700 kg |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 1.400 kg |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 0.500 kg |
| <i>Vanille (gousse)</i> | 0.060 kg |
| <i>Stabilisant</i> | 0.050 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

*Vanilla Ice-
cream with
Eggs***INGREDIENTS**

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Milk with 3.6% fat</i> | |
| <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Dairy butter</i> | |
| <i>Fresh egg yolk</i> | |
| <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Vanilla (pod)</i> | |
| <i>Stabilizer</i> | |
| Total weight | |

*Glace aux
œufs thé vert***INGRÉDIENTS**

| | |
|----------------------------------|------------------|
| <i>Lait entier</i> | 6.380 kg |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.307 kg |
| <i>Beurre laitier</i> | 0.683 kg |
| <i>Jaunes d'œuffrais</i> | 0.700 kg |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 1.400 kg |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 0.500 kg |
| <i>Thé vert</i> | 0.200 kg |
| <i>Stabilisant</i> | 0.030 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

*Green Tea
Ice-cream
with Eggs***INGREDIENTS**

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Whole milk</i> | |
| <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Dairy butter</i> | |
| <i>Fresh egg yolk</i> | |
| <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Green Tea</i> | |
| <i>Stabilizer</i> | |
| Total weight | |

*Crème glacée
vanille/caramel***INGRÉDIENTS**

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| <i>Lait à 3.6 % MG</i> | 2.523 kg |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.122 kg |
| <i>Crème de lait à 35 % MG</i> | 1.169 kg |
| <i>Jaunes d'œuffrais</i> | 0.150 kg |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 0.650 kg |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 0.200 kg |
| <i>Vanille (gousse)</i> | 0.015 kg |
| <i>Caramel</i> | 0.150 kg |
| <i>Stabilisant</i> | 0.020 kg |
| Poids total | 5.000 kg |

*Vanilla/
Caramel Ice-
cream***INGREDIENTS**

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Milk with 3.6 % fat</i> | |
| <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Cream with 35 % fat</i> | |
| <i>Fresh egg yolk</i> | |
| <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Vanilla (pod)</i> | |
| <i>Caramel</i> | |
| <i>Stabilizer</i> | |
| Total weight | |



Mix à sorbets
Sorbet Mixes



Mise en oeuvre *How to make a* *d'un mix à sorbet* *sorbet mix*

- Faire une pesée précise des ingrédients. **1** Weigh out the ingredients precisely.
- Mélanger toutes les matières sèches ensemble. **2** Mix all the dry ingredients together.
- Faire chauffer l'eau à 40°C. **3** Heat the water to 40°C.
- Incorporer les matières sèches en agitant **4** Mix in the dry ingredients, stirring briskly.
fortement.
- Porter à 85°C. **5** Heat to 85°C.
- Refroidir rapidement à 20°C. **6** Cool rapidly to 20°C.
- Incorporer la pulpe de fruits en mélangeant **7** Fold in the fruit pulp, mixing well.
vivement.
- Faire maturer pendant 2 à 6 heures. **8** Leave to age for 2 to 6 hours.
- Glacer en turbine. **9** Freeze in an ice-cream freezer.
- Mettre le sorbet dans des bacs fermés, puis **10** Transfer the sorbet into closed containers,
surgeler afin de stabiliser le produit et then deep-freeze so as to stabilize the product
d'assurer une bonne conservation. and ensure it will keep well. Deep-freezing
Surgélation : - 40°C si possible. temperature: - 40°C if possible.
- Conserver les bacs **11** Keep the containers in a freezer at - 25°C.
dans un congélateur à - 25°C.

IL EST IMPORTANT de limiter l'évaporation de l'eau lors de la préparation du sirop afin de ne pas le concentrer et ne pas fausser l'équilibre de la recette.

IT IS IMPORTANT to limit the amount of water evaporation when preparing syrups so that these do not become concentrated and upset the balance of the recipe.

A

Sorbet abricot

| INGRÉDIENTS | |
|-------------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.200 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Eau pure | 1.560 kg |
| Pulpe d'abricot sucrée à 10 % | 6.600 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Apricot Sorbet

| INGREDIENTS | |
|------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Apricot pulp with 10 % sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight. | |

Sorbet abricot/fruit de la Passion

| INGRÉDIENTS | |
|----------------------------|------------------|
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.700 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Pulpe d'abricot | 0.550 kg |
| Jus de fruit de la Passion | 4.950kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Eau pure | 2.460 kg |
| Poids total | 10.500 kg |

Apricot and Passion Fruit Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Apricot pulp | |
| Passion fruit juice | |
| Stabilizer | |
| Pure water | |
| Total weight | |

Sorbet ananas

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.320 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.160 kg |
| Eau pure | 0.312 kg |
| Pulpe d'ananas | 1.200 kg |
| Stabilisant | 0.008 kg |
| Poids total | 2.000 kg |

Pineapple Sorbet

| INGREDIENTS | |
|--------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose36-39 DE | |
| Pure water | |
| Pineapple pulp | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Sorbet ananas/banane /orange/ pamplemousse

| INGRÉDIENTS | |
|------------------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.100 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Eau pure | 1.759 kg |
| Pulpe d'ananas sucrée à 10 % | 1.666 kg |
| Pulpe de banane sucrée à 10 % | 1.666 kg |
| Jus d'orange sucré à 10 % | 1.666 kg |
| Jus de pamplemousse | 1.500 kg |
| Stabilisant + 1 trait de grenadine | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Pineapple, Banana, Orange and Grapefruit Sorbet

| INGREDIENTS | |
|--------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Pineapple pulp with 10 % sugar | |
| Banana pulp with 10 % sugar | |
| Orange juice with 10 % sugar | |
| Grapefruit juice | |
| Stabilizer + dash of grenadine | |
| Total weight: | |

B

Sorbet banane

| INGRÉDIENTS | |
|-------------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 0.344 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Eau pure | 3.460 kg |
| Pulpe de banane sucrée à 10 % | 5.555 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Banana Sorbet

| INGREDIENTS | |
|-----------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Banana pulp with 10 % sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

C

Sorbet cassis/ fraise/ framboise/ groseille

| INGRÉDIENTS | |
|------------------------------|----------|
| Saccharose (sucre) | 1.133 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Eau pure | 1.559 kg |
| Pulpe de cassis sucrée à 10% | 1.111 kg |

Blackcurrant, Strawberry, Raspberry and Redcurrant Sorbet

| INGREDIENTS | |
|----------------------------------|--|
| Saccharose (;ugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Blackcurrant pulp with 10% sugar | |



| | | |
|--|------------------|---------------------------------------|
| <i>Pulpe de fraise sucrée à 10%</i> | 3.333 kg | <i>Strawberry pulp with 10% sugar</i> |
| <i>Pulpe de framboise sucrée à 10%</i> | 1.111 kg | <i>Raspberry pulp with 10% sugar</i> |
| <i>Jus de groseille frais</i> | 1.111 kg | <i>Fresh redcurrant juice</i> |
| <i>Stabilisant</i> | 0.040 kg | <i>Stabilizer</i> |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight |

| | |
|--------------------------------|---|
| <i>Sorbet cassis/groseille</i> | <i>Blackcurrant and Redcurrant Sorbet</i> |
|--------------------------------|---|

| | | | |
|-------------------------------------|------------------|---|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.103 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 0.944 kg | <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 1.000 kg | <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 2.356 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Pulpe de cassis sucrée à 10%</i> | 4.444 kg | <i>Blackcurrant pulp with 10% sugar</i> | |
| <i>Jus de groseille frais</i> | 1.111 kg | <i>Fresh redcurrant juice</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.040 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| <i>Sorbet cerise/griotte</i> | <i>Cherry and Morello Sorbet</i> |
|------------------------------|----------------------------------|

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------|------------------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Saccharose (suae)</i> | 0.313 kg | <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 0.180 kg | <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 0.828 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Pulpe de cerise sucrée à 10 %</i> | 1.666 kg | <i>Cherry pulp with 10 % sugar</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.012 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 3.000 kg | Total weight | |

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| <i>Sorbet cerise noire</i> | <i>Black Cherry Sorbet</i> |
|----------------------------|----------------------------|

| | | | |
|----------------------------------|------------------|----------------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 1.400 kg | <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 0.400 kg | <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.200 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Pulpe de cerise noire</i> | 6.000 kg | <i>Black cherry pulp</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 1.870 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Jus de citron frais</i> | 0.100 kg | <i>Fresh lemon juice</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.030 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| <i>Sorbet cerise noire</i> | <i>Black Cherry Sorbet</i> |
|----------------------------|----------------------------|

| | | | |
|------------------------------|-----------------|----------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Saccharose</i> | 0.280 kg | <i>Saccharose</i> | |
| <i>Poudre de lait écrémé</i> | 0.040 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Glucose atomisé</i> | 0.080 kg | <i>Atomized glucose</i> | |
| <i>Pulpe de cerise noire</i> | 1.200 kg | <i>Black cherry pulp</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 0.374 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Jus de citron frais</i> | 0.020 kg | <i>Fresh lemon juice</i> | |
| <i>Stabilisateur</i> | 0.006 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 2.000 kg | Total weight | |

| | |
|----------------------|---------------------|
| <i>Sorbet citron</i> | <i>Lemon Sorbet</i> |
|----------------------|---------------------|

| | | | |
|----------------------------------|------------------|----------------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.154 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 1.600 kg | <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 1.200 kg | <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 4.005 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Jus de citron</i> | 3.000 kg | <i>Lemon juice</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.040 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| <i>Sorbet citron jaune</i> | <i>Yellow Lemon Sorbet</i> |
|----------------------------|----------------------------|

| | | | |
|------------------------------|-----------------|----------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Saccharose</i> | 0.360 kg | <i>Saccharose</i> | |
| <i>Glucose atomisé</i> | 0.200 kg | <i>Atomized glucose</i> | |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.030 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 0.800 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Jus de citron frais</i> | 0.600 kg | <i>Fresh lemon juice</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.008 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 2.000 kg | Total weight | |

| | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| <i>Sorbet citron/ citron vert</i> | <i>Lemon and Lime Sorbet</i> |
|-----------------------------------|------------------------------|

| | | | |
|------------------------------------|------------------|----------------------------------|--|
| INGRÉDIENTS | | INGREDIENTS | |
| <i>Lait écrémé en poudre</i> | 0.154 kg | <i>Skimmed milk powder</i> | |
| <i>Saccharose (sucre)</i> | 1.800 kg | <i>Saccharose (sugar)</i> | |
| <i>Glucose atomisé36-39 D.E.</i> | 1.000 kg | <i>Atomized glucose 36-39 DE</i> | |
| <i>Eau pure</i> | 4.015 kg | <i>Pure water</i> | |
| <i>Jus de citron</i> | 1.500 kg | <i>Lemon juice</i> | |
| <i>Pulpe ou jus de citron vert</i> | 1.500 kg | <i>Lime pulp or juice</i> | |
| <i>Stabilisant</i> | 0.030 kg | <i>Stabilizer</i> | |
| Poids total | 10.000 kg | Total weight | |

*Sorbet
citron/orange/
pamplemousse*

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|------------------|
| Lait écrémé en poudre | 0.206 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.800 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Eau pure | 2.353 kg |
| Jus de citron | 1.000 kg |
| Jus d'orange | 2.000 kg |
| Jus de pamplemousse | 2.000 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

*Lemon,
Orange and
Grapefruit
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|--|
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Lemon juice | |
| Orange juice | |
| Grapefruit juice | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

*Sorbet fraise
des bois*

INGRÉDIENTS

| | |
|---|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.600 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Pulpe de fraise des bois sucrée à 10 % | 5.500 kg |
| Jus de citron | 0.100 kg |
| Eau pure | 2.170 kg |
| Stabilisant | 0.030 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

*Wild
Strawberry
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|---|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Wild strawberry pulp with 10 % sugar | |
| Lemon juice | |
| Pure water | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

*Sorbet
chocolat*

INGRÉDIENTS

| | |
|--|-----------------|
| Lait 3.6 % MG | 0.729 kg |
| Saccharose (sucre) | 0.116 kg |
| Sucre inversé | 0.050 kg |
| Cacao en poudre 22/24 % MG | 0.030 kg |
| Couverture noire concordé LN 66.5 % | 0.070 kg |
| Stabilisant | 0.005 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

*Chocolate
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|--------------------------------------|--|
| Milk with 3.6 %fat | |
| Saccharose (sugar) | |
| Invert sugar | |
| Cocoa powder: 22/24 %fat | |
| Concorde LN sweet coating: 66.5 % | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

*Sorbet
framboise*

INGRÉDIENTS

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.540 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.180 kg |
| Eau pure | 0.468 kg |
| Pulpe de framboise | 1.800 kg |
| Stabilisant | 0.012 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

*Raspberry
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Raspberry pulp | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



Sorbet fraise

INGRÉDIENTS

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.104 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.060 kg |
| Eau pure | 0.077 kg |
| Pulpe de fraise sucrée à 10% | 0.756 kg |
| Stabilisant | 0.003 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

*Strawberry
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|-----------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Strawberry pulp with 10% sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

*Sorbet
groseille*

INGRÉDIENTS

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.144 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.060 kg |
| Eau pure | 0.237 kg |
| Jus de groseille sucré à 10% | 0.556 kg |
| Stabilisant | 0.003 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

*Redcurrant
Sorbet*

INGREDIENTS

| | |
|------------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Redcurrant juice with 10% sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



K

Sorbet kalamansi/ passion

| INGRÉDIENTS | |
|----------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.300 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 1.400 kg |
| Jus de kalamansi | 2.700 kg |
| Jus de fruit de la Passion | 0.300 kg |
| Eau pure | 4.060 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Kalamansi/ Passion Fruit Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Kalamansijuice | |
| Passion fruit juice | |
| Pure water | |
| Skimmed milk powder | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Sorbet kiwi

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.128 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.060 kg |
| Eau pure | 0.142 kg |
| Pulpe ou jus de kiwi | 0.667 kg |
| Stabilisant | 0.003 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

Kiwi Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | |
| Pure water | |
| Kiwi pulp or juice | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

L

Sorbet litchi

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.500 kg |
| Dextrose | 0.200 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Eau pure | 1.070 kg |
| Stabilisant | 0.030 kg |
| Jus de litchi | 6.600 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Lichee Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Dextrose | |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | |
| Skimmed milk powder | |
| Pure water | |
| Stabilizer | |
| Lichee juice | |
| Total weight | |

Sorbet mandarine

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|------------------|
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Saccharose (sucre) | 1.700 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Jus de mandarine | 6.000 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Eau pure | 1.560 kg |
| Poids total | 10.100 kg |

Mandarin Sorbet

| INGREDIENTS | |
|----------------------------|--|
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | |
| Mandarin juice | |
| Stabilizer | |
| Pure water | |
| Total weight | |

M

Sorbet mangue

| INGRÉDIENTS | |
|----------------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.136 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.060 kg |
| Eau pure | 0.358 kg |
| Pulpe de mangue sucrée à 10 % | 0.444 kg |
| Stabilisant | 0.002 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

Mango Sorbet

| INGREDIENTS | |
|-------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Mango pulp with 10 % sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Sorbet melon

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.124 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.060 kg |
| Pulpe de melon sucrée à 10 % | 0.656 kg |
| Jus de citron | 0.020 kg |
| Eau pure | 0.137 kg |
| Stabilisant | 0.004 kg |
| Poids total | 1.000 kg |

Melon Sorbet

| INGREDIENTS | |
|------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Melon pulp with 10% sugar | |
| Lemon juice | |
| Pure water | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

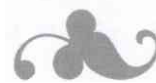
O

Sorbet orange

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 1.400 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.800 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Eau pure | 1.500 kg |
| Jus d'orange frais | 6.000 kg |
| Zestes d'oranges | 0.060 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Orange Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Skimmed milk powder | |
| Pure water | |
| Fresh orange juice | |
| Orange zests | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



Sorbet orange/passion

| INGRÉDIENTS | |
|--|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.401 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.180 kg |
| Dextrose | 0.060 kg |
| Eau pure | 0.522 kg |
| Stabilisant | 0.006 kg |
| Jus d'orange frais | 1.500 kg |
| Jus de fruit de la Passion sucré à 10 % | 0.330 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

Orange and Passion Fruit Sorbet

| INGREDIENTS | |
|--|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Dextrose | |
| Pure water | |
| Stabilizer | |
| Fresh orange juice | |
| Passion fruit juice with 10 % sugar | |
| Total weight | |

Sorbet pêche de vigne

| INGRÉDIENTS | |
|--|------------------|
| Saccharose (suae) | 1.250 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.400 kg |
| Pulpe de pêche de vigne sucrée à 10 % | 7.150 kg |
| Eau pure | 1.145 kg |
| Stabilisant | 0.030 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Bush Peach Sorbet

| INGREDIENTS | |
|-----------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Bush peach pulp with 10% sugar | |
| Pure water | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



Sorbet pamplemousse

| INGRÉDIENTS | |
|----------------------------|-----------------|
| Lait écrémé en poudre | 0.030 kg |
| Saccharose (sucre) | 0.340 kg |
| Glucose atomisé 36-39 D.E. | 0.180 kg |
| Eau pure | 0.443 kg |
| Jus de pamplemousse | 1.000 kg |
| Stabilisant | 0.006 kg |
| Poids total | 2.000 kg |

Grapefruit Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Skimmed milk powder | |
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Grapefruit juice | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Sorbet pamplemousse/ passoa

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|-----------------|
| Saccharose (sucre) | 0.325 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.180 kg |
| Eau pure | 0.443 kg |
| Jus de pamplemousse rose | 0.920 kg |
| Stabilisant | 0.008 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.030 kg |
| Liqueurpassoa | 0.100 kg |
| Poids total | 2.000 kg |

Grapefruit/ Passoa Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Pink grapefruit juice | |
| Stabilizer | |
| Skimmed milk powder | |
| Passoa liqueur | |
| Total weight | |

Sorbet poire

| INGRÉDIENTS | |
|--------------------------------|-----------------|
| Saccharose (suae) | 0.246 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.120 kg |
| Eau pure | 0.258 kg |
| Jus de citron | 0.030 kg |
| Pulpe de poire suaée à 10 % | 2.333 kg |
| Stabilisant | 0.012 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

Pear Sorbet

| INGREDIENTS | |
|------------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Lemon juice | |
| Pear pulp with 10 % sugar | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |

Sorbet pomme verte

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|-----------------|
| Saccharose (suae) | 0.480 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.180 kg |
| Eau pure | 0.498 kg |
| Jus de citron | 0.030 kg |
| Pulpe de pomme | 1.800 kg |
| Stabilisant | 0.012 kg |
| Poids total | 3.000 kg |

Green Apple Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Pure water | |
| Lemon juice | |
| Apple pulp | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



Sorbet thé

| INGRÉDIENTS | |
|---------------------------|------------------|
| Saccharose (sucre) | 2.060 kg |
| Glucose atomisé36-39 D.E. | 0.600 kg |
| Lait écrémé en poudre | 0.200 kg |
| Eau pure | 7.100 kg |
| Thé | 0.300 kg |
| Stabilisant | 0.040 kg |
| Poids total | 10.000 kg |

Tea Sorbet

| INGREDIENTS | |
|---------------------------|--|
| Saccharose (sugar) | |
| Atomized glucose 36-39 DE | |
| Skimmed milk powder | |
| Pure water | |
| Tea | |
| Stabilizer | |
| Total weight | |



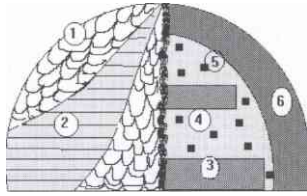
Les entremets glacés
Ice - sweets



Nom commercial Trade Name

des entremets of Sweets

| | | | | |
|----|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------|----|
| 70 | Ananas givré | FORT-DE-FRANCE | Pineapple givré | 70 |
| 71 | Café/noix | GATINOIX | Coffee/walnut | 71 |
| 65 | Caramel/café | HARMONIE | Caramel/coffee | 65 |
| 69 | Caramel/poire | SAINT-JAMES | Caramel/pear | 69 |
| 73 | Chocolat/cacahuète | MISTER-PINUTS | Chocolate/peanut | 73 |
| 79 | Chocolat/caramel | PRISCILLA | Chocolate/caramel | 79 |
| 74 | Framboise/cannelle | HILDA | Raspberry/cinnamon | 74 |
| 84 | Grand Marnier/orange | SOUFFLÉS- GRAND-MARNIER | Grand Marnier/orange | 84 |
| 75 | Griotte/sauvignon | GRIOTTIN | Morello/sauvignon | 75 |
| 76 | Marron/poire | WILLIAMS | Chestnut/pear | 76 |
| 83 | Noix de coco/fraise | TEDDY | Coconut/strawberry | 83 |
| 66 | Noix/Grande Chartreuse | CHARTREUX | Walnut/Grande Chartreuse | 66 |
| 82 | Orange/ananas/pamplemousse | FARANDOLE | Orange/pineapple/grapefruit | 82 |
| 87 | Orange/citron | FLORIDA | Orange/lemon | 87 |
| 86 | Orange/maltais | MALTAIS | Orange/Maltese | 86 |
| 67 | Orange/miel | ORANGEAT | Orange/honey | 67 |
| 80 | Pistache/cerise noire | OCTAVIE | Pistachio/black cherry | 80 |
| 68 | Pistache/quatre-épices | SICILIEN | Pistachio/4 spices | 68 |
| 85 | Pomme verte/biscuit normand | NORMANDY | Green apple/Normandy ice-biscuit | 85 |
| 72 | Praliné/abricot | FLORIAN | Praliné/apricot | 72 |
| 78 | Thé/citron | ROMEO | Tea/lemon | 78 |
| 88 | Vacherin marron/poire | VALENTIN | Chestnut/pear vacherin | 88 |
| 81 | Vacherin vanille/gingembre | MACAO | Vanilla/ginger vacherin | 81 |
| 77 | Vanille/confiture de lait | BOURBON | Vanilla/"confiture de lait" | 77 |



MONTAGE

Mouler un dôme avec le parfait café en incluant deux couches de meringue noisette et des grains de café candis.

Sangler.

Chemiser un dôme avec de la glace caramel, puis y enfoncer le dôme de parfait café.

Découper des triangles de biscuit joconde, puis coller en 5 sur le dôme (voir photo). Décorer, entre les triangles, à l'aide d'une douille n° 6 unie, avec de la crème chantilly café (voir photo).

CRÈME CHANTILLY CAFÉ

1.000 kg de crème fleurette
0.080 kg de sucre glace
0.020 kg d'essence de café

BISCUIT JOCONDE, BISCUIT AMANDES DÉCORÉ OU BISCUIT RAYÉ

Pour réaliser ces biscuits, nous avons besoin de feuilles de silicone, spéciales cuisson de type « Silpat ». Utiliser divers ustencils (peignes, palettes, pinceaux, doigts, etc., **photos n° 1, 3 et 5**) pour obtenir des empreintes de nature et couleurs diverses (voir photos).

Pour réaliser ces dessins, nous utilisons de la pâte à cigarette aromatisée ou colorée. Il est nécessaire de congeler les feuilles décorées afin de pouvoir étaler le biscuit par dessus.

Préparer la pâte à biscuit amandes, puis étaler 0.600 kg de masse sur les feuilles décorées, à l'aide d'une palette coudée (**photos n° 2 et 4**). Cuire au four ventilé, à

ASSEMBLY

Fill a dome with coffee parfait, incorporating two layers of hazelnut meringue and some candied coffee beans. Chill.

Line a dome with caramel ice-cream, then pack the coffee parfait dome inside it. Cut up triangles of almond sponge, then stick 5 of them onto the dome (see photo). Pipe a decoration between the triangles with coffee-flavoured whipped cream, using a n° 6 nozzle (see photo).

COFFEE-FLAVOURED WHIPPED CREAM

1.000 kg cream
0.080 kg icing sugar
0.020 kg coffee essence

DECORATED ALMOND SPONGE OR STRIPED SPONGE

To mark these sponges, you will need special silicon cooking sheets ("Silpat", for example). All sorts of utensils (combs, palette, knives, tongs, fingers, etc., **photos n° 1, 3 and 5**) can be used to create patterns in a variety of shapes and colours (see photos).

To make the drawings, use "cigarette-paste" which has been flavoured or coloured. The decorated sheets have to be frozen so that the sponge mixture can be spread on top. Prepare the almond sponge mixture, then spread 0.600 kg of this onto the decorated sheets, using a bent palette knife (**photos n° 2 and 4**). Cook in a fan oven at 220°C for 5 to 6 minutes, draught closed. Leave the sheets to

Entremets glacé caramel/café

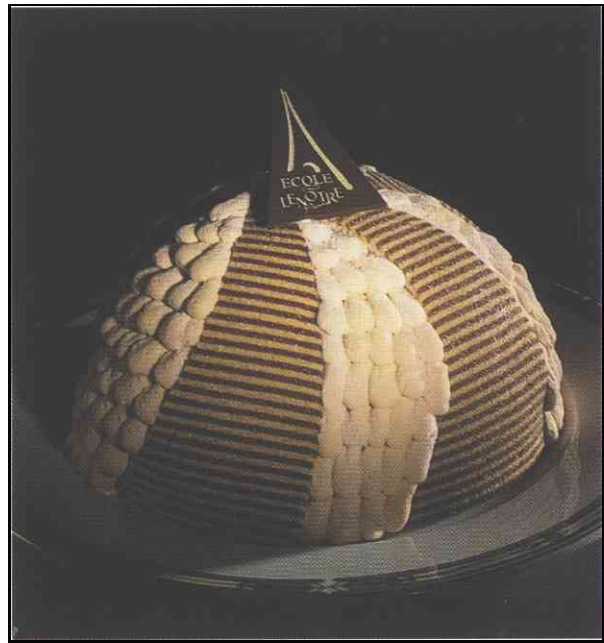
Caramel/Coffee Ice-sweet

COMPOSITION

crème chantilly café
biscuit joconde rayé
meringue noisette
parfait café
glace caramel

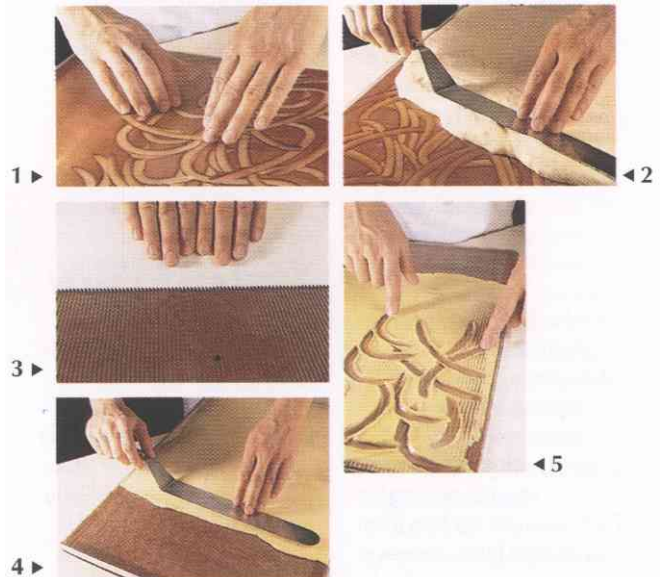
COMPOSITION

1 coffee-flavoured whipped cream
2 striped almond sponge
3/4 hazelnut meringue
5 coffee parfait
6 caramel ice-cream



220°C, pendant 5 à 6 min, tirage fermé. Laisser refroidir les plaques partiellement, puis décoller délicatement les feuilles de Silpat.

cool partially, then gently unstick the Silpat sheets.



*Entremets glacé
noix/Grande
Chartreuse*

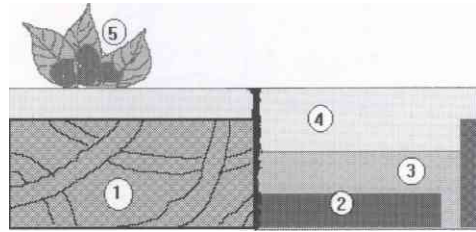
*Walnut/Grande
Chartreuse Ice-
sweet*

COMPOSITION

biscuit joconde imprimé
dacquoise aux noix
parfait noix
crème glacée Grande Chartreuse
feuilles en chocolat + cerneaux
de noix + velours de chocolat

COMPOSITION

1 patterned almond sponge
2 walnut dacquoise
3 walnut parfait
4 Grande Chartreuse ice-cream
5 chocolate leaves + walnut
halves + chocolate velvet



MONTAGE

Chemiser un moule en forme de cœur avec le biscuit joconde, déposer un fond de dacquoise, sangler. Garnir à mi-hauteur de parfait noix, puis remplir avec de la crème glacée Grande Chartreuse, lisser. Passer une couche fine et régulière de velours de chocolat sur le dessus de l'entremets. Décorer à l'aide de feuilles en chocolat et de cerneaux de noix.

ASSEMBLY

Line a heart-shaped mould with almond sponge then put in a base made of dacquoise; chill. Fill half-way up with walnut parfait then fill the rest with the Grande Chartreuse ice-cream and smooth. Apply a thin, even layer of chocolate velvet to the top of the sweet. Decorate with chocolate leaves and walnut halves.

feuilles (photo n° 1). Avec un pinceau, déposer une fine couche de chocolat au point sur les feuilles (photos n° 2 et 3). Laisser cristalliser, puis décoller le chocolat délicatement (photos n° 4 et 5).

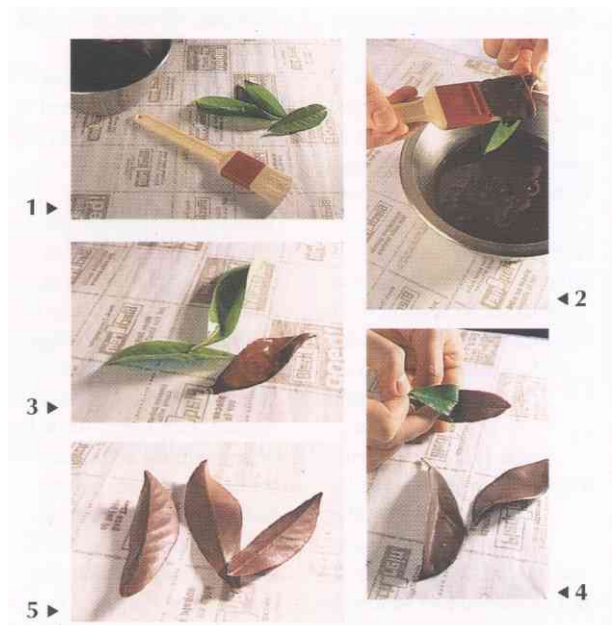
surface of the leaf (photos n° 2 and 3). Leave to crystallize, then unstick (photos n° 4 and 5).

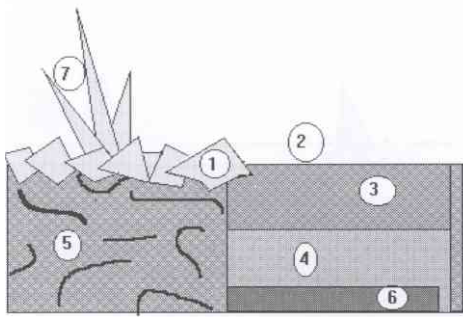
**FEUILLES EN
CHOCOLAT**

Prendre des feuilles naturelles d'aspect lisse (laurier). Les "débactériser" en les trempant dans un bain d'eau froide additionnée de 1/1 000 g d'eau de Javel pendant 5 min ; égoutter puis répéter l'opération avec un bain d'eau et vinaigre blanc, dosages et temps identiques. Sécher les

**NATURAL
PATTERNED LEAVES**

Take a few bay leaves. Disinfect them by soaking for 5 minutes in a 1/1000 solution of bleach and cold water, then another 5 minutes in a 1/1000 solution of white vinegar and cold water. Drain and wipe dry (photo n° 1). Using a brush, spread a thin layer of chocolate over the





*Entremets glacé
orange/miel*

*Orange/Honey
Ice-sweet*

COMPOSITION

éclats de chocolat
glacage neutre marbré
glace miel
sorbet orange
biscuit joconde
biscuit cuiller
décor chocolat

COMPOSITION

1 chocolate slivers
2 marbled neutral icing
3 honey ice-cream
4 orange sorbet
5 almond sponge
6 sponge fingers
7 chocolate decoration



MONTAGE

Cuire une feuille de biscuit joconde avec des zestes d'orange confits à la grenadine en surface ainsi que des amandes hachées. Sur un film PVC et à l'aide d'un pochoir, déposer une impression avec de la crème ganache, sangler. Chemiser un cercle avec le biscuit joconde, puis déposer le cercle inversé sur le film imprimé, le film ne couvrant que la moitié de la surface du cercle. Sangler. Garnir à mi-hauteur avec de la glace miel, remplir de sorbet orange, puis fermer

ASSEMBLY

Cook a layer of almond sponge, with some orange zests candied in grenadine syrup and chopped almonds on top. On a PVC film, and with the help of a stencil, make a pattern with chocolate cream. Chill. Line the inside of a ring with almond sponge, then place the ring upside down on the patterned film, so that the film covers only half the surface area of the ring. Chill. Fill half-way up with honey ice-cream, fill the rest with

avec un fond de biscuit cuiller, punché Grand Marnier. Enlever le film, puis glacer le dessus de l'entremets avec de la gelée neutre, la moitié n'étant pas imprimée sera marbrée avec de la gelée colorée à de l'essence de café. Coller autour de l'entremets, sur l'angle extérieur, des petits éclats de chocolat marbrés à l'aide d'une fine bordure de crème ganache. Faire un décor décentré avec des petits triangles de chocolat marbré.

orange sorbet, then close with a base of sponge fingers soaked in Grand Marnier punch. Remove the film, then glaze the top of the sweet with the neutral jelly; the non-patterned half can then be marbled with jelly coloured with coffee essence. Stick tiny slivers of marbled chocolate all around the outside edge of the sweet, with the help of a thin border of chocolate cream. Create an off-centre decoration made with small, marbled chocolate triangles.

*Entremets glacé
pistache/4-épices*

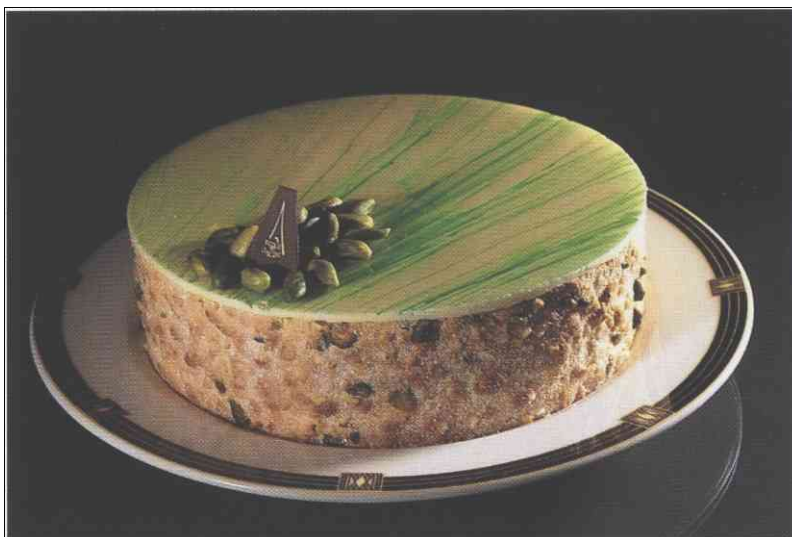
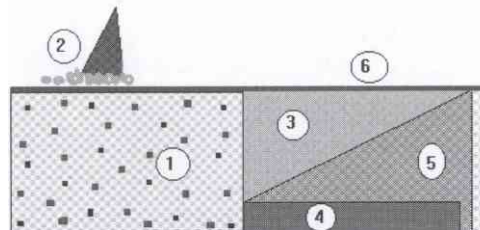
*Pistachio/4-
Spice Ice-sweet*

COMPOSITION

biscuit joconde
pistaches émondées
crème glacée 4 épices
biscuit viennois punché vanille
glace pistache
gelée neutre marbrée vert

COMPOSITION

1 almond sponge
2 blanched pistachios
3 4-spice ice-cream
4 Viennese sponge soaked in
vanilla punch
5 pistachio ice-cream
6 green marbled neutral jelly



MONTAGE

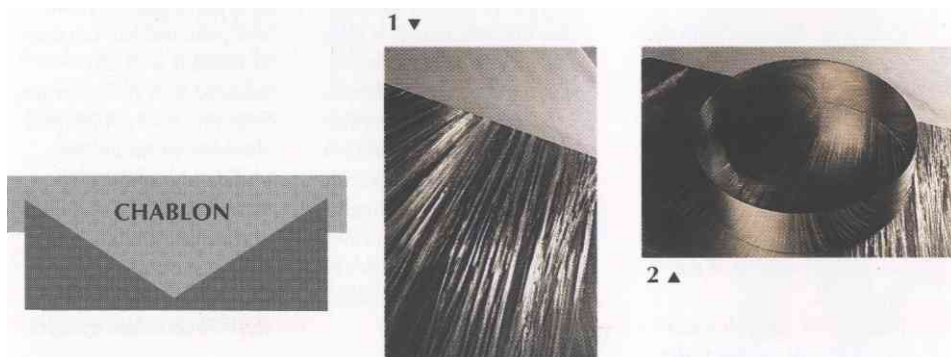
Déposer un film fin sur une plaque en faisant des plis (photo n° 1). Cuire une plaque de biscuit joconde avec des pistaches et des amandes hachées sur le dessus. Chemiser un cercle avec le biscuit joconde, puis le retourner sur la plaque filmée afin de faire un montage à l'envers (photo n° 2). Garnir de crème glacée 4 épices à l'aide d'un châblon (voir

ASSEMBLY

Place a thin film on an oven sheet, making folds at the end (photo n° 1). Cook a layer of almond sponge with pistachios and chopped almonds on top. Line a ring with almond sponge, then turn out onto the film-lined sheet so that the sweet can be assembled upside down (photo n° 2). Fill with 4-spice ice-cream with the help of a stencil (see sketch) then chill.

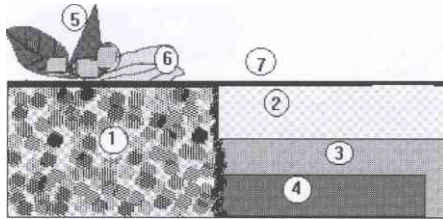
croquis) puis sangler. Garnir de glace pistache, puis fermer avec un fond de biscuit viennois punché vanille. Enlever le film, puis déposer sur le dessus de l'entremets une fine couche de gelée neutre colorée en vert, racler avec une palette afin de ne laisser que les nervures en vert. Glacer par dessus avec de la gelée neutre, décorer avec des pistaches et un sujet chocolat.

Fill with pistachio ice-cream, then close with a base of Viennese sponge soaked in vanilla punch. Remove the film, apply a thin layer of green-coloured neutral jelly to the top of the sweet, then scrape the surface with a palette knife, leaving just a few green veins. Glaze the top with neutral jelly, decorate with pistachios and a chocolate figure.



Entremets glacé caramel/poire

Caramel/Pear Ice-sweet



COMPOSITION

éclats de meringue française
glace caramel
sorbet poire
meringue française
feuilles en chocolat
poires au sirop émincées
gelées neutres et café marbré

COMPOSITION

1 slivers of French meringue
2 caramel ice-cream
3 pear sorbet
4 French meringue
5 chocolate leaves
6 thinly sliced pears in syrup
7 marbled neutral and coffee jellies

MONTAGE

Sangler un cercle, déposer un fond de meringue française. Garnir à mi-hauteur de sorbet poire, puis remplir de glace
• caramel, lisser. Avec de l'essence de café, colorer de la gelée neutre, déposer des petites touches de gelée café sur le dessus de l'entremets, puis glacer par dessus avec de la gelée neutre pour faire un marbrage. Glacer la totalité de

ASSEMBLY

Chill a ring, then place a base made of French meringue inside it. Fill half-way up with pear sorbet, then fill the rest with caramel ice-cream and smooth. Colour some neutral jelly with coffee essence. Add a few dabs of coffee jelly to the top of the sweet, then glaze over the top with neutral jelly to create a marbled effect. Glaze the whole sweet

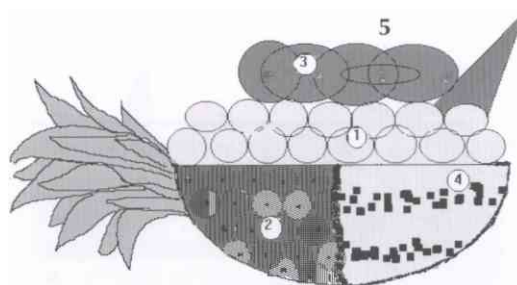
l'entremets afin de pouvoir coller autour des éclats de meringue française. (Concasser de la meringue bien sèche, puis la passer au tamis fin pour enlever la poudre). Décorer le dessus de l'entremets avec un émincé de poires et des feuilles de chocolat (voir page 66).

so that slivers of French meringue can be stuck to it. (Crush some very dry meringue, then put through a sieve to remove the powder.). Decorate the top of the sweet with thinly sliced pears and chocolate leaves (see page 66).



Ananas givré | Pineapple Givré

| COMPOSITION | COMPOSITION |
|---|---|
| sorbets ananas | 1 pineapple sorbet |
| coque d'ananas frais | 2 fresh pineapple shell |
| tranches de citron vert semi-confit | 3 semi-candied lime slices |
| morceaux d'ananas macérés au kirsch | 4 pineapple chunks macerated in kirsch |
| zestes d'orange confits à la grenadine | 5 orange zests candied in grenadine |



MONTAGE

Vider une coque d'ananas frais en le coupant horizontalement au 3/4 de la hauteur ; sangler. Garnir de sorbet ananas en intercalant 2 couches de morceaux d'ananas macérés au kirsch. Sur le dessus, faire un décor à l'aide d'une douille n° 10 unie (photo n° 1). Décorer avec des petits cornets de citron vert confits, ainsi que des zestes d'orange confits à la grenadine.

Facultatif : si l'on désire stocker ce produit un certain temps, il est possible de le protéger avec une fine couche de glée neutre passée au pistolet.

ASSEMBLY

Hollow out a fresh pineapple shell after cutting it horizontally 3/4 up. Chill. Fill with pineapple sorbet, incorporating 2 layers of pineapple chunks macerated in kirsch. Create a decoration on the top using a n° 10 plain nozzle (photo n° 1).

Decorate with a few small candied lime cones and orange zests candied in grenadine (optional). If you wish to store the product for a certain amount of time, it can be protected by a thin layer of neutral jelly applied with a spray gun.



VARIANTE

Marier le sorbet ananas avec un sorbet fruit rouge et décorer en intercalant les deux couleurs. Décorer de fruits rouges et de morceaux d'ananas confits.

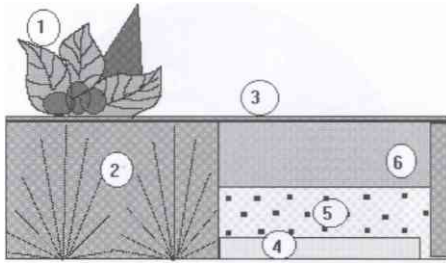
VARIATION

Present the pineapple sorbet with a red fruit sorbet and decorate by alternating the two colours.

Garnish with red fruits and chunks of candied pineapple.

*Entremets glacé
café/noix*

*Coffee/Walnut
Ice-sweet*

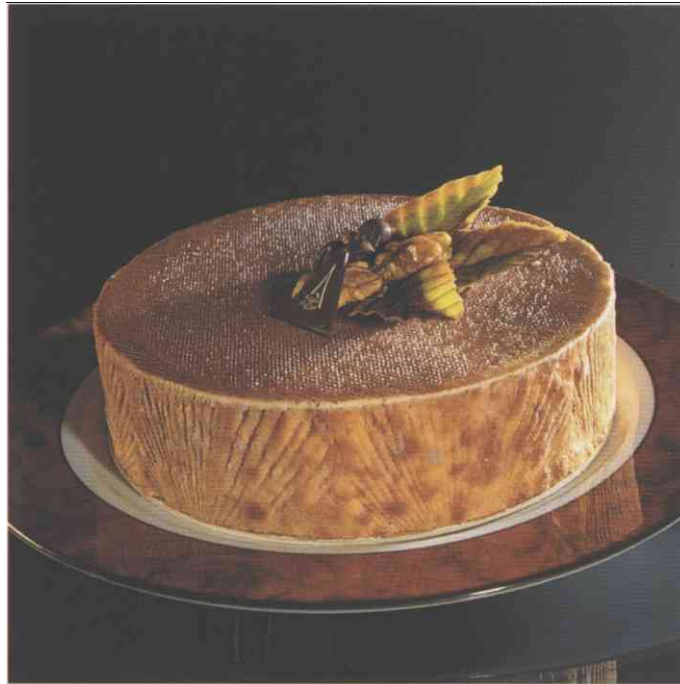


COMPOSITION

feuilles en pâte à cigarettes
biscuit joconde
crème ganache
dacquoise noix
parfait noix + noix
caramélisées
glace café

COMPOSITION

1 cigarette-paste leaves
2 almond sponge
3 chocolate cream
4 walnut dacquoise
5 walnut parfait + caramelized walnuts
6 coffee ice-cream



MONTAGE

Sur une feuille de cuisson Silpat, côté rugueux, faire une impression avec de la crème ganache en raclant avec une palette. Sangler. Cuire une feuille de biscuit joconde puis, à la sortie du four, marquer le côté crouste avec une empreinte à sucre en silicone. Chemiser un cercle avec ce biscuit, puis déposer à l'envers sur la feuille de cuisson imprimée. Garnir à mi-hauteur de glace café, puis de parfait noix additionné de noix hachées caramélisées. Fermer avec un fond de dacquoise. Sangler. Enlever la feuille de cuisson, puis glacer au pistolet avec de la gelée neutre. Faire un décor avec des noix

ASSEMBLY

Make a chocolate cream pattern on the rough side of a Silpat baking sheet by scraping the surface with a palette knife. Chill. Bake a thin layer of almond sponge then, once out of the oven, mark the crusty side with a silicon sugar stamp. Line a ring with the sponge, then place upside down on the patterned Silpat sheet. Fill half-way up with the coffee ice-cream, then the walnut parfait with the addition of a few caramelized chopped walnuts. Close with a base of dacquoise. Chill. Remove the baking sheet, then glaze with neutral jelly using a spray gun. Make a decoration compri-

glacées à la gelée neutre, des feuilles en pâte à cigarettes multicolores (voir demo photo page 76) et des grains de café chocolat.

sing walnuts glazed with neutral jelly, multi-coloured cigarette-paste leaves (see photos page 76) and chocolate coffee beans.

Noix

CARAMÉLISÉES

0.300 kg de noix « invalides »
0.200 kg de sucre
0.070 kg d'eau

CARAMELIZED

WALNUTS

0.300 kg crushed walnuts
0.200 kg sugar
0.070 kg water

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à 118°C, y verser les noix, puis faire sabler. Continuer sur le feu jusqu'à obtention d'une couleur caramel clair, verser sur un marbre afin de refroidir. Hacher grossièrement au cutter.

METHOD

Cook the sugar at 118°C, pour in the walnuts, then cook to a sandy consistency. Continue to heat until a light caramel colour is obtained, then pour onto a marble board to cool. Cut up into rough pieces with a cutter.

*Entremets glacé
praliné/abricot*

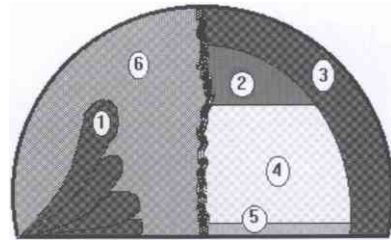
*Praliné/Abricot
Ice-sweet*

COMPOSITION

*crème chantilly
coulis abricot
glace praliné
sorbet abricot
biscuit joconde
velours de chocolat*

COMPOSITION

*1 whipped cream
2 apricot coulis
3 praliné ice-cream
4 apricot sorbet
5 almond sponge
6 chocolate velvet*



MONTAGE

Au fond d'un dôme déposer un peu de coulis abricot, sangler.
Garnir de sorbet abricot, sangler.
Chemiser un dôme de taille supérieure avec la glace praliné, puis y enfoncer le dôme abricot, fermer avec un fond de biscuit joconde punché liqueur d'abricot.
Faire un décor à la base du dôme avec une douille à saint-honoré (voir photo).
Passer la totalité de l'entremets au velours de chocolat. Déposer un décor chocolat noir au sommet.

ASSEMBLY

Pour a little apricot coulis into the base of a dome and chill.
Fill with apricot sorbet; chill.
Line a larger dome with praliné ice-cream, then pack the apricot dome inside it.
Close with a base made of almond sponge soaked in apricot liqueur punch.
Make a decoration at the base of the dome using a saint-honoré nozzle (see photo).
Cover the whole sweet with chocolate velvet. Arrange a sweet chocolate decoration on top.

COULIS ABRICOT

SPÉCIAL

*0.500 kg de purée d'abricots
0.250 kg de sucre inverti
0.050 kg de liqueur d'abricot*

PUNCH ABRICOT

*0.325 kg de sirop à 60 %
0.100 kg d'eau
0.100 kg de liqueur d'abricot*

SPECIAL ABRICOT

COULIS

*0.500 kg apricot purée
0.250 kg invert sugar
0.050 kg apricot liqueur*

APRICOT PUNCH

*0.325 kg 60 % syrup
0.100 kg water
0.100 kg apricot liqueur*

Entremets glacé chocolat/ cacaahuète

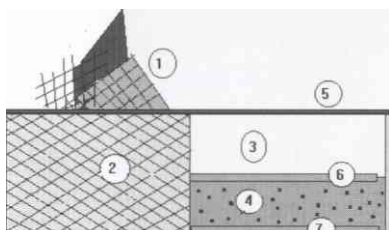
COMPOSITION

grillage de chocolat noir et blanc
impression de glace chocolat et glace cacaahuète
crème glacée cacaahuète
glace chocolat
poudre de cacao
nougatine croquante

Chocolate/ Peanut Ice-sweet

COMPOSITION

1 sweet/white chocolate latticework
2 chocolate and peanut ice-cream pattern
3 peanut ice-cream
4 chocolate ice-cream
5 cocoa powder
G17 crunchy nougatine



MONTAGE

Découper des bandes de film PVC thermoformé, type « grillage fin », à la hauteur et la circonférence de vos cercles.

Déposer de la glace chocolat sur ces bandes en raclant fortement afin de ne garder que les incrustations, sangler.

Déposer de la crème glacée cacaahuète par dessus, en couche fine et lisse, essuyer les bords de la bande, puis laisser durcir partiellement au froid.

Lorsque la bande décor est congelée mais souple, vous pouvez la mettre en place dans le cercle et commencer le montage. Découper deux disques de nougatine croquante. Déposer un fond de nougatine croquante dans le cercle, puis garnir de glace chocolat à mi-hauteur.

Déposer un nouveau disque de nougatine croquante, garnir de crème glacée cacaahuète, puis lisser. Sangler.

A l'aide d'un disque de carton, masquer le dessus de l'entremets en ne laissant apparaître qu'une zone de quelques centimètres, saupoudrer légèrement de poudre de cacao, décaler le carton de quelques

ASSEMBLY

Cut out strips of thermo-shaped "fine-mesh"-type PVC film, the same height and circumference as the rings to be used. Spread chocolate ice-cream onto the strips then scrape hard so that only the grooves are left filled. Chill.

Spread some peanut ice-cream on top in a thin, smooth layer. Wipe the edges of the strip, then leave to harden partially in the freezer. Once the decorative strip is frozen but still flexible, it can be put in place in the ring and you can start to assemble the sweet. Cut out two discs of crunchy nougatine. Spread a base of crunchy nougatine inside the ring, then fill half-way up with chocolate ice-cream. Place another disc of crunchy nougatine on top, fill the rest with peanut ice-cream, then smooth. Chill.

With the help of a cardboard disc, mask the top of the sweet, leaving only an area of a few centimetres visible. Dust lightly with cocoa powder. Move the disc a few centimetres, then start again until the whole of the top of the sweet is covered.



centimètres, puis recommencer jusqu'à couvrir entièrement le dessus de l'entremets. Faire un décor avec du grillage de chocolat ainsi que du tube grillagé.

Decorate with chocolate latticework and latticework tubes.

GRILLAGE DE COUVERTURE

CHOCOLAT

À l'aide d'un cornet, entrecroiser des traits de chocolat en forme de grillage sur une feuille de PVC congelée (photo n° 1). Laisser cristalliser. Briser en petits morceaux (photo n° 2).

CHOCOLATE LATTICEWORK

On a PVC sheet, and using a piping bag, weave lines of chocolate together to form a latticework pattern (photo n° 1). Leave to crystallize. Break up into small pieces (photo n° 2).



1 ▲



2 ▲

*Entremets glacé
framboise/
cannelle*

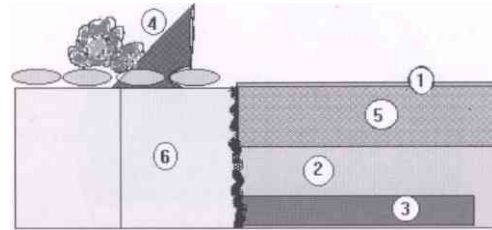
*Raspberry
Cinnamon
Ice-sweet*

COMPOSITION

confiture de framboises pépins
glace cannelle
fond de meringue française
décor de fleur pastillage ou
pâte d'amandes
sorbet framboise
plaquettes de chocolat blanc

COMPOSITION

1 raspberry pip jam
2 cinnamon ice-cream
3 French meringue base
4 flower decoration made from
pastillage or almond paste
5 raspberry sorbet
6 cocoa-flecked white squares



MONTAGE

Sangler un moule hexagonal, puis déposer un tond de meringue française. Garnir de glace cannelle à mi-hauteur. Remplir puis lisser de sorbet framboise. A l'aide d'un châblon « losanges », décorer avec de la confiture de framboises pépins. Faire une bordure de glace cannelle à l'aide d'une douille cannelée C6. Coller autour de l'entremets des plaquettes de chocolat blanc (voir ci-dessous). Décorer le dessus de l'entremets avec des fleurs en pastillage ou en pâte d'amandes.

PLAQUETTES DE COUVERTURE IVOIRE MOUCHETÉE CACAO
Sur un film PVC, saupoudrer de la poudre cacao. Etaler de la couverture ivoire en fine

ASSEMBLY

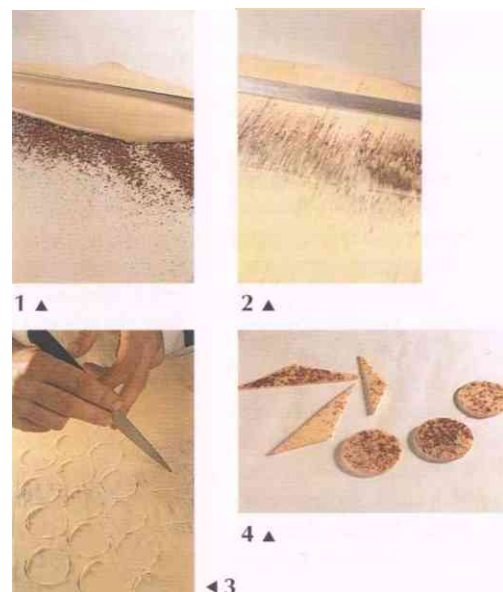
Chill a hexagonal mould, then place a base of French meringue inside. Fill half-way up with cinnamon ice-cream. Fill the rest with raspberry sorbet and smooth. Using a diamond-shaped stencil, decorate with raspberry seed jam. Pipe on a border of cinnamon ice-cream using a C6 fluted nozzle. Stick white chocolate squares all around the sides. Decorate the top of the sweet with flowers made from pastillage or almond paste.

COCOA-FLECKED IVORY COATING SQUARES

Dust some PVC film with cocoa powder. Spread a fine layer of ivory coating on top (photos n° 1 and 2). Wait

couche par-dessus (photos n° 1 et 2). Attendre le début de la cristallisation, puis détailler des formes au couteau ou au découpoir (photo n° 3). Laisser cristalliser, puis décoller (photo n° 4).

for crystallization to start, then cut out shapes with a knife or cutter (photo n° 3). Leave to crystallize, then remove from the film (photo n° 4).



*Entremets glacé
griotte/
sauvignon*

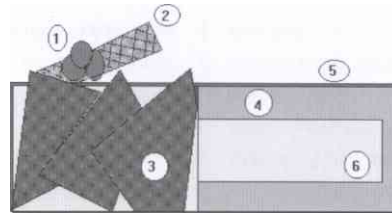
*Morello/Sauvignon
Ice-sweet*

COMPOSITION

griottes à l'eau de vie
tuyau de chocolat
éclats de chocolat
sorbet griotte
gelée neutre
biscuit glacé sauvignon

COMPOSITION

morello cherries in brandy
chocolate tubes
chocolate slivers
morello cherry sorbet
neutral jelly
Sauvignon ice-biscuit



MONTAGE

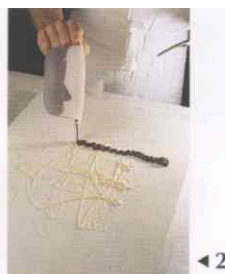
Mouler dans un périt cadre le biscuit glacé sauvignon ; sangler. Garnir à mi-hauteur un cadre de taille supérieure avec le sorbet griotte, puis y enfoncer l'intérieur au sauvignon, finir de remplir, puis lisser. Glacer

ASSEMBLY

Pack the sauvignon ice-biscuit inside a small frame. Chill. Fill a larger frame half-way up with the morello cherry sorbet, then pack into the sauvignon ice-biscuit. Finish filling, then smooth. Glaze

entièrement l'entremets avec la gelée neutre. Disposer autour des éclats de chocolat marbré (voir ci-dessous). Décorer le dessus avec des cerises griottes à l'eau de vie, des tuyaux de chocolat, ainsi qu'un motif au cornet (voir photo).

the whole of the sweet with neutral jelly. Arrange slivers of chocolate around the edges. Decorate the top with morello cherries in brandy, chocolate tubes and a cone motif (see photo).



**ÉCLATS MARBRÉS
BLANCS ET NOIRS**

Sur un film PVC, déposer du chocolat blanc avec une maryse (photo n° 1). Recouvrir immédiatement avec du chocolat noir en fine couche (photos n° 2 et 3). Laisser cristalliser, puis briser en morceaux (photo n° 4).

**MARBLED SWEET
AND WHITE
CHOCOLATE SLIVERS**

Spread some white chocolate onto a PVC film using a scraper (photo n° 1). Cover immediately with a thin layer of sweet chocolate coating (photos n° 2 and 3). Leave to crystallize, then break into pieces (photo n° 4).



**TUYAUX DE GRILLAGE
CHOCOLAT**

Voir page 97.

**CHOCOLATE
LATTICEWORK TUBES**

See page 97.

*Entremets glacé
marron/poire*

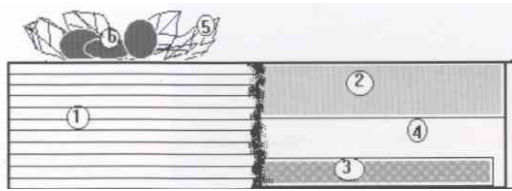
*Chestnut/Pear
Ice-sweet*

COMPOSITION

biscuit joconde rayé cacao
crème glacée marron
meringue française
sorbet poire
feuilles en pâte à cigarettes
marrons confits

COMPOSITION

1 cocoa-striped almond sponge
2 chestnut ice-cream
3 French meringue
4 pear sorbet
5 cigarette-paste leaves
6 candied chestnuts



MONTAGE

Sangler un cercle, déposer un fond de meringue française. Garnir à mi-hauteur de sorbet poire. Remplir puis lisser avec la glace marron, faire un décor avec une douille à saint-honoré (voir photo). Déposer du velours de chocolat sur le dessus de l'entremets à l'aide d'un pistolet. Décorer avec des feuilles en pâte à cigarettes et des marrons confits (voir photo).

**VELOURS DE
CHOCOLAT**

0.700 kg de chocolat de couverture
0.300 kg de beurre de cacao
colorant spécial chocolat (fac)
qsp (quantité suffisante pour)

PROCÉDÉ

Fondre le tout au bain marie, puis pulvériser le mélange à l'aide d'un pistolet électrique à 40°C en couche fine et régulière.

ASSEMBLY

Chill a ring and place a base of French meringue inside. Fill half-way up with pear sorbet. Fill the rest with chestnut ice-cream then smooth. Make a decoration using a saint-honoré nozzle (see photo). Apply chocolate velvet to the top of the sweet using a spray gun. Decorate with cigarette-paste leaves and candied chestnuts (see photo).

**CHOCOLATE
VELVET**

0.700 kg chocolate coating
0.300 kg cocoa butter
special chocolate colouring (optional)
QSF (quantity sufficient for)

METHOD

Melt all the ingredients in a bain-marie, then spray on the mixture using an electric spray gun at 40°C in a thin, even layer.



**FEUILLES EN PÂTE
À CIGARETTES**

À l'aide d'un châblon en forme de feuille, coucher des feuilles en pâte à cigarettes (photo n° 1). Cuire à 220°C pendant 6 minutes. Marquer la pâte à la sortie du four à l'aide d'une empreinte à sucre (photo n° 2). Même procédé pour les feuilles marbrées, mais en mélangeant 3 couleurs de pâte au départ (photos n° 3 et 4).

**CIGARETTE-PASTE
LEAVES**

Using a leaf-shaped stencil, form leaves made of cigarette-paste on an oven sheet (photo n° 1). Cook at 220°C for 6 minutes. Mark the paste when it comes out of the oven using a sugar stamp (photo n° 2). The same process is used to make marbled leaves, this time mixing 3 colours of paste at the start (photos n° 3 and 4).



1 ▲



2 ▲



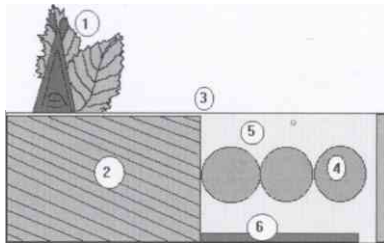
3 ▲



4 ▲

*Entremets glacé
vanille/confiture
de lait*

*Vanilla/Confiture
de lait "Ice-
sweet"*



MONTAGE

Sur un film PVC et à l'aide d'un pochoir, déposer de la crème ganache. Exécuter deux dessins différents, puis faire durcir. Découper des carrés dans les feuilles de PVC, puis les assembler. Déposer le cercle de montage dessus, puis faire le montage à l'envers. Réaliser des boules de 1/30 de litre avec la glace confiture de lait. Chemiser le cercle avec le biscuit joconde rayé. Garnir de glace vanille à mi-hauteur, puis y enfoncer les boules à la confiture de lait. Finir de garnir, puis fermer avec un fond de biscuit joconde punché vanille, sangler.

ASSEMBLY

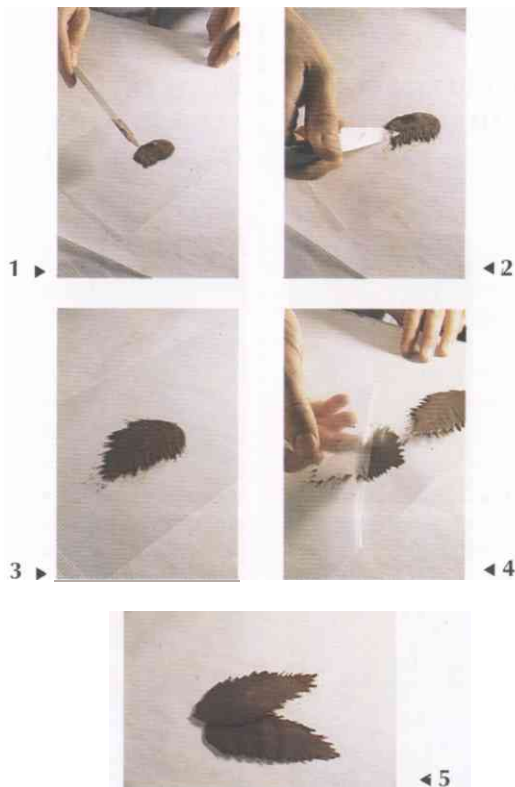
Spread the chocolate cream onto a PVC film with the help of a stencil. Make two different designs, then leave to harden. Cut out squares in the PVC sheets, then put them together. Place a ring on top, then assemble the sweet upside down. Make 1/30-litre scoops of "confiture de lait" ice-cream. Line the ring with the striped almond sponge. Fill half-way up with vanilla ice-cream, then pack the scoops of "confiture de lait" ice-cream inside. Fill the rest, then close with a base of almond sponge soaked in vanilla punch. Chill.

COMPOSITION

décors chocolat
biscuit joconde rayé cacao et
biscuit neutre
gelée neutre
glace aux oeufi a la confiture
de lait
glaces aux oeufi vanille
crème ganache

COMPOSITION

1 chocolate decorations
2 cocoa-striped almond sponge
and neutral sponge
3 neutral jelly
4 "confiture de lait" ice-cream
with eggs
5 vanilla ice-cream with eggs
6 chocolate cream



Glacer le dessus de l'entremets avec la gelée neutre. Déposer des feuilles de chocolat verticalement au centre de l'entremets.

Glaze the top of the sweet with neutral jelly. Arrange the chocolate leaves vertically in the centre of the sweet.

**FEUILLES EN
CHOCOLAT TIRÉES
AU COUTEAU**

Déposer un peu de chocolat sur un film PVC à l'aide d'une palette (photo n° 1). Avec un couteau d'office, tirer le chocolat du centre vers l'extérieur en prenant soin de donner une forme de feuille (photos n° 2 et 3). Laisser cristalliser puis décoller (photos n° 4 et 5).

**CHOCOLATE LEAVES
PULLED INTO SHAPE
WITH A KNIFE**

Spread a little chocolate onto a PVC film using a palette knife (photo n° 1). Then, with the help of a paring knife, pull the chocolate from the centre outwards, forming it into a leaf shape (photos n° 2 and 3). Leave to crystallize then remove from the film (photos n° 4 and 5).

*Entremets glacé
thé / citron*

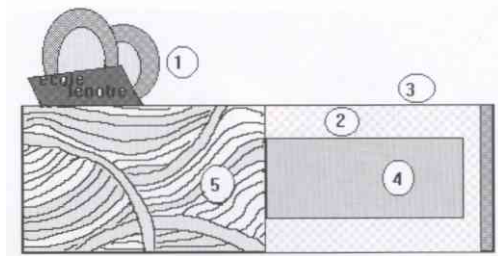
*Tea/Lemon Ice-
sweet*

COMPOSITION

fours secs au citron
crème glacée au thé
gelée neutre
sorbet citron
biscuit joconde imprimé

COMPOSITION

1 lemon-flavoured petits fours
2 tea ice-cream
3 neutral jelly
4 lemon sorbet
5 patterned almond sponge



MONTAGE

Mouler un cercle de sorbet citron, sangler. Garnir de crème glacée au thé, puis enfoncer au centre le disque de sorbet citron, remplir avec la crème glacée au thé, puis lisser. Sangler. Enlever la plaque et le film, puis glacer avec de la gelée neutre colorée en brun en raclant à la palette au maximum afin de ne laisser que les rayures incrustées. Glacer de nouveau avec de la gelée neutre. Décorer avec des fours secs au citron et des feuilles de thé.

**FOURS SECS
CITRON**

Coucher, à la poche, (photo n° 1) des palets en pâte à cigarettes. Cuire à 220°C pendant 3 minutes, afin de les étaler uniformément (photo n° 2). Déposer dessus des fruits tranchés très fins,

ASSEMBLY

Pack a ring with lemon sorbet, chill. Fill the ring part way up with tea ice-cream, then pack the lemon sorbet disc into the centre, fill the rest with tea ice-cream and smooth. Chill. Remove the sheet and the film, then glaze with brown-coloured neutral jelly, scraping as thoroughly as possible with a palette knife so as to leave only the stripes encrusted in the folds. Glaze again with neutral jelly. Decorate with lemon petits fours and tea leaves.

**LEMON PETITS
FOURS**

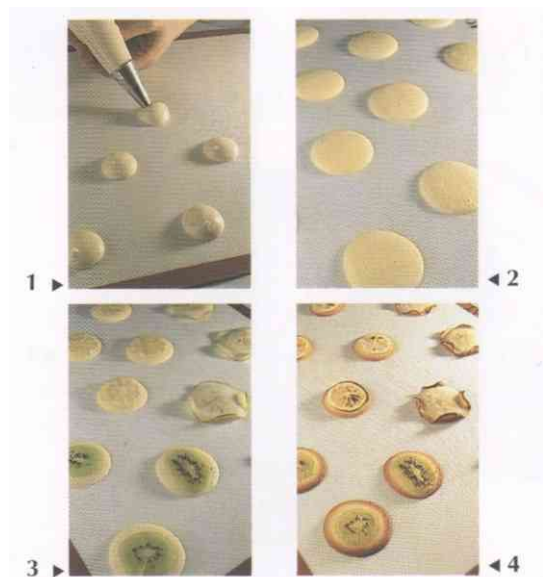
Pipe out discs made of cigarette-paste (photo n° 1). Cook at 220°C for 3 minutes until evenly spread out (photo n° 2). Half-way through cooking, place thin slices of lemon on top after

préalablement trempés dans un sirop à 60 % chaud (photo n° 3). Finir la cuisson.

first soaking them in a hot 60 % syrup (photo n° 3). Finish cooking (photo n° 4).

**BISCUIT JOCONDE
IMPRIMÉ (VOIR
PAGE 65).**

**PATTERNED
ALMOND SPONGE
(SEE PAGE 65).**





*Entremets glacé
dôme
chocolat/caramel*

COMPOSITION

velours de chocolat
glace caramel
nougatine croquante
glace chocolat
crème chantilly

MONTAGE

Mouler dans un dôme la glace caramel en intercalant deux couches de nougatine croquante ; sangler.

Garnir un dôme de taille supérieure avec la glace au chocolat, puis y enfoncer le dôme de glace caramel ; lisser puis sangler.

A l'aide d'une douille à saint-honoré, décorer avec de la crème chantilly (voir photo).

Passer la totalité du dôme au velours de chocolat (velours de chocolat, voir entremets marron/poire, page 76).

*Chocolate/Caramel
Dome Ice-sweet*

COMPOSITION

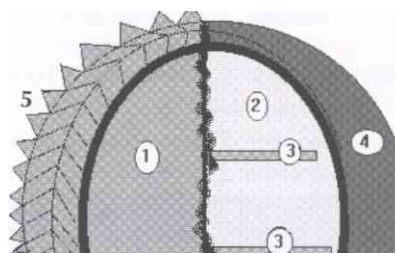
1 chocolate velvet
2 caramel ice-cream
3 crunchy nougatine
4 chocolate ice-cream
5 whipped cream

ASSEMBLY

Fill a dome with caramel ice-cream, incorporating two layers of crunchy nougatine; chill.

Fill a bigger dome with the chocolate ice-cream, then pack the dome of caramel ice-cream inside it. Smooth and chill.

Using a saint-honoré nozzle, decorate with whipped cream (see photo). Cover the whole of the dome with chocolate velvet (see chestnut/pear sweet, page.76).



NOUGATINE

0.150 kg de sucre
0.050 kg de glucose
0.150 kg de beurre
0.250 kg d'amandes hachées
ou effilées

NOUGATINE

0.150 kg sugar
0.050 kg glucose
0.150 kg butter
0.250 kg chopped or slivered
almonds

PROCÉDÉ

Porter à ébullition le sucre le glucose et le beurre puis, hors du feu, incorporer les amandes. Etaler finement sur une feuille de cuisson et cuire au four à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur caramel clair. À la sortie du four, laisser reposer quelques instants puis détailler des disques au découpoir.

METHOD

Bring the sugar, glucose and butter to the boil then, away from the heat, mix in the almonds. Spread a thin layer on an oven sheet and cook in a 180°C oven to a light caramel colour. Once out of the oven, leave to stand for a few moments then cut out discs with a cutter.



*Entremets glacé
pistache/cerise
noire*

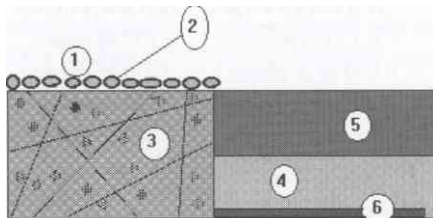
*Pistachio/Black
Cherry Ice-sweet*

COMPOSITION

glace pistache
cerises noires semi-confites
biscuit joconde décoré
sorbet cerises noires
biscuit joconde punché kirsch

COMPOSITION

1/4 pistachio ice-cream
2 semi-candied black cherries
3 decorated almond sponge
5 black cherry sorbet
6 almond sponge soaked in
kirsch punch



MONTAGE

Coucher une feuille de biscuit joconde, puis faire des traits croisés au cornet avec de la gelée de cassis, disperser des pistaches entières, cuire. Chemiser un cercle avec le biscuit joconde, déposer un fond de biscuit punché kirsch, sangler.

ASSEMBLY

Spread out a thin layer of almond sponge mixture on an oven sheet, then pipe out criss-cross lines of blackcurrant jelly and arrange some whole pistachios on top. Cook. Line the inside of a ring with almond sponge, make a base of sponge soaked

in punch, and chill. Fill half-way up with pistachio ice-cream, then fill the rest with black cherry sorbet and smooth. Pipe a decoration around the edge of the sweet using a n° 6 nozzle (see photo). Garnish the centre of the sweet with semi-candied cherries, lightly glazed with neutral jelly. Apply some ground pistachio around the edges (see photo).

Garnir le centre de l'entremets avec des cerises semi-confites glacées légèrement avec de la gelée neutre, disposer de la poudre de pistache en bordure (voir photo).

in punch, and chill. Fill half-way up with pistachio ice-cream, then fill the rest with black cherry sorbet and smooth. Pipe a decoration around the edge of the sweet using a n° 6 nozzle (see photo). Garnish the centre of the sweet with semi-candied cherries, lightly glazed with neutral jelly. Apply some ground pistachio around the edges (see photo).

**GELÉE CASSIS
SPÉCIALE**

0.300 kg de nappage abricot
0.700 kg de gelée de cassis
0.040 kg de colorant rouge
fraise

**SPECIAL
BLACKCURRANT
JELLY**

0.300 kg apricot coating
0.700 kg blackcurrant jelly
0.040 kg red strawberry
colouring

**CERISES NOIRES
SEMI-CONFITES**

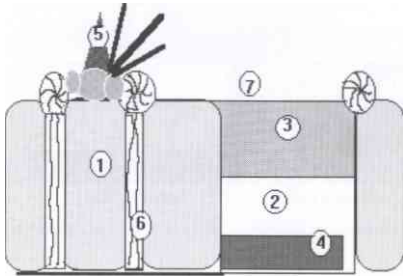
Bouillir un sirop à 60 % de sucre, y jeter les cerises noires, faire bouillir quelques instants, puis laisser macérer pendant 12 heures minimum.

**SEMI-CANDIED
BLACK CHERRIES**

Boil a syrup made with 60 % sugar. Throw in the black cherries, boil for a few moments, then leave to macerate for at least 12 hours.

*Vacherin vanille/
gingembre*

*Vanilla/Ginger
Vacherin*



COMPOSITION

coques de meringue française
glace vanille
glace gingembre
fond de meringue française
décor/gingembre confit/
gousses de vanille
crème chantilly
gelée neutre

COMPOSITION

1 French meringue shells
2 vanilla ice-cream
3 ginger ice-cream
4 French meringue base
5 decoration/candied ginger/
vanilla pods
6 whipped cream
7 neutral jelly

MONTAGE

Sangler un cercle haut ; déposer au fond la meringue française, puis le garnir à mi-hauteur de glace vanille. Compléter le garnissage avec la glace gingembre, lisser. Glacer le dessus avec la gelée neutre. À l'aide de crème chantilly, coller autour de l'entremets les coques de meringue en les espaçant de 1,5 cm. Décorer de crème chantilly à l'aide d'une douille cannelée C7, puis avec du gingembre confit et des gousses de vanille émincées.

ASSEMBLY

Chill a high-sided ring. Place a base of French meringue inside, then fill half-way up with vanilla ice-cream. Fill the rest up with ginger ice-cream. Smooth. Glaze the top with neutral jelly. With the help of a little whipped cream, stick meringue shells all around the sweet at intervals of 1.5 cm. Decorate with whipped cream using a C7 fluted nozzle. Make a decoration with candied ginger and thinly sliced vanilla pods.



*Entremets
orange/ananas/
pamplemousse*

COMPOSITION

sorbet orange
sorbet ananas
sorbet pamplemousse
meringue française
tranches d'ananas déshydratées
tranches de kiwi déshydratées
gelée neutre

MONTAGE

Sangler un cercle, puis y déposer un fond de meringue. Mouler les 3 sorbets en panachant les parfums, lisser. Glacer la totalité de l'entremets avec la gelée neutre (au pistolet). Déposer en décoration les tranches de fruits séchés au centre de l'entremets.

MÉTHODE DE PRÉPARATION POUR LES TRANCHES DE FRUITS SÉCHÉS
(Pour les références photos, voir pages 85, 93 et 107).
Trancher les fruits frais très

*Orange/Pineapple/
Grapefruit Ice-
sweet*

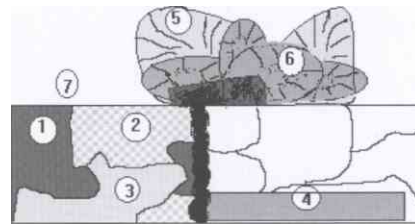
COMPOSITION

1 orange sorbet
2 pineapple sorbet
3 grapefruit sorbet
4 French meringue
5 slices of dried pineapple
6 slices of dried kiwi
7 neutral jelly

ASSEMBLY

Chill a ring, then place a meringue base inside. Mould the three sorbets in the ring, mixing the flavours, then smooth. Glaze the whole of the sweet with neutral jelly, using a spray gun. Make a decorative arrangement with dried fruit in the centre of the sweet.

METHOD FOR PREPARING SLICES OF DRIED FRUIT
(For photos referencies, see pages 85, 93 and 107). Slice the fresh fruit very thinly using a ham slicing machine



finement à la machine à jambon (2 mm). Plonger les fruits dans un sirop à 60 % de sucre bouillant additionné de 2 % de jus de citron. Laisser tremper quelques minutes, puis égoutter (photo n° 1). Mettre les fruits sur plaque avec feuille de cuisson anti-adhérente (photo n° 2), puis les mettre à sécher au four ou à l'étuve à 90°C pendant 1 heure environ (le temps varie en fonction de chaque fruit). Retourner à mi-séchage. Disposer les fruits dans des gouttières à tuiles afin de les mettre en forme (photo n° 3). Garder dans une endroit sec (photo n° 4).

(2 mm). Plunge the fruits in a boiling syrup made with 60 % sugar, with the addition of 2 % lemon juice. Leave to soak for a few minutes, then drain, (photo n° 1). Place the fruits on an oven sheet lined with non-stick paper (photo n° 2), then put in an oven or drying oven at 90°C for around one hour to dry out (the time may vary depending on the fruit). Turn over when half-dried. Once out of the oven, arrange the fruits in small gutter-shaped moulds to give them shape (photo n° 3). Keep in a dry place (photo n° 4).



*Entremets glacé
noix de coco/
fraise*

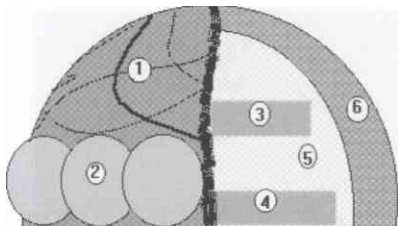
*Cocoanut/
Strawberry
Ice-sweet*

COMPOSITION

gelée neutre + traits
de chocolat
fours secs
dacquoise noix de coco
sorbet fraise
crème glacée noix de coco

COMPOSITION

1 neutral jelly + chocolate lines
2 petits fours
3/4 coconut dacquoise
5 strawberry sorbet
6 coconut ice-cream



MONTAGE

Mouler un dôme avec un sorbet fraise en intercalant deux couches de dacquoise noix de coco. Chemiser un dôme de taille supérieure avec de la crème glacée noix de coco. Y enfoncer le premier dôme, puis lisser. Glacer le dôme entièrement, puis, à l'aide d'un cornet de chocolat de couverture, dessiner des courbes croisées. A la base du dôme, coller des fours secs se chevauchant.

ASSEMBLY

Fill a dome with the strawberry sorbet, incorporating two layers of coconut dacquoise. Line a larger dome with the coconut ice-cream, pack the first dome inside it, then smooth. Glaze the whole of the dome. Then pipe on a series of intersecting curved lines made from chocolate coating. Stick the petits fours to the bottom of the dome so that they overlap each other.

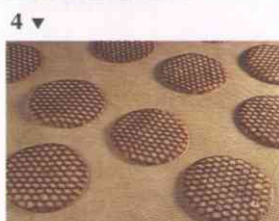


**FOURS SECS
SPÉCIAUX**

Pour la réalisation de ces fours secs, nous utilisons une feuille de plastique thermoformée dont l'impression est un grillage serré (photo n° 1). Passer de la pâte à cigarettes au cacao sur la feuille à l'aide d'une règle afin de pouvoir racler au maximum le produit et ne laissant que l'impression grillage au cacao. Sangler. Passer par dessus de la pâte à cigarettes blanche en couche fine (2 mm, photo n° 2). Sangler à nouveau. Lorsqu'elle est bien dure, décoller la couche de pâte à cigarettes, puis détailler des disques à l'aide d'un découpoir (photos n° 3, 4 et 5) (les chutes peuvent être repassées dans une venue suivante de pâte à cigarettes chocolat). Plaquer ces disques, puis les cuire à 200°C pendant 6/8 min au four ventilé.

**SPECIAL PETITS
FOURS**

To make these petits fours we use a thermoshaped mesh-type PVC sheet (photo n° 1). Spread some cocoa cigarette-paste on the sheet using a ruler and scrape off as much product as possible so that only the grooves are filled leaving a cocoa latticework pattern (photo n° 2). Deep-freeze the sheet. Spread a thin layer (2 mm) of white cigarette-paste on top (photo n° 2). Freeze again. Once the product is very hard, remove the sheet and cut out discs with a cutter (photos n° 3, 4 and 5) (leftovers can be incorporated in the next chocolate cigarette-paste mixture). Place the discs on a sheet and cook at 220°C for 6/8 minutes in a fan oven.



**DACQUOISE NOIX
DE COCO**

Voir dans les recettes de base (page 39).

**COCONUT
DACQUOISE**

See "Basic recipes" (page 39).

*Soufflé glacé
Grand Marnier/
orange*

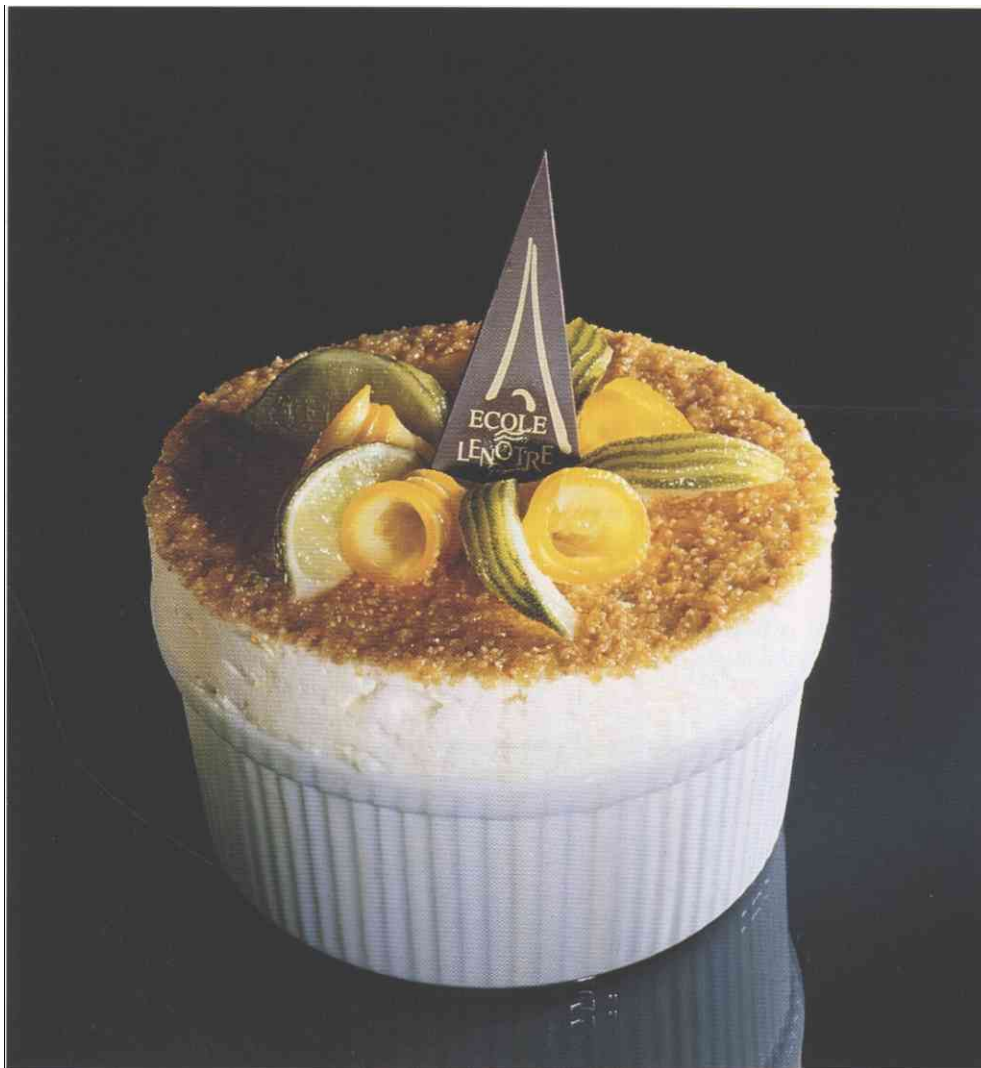
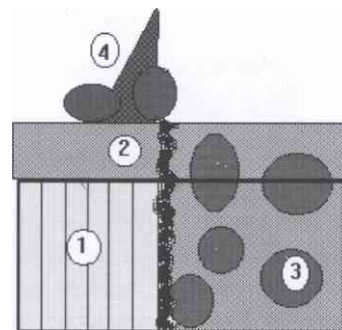
*Grand Marnier/
Orange
Ice-Soufflé*

COMPOSITION

bol à soufflés
soufflés glacés
au Grand Marnier
sorbet orange
tranches d'orange et de citron
vert semi-confits

COMPOSITION

1 *soufflé dish*
2 *Grand Marnier ice-soufflés*
3 *orange sorbet*
4 *slices of semi-candied orange and lime*



MONTAGE

Réaliser, à la cuillère à glace de 1/40 de litre, des boules de sorbet orange ; sangler.
Garnir un bol à soufflés équipé d'une rehausse avec l'appareil à soufflés, en disposant les boules de sorbet

ASSEMBLY

Using a 1/40-litre ice-scoop, make small balls of orange sorbet, then chill.
Put the soufflé mixture into a soufflé dish fitted with a raised border, arranging scoops of sorbet at several

à plusieurs niveaux lisser, sangler.

Décorer le dessus du soufflé avec du craquelin de nougatine, puis disposer des tranches d'orange et de citron vert semi-confits (voir photo).

levels. Smooth and chill.

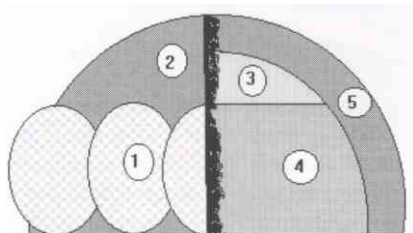
Decorate the top of the soufflés with nougatine cracknel, then arrange slices of semi-candied orange and lime on top (see photo).

*Entremets glacé
pomme verte/
biscuit glacé
normand*

*Green Apple/
Normandy Ice-
biscuit
Ice-sweet*

COMPOSITION

| | | |
|------------------------------|---|-----------------------------|
| <i>chips de pomme</i> | 1 | <i>apple crisps</i> |
| <i>gelée neutre</i> | 2 | <i>neutral jelly</i> |
| <i>coulis pomme verte</i> | 3 | <i>green apple coulis</i> |
| <i>biscuit glacé normand</i> | 4 | <i>Normandy ice-biscuit</i> |
| <i>sorbet pomme verte</i> | 5 | <i>green apple sorbet</i> |



MONTAGE

Au fond d'un dôme retourné, déposer un peu de coulis pomme verte, sangler. Remplir le dôme avec le biscuit glacé normand. Chemiser un dôme de taille supérieure avec le sorbet pomme verte, puis enfoncer le premier dôme à l'intérieur, lisser, sangler. Glacer le dôme entièrement avec la gelée neutre, très légèrement colorée en vert. Disposer des chips de pommes à la base ainsi qu'au sommet.

ASSEMBLY

Place a little green apple coulis in the bottom of an upside-down dome; chill. Fill the dome with the Normandy ice-biscuit. Line a larger dome with the green apple sorbet, then pack the first dome inside it. Smooth and chill. Glaze the whole dome with neutral jelly with a light green colouring. Arrange apple crisps around the base and top.

COULIS POMME VERTE

1,000 kg de pommes Granny (non épluchées)
0,500 kg de sucre inverti (Trimoline)
0,100 kg de calvados

PROCÉDÉ

Broyer au cutter le plus finement possible les pommes, la Trimoline et le calvados. Passer le tout au tamis afin d'obtenir un coulis fin.

Nb : plus les produits seront froids, plus la couleur sera verte et le restera longtemps.

GREEN APPLE COULIS

1.000 kg Granny Smith apples (non-peeled)
0.500 kg invert sugar (Trimoline)
0.100 kg Calvados

METHOD

Using a cutter, mash up the apples with the Trimoline and Calvados as finely as possible. Put the whole mixture through a sieve to obtain a fine sauce.

N.b.: the colder the products are, the greener the colour will be and the longer it will last.

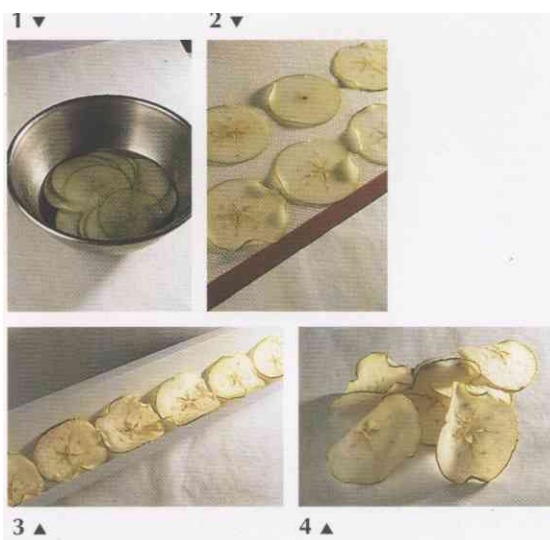


CHIPS DE POMMES

Trancher des pommes Granny le plus finement possible avec une machine à jambon. Faire tremper les tranches quelques minutes dans un sirop de sucre à 60 % bouillant et légèrement citronné (photo n° 1). Egoutter puis disposer sur plaque avec une feuille cuisson. Faire sécher dans un four ventilé ou dans une étuve à 90°C pendant 1 heure environ, puis retourner les tranches dans une gouttière à tuiles afin de leur donner une forme (remettre à sécher quelques minutes si nécessaire, photo n° 3). Les chips se gardent très longtemps à l'abri de l'humidité (photo n° 4).

APPLE CRISPS

Cut up the Granny Smith apples very thinly in a ham-slicing machine. Soak the slices in a boiling syrup made of 60 % sugar, with a sprinkling of lemon juice (photo n° 1). Drain, then place on a baking sheet. Dry in a fan oven or drying oven at 90°C for around one hour, then turn the slices out into a small gutter-shaped mould (put back in the oven to dry for a few more minutes if necessary, photo n° 3). The crisps will keep for a long time in a dry place (photo n° 4).



*Entremets glacé
orange/
parfait maltais*

*Orange/
Maltese Parfait
Ice-sweet*

COMPOSITION

- sorbet orange 1
maltais 2
meringue française 3
impression au sorbet framboise 4
gelée neutre + zestes d'orange, de citron, de citron vert confits 5

COMPOSITION

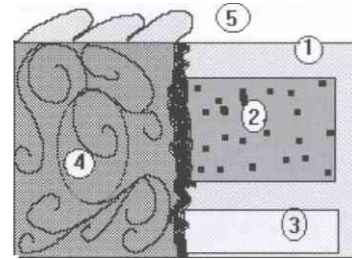
- orange sorbet 1
Maltese parfait 2
French meringue 3
pattern made from raspberry sorbet 4
neutral jelly + candied orange, lemon and lime zests 5

MONTAGE

Mouler dans un cercle le parfait maltais ; sangler. Sur un film PVC, faire une impression à l'aide d'un pochoir avec du sorbet framboise ; sangler. Sangler un cercle, disposer un fond de meringue française, puis chemiser avec le film PVC imprimé. Chemiser de sorbet orange, puis enfoncer le disque de parfait maltais au centre ; remplir puis lisser avec le sorbet orange.

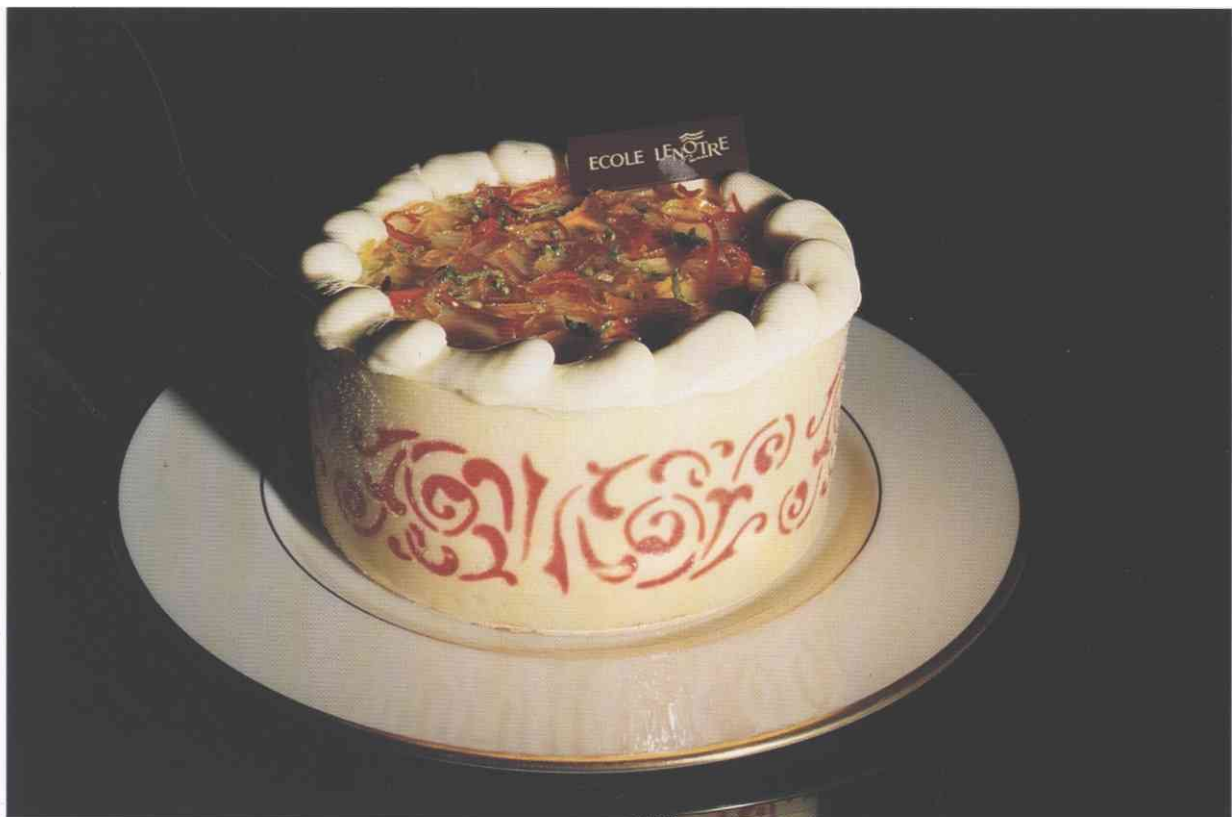
ASSEMBLY

Mould the Maltese parfait in a ring, chill. On a PVC film, make a stencilled pattern from raspberry sorbet; chill. Chill a ring, place a base of French meringue inside, then line with the patterned PVC film. Line this in turn with orange sorbet, then pack the disc of Maltese parfait into the centre, fill with orange sorbet and smooth. Arrange a salad of citrus zests on the



Disposer sur le dessus une salade de zestes d'agrumes, glacer au pistolet avec de la gelée neutre. Faire une bordure avec du sorbet orange à l'aide d'une douille unie n° 6 (voir photo).
Nb : afin d'obtenir un entourage bien net de l'entremets, il est indispensable de surgeler le produit avant d'enlever le film PVC.

top, and glaze with neutral jelly using a spray gun. Decorate the edges with orange sorbet, using a plain n° 6 nozzle (see photo).
N.b.: to ensure the side decoration is clearly printed, the product must be deep-frozen before removing the PVC film.





*Entremets glacé
orange/citron*

*Orange/Lemon
Ice-sweet*

COMPOSITION

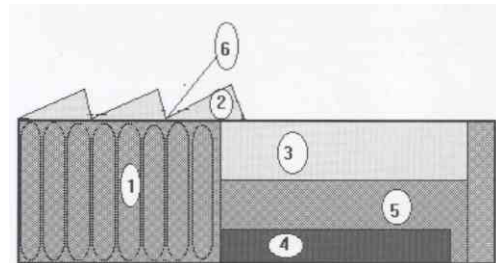
| | | | |
|--------------------------------------|---|---------------------------------|---|
| <i>biscuit cuiller</i> | 1 | <i>sponge fingers</i> | 1 |
| <i>sorbet orange</i> | 2 | <i>orange sorbet</i> | 2 |
| <i>sorbet orange</i> | 3 | <i>orange sorbet</i> | 3 |
| <i>biscuit cuiller</i> | 4 | <i>sponge fingers</i> | 4 |
| <i>mousse citron</i> | 5 | <i>lemon mousse</i> | 5 |
| <i>salade de fruits semi-confits</i> | 6 | <i>semi-candied fruit salad</i> | 6 |

MONTAGE

Chemiser un cercle avec du biscuit cuiller rayé, déposer un fond de biscuit cuiller punché citron, sangler. Garnir à mi-hauteur avec la mousse citron, sangler. Remplir puis lisser avec le sorbet orange. Faire une bordure avec du sorbet orange à l'aide d'une douille unie que l'on aura écrasée afin de lui donner une section carrée (voir photo). Garnir le centre de

ASSEMBLY

Line a ring with striped sponge fingers, then make a base from sponge fingers soaked in lemon punch. Chill. Fill half-way up with the lemon mousse. Chill. Fill the rest with orange sorbet and smooth. Pipe an orange sorbet decoration around the edges using a plain nozzle which has been crushed to make a square-shaped end (see photo).



l'entremets avec un mélange de fruits semi-confits, glacer les fruits avec de la gelée neutre.

Garnish the centre of the sweet with a mixture of semi-candied fruit; glaze the fruit with neutral jelly.

PUNCH CITRON

0.300 kg de sirop à 60 %
0.150 kg de eau pure
0.100 kg de jus de citron

LEMON PUNCH

0.300 kg 60 % syrup
0.150 kg pure water
0.100 kg lemon juice

PROCÉDÉ

Régler au réfractomètre à 40 brix.

PROCÉDÉ

Use a refractometer to control cooking to 40 brix.

*Vacherin
marron/peire*

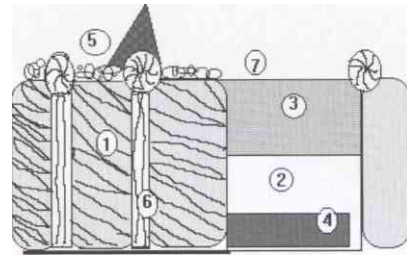
*Chestnut/Pear
Vacherin*

COMPOSITION

coques de meringue française
glace marron
sorbet poire
meringue française
cachet chocolat
crème chantilly
copeaux de chocolat au lait

COMPOSITION

1 French meringue shells
2 chestnut ice-cream
3 pear sorbet
4 French meringue
5 chocolate emblem
6 whipped cream
7 milk chocolate flakes



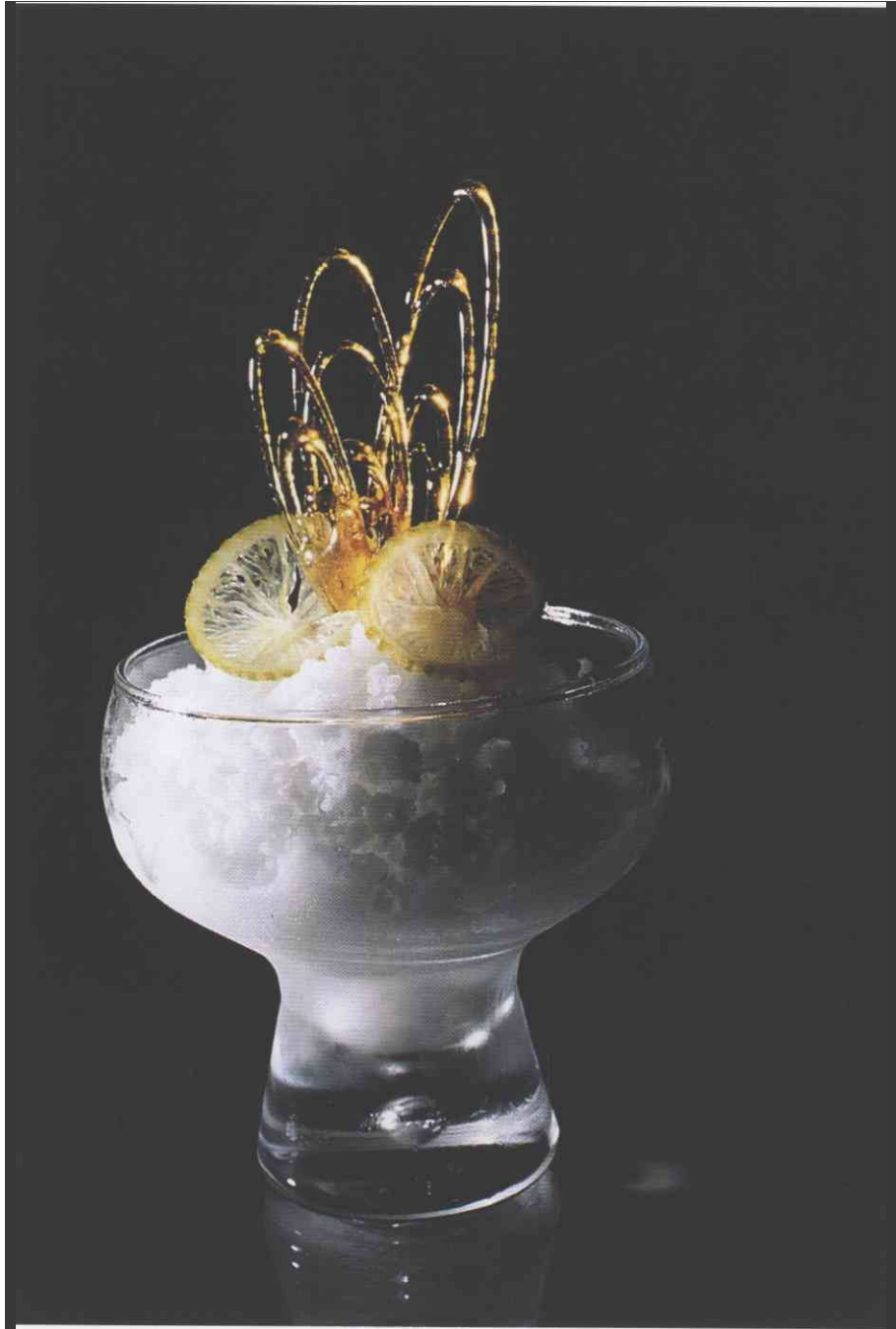
MONTAGE

Sangler un cercle haut, puis déposer un fond de meringue française. Garnir à mi-hauteur de glace marron. Remplir puis lisser avec le sorbet poire. A l'aide de crème chantilly, coller les coques de meringue autour de l'entremets en laissant un espace de 1,5 cm entre chaque (les coques de meringue sont rayées, au préalable, au chocolat avec un cornet). Décorer de crème chantilly à l'aide d'une douille cannelée C7. Déposer des copeaux de chocolat au lait ainsi qu'un cachet chocolat.

ASSEMBLY

Chill a high-sided ring, then make a base with French meringue mixture. Fill half-way up with chestnut ice-cream. Fill the rest with pear sorbet, then smooth. With the help of a little whipped cream, stick the meringue shells all around the sweet, leaving a space of 1.5 cm between each one (the meringue shells should be striped with chocolate beforehand using a piping bag). Decorate with whipped cream using a C7 fluted nozzle. Arrange the milk chocolate flakes on top of the sweet along with a chocolate emblem.

Coupes glacées
Ice-cups



Tequila/Citron | *Tequila/Lemon*

Coupe orangeat

Orangout Ice-cup



Coupe réunionnaise

Reunion-Style Ice-cup



Coupe orangeat

COMPOSITION

*Tranches d'oranges
semi-confites
3 boules de sorbet orange
Rosaces de crème chantilly
Décor chocolat
Grains de groseille*

PROCÉDÉ

Remplir la coupe et décorer avec des morceaux de grillage chocolat : sur une feuille de PVC, entrecroiser, à l'aide d'un cornet, des traits de chocolat en forme de grillage (**photo n° 1**). Laisser cristalliser. Briser en petits morceaux (**photo n° 2**).

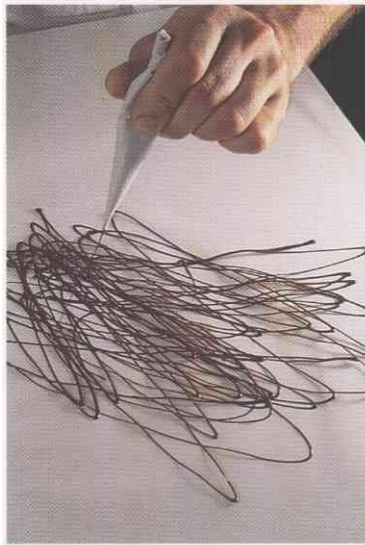
Orangeat Ice-cup

COMPOSITION

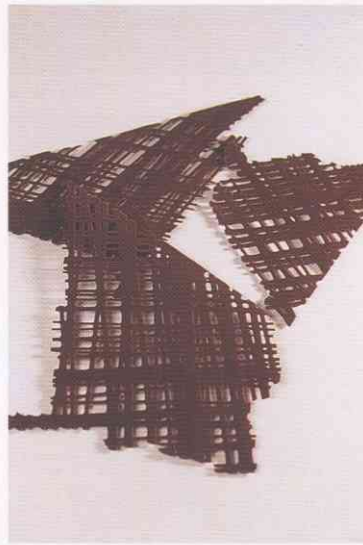
*Semi-candied orange slices
3 scoops orange sorbet
Whipped cream rosettes
Chocolate decorations
Redcurrants*

METHOD

Fill the cup and decorate with pieces of chocolate latticework: on a PVC sheet, and using a piping bag, weave lines of chocolate together to form a latticework pattern (**photo n° 1**). Leave to crystallize. Break up into small pieces (**photo n° 2**).



1 ▲



2 ▲

Coupe réunionnaise

COMPOSITION

*Glace chocolat
Glace vanille
Crème chantilly chocolat
Copeaux de chocolat
Décor chocolat blanc*

Reunion-Style Ice-cup

COMPOSITION

*Chocolate ice-cream
Vanilla ice-cream
Chocolate whipped cream
Chocolate flakes
White chocolate decoration*



Coupe estivale Summer Ice cup

Coupe estivale

Summer Ice-cup

COMPOSITION

Salade de fruits de saison
3 boules de glace vanille
Chips d'ananas
Grains de groseille

PROCÉDÉ

Pour la salade de fruits, laver et peler les fruits et les découper en petits cubes de taille régulière. Faire un sirop à 30 % de sucre, additionner de kirsch ou de Grand Marnier. Laisser macérer quelques heures. Ajouter des fruits rouges au moment de servir et des chips d'ananas (voir procédé ci-dessous).

COMPOSITION

Seasonal fruit salad
3 scoops vanilla ice-cream
Pineapple crisps
Redcurrants

METHOD

To make the fruit salad, wash and peel the fruits. Cut them into small, equal-sized cubes. Make a syrup with 30 % sugar and add some kirsch or Grand Marnier. Leave to macerate for a few hours. Add the red fruits and pineapple crisps just before serving (see method below).



1 ▲

2 ▼



3 ▼



4 ▲

CHIPS D'ANANAS

Trancher les fruits très finement. Les faire tremper dans un sirop à 60 % de sucre légèrement citronné et bouillant pendant quelques minutes (**photo n° 1**). Egoutter, puis plaquer sur feuille anti-adhérente (**photo n° 2**). Faire sécher au four ou à l'étuve à 90° C pendant 1 heure environ (retourner à mi-séchage). À la sortie du four, mettre en forme en les déposant dans une gouttière (**photo n° 3**). Garder dans un endroit sec (**photos n° 4**).

PINEAPPLE CRISPS

Cut the fruit into very thin slices. Soak in a syrup made of 60 % sugar with a sprinkling of lemon juice and boil for a few minutes (**photo n° 1**). Drain, then place on a non-stick sheet (**photo n° 2**). Dry in an oven or drying oven at 90°C for around one hour (turn over when half-dried). Once out of the oven, shape and arrange in a small gutter-shaped mould (**photo n° 3**). Keep in a dry place (**photo n° 4**).



Coupe dijonnaise *Dijon-Style Ice-cup*

Coupe dijonnaise

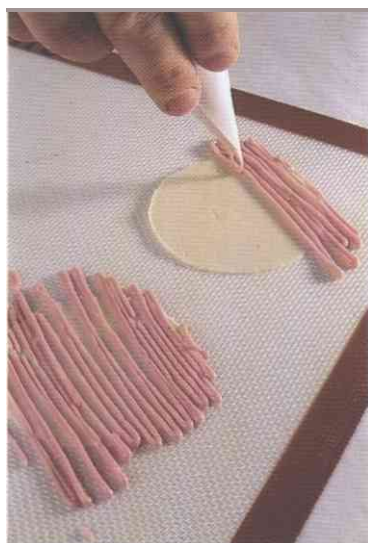
Dijon-Style Ice-cup

COMPOSITION

3 boules de sorbet cassis
Crème de cassis de Dijon
Cassis au sirop
Crème chantilly
Fours secs fantaisie

COMPOSITION

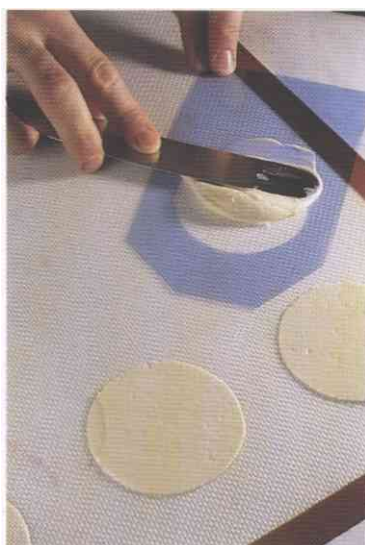
3 scoops blackcurrant sorbet
Dijon blackcurrant cream
liqueur
Blackcurrant syrup
Whipped cream
Fancy petits fours



2 ▲



3 A



1 ▲

**PROCÉDÉ POUR
LES FOURS SECS**
Coucher des disques en pâte à
cigarettes à l'aide d'un
chablon diamètre 6 cm,
épaisseur 2 mm (**photo n° 1**).

Rayer la surface des disques
au cornet garni de pâte à
cigarettes rose (**photo n° 2**).

Cuire à 220°C pendant
6 min.

A la sortie du four, détailler
avec un découpoir de
diamètre 5 cm. Garder
l'intérieur des disques pour
une autre utilisation. Ne
conserver que les bordures
que l'on met en forme sur un
rouleau (**photo n° 3**) ou dans
une gouttière à tuile.

METHOD FOR FANCY PETITS FOURS

To make the fancy petits
fours, form discs of cigarette-
paste using a stencil 6 cm in
diameter and 2 mm thick,
(**photo n° 1**). Draw stripes
on the surface of the discs
using a piping bag filled with
pink-coloured cigarette-paste
(**photo n° 2**). Cook at 220°C
for 6 minutes.

Once out of the oven, trim to
a diameter of 5 cm with a
cutter. Keep the inside of the
discs for another use. Keep
only the edges which can
then be shaped around a
roller (**photo n° 3**) or in a
gutter-shaped mould.



Île flottante glacée *Iceed Floating Island*

Ile flottante glacée

COMPOSITION

Glace vanille moule dans un demi-moule à melon
Sauce vanille
Caramel liquide
Décor chocolat

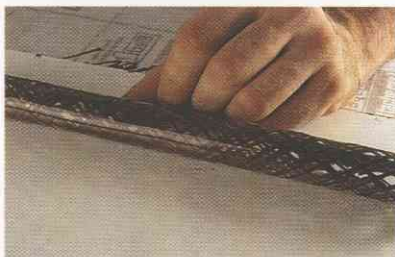
Iced Floating Island

COMPOSITION

Vanilla ice-cream moulded in a half-melon mould
Vanilla sauce
Liquid caramel
Chocolate decorations



3 ▲



4 ▲



5 ▲



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ POUR LES TUYAUX EN GRILLAGE CHOCOLAT

Sur un film PVC et à l'aide d'un cornet, tracer des lignes entrecroisées de chocolat sur une zone de 5 cm de hauteur environ (masquer le reste de la feuille avec un papier) (**photo n° 1**). Enlever le masque, puis attendre le début de la cristallisation (**photo n° 2**).

Déposer une bordure de chocolat avec le cornet, afin d'assurer le collage parfait du tuyau (**photo n° 3**). Rouler le film PVC sur lui-même en prenant soin de souder correctement le tuyau (**photo n° 4**). Faire plusieurs tours de film afin d'obtenir un tuyau parfaitement rond et ne pouvant pas se dérouler.

Laisser cristalliser, puis démouler (**photo n° 5**). Découper en tronçons à l'aide d'une lame de couteau chauffée.

METHOD FOR CHOCOLATE LATTICEWORK TUBES

On a sheet of PVC film, pipe out interweaving lines over an area around 5 cm long (mask the rest of the sheet with paper) (**photo n° 1**). Remove the masking, then wait for crystallization to start (**photo n° 2**).

Pipe a chocolate border around the edges to ensure the tube sticks together perfectly (**photo n° 3**). Roll up the PVC film, making sure the tube is joined up properly (**photo n° 4**). Roll the film around several times to ensure a perfectly round tube which will not unroll. Leave to crystallize then remove from the mould (**photo n° 5**). Cut into slices using a heated knife blade.

Coupe eagle

Eagle Ice-cup



Coupe citrus

Citrus Ice-cup

Coupe eagle

COMPOSITION

Coulis abricot
2 boules de sorbet passion
1 boule de sorbet framboise
Sucre d'orge
Fils de chocolat

FILS DE CHOCOLAT

Mettre une plaque métallique au congélateur (- 25°C). A l'aide d'un cornet, déposer des traits parallèles de couverture noire sur la plaque congelée (photos n° 1, 2). Rassembler immédiatement et rapidement les fils entre eux avant qu'ils ne soient complètement durs (photo n° 3), puis les mettre en forme (la couverture pour ce décor n'est pas au point, mais simplement fendue à 45°C) (photos n° 4 et 5). Les mettre en place autour de la coupe.

Eagle Ice-cup

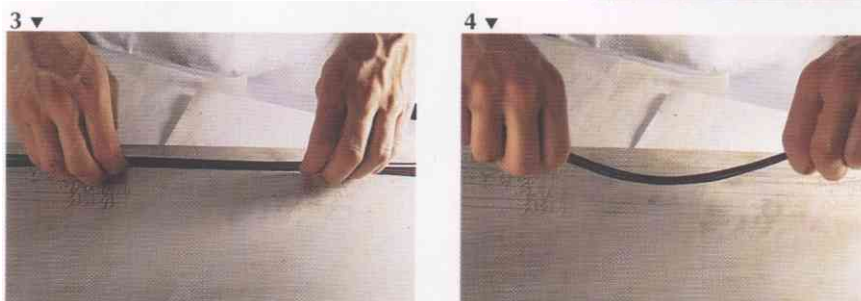
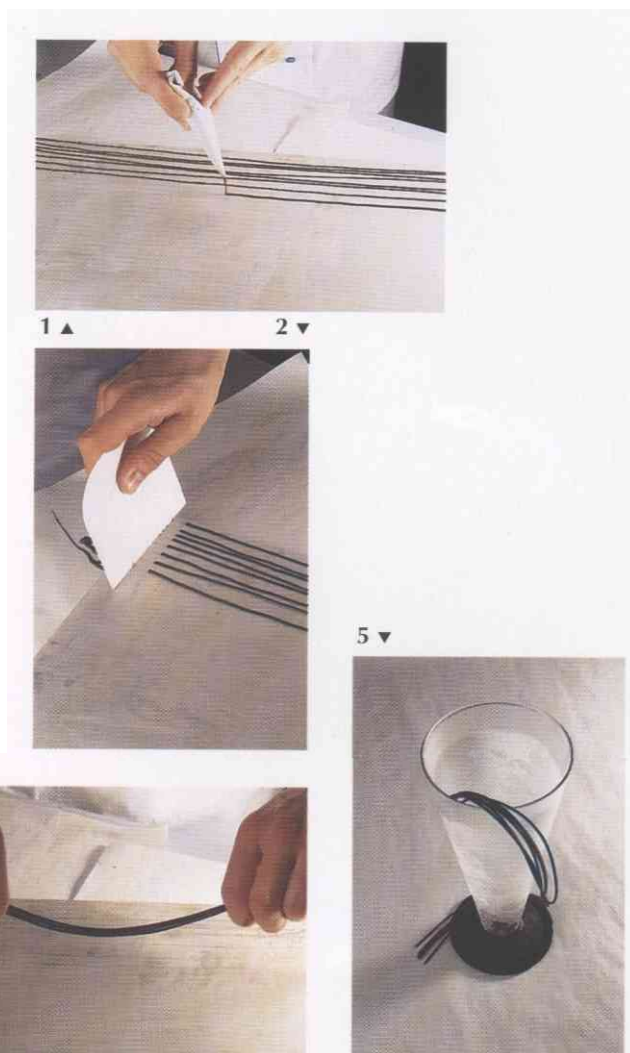
COMPOSITION

Apricot coulis
2 scoops passion fruit sorbet
1 scoop raspberry sorbet
Barley sugar
Chocolate threads

CHOCOLATE

THREADS

Place a metal sheet in the freezer (- 25°C). Then pipe parallel lines made of sweet chocolate coating onto the frozen sheet (photos n° 1 and 2). Straight away, and as quickly as possible, assemble the threads together before they become completely hard (photo n° 3), then shape them (the coating used for this decoration is not fully prepared, but simply melted at 45°C) (photos n° 4 and 5). Place them around the cup.



Coupe citrus

COMPOSITION

Sorbet citron
Crème chantilly
Meringue italienne jaune
Zestes d'oranges à la grenadine
Zestes de citron confit

PROCÉDÉ

Caraméliser la meringue au chalumeau.

Citrus Ice-cup

COMPOSITION

Lemon sorbet
Whipped cream
Yellow meringue mixture
Orange zests in grenadine
Candied lemon zests

METHOD

Caramelize the meringue using a blowlamp.

*Coupe
tequila/citron*

*Tequila/Lemon
Ice-cup*



Granité champagne

Champagne Granité

*Coupe
tequila/citron*

COMPOSITION

*Granité tequila
Tranches de citrons
semi-confits
Décor en caramel*

*Tequila/Lemon
Ice-cup*

COMPOSITION

*Tequila granité
Semi-candied lemon slices
Caramel decorations*

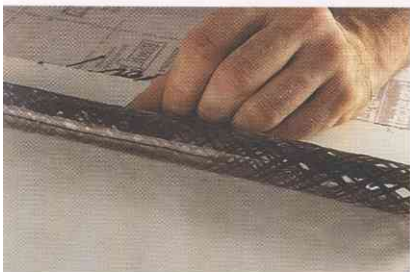
1 T



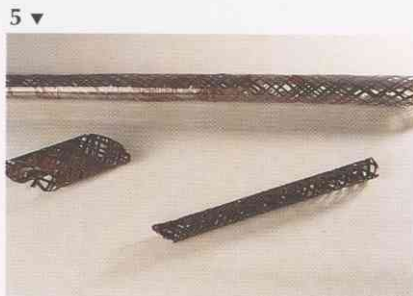
2 ▲



3 ▲



4 ▼



5 ▼

*Granité
champagne*

*Champagne
Granité*

COMPOSITION

*Granité champagne
Raisins à l'alcool
Décor chocolat*

COMPOSITION

*Champagne granité
Grapes in alcohol
Chocolate decorations*

**PROCÉDÉ POUR
LES TUYAUX DE
CHOCOLAT**

Sur un film PVC et à l'aide d'un cornet, tracer des lignes entrecroisées de chocolat sur une zone de 5 cm de hauteur environ (masquer le reste de la feuille avec un papier) **(photo n° 1)**. Enlever le masque, puis attendre le début de la cristallisation **(photo n° 2)**.

Déposer une bordure de chocolat avec le cornet, afin d'assurer le collage parfait du tuyau **(photo n° 3)**. Rouler le film PVC sur lui-même en prenant soin de souder correctement le tuyau **(photo n° 4)**. Faire plusieurs tours de film afin d'obtenir un tuyau parfaitement rond et ne pouvant pas se dérouler.

Laisser cristalliser, puis démouler **(photo n° 5)**. Découper en tronçons à l'aide d'une lame de couteau chauffée.

**METHOD FOR
CHOCOLATE
LATTICEWORK
TUBES**

On a sheet of PVC film, pipe out interweaving lines over an area around 5 cm long (mask the rest of the sheet with paper) **(photo n° 1)**. Remove the masking, then wait for crystallization to start **(photo n° 2)**.

Pipe a chocolate border around the edges to ensure the tube sticks together perfectly **(photo n° 3)**. Roll up the PVC film, making sure the tube is joined up properly **(photo n° 4)**. Roll the film around several times to ensure a perfectly round tube which will not unroll. Leave to crystallize then remove from the mould **(photo n° 5)**. Cut into slices using a heated knife blade.



*Coupe
machucambos*

*Machucambos
Ice-cup*



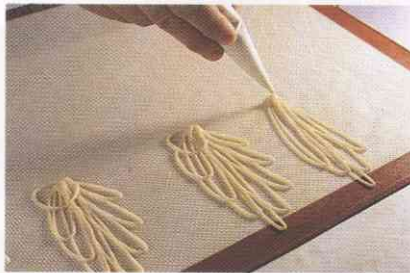
Coupe Zoé | Zoé Ice-cup

Coupe machucambos

COMPOSITION

3 boules pistache/abricot/fraise
Coulis framboise
Pistaches émondées
Fruits rouges
Coulis framboise
Fours secs spéciaux

PROCÉDÉ POUR LES FOURS SECS



1 ▲

Machucambos Ice-cup

COMPOSITION

3 scoops
pistachio/apricot/strawberry
Raspberry coulis
Blanched pistachios
Red fruits
Raspberry coulis
Special petits fours

METHOD FOR PETITS FOURS



2 ▲

Sur une feuille anti-adhérente (plaque Tefal), dessiner des éventails en pâte à cigarettes à l'aide d'un cornet (**photo n° 1**). Cuire à 220°C pendant 5 minutes (**photo n° 2**).
Variante : saupoudrer de sucre cristallisé avant cuisson puis enlever l'excédent. Cuire de couleur claire, garder au sec.

On a non-stick Tefal sheet, pipe out fan-shapes made of cigarette-paste (**photo n° 1**). Cook at 220°C for 5 minutes (**photo n° 2**).
Variation: dust with granulated sugar before cooking, then remove the excess. Cook until lightly coloured, keep in a dry place.

Coupe Lœi

COMPOSITION

1 boule de glace chocolat
1 boule de glace caramel
Sauce vanille
Crème chantilly chocolat
Bâtonnets de meringue française

Lœi Ice-cup

COMPOSITION

1 scoop chocolate ice-cream
1 scoop caramel ice-cream
Vanilla sauce
Chocolate whipped cream
Sticks of French meringue

Coupe Helena | Helena Ice-cup



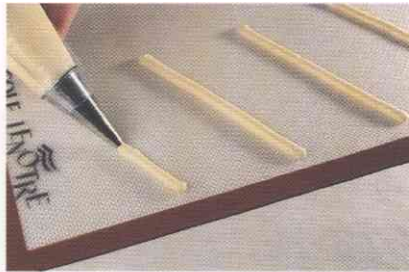
Coupe chocatine | Chocatine Ice-cup

Coupe Helena

COMPOSITION

2 boules de glace vanille
Sauce chocolat chaud
Mini poires au sirop
Rosaces de crème chantilly
Fours sec fantaisie

PROCÉDÉ POUR LES FOURS SECS



1 ▲

Coucher à la poche des bâtonnets en pâte à cigarettes (**photo n° 1**). Cuire à 220°C pendant 6 minutes. A la sortie du four, mettre en forme en roulant la pâte autour d'une règle (**photo n° 2**).

Helena Ice-cup

COMPOSITION

2 scoops vanilla ice-cream
Hot chocolate sauce
Baby pears in syrup
Whipped cream rosettes
Fancy petits fours

METHOD FOR PETITS FOURS



2 ▲

Pipe out thin stick-shapes made of cigarette-paste (**photo n° 1**). Cook at 220°C for 6 minutes. Once out of the oven, shape around a ruler (**photo n° 2**).

Coupe chocatine

COMPOSITION

2 boules de glace chocolat
1 boule de glace café
Sauce vanille
Crème chantilly
Sauce chocolat
Carrés de nougatine

Chocatine Ice-cup

COMPOSITION

2 scoops chocolate ice-cream
1 scoop coffee ice-cream
Vanilla sauce
Whipped cream
Chocolate sauce
Nougatine squares

Granité
calvados/cidre

Calvados/Cider
Granité



Granité vodka/orange

Vodka/Orange Granité

*Granité
calvados/cidre*

COMPOSITION

Granité calvados/cidre
Chips de pommes
Fils de caramel

**PROCÉDÉ POUR
LES CHIPS DE
POMMES**

Trancher les fruits très finement. Les faire tremper dans un sirop à 60 % de sucre légèrement citronné et bouillant pendant quelques minutes (**photo n° 1**). Égoutter, puis plaquer sur feuille anti-adhérente (**photo n° 2**). Faire sécher au four ou à l'étuve à 90° C pendant 1 heure environ (retourner à mi-séchage). A la sortie du four, mettre en forme en les déposant dans une gouttière (**photo n° 3**). Garder dans un endroit sec (**photo n° 4**).

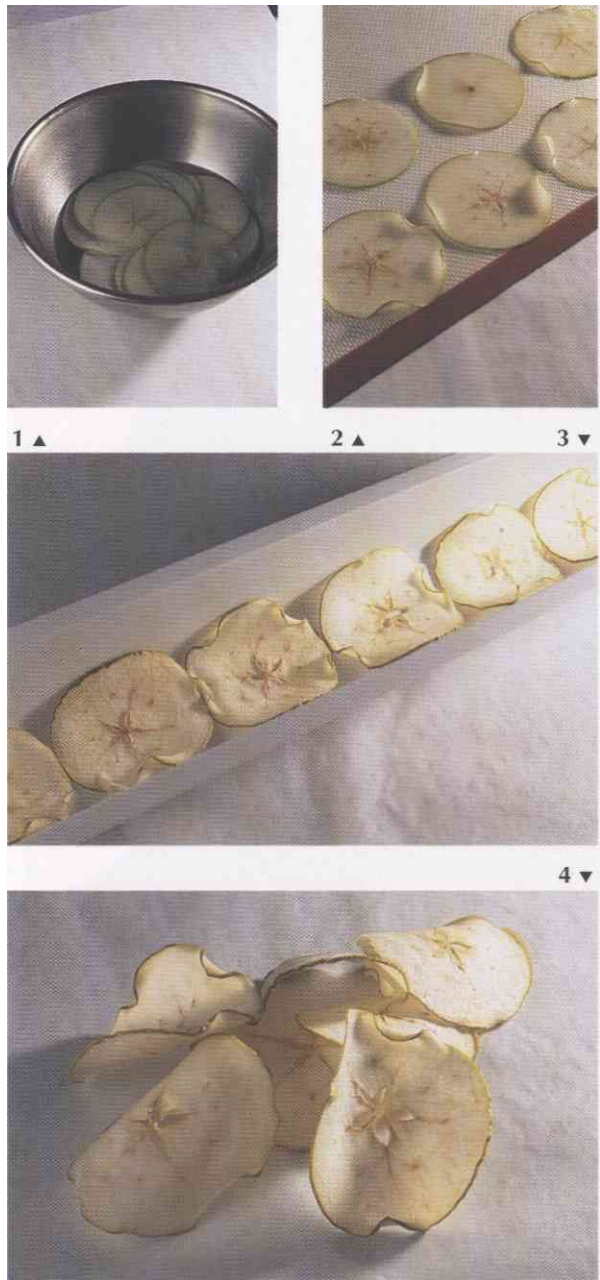
*Calvados/Cider
Granité*

COMPOSITION

Calvados/cider granité
Apple crisps
Caramel threads

**METHOD
FOR APPLE CRISPS**

Cut the fruit into very thin slices. Soak in a syrup made of 60 % sugar with a sprinkling of lemon juice and boil for a few minutes, (**photo n° 1**). Drain, then place on a non-stick sheet (**photo n° 2**). Dry in an oven or drying oven at 90°C for around one hour (turn over when half-dried). Once out of the oven, shape and arrange in a small gutter-shaped mould, (**photo n° 3**). Keep in a dry place (**photo n° 4**).



*Granité
vodka/orange*

COMPOSITION

Granité vodka/orange (voir page 40)
Tranche d'orange semi-confite
Aiguillettes d'orange confites
Décor chocolat

*Vodka/Orange
Granité*

COMPOSITION

Vodka/orange granité (see page 40)
Semi-candied orange slice
Thin candied orange strips
Chocolate decoration



Coupe Cherokee | *Cherokee Ice-cup*

Coupe cherokee

COMPOSITION

2 petites boules de sorbet
framboise
1 petite boule de sorbet poire
2 petites boules de sorbet
abricot
Décor -feuille en chocolat
Bord de la coupe chocolaté

FEUILLE EN CHOCOLAT

Cherokee Ice-cup

COMPOSITION

2 small scoops raspberry sorbet
1 small scoop pear sorbet
2 small scoops apricot sorbet
Chocolate decorations
Chocolate-rimmed cup

METHOD FOR CHOCOLATE LEAF



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲

Déposer un peu de chocolat sur un film PVC à l'aide d'une palette (photo n° 1). Avec un couteau d'office, tirer le chocolat du centre vers l'extérieur en prenant soin de donner une forme de feuille (photos n° 2 et 3). Laisser cristalliser puis décoller (photo n° 4 et 5).

Spread a little chocolate onto a PVC film using a palette knife (photo n° 1). Then, with the help of a paring knife, pull the chocolate from the centre outwards, forming it into a leaf shape (photos n° 2 and 3). Leave to crystallize then remove from the film (photos n° 4 and 5).



Coupe caribou | *Caribou Ice-cup*

Coupe caribou

Caribou Ice-cup

COMPOSITION

2 boules glace caramel

1 boule sorbet poire

Boucles chocolat

Décor chocolat

Bord de la coupe caramélisé

COMPOSITION

2 scoops caramel ice-cream

1 scoop pear sorbet

Chocolate curls

Chocolate decorations

Caramel-rimmed cup

PROCÉDÉ POUR LES BOUCLES CHOCOLAT

Tirer des boucles de chocolat sur un film PVC à l'aide d'un peigne (**photo n° 1**).

Attendre le début de la cristallisation, puis replier le film sur lui-même afin de fermer les boucles. Appuyer légèrement à l'endroit de la soudure, afin d'assurer le collage (**photo n° 2**). Laisser cristalliser, puis décoller (**photos n° 3 et 4**).

METHOD FOR CHOCOLATE CURLS

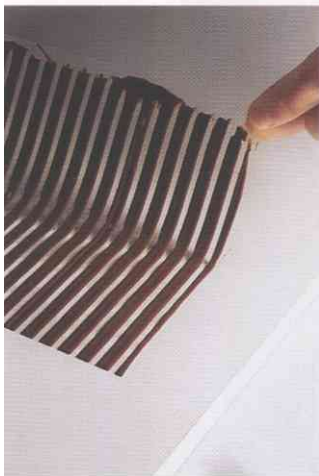
Stretch some chocolate curls out on a PVC film with the help of a comb (**photo n° 1**).

Wait for crystallization to start, then fold the film around itself so as to close up the curls. Press lightly on the place where the ends meet to ensure they stick together (**photo n° 2**). Leave to crystallize then remove from the film (**photos n° 3 and 4**).



1 ▲

2 ▼



3 ▲

4 ▼



5 ▼



*Coupe
perigourdine*

*Perigourdine
Ice-cup*



Coupe Monte-Carlo

Monte Carlo Ice-cup

Coupe périgourdine

COMPOSITION

2 boules de glace marron
1 boule de sorbet poire
Crème chantilly
Sauce chocolat
Décor chocolat
Mini poires au sirop
Marrons confits

PROCÉDÉ

Décorer avec du grillage en couverture chocolat. A l'aide d'un cornet, entrecroiser des traits de chocolat en forme de grillage sur une feuille de PVC (**photo n° 1**). Laisser cristalliser. Briser en petits morceaux (**photo n° 2**).

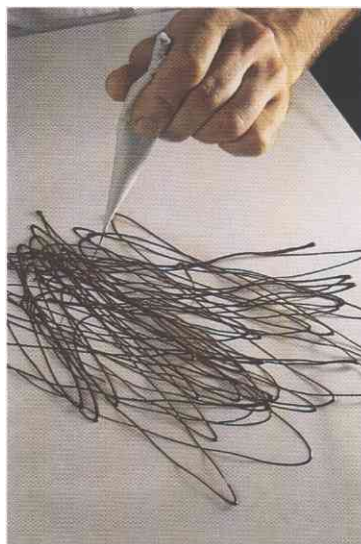
Périgourdine Ice-cup

COMPOSITION

2 scoops chestnut ice-cream
1 scoop pear sorbet
Whipped cream
Chocolate sauce
Chocolate decorations
Baby pears in syrup
Candied chestnuts

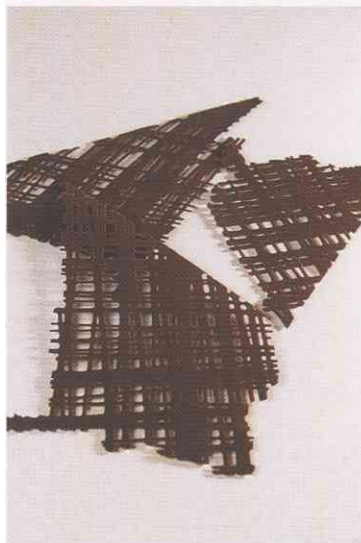
METHOD

Decorate with chocolate latticework. On a PVC sheet, and using a piping bag, weave lines of chocolate together to form a latticework pattern (photo n° 1). Leave to crystallize. Break up into small pieces (**photo n° 2**).



1 ▲

2 ▲



Coupe Monte-Carlo

COMPOSITION

Soufflé Grand Marnier
Framboise pépin
Fruits rouges
Feuilles en pâte à cigarettes

PROCÉDÉ

Mouler le soufflé dans une coupe avec une rehausse. Glacer avec la framboise pépin. Enlever la rehausse.

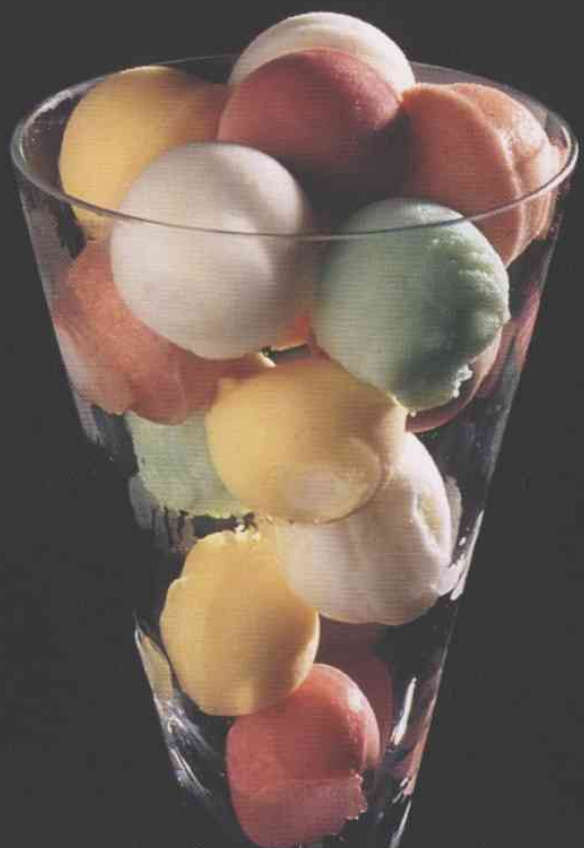
Monte Carlo Ice-cup

COMPOSITION

Grand Marnier soufflé
Raspberry seed jam
Red fruits
Cigarette-paste leaves

METHOD

Mould the soufflé in a cup with a raised border. Glaze with the raspberry seed jam. Remove the raised border.



Coupe tutti-frutti

Tutti-Frutti Ice-cup



Coupe miriade

Miriad Ice-cup

Coupe tutti-frutti

COMPOSITION

Divers sorbets

PROCÉDÉ

Mouler des mini boules de divers sorbets dans une feuille de Flexipan. En garnir une coupe fine et haute.

Tutti-Frutti Ice-cup

COMPOSITION

Variety of sorbets

METHOD

Mould mini-scoops of a variety of sorbets in a Flexipan sheet. Fill a tall, narrow cup with the small scoops.



Coupe miriade

COMPOSITION

Diverses mini formes de sorbet

PROCÉDÉ

Mouler des mini formes variées, avec divers sorbets, dans des feuilles de Flexipan. En garnir une coupe évasée.

Myriad Ice-cup

COMPOSITION

Mini-shapes made from different flavours of sorbet

METHOD

Using Flexipan sheets, mould a variety of mini-shapes made from different flavours of sorbet. Fill a bell-shaped cup with the above.



Coupe piémontaise *Piedmont Ice-cup*

Coupe piémontaise

COMPOSITION

*1 boule de glace praliné
2 boules de sorbet fraise
Meringue italienne
Noisette caramélisée
Fraises
Feuilles de menthe fraîche*

PROCÉDÉ

Caraméliser la meringue au chalumeau.

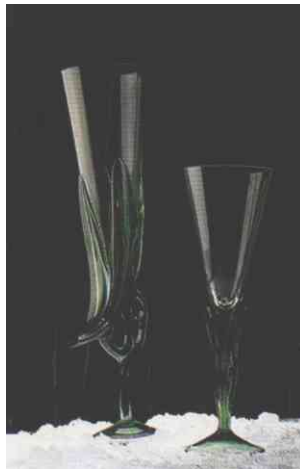
Piedmont Ice-cup

COMPOSITION

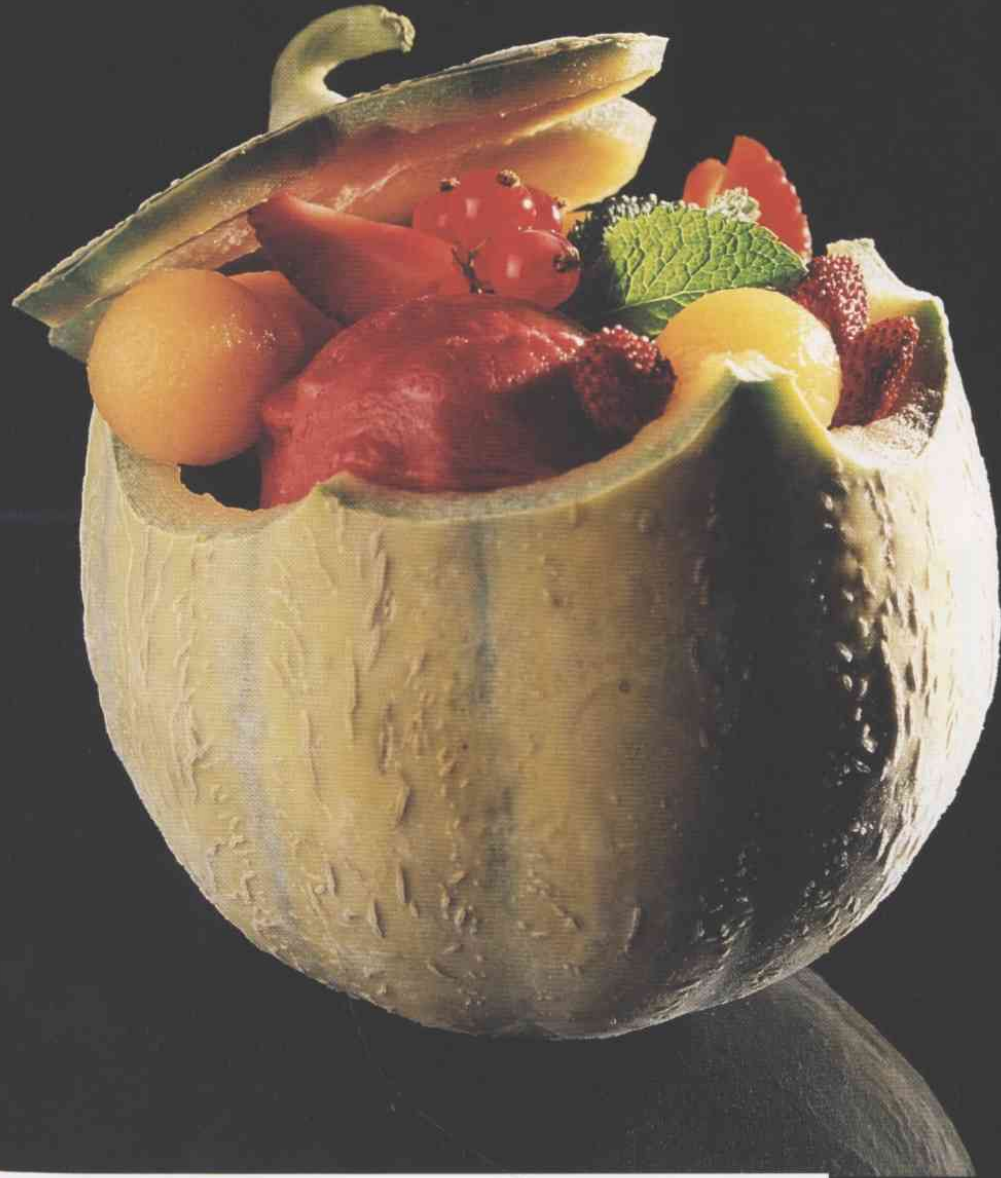
*1 scoop praliné ice-cream
2 scoops strawberry sorbet
Meringue mixture
Caramelized hazelnuts
Strawberry
Fresh mint leaves*

METHOD

Caramelize the meringue using a blowlamp.



Coupe Cavailon | Cavailon Ice-cup



Coupe Côte-d'Ivoire | Ivory Coast Ice Cup



Coupe Cavailon

COMPOSITION

1 boule sorbet framboise
2 boules sorbet melon
Billes de melon
Fruits rouges frais
Feuilles de menthe fraîche
1 coque de melon vidée

Cavillon Ice-cup

COMPOSITION

1 scoop raspberry sorbet
2 scoops melon sorbet
Melon balls
Fresh red fruit
Fresh mint leaves
1 hollowed-out melon skin



Coupe Côte-d'Ivoire

COMPOSITION

1 boule glace chocolat
2 boules glace noix de coco
Noix de coco râpée
Morceaux de banane fraîche
Sauce chocolat
Grains de groseille

Ivory Coast Ice-cup

COMPOSITION

1 scoop chocolate ice-cream
2 scoops coconut ice-cream
Shredded coconut
Chunks of fresh banana
Chocolate sauce
Redcurrants



Coupe Spania | Spania Ice-cup

Coupe Spania

Spania Ice-cup

COMPOSITION

1 boule sorbet citron
2 boules sorbet orange
Grains de raisin
Framboise
Décor chocolat

COMPOSITION

1 scoop lemon sorbet
2 scoops orange sorbet
Grapes
Raspberry
Chocolate decoration

PROCÉDÉ

POUR LE DÉCOR

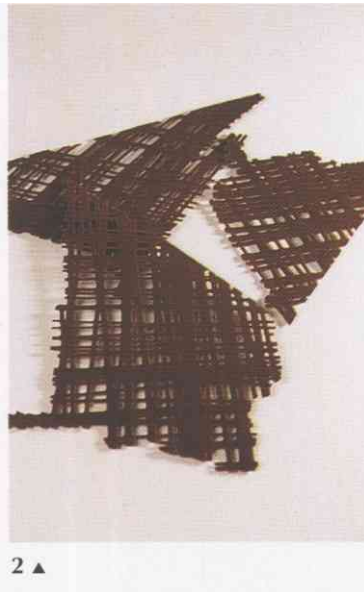
Remplir la coupe et décorer avec des morceaux de grillage chocolat : sur une feuille de PVC, entrecroiser, à l'aide d'un cornet, des traits de chocolat en forme de grillage (**photo n° 1**). Laisser cristalliser. Briser en petits morceaux (**photo n° 2**).

METHOD

Fill the cup and decorate with pieces of chocolate latticework: on a PVC sheet, and using a piping bag, weave lines of chocolate together to form a latticework pattern (**photo n° 1**). Leave to crystallize. Break up into small pieces (**photo n° 2**).



1 ▲



2 ▲



Coupe mckaramel | Mckaramel Ice-cup

*Coupe
mokaramel*

*Mokaramel
Ice-cup*

COMPOSITION

1 boule glace café,
2 boule glace caramel
Meringue italienne,
Noisettes caramélisées
Feuilles en pâte à cigarettes

**PROCÉDÉ POUR
LES FEUILLES EN
PÂTE À CIGARETTES**

A l'aide d'un châblon en forme de feuille, coucher des feuilles en pâte à cigarettes (**photo n° 1**). Cuire à 220°C pendant 6 minutes. Marquer la pâte à la sortie du four à l'aide d'une empreinte à sucre (**photo n° 2**). Même procédé pour les feuilles marbrées, mais en mélangeant 3 couleurs de pâte au départ (**photos n° 3 et 4**).

COMPOSITION

1 scoop coffee ice-cream
2 scoops caramel ice-cream
Meringue mixture
Caramelized hazelnuts
Cigarette-paste leaves

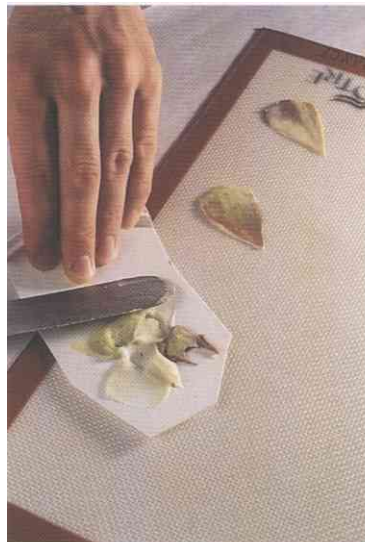
**METHOD FOR
CIGARETTE-PASTE
LEAVES**

Using a leaf-shaped stencil, form leaves made of cigarette-paste on an oven sheet (**photo n° 1**). Cook at 220°C for 6 minutes. Mark the paste when it comes out of the oven using a sugar stamp (**photo n° 2**). The same process is used to make marbled leaves, this time mixing 3 colours of paste at the start (**photos n° 3 and 4**).



1 ▲

2 ▼



3 ▲



4 ▲



Coupe abricotine | Abricotine Ice-cup

*Coupe
abricotine*

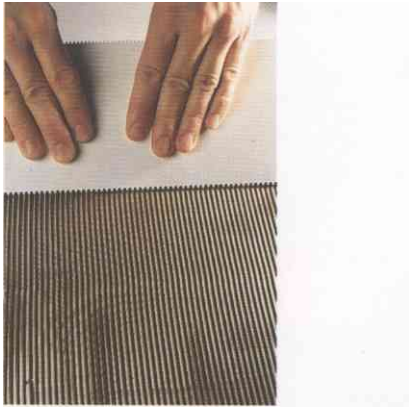
*Abricotine
Ice-cup*

COMPOSITION

2 boules sorbet abricot,
2 cubes de glace pistache
Pistaches émondées
Coulis abricot
Décor chocolat

COMPOSITION

2 scoops apricot sorbet
2 cubes pistachio ice-cream
Blanched pistachios
Apricot coulis
Chocolate decoration



1 ▲

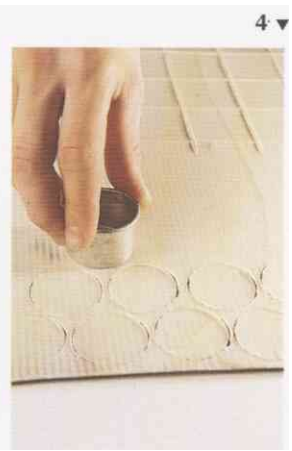
2 ▼



5 ▼



3 ▼



4 ▼

**PROCÉDÉ
POUR LES CARRÉS
RAYÉS NOIR ET
BLANC**

Sur un film PVC, tracer des traits de couverture noire à l'aide d'un peigne. Laisser cristalliser (**photo n° 1**). Recouvrir en couche fine de couverture ivoire (**photo n° 2**). Attendre le début de la cristallisation.

Détailler des formes au découpoir ou à la bicyclette (**photos n° 3 et 4**). Laisser cristalliser, puis décoller (**photo n° 5**).

**METHOD FOR
STRIPED SWEET
AND WHITE
CHOCOLATE
SQUARES**

On a PVC film, mark out lines of sweet chocolate coating using a comb. Leave to crystallize (**photo n° 1**). Cover with a thin layer of ivory coating (**photo n° 2**). Wait for crystallization to start. Cut out shapes using either an ordinary cutter or an extendable 5-wheel dough cutter (**photos n° 3 and 4**). Leave to crystallize, then unstick (**photo n° 5**).





Coupe Grenada | Grenada Ice-cup



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Coupe Grenada

COMPOSITION

2 boules de sorbet ananas
2 cubes de biscuit glacé orange
Sirop de grenadine
Chips d'ananas

Grenada Ice-cup

COMPOSITION

2 scoops pineapple sorbet
2 cubes orange-flavoured ice-biscuit
Grenadine syrup
Pineapple crisps



4 ▲

PROCÉDÉ

Pour les chips d'ananas, trancher les fruits très finement. Les faire tremper dans un sirop à 60 % de sucre légèrement citronné et bouillant pendant quelques minutes (**photo n° 1**).

Egoutter, puis plaquer sur feuille anti-adhérente (**photo n° 2**). Faire sécher au four ou à l'étuve à 90° C pendant 1 heure environ (retourner à mi-séchage).

À la sortie du four, mettre en forme en les déposant dans une gouttière (**photo n° 3**). Garder dans un endroit sec (**photo n° 4**).

METHOD

For the pineapple crisps, cut the fruit into very thin slices. Soak in a syrup made of 60 % sugar with a sprinkling of lemon juice and boil for a few minutes (**photo n° 1**). Drain, then place on a non-stick sheet (**photo n° 2**). Dry in an oven or drying oven at 90°C for around one hour (turn over when half-dried). Once out of the oven, shape and arrange in a small gutter-shaped mould (**photo n° 3**). Keep in a dry place (**photo n° 4**).



Coupe Geraldine Geraldine Ice-cup

*Coupe
Geraldine*

*Geraldine
Ice-cup*

COMPOSITION

*Fruits en glace et sorbets
moulés
1 sorbet fraise,
1 glace caramel
1 glace vanille
Fruits rouges frais
Billes de melon
Crème chantilly*

COMPOSITION

*Moulded ice-cream and sorbet
fruit shapes
1 scoop strawberry sorbet
1 scoop caramel ice-cream
1 scoop vanilla ice-cream
Fresh red fruit
Melon balls
Whipped cream*



Coupe épilut | Epilut Ice-cap

Coupe ipilut

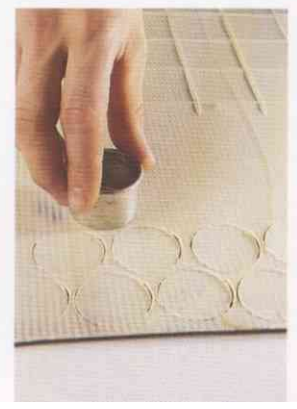
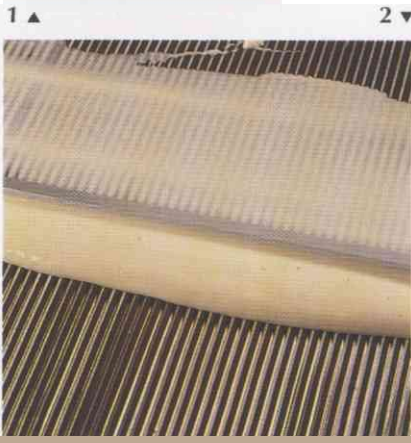
Epilut Ice-cup

COMPOSITION

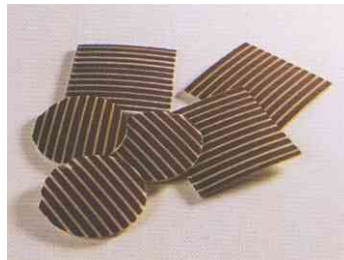
Tulipe en pâte à cigarettes
1 boule de sorbet framboise
2 boules de glace vanille
Coulis framboise
Fruits rouges frais
Feuilles de menthe fraîche
Crème chantilly
Décor chocolat

COMPOSITION

Tulip made from cigarette-paste
1 scoop raspberry sorbet
2 scoops vanilla ice-cream
Raspberry coulis
Fresh red fruit
Fresh mint leaves
Whipped cream
Chocolate decorations



5 •



PROCÉDÉ POUR LE DÉCOR

Sur un film PVC, tracer des traits de couverture noire à l'aide d'un peigne. Laisser cristalliser (**photo n° 1**). Recouvrir en couche fine de couverture ivoire (**photo n° 2**). Attendre le début de la cristallisation.

Détailler des formes au découpoir ou à la bicyclette (**photos n° 3 et 4**). Laisser cristalliser, puis décoller (**photo n° 5**).

METHOD FOR DECORATION

On a PVC film, mark out lines of sweet chocolate coating using a comb. Leave to crystallize (**photo n° 1**). Cover with a thin layer of ivory coating (**photo n° 2**). Wait for crystallization to start.

Cut out shapes using either an ordinary cutter or an extendable 5-wheel dough cutter (**photos n° 3 and 4**). Leave to crystallize, then unstick (**photo n° 5**).



Coupe Granny | Granny Smith Ice- cup

*Coupe
Granny*

*Granny Smith
Ice-cup*

COMPOSITION

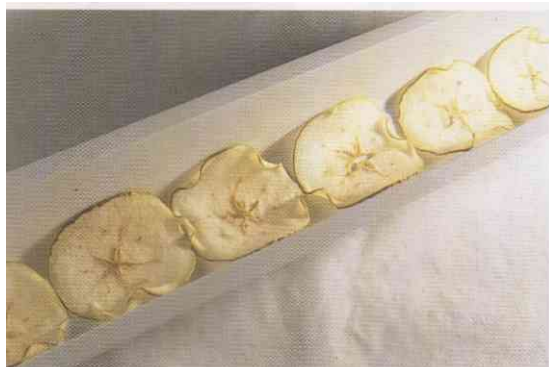
- 1 boule de sorbet fraise
- 1 boule de sorbet citron
- 1 boule de sorbet pomme verte
- Coulis framboise
- Petites pommes de Chine
- Salade de fruits frais
- Coupe en chips de pommes

COMPOSITION

- 1 scoop strawberry sorbet
- 1 scoop lemon sorbet
- 1 scoop green apple sorbet
- Raspberry coulis
- Small China apples
- Fresh fruit salad
- Apple crisp cup



2 A



3 T

4 ▼



1 A

PROCÉDÉ

Pour la coupe en chips de pommes, suivre les explications données pour la préparation des chips de pommés (photos n° 1, 2, 3, 4 et pages 85 et 107). Disposer, ensuite, les tranches de pommes sur un petit dôme préalablement recouvert de film plastique. Faire sécher dans une étuve à 90°C pendant 3 heures. Préparer une base en sucre tassé, en moulant un petit moule à savarin (photo n° 5). Démouler la coupe lorsqu'elle est bien sèche, puis la coller sur la base en sucre tassé avec un peu de sirop de glucose.

METHOD

To make the apple crisp cup, follow the instructions given in the "Green Apple/ Normandy Ice-Sponge" recipe (ice-sweets section) for making apple crisps (photos n° 1, 2, 3, 4 and pages 85 and 107). Arrange the apple crisps on a small dome which has been covered with a plastic film. Dry out in a drying oven at 90°C for 3 hours. Prepare a base made from moulded sugar in a small savarin mould (photo n° 5). Remove the cup from the mould when completely dry, then stick onto the moulded sugar base with a little glucose syrup.

5 •





Coupe indonésienne | *Indonesian Ice-cream*

*Coupe
indonésienne*

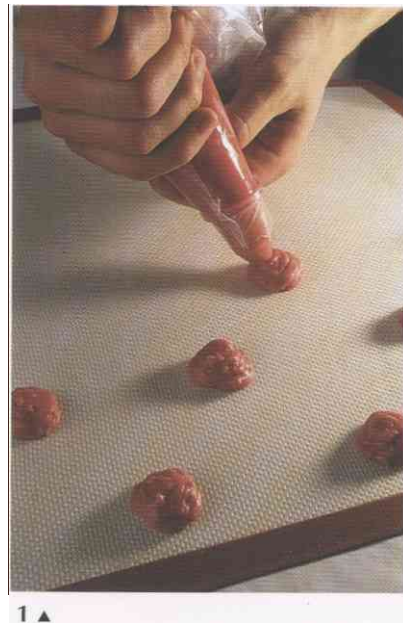
COMPOSITION

1 boule de glace gingembre
*1 boule de sorbet aux fruits
rouges*
Crème chantilly
Framboises fraîches
Tuiles framboise
Coulis groseille

*Indonesian
Ice-cup*

COMPOSITION

1 scoop ginger ice-cream
1 scoop red fruit sorbet
Whipped cream
Fresh raspberries
Raspberry tile biscuits
Redcurrant coulis



TUILES

FRAMBOISE

Préparer l'appareil la veille
de préférence.
Coucher à la poche sur feuille
anti-adhérente (**photo n° 1**).
Cuire à 170°C pendant 8
minutes (**photo n° 2**).
Décoller lorsque les tuiles
sont tièdes.

RASPBERRY

TILE BISCUITS

The biscuit mixture is better
when prepared the day before.
Pipe out onto a non-stick
sheet (**photo n° 1**). Cook at
170°C for 8 minutes
(**photo n° 2**).
Remove from the sheet when
lukewarm.





Coupe passaia | Passaia Ice-cup

Coupe passoa

COMPOSITION

3 boules de sorbet
pamplemousse/passoa
liqueur passoa
tuiles pamplemousse

TUILES

PAMPLEMOUSSE

Pour les tuiles pamplemousse,
préparer l'appareil à tuile la
veille de préférence.

Coucher les tuiles sur une
feuille anti-adhérente à l'aide
d'une cuillère (**photo n° 1**).

Cuire à 170°C pendant 8
minutes (**photo n° 2**).

Décoller lorsqu'elles
sont tièdes.

Passoa Ice-cup

COMPOSITION

3 scoops grapefruit/passoa
sorbet
Passoa liqueur
Grapefruit tile biscuits

GRAPEFRUIT TILE

BISCUITS

The biscuit mixture is better
when prepared the day before.

Place spoonfuls of the
mixture on a non-stick sheet
(**photo n° 1**). Cook at 170°C
for 8 minutes (**photo n° 2**).

Remove from sheet when
lukewarm.



1 ▲



2 ▲

Assiettes glacées
Ice-dishes



*Assiette glacée
printanière*

*Printanière
Ice-dish*

MONTAGE

Préparer un dôme, chemiser sorbet abricot. Garnir sorbet framboise, sur un fond de biscuit Joconde punché kirsch.

DRESSAGE

Déposer le dôme au centre de l'assiette. Faire un décor avec des fruits frais découpés à l'emporte-pièces (fraises, framboises, melon, pommes vertes, mangues).

ASSEMBLY

Prepare a dome and line with apricot sorbet. Fill with raspberry sorbet on a base of almond sponge soaked in kirsch punch.

DRESSING

Place the dome in the centre of the dish. Make a decoration with fresh fruits shaped with the help of a cutter (strawberry, raspberry, melon, green apple, mango).



*Assiette glacée
forestière*

*Forrestière
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler avec du sorbet poire, un moule à fruits glacés en forme de poire. A l'aide d'une poche dresser un petit pied de champignon en sorbet poire.

Mouler des dômes en glace marron, un petit et un gros. Y enfoncer les pieds en sorbet, afin de former des champignons.

Démouler, puis passer une fine couche de velours de chocolat sur la tête des champignons. Protéger les pieds lors de cette opération en déposant les champignons sur des petits cercles.

ASSEMBLY

Fill a pear-shaped glazed-fruit mould with pear sorbet.

Using a piping bag, make a small mushroom stem from pear sorbet. Fill one small and one large dome with chestnut ice-cream.

Press the sorbet stems into the domes to make mushroom shapes. Turn out, then apply a thin layer of chocolate velvet to the top of the mushrooms. Protect the stems during this process by placing the mushrooms on small rings.



DRESSAGE

Déposer un fond de sauce chocolat, les champignons ainsi que des copeaux de chocolat grattés lait, noir et blanc.

DRESSING

Pour out a base of chocolate sauce, arrange the mushrooms on top and sprinkle with grated chocolate flakes (milk, sweet and white).

Assiette glacée succulente

MONTAGE
Découper une orange en 8 quartiers, en laissant un point d'attache à la base. Vider l'orange puis la congeler avec un petit cercle à l'intérieur, afin de la maintenir ouverte. Garnir à l'aide d'une poche et d'une douille unie avec du sorbet orange (voir photo).

Déposer au fond d'une assiette du jus d'orange gélifié en fine couche. Déposer de petits bâtonnets de chocolat, puis couvrir avec une nouvelle couche de jus gélifié. Déposer l'orange au centre de l'assiette.

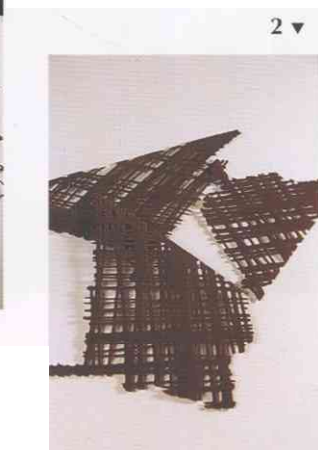
Décorer avec du grillage de chocolat et des grains de groseilles.

Succulente Ice-dish

ASSEMBLY
Cut an orange into 8 sections, leaving a hinge at the base. Hollow out the orange and chill with a small ring inside to keep it open. Fill with orange sorbet using a piping bag with a plain nozzle. (See photo). Pour a thin layer of gelled orange juice onto the bottom of the dish. Place small chocolate sticks on top, then cover with another layer of gelled juice. Place the orange at the centre of the dish. Decorate with chocolate latticework and redcurrants.



1 ▲



2 ▼

GRILLAGE EN CHOCOLAT

A l'aide d'un cornet, entrecroiser des traits de chocolat en forme de grillage sur une feuille de PVC congelée (**photo n° 1**).

Laisser cristalliser. Briser en petits morceaux (**photo n° 2**).

CHOCOLATE LATTICEWORK

On a PVC sheet, and using a piping bag, weave lines of chocolate together to form a latticework pattern (**photo n° 1**). Leave to crystallize. Break up into small pieces (**photo n° 2**).

*Assiette glacée
Hardy*

*Hardy
Ice-dish*

DRESSAGE

Déposer de la poudre de cacao au fond d'une assiette faire un émincé de poires au sirop, passer les quartiers de poires sous une salamandre afin de les griller légèrement. Déposer 6 quartiers de poires au centre de l'assiette en étoile. A l'aide d'une poche et d'une douille unie décorer chaque quartier de poire avec de la glace au chocolat (voir photo). Faire une bordure au cornet avec de la sauce profiteroles (voir photo). Décorer avec des petites boucles de chocolat.

DRESSING

Spread a little cocoa powder on the bottom of a dish. Prepare some thinly-sliced pears in syrup, then place the pear quarters under a salamander and grill them lightly. Place 6 pear quarters in the centre of the disc in a star shape. Using a piping bag with a plain nozzle, decorate each pear quarter with chocolate ice-cream (see photo). Pipe out a decoration around the edges with profiterole sauce (see photo). Decorate with tiny chocolate curls.



*Assiette glacée
croustillante*

MONTAGE

Assembler de façon décalée des palets en pâte à cornet (photos n° 1 et 2) avec de la glace caramel, afin de former un éventail.

DRESSAGE

Saupoudrer le fond d'une assiette avec du sucre semoule, puis le caraméliser avec un chalumeau. Déposer l'éventail en pâte à cornet ainsi qu'une mini tulipe (photo n° 3) garnie de fruits rouges.

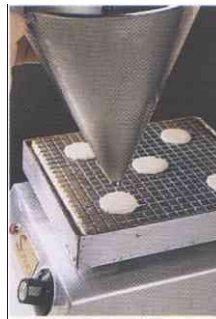
*Crispy
Ice-dish*

ASSEMBLY

Put together some cone-paste oval shapes (photos 1 and 2) with caramel ice-cream to form a fan shape.

DRESSING

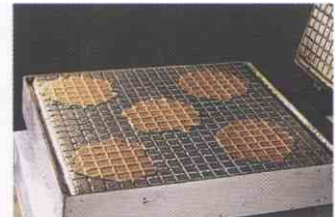
Dust the bottom of a dish with granulated sugar, then caramelize with a blowlamp. Place the cone-paste fan on top along with a mini-tulip garnished with red fruits (photo n° 3).



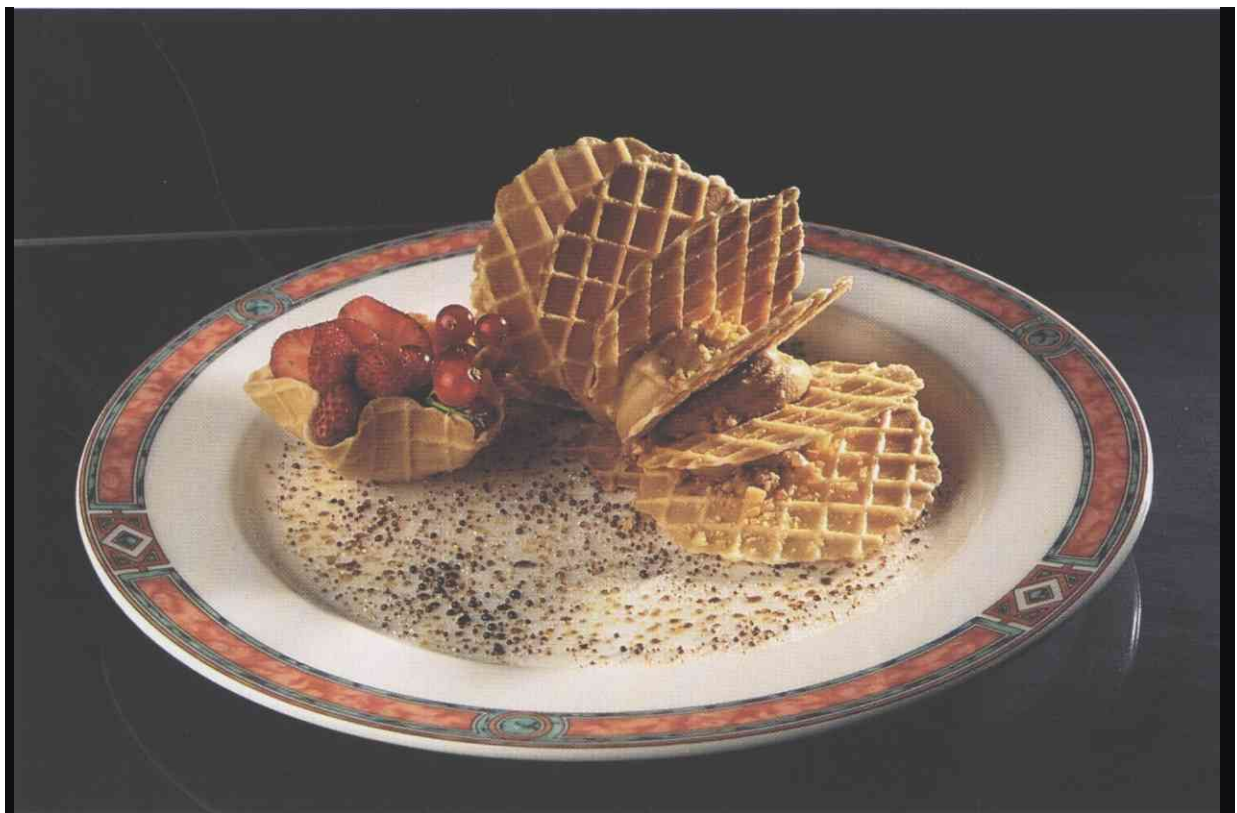
1 ▲



3 ▲



2 ▲





*Assiette glacée
Mokacuo*

*Mokacuo
Ice-dish*

MONTAGE

Chemiser un petit dôme avec de la glace au chocolat, garnir avec de la glace café, sur un fond de dacquoise.

DRESSAGE

Mettre un cercle au centre de l'assiette. Déposer à l'intérieur de la sauce vanille, entourer de sauce chocolat, enlever le cercle. Faire un marbrage au cornet avec de la sauce vanille dans la sauce au chocolat.

Décorer le tour avec des grains de groseilles. Mettre au centre le dôme chocolat/café décoré de petits éclats de chocolat et d'équerres de chocolat blanc.

ASSEMBLY

Line a small dome with chocolate ice-cream. Fill with coffee ice-cream on a dacquoise base.

DRESSING

Place a ring in the centre of the dish. Pour a little vanilla sauce inside, then pour some chocolate sauce around it. Remove the ring. Create a marbled effect in the chocolate sauce using a piping bag filled with vanilla sauce. Decorate the edges with redcurrants. Place the chocolate/coffee dome in the centre. Decorate with small chocolate slivers and white chocolate T-shapes.



| | |
|--|---|
| <p><i>Assiette glacée profiteroles</i></p> | <p><i>Profiteroles Ice-dish</i></p> |
|--|---|

MONTAGE

Coucher des choux en pâte à choux, parsemer d'amandes hachées et cuire. Ouvrir les choux sur le côté en gardant le couvercle attaché à la base. Garnir de glace vanille à l'aide d'une douille unie.

DRESSAGE

Mettre 3 choux au centre de l'assiette puis un quatrième au dessus. Faire une bordure au cornet avec de la sauce profiteroles autour de l'assiette. Napper les choux avec la sauce tiède.

ASSEMBLY

Pipe out some choux paste puffs, sprinkle with chopped almonds and cook. Open the puffs down the side, keeping the cover part attached to the base. Fill with vanilla ice-cream using a plain nozzle.

DRESSING

Place 3 puffs in the centre of the dish with a fourth on top. Pipe a decoration around the edges of the dish with profiterole sauce. Coat the choux puffs with a warm sauce.



*Assiette glacée
Mont-Blanc*

MONTAGE

Préparer un bac de glace au fromage blanc en intercalant des couches de coulis framboise.

DRESSAGE

Faire 3 boules de glace marbrées fromage blanc et framboise et les déposer au centre de l'assiette. Exécuter une bordure au cornet avec du coulis framboise autour de l'assiette. Faire des petites rosaces de crème chantilly. Décorer avec des feuilles de menthe, des tuiles framboise et des grappes de groseilles (voir photo).

*Mont-Blanc
Ice-dish*

ASSEMBLY

Prepare a container filled with curd cheese ice-cream, incorporating several layers of raspberry coulis.

DRESSING

Make 3 scoops of marbled curd cheese and raspberry ice-cream and place in the centre of the dish. Pipe a raspberry coulis border around the edges. Add a few small whipped-cream rosettes. Decorate with mint leaves, raspberry tile biscuits and bunches of redcurrants (see photo).

TUILES FRAMBOISE

Préparer l'appareil la veille de préférence. Coucher à la poche sur feuille anti-adhérente (**photo n° 1**). Cuire à 170°C pendant 8 minutes (**photo n° 2**). Décoller lorsqu'elles sont tièdes.

RASPBERRY TILE BISCUI TS

The biscuit mixture is better when prepared the day before. Pipe out onto a non-stick sheet (**photo n° 1**). Cook at 170°C for 8 minutes (**photo n° 2**). Remove from the sheet when lukewarm.



*Assiette glacée
panacotta glacé*

*Panacotta
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler de la glace panacotta dans un moule à savarin individuel. Faire des tuiles framboise ou pamplemousse.

DRESSAGE

Déposer le panacotta glacé décentré sur l'assiette. Verser un fond de coulis framboise ou mangue, puis faire un marbrage avec du coulis de framboise. Garnir le centre du panacotta avec des fruits rouges frais et des feuilles de menthe. Décorer le tour du panacotta avec les tuiles.

ASSEMBLY

Mould some panacotta ice-cream in an individual savarin mould. Make raspberry and grapefruit tile biscuits.

DRESSING

Place the panacotta ice-cream off-centre on the dish. Pour on a base of apricot or mango coulis, then create a marbled effect using raspberry coulis. Garnish the centre of the panacotta with fresh red fruits and mint leaves. Decorate the edges of the panacotta with the tile biscuits.



1 ▲



3 ▲



2 ▲



4 ▲

**TUILES FRAMBOISE
OU PAMPLEMOUSSE**

Préparer l'appareil la veille de préférence. Coucher à la poche sur feuille anti-adhérente (photos n° 1 et 2). Cuire à 170°C pendant 8 minutes (photos n° 3 et 4). Décoller lorsqu'elles sont tièdes.

**RASPBERRY OR
GRAPEFRUIT TILE
BISCUITS**

The biscuit mixture is better when prepared the day before. Pipe out onto a non-stick sheet (photos n° 1 and 2). Cook at 170°C for 8 minutes (photos n° 3 and 4). Remove from the sheet when lukewarm.



Assiette glacée | *Bora-Bora*
Bora-Bora | *Ice-dish*



2 ▲



4 ▲



1 ▲



3 ▲



5 ▲

MONTAGE

Chemiser un dôme individuel avec de la glace coco. Garnir de sorbet framboise. Glacer avec de la gelée neutre en faisant des rayures rouges avec de la gelée colorée.

DRESSAGE

Faire une rosace décorative avec du coulis framboise au fond de l'assiette. Déposer le dôme à la base de la rosace.

Décorer avec des tuiles croquantes (voir procédé page ci-contre **photos n° 1, 2, 3, 4**), ainsi que de framboises fraîches et des feuilles en chocolat.

ASSEMBLY

Line an individual dome with coconut ice-cream. Fill with raspberry sorbet. Glaze with neutral jelly and make red stripes using coloured jelly.

DRESSING

Pipe out a rosette of raspberry coulis on the bottom of the dish, off-centre. Place the dome at the base of the rosette. Decorate with crunchy tile biscuits (method see opposite page, **photos n° 1, 2, 3, 4**), fresh raspberries and chocolate leaves.

FEUILLES EN CHOCOLAT

Prendre des feuilles de laurier. Les désinfecter en les faisant tremper 5 minutes dans une solution à 1/1 000 d'eau de Javel et eau froide, puis 5 minutes dans une solution à 1/1 000 de vinaigre blanc et eau froide. Egoutter puis essuyer (**photo n° 1**). A l'aide d'un pinceau, déposer une fine couche de chocolat sur la surface de la feuille (**photos n° 2 et 3**). Laisser cristalliser, puis décoller (**photos n° 4 et 5**).

NATURAL PATTERNED LEAVES

Take a few bay leaves. < Disinfect them by soaking for 5 minutes in a 1/1000 solution of bleach and cold water, then another 5 minutes in a 1/1000 solution of white vinegar and cold water. Drain and wipe dry (**photo n° 1**). Using a brush, spread a thin layer of chocolate over the surface of the leaf (**photos n° 2 and 3**). Leave to crystallize, then unstick (**photos n° 4 and 5**).



*Assiette glacée
nougat glacé*

*Iced Nougat
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler l'appareil à nougat glacé dans des cercles de 1.5 cm de hauteur.

DRESSAGE

Faire une bordure au cornet avec du coulis framboise et le marbrer avec de la sauce pistache, également à l'aide d'un cornet. Déposer le nougat glacé au centre. Décorer avec une grappe et des groseilles ainsi que des feuilles de menthe.

ASSEMBLY

Mould the iced nougat mixture in rings 1.5 cm in height.

DRESSING

Pipe out a decoration around the edges with raspberry coulis and pipe a marbled effect on the top with pistachio sauce. Place the iced nougat in the centre. Decorate with redcurrants (single fruits and bunches) and a few mint leaves.

*Assiette glacée
mini-vacherin*

*Mini-Vacherin
Ice-dish*

MONTAGE

Déposer au fond d'un cercle un fond de meringue française. Mouler à mi-hauteur de la glace vanille, puis remplir avec du sorbet framboise. Lisser le dessus avec de la framboise pépin.

Décorer avec de la crème chantilly et des petites coques de meringue française.

Déposer sur le dessus un décor chocolat ainsi qu'une framboise.

DRESSAGE

Faire un fond d'assiette avec du coulis framboise marbré avec de la sauce vanille. Placer le vacherin au centre.

ASSEMBLY

Place a base of French meringue at the bottom of a ring. Fill half-way up with vanilla ice-cream, then fill the rest with raspberry sorbet.

Smooth some raspberry seed jam onto the top. Decorate with whipped cream and small French meringue shells. Place a few chocolate decorations and a raspberry on the top.

DRESSING

Pour some raspberry coulis marbled with vanilla sauce onto the dish. Place the vacherin in the centre.





*Assiette glacée
Brasilia*

*Brazilia
Ice-dish*

MONTAGE

Chemiser un cercle avec du biscuit amandes collé pistache (nappage abricot + pâte de pistache). Garnir à mi-hauteur de glace pistache, puis remplir de sorbet fraise.

DRESSAGE

Dessiner au cornet chocolat un perroquet ainsi qu'une bordure de feuilles. Remplir les différentes zones avec des gelées colorées. Déposer le petit gâteau à côté du dessin.

Décorer avec des cheveux chocolat et un demi-kumquat.

ASSEMBLY

Line a ring with almond biscuit coated with apricot sauce and pistachio paste. Fill half-way up with pistachio ice-cream, then the rest with strawberry sorbet.

DRESSING

Pipe out a parrot design and a border of leaves in chocolate. Fill in the different areas with coloured jellies. Place the gâteau next to the design. Decorate with chocolate vermicelli and half a kumquat.

*Assiette glacée
pivert*

*Woodpecker
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler dans un moule à petite brioche du sorbet orange, ananas et pamplemousse panachés.

DRESSAGE

Dessiner avec un cornet chocolat un oiseau ainsi qu'une petite bordure. Remplir les différentes zones avec des gelées colorées. Déposer le moulage à côté du dessin, puis décorer avec un disque de chocolat rayé et des grains de groseilles.

ASSEMBLY

Mould a mixture of orange, pineapple and grapefruit sorbet in a small brioche mould.

DRESSING

Pipe out a chocolate bird design with a small border around it. Fill in the different areas with coloured jellies. Place the moulded sorbet next to the design, then decorate with a striped chocolate disc and redcurrants.



*Assiette glacée
maltaise*

*Maltese
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler du parfait maltais dans un petit moule hexagonal avec un fond de dacquoise.

DRESSAGE

Faire un fond d'assiette avec du coulis mangue. Déposer le parfait maltais au centre. Dessiner une guirlande avec des dattes, des tranches d'oranges semi-confites, des morceaux d'ananas et des grains de groseilles. Décorer avec une feuille en pâte à cornet, une framboise et des grains de groseilles en bordure.

ASSEMBLY

Mould some Maltese parfait in a small hexagonal mould with a base of dacquoise.

DRESSING

Pour some mango coulis onto the bottom of the dish. Place the Maltese parfait in the centre. Make a garland from dates, slices of semi-candied orange, pineapple chunks and redcurrants. Decorate with a cone-paste leaf and a raspberry, with a border of redcurrants.



*Assiette glacée
Bogotta*

*Bogotta
Ice-dish*

**PROCÉDÉ POUR LE
GRILLAGE DE
CHOCOLAT**

Voir page 142.

DRESSAGE

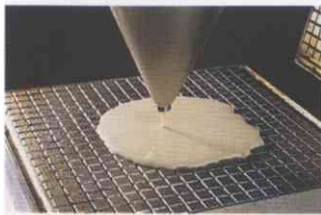
Dans une assiette en pâte à cornet (**photos n° 1, 2, 3**), placer des boules de sorbet, fraise, abricot, poire, citron, framboise. Déposer, au centre des boules, de la salade de fruit frais ainsi que des feuilles de menthe fraîche, du grillage de chocolat et des rosaces de crème chantilly.

**METHOD FOR
CHOCOLATE
LATTICEWORK**

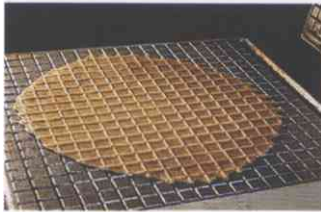
See page 142.

DRESSING

Arrange scoops of strawberry, apricot, pear, lemon and raspberry sorbet in a dish made from cone paste (**photos n° 1, 2, 3**). In the centre of the scoops, place some fresh fruit salad, fresh mint leaves, chocolate latticework and whipped cream rosettes.



1 ▲



2 ▲



2 ▲





*Assiette glacée
cocktail*

*Cocktail
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler, dans un moule à brioche individuelle, du sorbet pêche de vigne, ananas et orange panachés.

DRESSAGE

Déposer les sorbets moulés au centre de l'assiette. Décorer le tour de l'assiette de meringue italienne, à l'aide d'une douille sultane. Griller légèrement la meringue au chalumeau. Déposer de la salade de fruits frais ainsi que du coulis framboise dans les cavités créées par la meringue. Décorer avec des demi-fraises.

ASSEMBLY

Mould a mixture of bush peach, pineapple and orange sorbet in an individual brioche mould.

DRESSING

Place the sorbet shapes in the centre of the dish. Decorate the edges of the dish with meringue mixture, using a sultan nozzle. Grill the meringue lightly with a blowlamp. Place fresh fruit salad and raspberry coulis in the cavities between the meringue. Decorate with half-strawberries.

*Assiette glacée
nougat glacé au
Cointreau*

*Iced Nougat
with Cointreau
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler du nougat glacé dans un petit moule hexagonal. Sangler un moule souple en silicone alimentaire. Y mouler une arabesque en sorbet framboise. Sangler. Démouler, puis disposer sur assiette.

DRESSAGE

Déposer l'arabesque de sorbet framboise sur un bord de l'assiette. Placer le nougat glacé. Napper de coulis abricot. Décorer avec une grappe de groseilles fraîche ainsi que de coulis de framboise déposé au cornet.

ASSEMBLY

Pack some iced nougat into a small hexagonal mould. Then make an arabesque shape from raspberry sorbet in a silicon cooking mould. Chill. Remove from the mould then arrange on the dish.

DRESSING

Place the raspberry sorbet arabesque at the edge of the dish. Add the iced nougat and coat with apricot coulis. Decorate with a bunch of fresh redcurrants and raspberry coulis applied with a piping bag.



1 ▲

**ARABESQUE DE
SORBET FRAMBOISE**

Sangler un moule en silicone alimentaire. Y mouler du sorbet framboise, sangler. Démouler, puis disposer sur assiette.

**RASPBERRY SORBET
ARABESQUE**

Chill a silicon cooking mould. Pack with raspberry sorbet and chill. Remove from the moould, then arrange on the dish.



*Assiette glacée
Fruitolla*

*Fruitolla
Ice-dish*

MONTAGE

Coucher à la poche des petits palets en pâte à cigarette (photo n° 1). Cuire à 220°C pendant 3 min afin de les étaler uniformément (photo n° 2). A mi-cuisson, déposer des tranches de fruits préalablement pochés dans du sirop à 60 % bouillant (photo n° 3). Terminer la cuisson (photo n° 4). Faire une petite tulipe en pâte à cigarette (photos n° 1, 2, 3 page 144).

DRESSAGE

Déposer au fond de l'assiette du jus d'orange gélifié. Faire une rosace avec un cornet de chocolat. Déposer la petite tulipe à la base de la rosace. La garnir avec des fruits rouges frais. Déposer 5 petites boules de sorbets, (poire,

ASSEMBLY

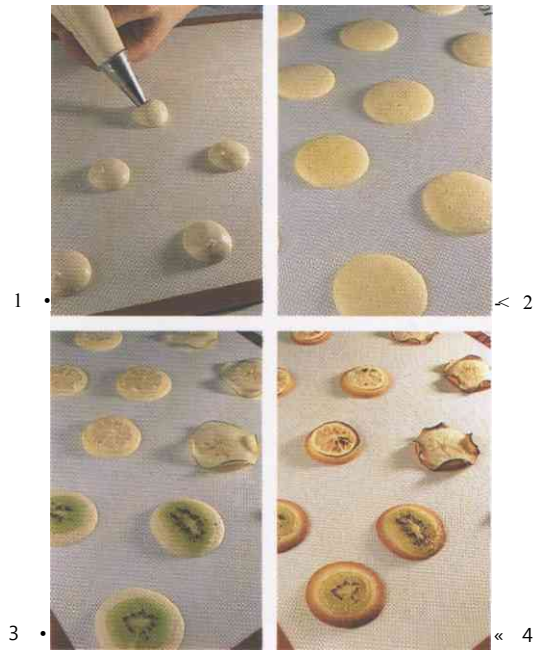
Pipe out small discs made from cigarette-paste (photo n° 1). Cook at 220°C for 3 minutes to spread out evenly (photo n° 2). When half-cooked, place a few fruit slices on top which have first been poached in boiling 60 % syrup (photo n° 3). Finish cooking (photo n° 4). Make a small tulip out of cigarette-paste (photos n° 1, 2, 3 page 144).

DRESSING

Pour some gelled orange juice onto the bottom of the dish. Pipe out a chocolate rosette. Place the tulip at the base of the rosette and garnish with fresh red fruits. Arrange 5 small scoops of pear, lemon, orange, raspberry and apricot

citron, orange, framboise, abricot) en demi-cercle autour de l'assiette. Décorer d'un petit four sec sur chaque boule de sorbet.

sorbet in a half-circle around the edge of the dish. Place a petit four on each scoop of sorbet.





*Assiette glacée
Cinderella*

MONTAGE

Chemiser une gouttière à bûche avec de la glace chocolat. Garnir de parfait cannelle.

DRESSAGE

Déposer deux tranches de bûche, face à face, au centre de l'assiette. Couler de la sauce vanille au centre et du coulis framboise autour de l'assiette. Décorer avec des grappes de groseilles fraîches ainsi que de framboises et des feuilles de menthe fraîche.

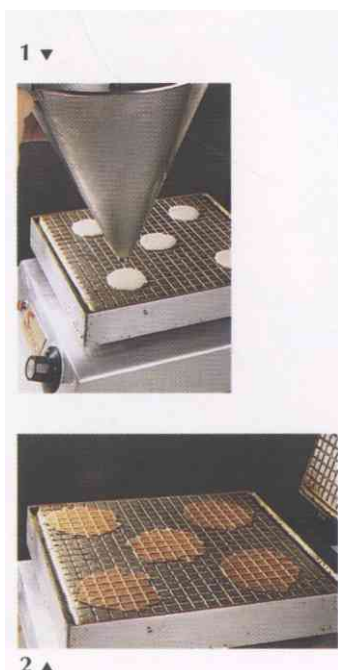
*Cinderella
Ice-dish*

ASSEMBLY

Line the inside of a log-mould with chocolate ice-cream and pack with cinnamon parfait.

DRESSING

Place two slices of ice-cream log face to face in the centre of the dish. Pour vanilla sauce into the centre with raspberry coulis around the edges, Decorate with bunches of fresh redcurrants along with raspberries and fresh mint leaves.



1 ▼



2 ▲

*Assiette glacée
Napolitana*

*Napolitana
Ice-dish*

MONTAGE

Dans un cadre à tranche napolitaine, mouler, en couches régulières et superposées, de la glace aux œufs et des sorbets, vanille, fraise, abricot, pistache, caramel.

ASSEMBLY

Using a mould for making Neapolitan ice-cream, arrange even layers of vanilla, strawberry, apricot, pistachio and caramel ice-cream and sorbet, one on top of the other.

DRESSAGE

Placer une tranche de glace moulée au centre de l'assiette. Verser du coulis framboise et du coulis mangue. Décorer avec un palet en pâte à cornet (photos n° 1 et 2).

DRESSING

Place a slice of the moulded ice-cream in the centre of the dish. Pour on some raspberry coulis and mango coulis. Decorate with cone-paste discs (photos n° 1 and 2).

*Assiette glacée
verger*

*Orchard
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler du sorbet en forme de fruits glacés : pêche de vigne, vanille, caramel.

DRESSAGE

Placer 3 fruits glacés sur le bord de l'assiette. Déposer du coulis framboise et mangue. Décorer avec des fraises des bois, des feuilles de menthe fraîche ainsi qu'une forme spéciale en pâte à cornet (photos n° 1, 2, 3).

ASSEMBLY

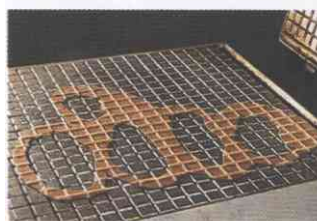
Take some bush peach, vanilla and caramel sorbet and mould into iced fruit shapes.

DRESSING

Place three iced fruits around the edges of the dish. Pour on some raspberry coulis and mango coulis. Decorate with wild strawberries, fresh mint leaves and a special shape made from cone paste, (photos n° 1, 2, 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲



*Assiette glacée
mirage*

*Mirage
Ice-dish*

MONTAGE

Réaliser un rouleau en biscuit roulade, collé à la confiture d'abricot.

DRESSAGE

Déposer au centre de l'assiette des boules de sorbets, fraise, abricot, pomme verte, orange et citron. Décorer au centre avec des fraises et des feuilles de menthe fraîche. Intercaler les boules de sorbets avec des tranches de biscuit roulé. Verser sur le bord de l'assiette du coulis abricot et framboise.

ASSEMBLY

Make a rolled biscuit filled with apricot jam.

DRESSING

Place scoops of strawberry, apricot, green apple, orange and lemon sorbet in the middle of the dish. Decorate the centre with strawberries and fresh mint leaves. Place slices of rolled sponge between the sorbet scoops. Pour some apricot and raspberry coulis around the edges of the dish.





*Assiette glacée
capeline*

*Capeline
Ice-dish*

MONTAGE

Réaliser une capeline en pâte à cornet (photos n° 1, 2 et 3).

DRESSAGE

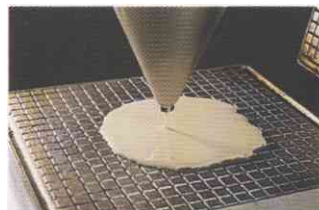
Déposer deux boules de sorbet abricot au centre de l'assiette. Faire une bordure avec une brunoise des fruits frais. Verser du coulis groseilles et déposer la capeline en pâte à cornet.

ASSEMBLY

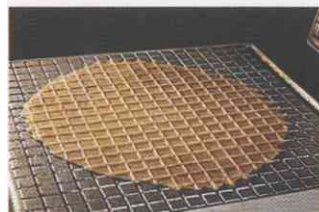
Make a wide-brimmed hat from cone paste (photos n° 1, 2, 3).

DRESSING

Place two scoops of apricot sorbet in the centre of the dish. Decorate the edges with diced fresh fruit. Add some redcurrant coulis and the cone-paste hat.



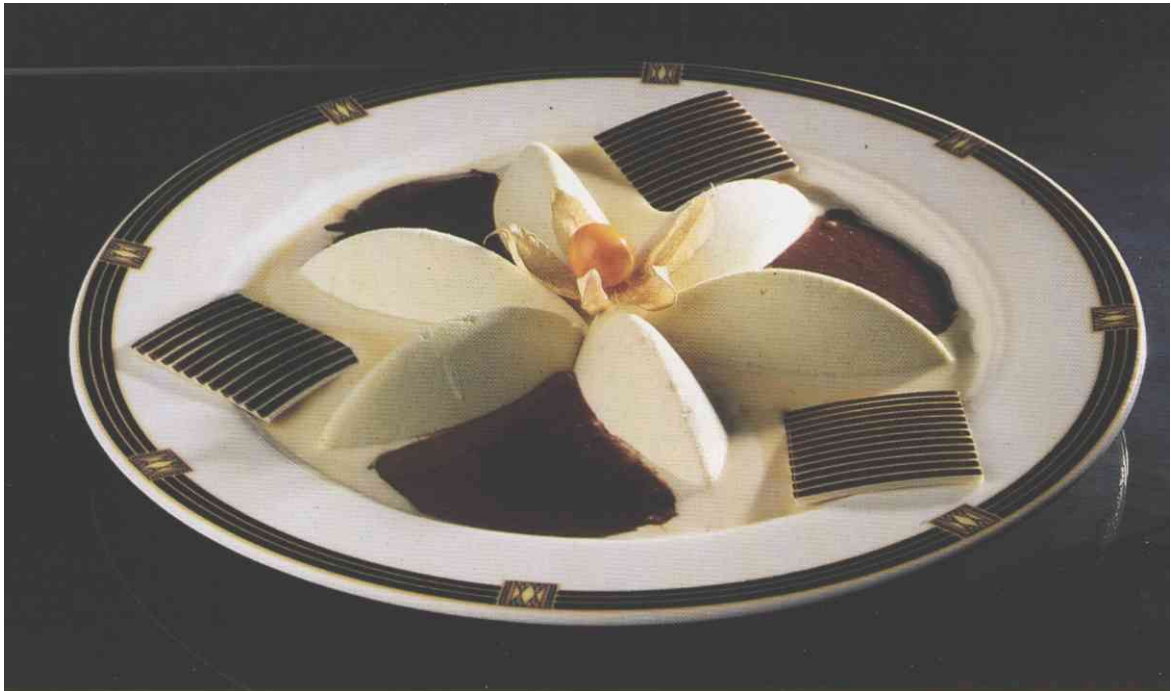
1 ▲



2 ▲



< 3



*Assiette glacée
lyonnaise*

*Lyon-Style
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler des quenelles de glace pistache et vanille.

DRESSAGE

Déposer les quenelles de glace en étoile au centre de l'assiette. Couler de la sauce vanille et chocolat entre les quenelles. Décorer avec des carrés de chocolat et un physalis.

ASSEMBLY

Mould some pistachio and vanilla ice-cream into fat finger-shapes.

DRESSING

Place the ice-cream fingers in a star-shape in the centre of the dish. Pour some vanilla and chocolate sauce between the fingers. Decorate with chocolate squares and a ground cherry.

Assiette glacée jelly

MONTAGE

Réaliser une mini tarte en pâte à cigarettes, puis la garnir de sorbet chocolat et de sauce profiteroles. Mouler un jus d'orange gélifié dans un petit moule cannelé.

DRESSAGE

Déposer un cercle de poudre de cacao autour de l'assiette. Mettre le moulage gélifié au centre de l'assiette, déposer dessus la mini tarte chocolat. Décorer avec des fruits rouges et des feuilles de menthe fraîche.

Jelly Ice-dish

ASSEMBLY

Make a mini-tart from cigarette-paste, then fill with chocolate sorbet and profiterole sauce. Mould some gelled orange juice in a small fluted mould.

DRESSING

Form a ring of cocoa powder around the edge of the dish. Place the gelled shape in the centre of the dish, then arrange the mini-chocolate tart on top. Decorate with red fruits and fresh mint leaves.



Mini sucettes glacées

MONTAGE

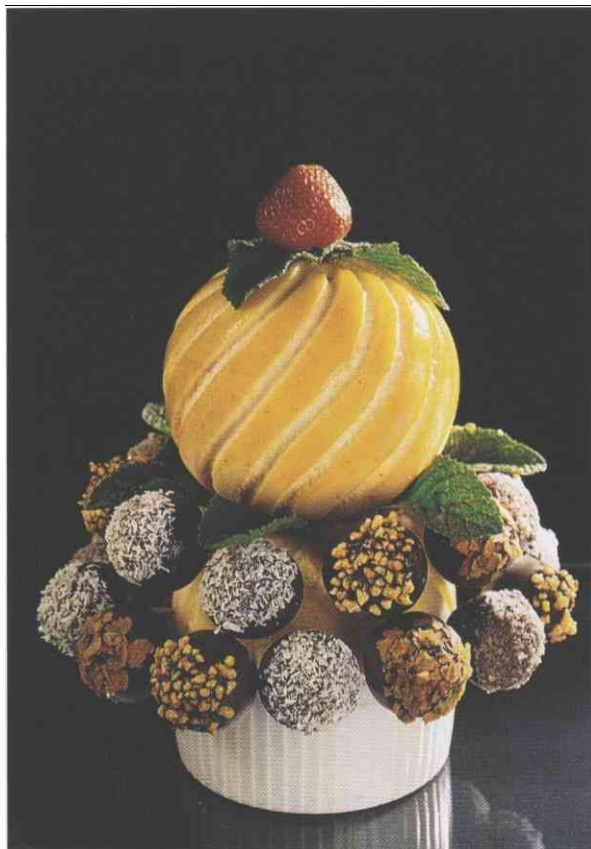
Mouler des mini boules de glaces et sorbets variés dans une plaque de Flexipan. Y planter des piques en bois. Après sanglage tremper les mini sucettes dans de la pâte à glacer, puis dans divers

Mini-Ice- Lollipops

ASSEMBLY

Mould some mini-scoops in a variety of ice-cream and sorbet flavours in a Flexipan sheet. Stick wooden cocktail sticks in each one.

Chill for a while, then dip the mini-lollipops in some icing



produits tels que noix de coco râpée, feuilletine (crêpe dentelle bretonne brisée en miettes), amandes hachées grillées, etc. Préparer un support avec deux pamplemousses superposés, décorés au zesteur.

DRESSAGE

Piquer les mini sucettes dans le support pamplemousse. Décorer avec des feuilles de menthe fraîches et une fraise au sommet.

paste and then into a variety of products such as shredded coconut, 'feuilletine (wafer-thin Breton-style crêpes, broken into small pieces), grilled chopped almonds, etc. Prepare a base made from two grapefruit placed one on top of the other and decorated with a zester.

DRESSING

Stick the mini-lollipops onto the grapefruit base. Decorate with fresh mint leaves, with a strawberry on the top.



*Assiette glacée
Coppelia*

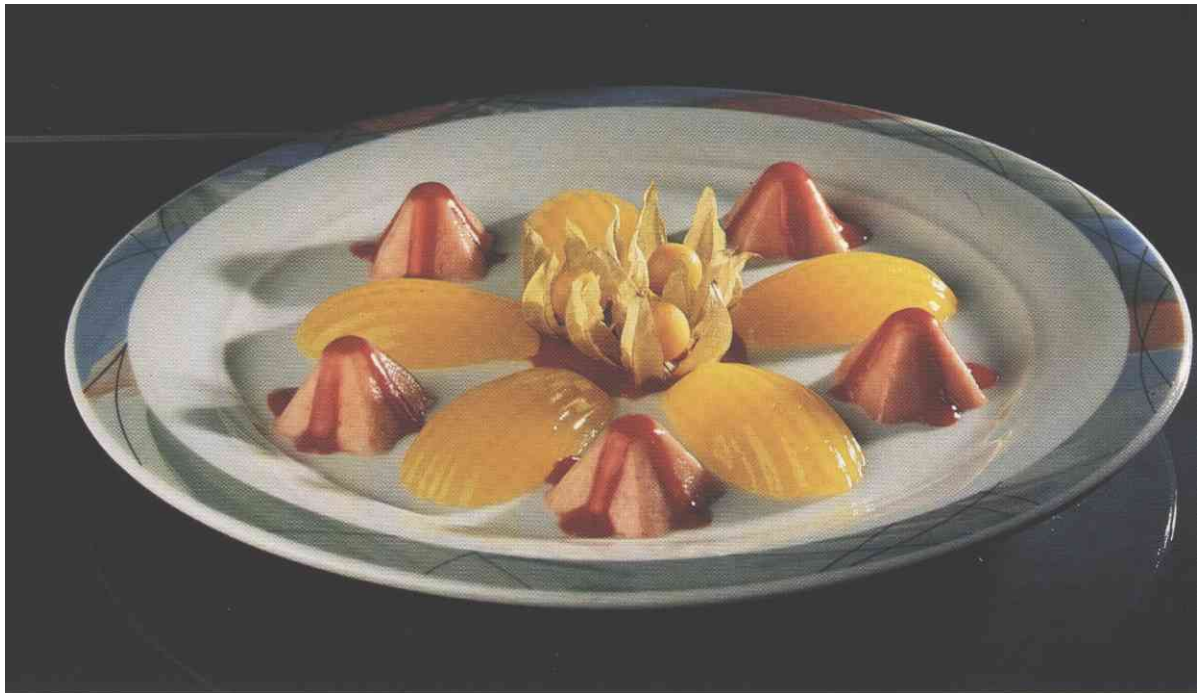
*Coppelia
Ice-dish*

DRESSAGE

Réaliser des copeaux de glace chocolat et réglisse à l'aide d'une cuillère portionneuse à glace (permet de faire des boules dans de la glace très froide), puis les déposer au centre de l'assiette. Décorer le tour de l'assiette avec de la sauce chocolat, puis avec des grains de groseilles, de la poudre de cacao et des feuilles de menthe fraîche.

DRESSING

Make curled flakes of chocolate and liquorice ice-cream with the help of a heated ice-cream scoop (which enables you to work with very cold ice-cream), then arrange them in the centre of the dish. Decorate the edges of the dish with chocolate sauce, then redcurrants, cocoa powder and fresh mint leaves.



*Assiette glacée
Isabella*

*Isabella
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler des mini pyramides de sorbet pamplemousse dans une feuille de Flexipan. Mouler du jus d'orange gélifié dans un moule à madeleines.

DRESSAGE

Déposer 5 moulages gélifiés en étoile au centre de l'assiette. Intercaler entre chaque une mini pyramide de pamplemousse. Verser du coulis framboise sur les pyramides ainsi qu'au centre de l'assiette. Décorer avec des physalis.

ASSEMBLY

Mould mini-pyramids of grapefruit sorbet in a Flexipan sheet. Shape some gelled orange juice in a madeleine mould.

DRESSING

Put five gelled shapes in a star arrangement in the centre of the dish. Place 3 grapefruit mini-pyramid between each one. Pour some raspberry coulis over the pyramids and into the centre of the dish. Decorate with ground cherries.

*Assiette glacées
abeilles*

*Honey-Bee
Ice-dish*

MONTAGE

Mouler de la glace miel dans un moule en forme de dôme. Décorer avec de la meringue italienne, puis caraméliser au chalumeau.

DRESSAGE

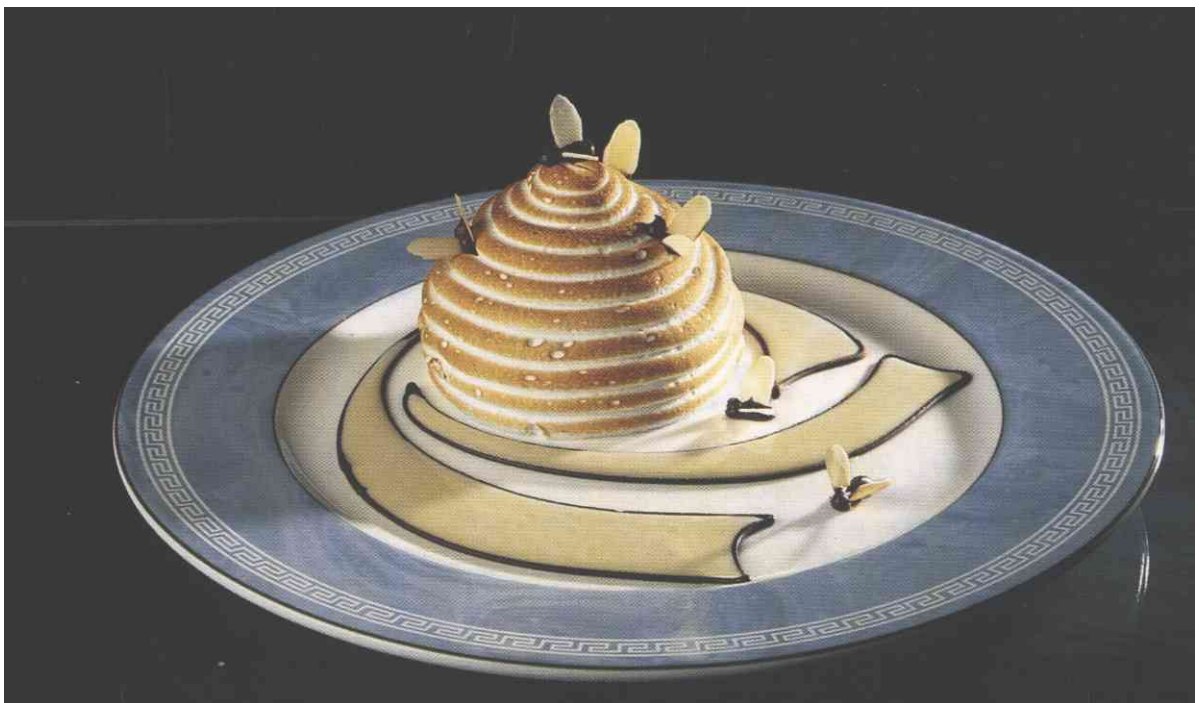
Déposer la ruche au bord de l'assiette. Dessiner des arabesques en chocolat à l'aide d'un cornet. Couler de la sauce vanille dans les arabesques. Faire des petites abeilles avec du chocolat et des amandes effilées.

ASSEMBLY

Pack some honey ice-cream into a dome-shaped mould. Decorate with Italian meringue mixture, then caramelize with a blowlamp.

DRESSING

Place the hive on the edge of the dish. Decorate with chocolate arabesque shapes using a piping bag. Pour some vanilla sauce into the arabesques. Make some small bees from chocolate and slivered almonds.



Glossaire

A

Appareil

Mélange de plusieurs ingrédients donnant un produit fini ou semi-fini.

Aromatiser

Opération qui consiste à ajouter les arômes en quantité requise dans un appareil ou un mix.

Atomiser

Procédé industriel permettant d'obtenir un produit en poudre d'une très grande finesse de grain.

B

Butter oil

Beurre déshydraté ou beurre d'intervention. Taux de matières grasses : 99,98 %. Déconseillé pour la fabrication des glaces.

C

Carboglace

Neige carbonique. Obtenue par compression très forte de gaz anhydrique carbonique. Permet le transport prolongé de produits congelés. Température : - 78°C

Chemiser

Action qui consiste à déposer sur les parois internes d'un moule une couche de glace ou de sorbet, dans le but de préparer une cavité destinée à être remplie avec un autre appareil. Il est possible de chemiser un moule avec autre chose qu'un produit glacé. Exemple : chemiser avec un biscuit ou des tranches d'oranges confites.

Centrifugeuse

Machine électrique rotative séparant automatiquement la pulpe des fruits et rejetant les pépins, peaux et autres matières indésirables.

Chablon

Ustensile d'épaisseur diverse, comportant une forme découpée (ronds, feuilles, carrés, etc.) et permettant de coucher cette forme avec une préparation, avant cuisson ou montage.

Chablonner

Action de coucher un produit avec un chablon, afin de lui donner une forme particulière.

Confire

Action de remplacer l'eau et les sucres contenus dans les fruits par un sirop de sucre, par trempages successifs.

Congeler

Geler à basse température.

Congélation cryogénique

Procédé qui consiste à congeler des produits à l'aide d'une pulvérisation d'azote liquide ou de tout autre gaz cryogénique.

Coucher

Déposer une préparation sur une plaque à l'aide d'une poche, ou de tout autre ustensile, dans le but de le cuire ou de le stocker.

D

Décorer

Donner une finition agréable à un produit, afin de le rendre attirant.

Degrés dornic

Unité de mesure portant le nom de son inventeur destinée à mesurer le taux d'acidité du lait. Un lait sain mesure 16° dornic, tandis qu'un lait

acide monte à 20°, jusqu'au caillage.

Densité

La densité d'un corps, c'est le rapport entre la masse d'un certain volume de ce corps et la masse d'un égal volume d'eau pris dans les mêmes conditions de température.

Démouler

Sortir d'un moule.

E

Enrober

Recouvrir une préparation d'une enveloppe d'une autre composition.

Empreinter

Action d'imprimer une forme sur une matière tendre à l'aide d'une empreinte. Exemple : empreinte à feuille.

Émulsifiant

Produit agissant sur les matières grasses d'un mix, en les rendant miscibles dans l'eau. L'ajout d'un émulsifiant améliore la texture, le foisonnement et la conservation d'une glace. Les plus couramment utilisés dans les glaces sont les monostéarates de diglycérides (E 471).

Équilibrer

Calculer les recettes de mix à glace ou sorbet selon une méthode précise, permettant de contrôler tous les paramètres de la recette.

Extrait sec total

C'est le taux de matières sèches que l'on retrouve après déshydratation total d'un produit.

Esdl

Extrait sec dégraissé du lait. C'est la matière sèche du lait en dehors des matières grasses.

Le lait entier en contient 8,4 %.

Evider

Enlever l'intérieur d'un fruit sans abîmer sa coque ou sa peau.

F

Fleurette

Crème fraîche provenant du lait et ayant au minimum 30 % de matières grasses.

Foisonner

Action d'incorporer de l'air dans une préparation.

Foisonnement

Différence de volume que l'on enregistre après congélation d'une glace ou d'un sorbet.

Frapper ou sangler

Action de geler un produit ou un ustensile. Exemple : sangler un moule afin de le préparer à recevoir de la glace.

Freezer

Mot anglais désignant une turbine à glace.

Frémir

Chauffer un appareil jusqu'à la limite de l'ébullition.

G

Glacer

Action de turbiner un mix. Recouvrir d'une fine couche de gelée ou de chocolat un produit afin de le décorer ou de le protéger.

Garnir

Remplir un moule ou un chemisage avec une préparation.

M

Homogénéiser

Action d'écraser à haute pression les globules gras d'un mix, afin d'en améliorer sa texture et son foisonnement. (160 à 250 kg/cm²).

Cette opération s'effectue dans un appareil à pistons mécaniques et est surtout utilisée pour les grosses productions de glace.

T

Infuser

Mettre un produit dans un liquide bouillant afin de transférer l'arôme de celui-ci dans le liquide. Exemple : infuser des feuilles de menthe.

Intérieur

Masse de glace, sorbet, parfait, bombe, etc. inséré à l'intérieur d'un moule chemisé. Il peut y avoir plusieurs intérieurs dans un même montage.

M

Macérer

Laisser tremper un certain temps des fruits dans une préparation aromatique ou un alcool.

Masquer

Action de recouvrir un entremets avec une préparation à l'aide d'une palette, d'une corne ou d'un peigne.

Maturation

Action qui consiste à stocker plusieurs heures un mix à glace à + 2°C/+ 4°C, après pasteurisation au cours de laquelle le mix s'affine gustativement et textuellement.

Maturateur

Cuve permettant de garder un mix, après pasteurisation, à une température idéale, et comportant un agitateur.

Mix

Mélange de tous les ingrédients d'une formule de glace ou de sorbet.

Mixer

Action d'affiner la texture d'une préparation liquide, ou semi-liquide en y plongeant un mixer électrique pendant quelques instants.

Monostéarates de diglycérides

Emulsifiant couramment utilisé dans les glaces. Code : E 471

Montage

Assemblage de plusieurs produits donnant lieu à une préparation commercialisable.

Monter

Action de battre au fouet une préparation afin d'en augmenter son volume par adjonction d'air.

Mouler

Action de remplir un moule ou une cavité chemisée avec un appareil ou un mix.

N

Napper

Recouvrir avec une sauce une préparation.

P

Pasteuriser

Du nom de son inventeur, Pasteur. Technique qui consiste à chauffer une préparation jusqu'à une température précise, pour ensuite la refroidir rapidement jusqu'à une autre température précise, afin de ralentir les développements microbiens.

Pasteurisateur

Cuve permettant d'obtenir une pasteurisation automatique.

Pocher

Cuire un appareil à 85°C pendant quelques instants. Cuire des fruits dans un sirop ou un liquide pendant quelques

minutes à une température proche de l'ébullition.

Point de congélation

Degrés de température auquel un mix à glace ou sorbet passe de l'état liquide à état solide.

Pouvoir sucrant

Mesure de la sensation sucrée conférée à une préparation lors de sa dégustation. Le pouvoir sucrant se mesure sur une échelle où le saccharose (sucre courant) se situe à 100.

Pulpe

Produit obtenu après passage des fruits frais à la centrifugeuse.

Pulpe atomisée

Produit obtenu après déshydratation d'un fruit, concentration, puis mis sur un support, dextrose le plus souvent. Très utile pour renforcer les arômes d'un fruit un peu faible en goût.

Puncher

Action d'imbibier un biscuit avec un sirop aromatisé.

Q

Q.s.p.:

Quantité suffisante pour.

R

Réduire

Faire diminuer de volume par une lente évaporation.

Réfractomètre

Appareil de mesure optique, servant à contrôler le taux de matières sèches contenu dans un produit. L'unité de mesure du réfractomètre est le **brix**.

S

Sablage

Problème dû à la cristallisation du lactose dans les glaces et

donnant une texture sablonneuse très désagréable.

Sangler

Voir frapper.

Sorbéomètre :

Réfractomètre adapté au métier de glacier de par son échelle de lecture de 0 à 58 brix.

Stabiliser

Ajouter un produit stabilisant dans un mix afin d'en améliorer sa texture et son foisonnement, en fait c'est contrôler le taux d'eau libre contenu dans le mix.

T

Turbiner

Action de mettre un mix dans une turbine à glace afin de le congeler et de lui donner une texture fine et agréable.

Travailler

Malaxer, travailler au fouet.

V

Vanner

Action de mélanger une préparation, à l'aide d'une spatule, en faisant des va et vient lents.

Venue

Quantité de produit correspondant à une recette pour une quantité prévue.

Z

Zester

Action de récupérer avec une râpe fine ou un zesteur la partie supérieure de la peau des agrumes.

Glossary

A

Ageing

Action of storing an ice-cream mix at +2°C/+4°C for a few hours, after pasteurization, during which time the mixture becomes finer in taste and in texture.

Ageing tank

Tank in which a mix can be kept at an ideal temperature after pasteurization, equipped with stirring apparatus.

Assembly

The action of putting together several products to make a single marketable product.

Atomize

Industrial process enabling the production of an extremely fine-textured powder.

Atomized pulp

Pulp (see ref. below) obtained after a fruit has been dehydrated, concentrated, then usually added to a dextrose base. Very useful for reinforcing the flavour of fruits which are a little lacking in taste.

B

Balance

To calculate measurements in an ice-cream or sorbet mix according to a precise method so that the various parameters of a recipe can be controlled.

Butter oil

Dehydrated or subsidized butter. Fat content = 99.98 %
Not advised for ice-cream making.

C

Carbo-ice

Dry ice. Obtained via ultra-compression of anhydric carbonic gas. Enables longer transport times for frozen products. Temperature: - 78°C.

Coat

To cover a preparation entirely with a layer of another composition, or top it with a sauce.

Chill

The action of freezing a product or tool, e.g. chilling a mould to prepare it before filling with ice-cream.

Cream

Fresh dairy cream with a minimum of 30 % fat.

Cryogenic freezing

Process which consists in freezing products by spraying on liquid nitrogen or any other cryogenic gas.

D

Decorate

To add final touches to a product, giving it an attractive appearance.

Density

The density of matter refers to the ratio of the mass of a given volume of this matter and the mass of an equal volume of water measured in the same temperature conditions.

Dornic degrees

Measuring unit named after its inventor, used for measuring the level of acidity of milk. Healthy milk has a rating of 16° dornic, while an acid milk reaches 20°C before curdling.

Diglyceride Monostearates

Emulsifier commonly used in ice-cream. Code: E 471.

E

Emulsifier

Product which acts on the fats contained in a mix, making them more mixable with water. Adding an emulsifier improves the texture, overrun and storage life of an ice-cream. The most commonly used in ice-creams are diglyceride monostearates (E 471).

F

Flavour

To add the required amount of flavouring to a mixture or ice-cream mix.

Freeze

To freeze at low temperature. The action of placing a mix in an ice-cream freezer to give it a fine, agreeable texture.

Freezing point

Temperature at which an ice-cream or sorbet mix goes from a liquid to a solid state.

G

Glaze

To cover a product with a thin layer of jelly in order to decorate or protect it.

H

Hollow out

To remove the inside of a fruit without damaging the shell or skin.

Homogenize

The action of crushing the fat droplets in a mix under high

pressure to improve texture and overrun (160 to 250 kg/cm²). This operation is carried out in a special device equipped with mechanical pistons and is mainly used in the mass production of ice-cream.

I

Ice-cream freezer

Apparatus specially designed for ice-cream making.

Infuse

To place a product in boiling liquid to transfer its flavour into the liquid, e.g. infusion of mint leaves.

Interior

Volume of ice-cream, sorbet, parfait, bombe, etc., placed inside a lined mould. There may be several interiors within a single assembled product.

J

Juice extractor (or centrifuge)

A rotary electric device which automatically separates fruit pulp, throwing out the pips, skin and other unwanted matter.

L

Line

The action of placing a layer of ice-cream or sorbet along the inside walls of a mould so as to prepare a cavity to be filled with another mixture. A mould can be lined with something other than an iced product, e.g. a sponge or slices of candied orange.

M

Macerate

To leave fruit to soak for some time in an aromatic or alcoholic solution.

Mask

The action of covering a sweet with a preparation with the help of a palette knife, piping bag or comb.

Mix

The action of refining the texture of a liquid or semi-liquid preparation by plunging an electric mixer into it for a few moments.

All the ingredients making up an ice-cream or sorbet formula.

Mixture

A combination of several ingredients contributing to a complete or semi-complete product.

Mould

To fill a mould or lined cavity with a mixture.

N

Nonfat solids

This refers to the dry matter in milk, with the exception of fat. Whole milk contains 8.4 %.

O

Overrun

The difference in volume recorded after an ice-cream or sorbet has been frozen.

P

Pare

To use a grater or zester to remove the upper layer of citrus fruit skins.

Pasteurize

Named after its inventor, Pasteur. Technique consisting in heating a preparation to a precise temperature, then cooling it rapidly to another precise temperature so as to slow down the development of microbes.

Pasteurizer

Tank designed for automatic pasteurization.

Pattern

The action of printing a shape onto a soft surface using a stamp, e.g. a leaf stamp.

Poach

To cook a mixture at 85°C for a few moments.

To cook fruits in a syrup or liquid for a few minutes at a temperature close to boiling point.

Preserve

The action of replacing the water and sugar contained in a fruit with a sweet syrup, by soaking it several times.

Pulp

Product obtained after putting fresh fruit through a juice extractor.

Q

QSF: "Quantity sufficient for..."

R

Reduce

To diminish volume by means of slow evaporation.

Refractometer

Optical measuring instrument used to control the dry matter content in a product. The measuring unit for a refractometer is the 'brix'.

S

Sanding

Problem caused by the crystallization of lactose in ice-creams and producing a very unpleasant granular texture.

Simmer

To heat a mixture to boiling point.

Sorbetometer

Refractometer specially adapted for ice-cream making thanks to a scale running from 0 to 58 brix.

Stabilize

To add a stabilizing agent to a mix to improve its texture and overrun, i.e. control the content of free water in the mix.

Stencil

Tool of varying thicknesses, featuring a cut-out shape (circle, leaf, square, etc.), used to mark out a corresponding shape on the surface beneath it, before cooking or assembling a product. To stencil: action of using a stencil on a preparation.

Sweetening power

Measurement of the sweetening sensation produced when a preparation is tasted. Sweetening power is measured

on a scale in which saccharose (ordinary sugar) is rated at 100.

T

Total solids

The fat content left behind after total dehydration of a product.

W

Whip

Action of incorporating air into a mix.

Whisk

To beat a product with a whisk to increase its volume through the incorporation of air.

Work

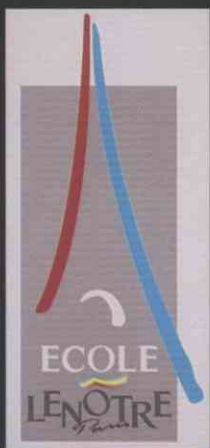
To blend ingredients together using a whisk.

Coupes, assiettes et entremets glacés

Ce nouvel ouvrage proposé par l'ECOLE LENÔTRE, *les Recettes glacées*, vous permet de découvrir le monde des glaces et des desserts glacés. Forte de son savoir-faire et de son potentiel créatif, la fameuse ECOLE LENÔTRE nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées, à sorbets, aux entremets glacés, aux coupes et aux assiettes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent, quand c'est nécessaire, des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d'artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.

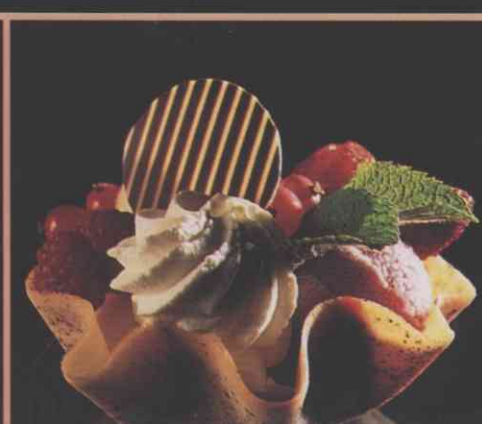
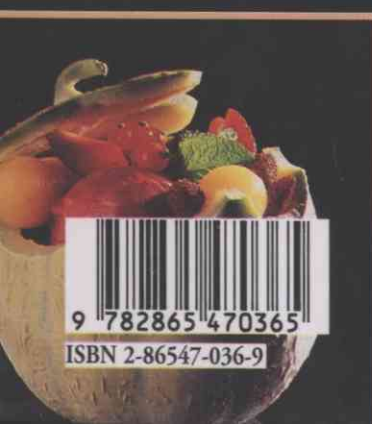
Les Recettes glacées, the latest book by the ECOLE LENOTRE, offers an introduction to the world of ice-cream and iced desserts.

With the backing of its extensive experience and creative potential, the famous ECOLE LENÔTRE reveals its special know-how in the field of ice-cream technology, basic recipes, ice-cream and sorbet mixes, ice-sweets, ice-cups and ice-dishes. The recipes are generously illustrated and feature step-by-step photos where necessary. They have been designed to enable both professionals and gifted amateurs to end meals and receptions with a gastronomic firework display, matching the subtlest of flavours with perfectly blended forms and colours.



Créée en 1971 par Gaston Lenôtre, l'ECOLE LENÔTRE est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE. Tout comme Marcel Derrien, leur directeur, certains professeurs portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France, pérennisant ainsi à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde.

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the ECOLE LENÔTRE is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the ECOLE LENÔTRE team. Like Marcel Derrien, their Director, certain teachers hold the prestigious title of Best French Craftsman, thus perpetuating throughout the world the image of French gastronomy at its very highest level.



9 782865 470365
ISBN 2-86547-036-9