



COLLECTION ESQUIMAUX

POUR 20 ESQUIMAUX - MOULE : SILIKOMART® ESQUIMAUX, RÉF : 25321870065

ESQUIMAU CHOCOLAT & NOISETTE

GLACE CHOCOLAT

Puratos Base Cioccolato 150 g

Lait 580 g

Sucre 20 g

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace 250 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE NOISETTE

Puratos Base Crema 140 g

Lait 590 g

Patiscrem 35% PatisFrance 80 g

Praliné Noisette 50% PatisFrance 190 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Mouler en tube gouttière silicone de 1 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace chocolat dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace chocolat.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU PISTACHE

GLACE PISTACHE

Puratos Base Crema 240 g

Lait 650 g

Sucre 10 g

Pralirex Pistache PatisFrance 100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Décorer avec des Pistaches Hachées torréfiées.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace pistache dans le moule et lisser.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU CITRON

GLACE CITRON

Puratos Base Frutta 100 g

Eau 430 g

Sucre semoule 190 g

Starfruit Citron PatisFrance 280 g

Puratos Classic Citron 20 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace citron dans le moule et lisser.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.



ESQUIMAU FRAMBOISE & FRAISE

GLACE FRAMBOISE

Puratos Base Frutta	100 g
Eau	255 g
Sucre	145 g
Puratos Topfil Finest Framboise 70%	500 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C (optionnel). Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

GLACE FRAISE

Puratos Base Crema	200 g
Lait	470 g
Patiscrem 35% PatisFrance	240 g
Puratos Classic Fraise	80 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C et ajouter le Classic Fraise. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid. Mouler en tube gouttière silicone de 1 cm.

MONTAGE ET FINITIONS

- Dresser la glace framboise dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace framboise.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ESQUIMAU Caramel

GLACE CARAMEL

Puratos Base Crema	200 g
Lait	470 g
Patiscrem 35% PatisFrance	240 g
Puratos Deli Caramel	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Réaliser une cuisson au pasteurisateur à 85°C et ajouter le Deli Caramel. Turbiner à -8°C, extraire et conditionner au froid.

CARAMEL

Sucre	310 g
Glucose DE60	310 g
Patiscrem 35% PatisFrance	460 g
Fleur de sel	3 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre doux	155 g

Caraméliser le sucre et le glucose. Décuire avec la crème chaude infusée à la vanille. Recuire à 105°C. Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant. Débarrasser, puis couler en tube gouttière de 1 cm de diamètre en silicone. Réserver au froid négatif (entre -25°C et -30°C).

MONTAGE ET FINITIONS :

- Dresser la glace caramel dans le moule.
- Placer un tube ou deux à l'intérieur.
- Lisser avec la glace caramel.
- Réserver au congélateur.
- Démouler et enrober.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g
Colorant Liposoluble	1 g

ENROBAGE CHOCOLAT LAIT GOURMAND

Belcolade Lait Sélection 35% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g
Noisette Hachées torréfiées	75 g

ENROBAGE CHOCOLAT NOIR

Belcolade Noir Sélection 55% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	75 g

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC PISTACHE

Belcolade Extra Blanc Sélection 34% Cacao-Trace	500 g
Belcolade Beurre de Cacao Cacao-Trace	25 g
Huile de pépin de raisin	25 g
Pralirex Pistache PatisFrance	75 g

