

Glaces du monde

Par : Kévin Colle - Pâtissier

Afrique

1 Sorbet Plein Fruit Pamplemousse Bissap

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	370	Faire bouillir l'eau et infuser les fleurs pendant 1 heure. Chinoiser et repeser au poids initial en rajoutant de l'eau si nécessaire. Peser ensemble le sucre et la Base Glace Frutta, mélanger et ajouter le tout à l'eau infusée, finir avec le jus et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Fleur Hibiscus	38	
Puratos Base Glace Frutta	100	
Sucre	130	
Jus de pamplemousse	400	
TOTAL	1038	

2 Glace Orientale

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	664	Mélanger le lait, la crème, la Base Glace Crema et le miel, chauffer à 65°C, ajouter la fleur d'oranger et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et ajouter les amandes et pistaches torréfiées en inclusion.
Patiscrem PatisFrance	203	
Puratos Base Glace Crema	200	
Miel d'Oranger	83	
Arôme Fleur d'Oranger PatisFrance	23	
Amande Hachée PatisFrance	60	
Pistache Hachée PatisFrance	60	
TOTAL	1293	

Amérique

1 Glace Cacahuète Caramel

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	650	Mélanger le lait, la Base Glace Crema et le sucre. Chauffer à 65°C, ajouter le Pralirex, mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le Fourrage Caramel.
Puratos Base Glace Crema	240	
Sucre	10	
Pralirex Cacahuète PatisFrance	100	
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	200	
TOTAL	1200	

2 Glace Cheesecake

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	440	Mélanger le lait, le Deli, la crème et la Base Glace Crema. Chauffer à 65°C et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer de Topping Fruits Rouges.
Puratos Deli Cheesecake Patiscrem PatisFrance	200	
Puratos Base Glace Crema	160	
Puratos Base Glace Crema	200	
Puratos Topping Fruits Rouges	200	
TOTAL	1200	

La base de glace Crema vous permettra de réaliser des glaces aux notes chaudes, tels que la vanille, les fruits secs,... Tous les goûts incontournables qui vous permettront de garantir une vitrine aussi belle que bonne



Asie

1 Sorbet Philippine

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Eau	645	Mélanger l'eau, la Base Glace Cioccolato et la cassonade. Chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C et marbrer avec le grué.
Puratos Base Glace Cioccolato	165	
Cassonade	30	
Belcolade Noir Origine Philippine 68% Cacao-Trace	160	
Grué de Cacao Torréfié	50	
TOTAL	1050	

2 Glace Golden Latte

Ingrédients		Méthode de travail
	(g)	
Lait	560	Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes et les épices. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.
Puratos Base Glace Crema Patiscrem PatisFrance	260	
Jaunes d'œufs	180	
Epice Golden Latte	75	
TOTAL	1076,88	

Europe

1 Sorbet Fruit des Bois

Ingrédients

	(g)	
Puratos Topfil Berries from the North 60%	490	
Eau	420	
Puratos Base Glace Frutta	112	
Sucre	47	
TOTAL	1069	

Méthode de travail

Mélanger l'eau, la Base Glace Frutta et le sucre. Chauffer à 65°C, verser sur le Topfil et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.



La base de glace Frutta 100% végétale vous permettra de réaliser toutes vos glaces aux fruits des plus acides aux plus sucrées. Le fruit sera sublimé et mis en avant !

2 Glace Pain Perdu

Ingrédients

	(g)	
Lait	555	
Puratos Base Glace Crema	260	
Patiscrem PatisFrance	180	
Jaunes d'œufs	75	
Baguette Ascanio grillée	35	
Vanille Gousse PatisFrance	1 p	
TOTAL	1105	

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Crema, la crème, les jaunes, la vanille gousse grattée et le pain grillé. Cuire à 85°C et mixer, refroidir rapidement (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

Océanie

1 Sorbet Végétal Biscuit Avoine

Ingrédients

	(g)	
Eau	708	
Sucre Muscovado	148	
Puratos Base Glace Frutta	94	
Puratos Flocon de seigle	28	
Coco Râpée Torréfiée PatisFrance	47	
TOTAL	1025	

Méthode de travail

Mélanger l'eau, le sucre muscovado, la Base Glace Frutta et les flocons de seigle, chauffer à 65°C, ajouter la coco torréfiée et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

2 Glace PNG Blanc Anis

Ingrédients

	(g)	
Lait	665	
Puratos Base Glace Cioccolato	150	
Anis étoilé	0,83	
Belcolade Blanc PNG 36% Cacao Trace	200	
TOTAL	1015,83	

Méthode de travail

Mélanger le lait, la Base Glace Cioccolato et l'anis étoilé râpé, chauffer à 65°C, verser sur le chocolat et mixer (maturation facultative). Turbiner jusqu'à -8°C.

