

Stage Glaces et Entremets Glacés

Animé par Maël DELATRE



Gamme d'entremets et petits gâteaux glacés

Bac Gourmand Caramel

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Glace caramel		
Puratos Base Crema	600	Mélanger tous les ingrédients sauf le fourrage caramel.
Lait	1410	Mixer.
Patiscrem PatisFrance	720	Pasteuriser à 85°C.
Puratos Deli Caramel	300	Ajouter le fourrage caramel.
TOTAL	3030	Mixer à nouveau.
		Turbiner.
		Extraire.
		Conditionner

Notes

Bac à Glace Erable/Pécan

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Crème glacée au sirop d'érable		
Lait entier	2072	Faire chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Poudre de lait	130	Ajouter les sucres à 25°C.
Patiscrem PatisFrance	800	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Sirop d'érable	100	Pasteuriser.
Sucre d'érable	320	Mixer.
Dextrose PatisFrance	240	Refroidir rapidement à +4°C.
Stab 2000	20	Maturer.
TOTAL	3682	Turbiner à -8°C.
Coulis caramel érable		
Sirop d'érable	350	Cuire le sirop d'érable au caramel.
Patiscrem PatisFrance	500	Dé cuire avec la crème liquide tiédi.
TOTAL	850	Cuire à 103/104°C.
Noix de pécan caramélisées		
Sucre semoule	500	Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
Eau	160	Ajouter les fruits secs.
Noix de pécan	500	Sabler et caraméliser.
Beurre	40	Beurrer.
TOTAL	1200	Débarrasser sur un silpat puis séparer.
		Laisse refroidir.
		Réserver au sec.

Barre glacée cacahuètes

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Base Pralicrac		
Pralicrac Caramel Beurre Salé PatisFrance	400	Fondre le croustillant et l'étaler à 3mm d'épaisseur. Détailler à l'aide de l'emporte-pièce.
TOTAL	400	
Glace vanille		
Puratos Base Crema	260	Mélanger tous les ingrédients.
Lait	560	Mixer au mixeur plongeant.
Patiscrem PatisFrance	180	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Vanille Gousses PatisFrance	1	Maturer.
TOTAL	1000	Mixer. Turbiner.
Caramel vanille cacahuètes		
Sucre	310	Caraméliser le sucre et le glucose.
Puratos Glucose DE60	310	Dé cuire avec la crème chaude infusée à la vanille.
Patiscrem PatisFrance	460	Recuire à 105°C.
Fleur de sel	3	Mixer avec le beurre froid et la fleur de sel à l'aide d'un mixeur plongeant.
Vanille gousses PatisFrance	1P	Réserver à +4°C.
Beurre	155	Ajouter les cacahuètes grillées.
Cacahuètes grillées	150	Dresser dans le fond des moules à barre.
TOTAL	1388	

Glaçage chocolat

Belcolade Noir Vietnam 73%	500	Fondre le chocolat.
Huile neutre	130	Ajouter l'huile.
TOTAL	630	Réserver à l'étuve.

Utilisation à 35/40°C.

Notes

Bombe glacée Vanille

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Génoise		
Œufs	400	Faire tiédir les œufs et le sucre sur un bain marie.
Sucre semoule	200	Faire monter au ruban.
Farine pâtissière PatisFrance	200	Ajouter la farine tamisée en pluie.
TOTAL	800	Mélanger délicatement à la maryse. Etaler sur une plaque 40x60cm. Cuire, au four ventilé, à 180°C pendant 10 minutes environ.

Crème glacée vanille

Lait entier	1500	Chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille.
Poudre de lait	124	A 25°C, ajouter les sucres.
Sucre semoule	332	A 35°C, ajouter les jaunes d'œufs.
Sucre inverti	32	A 40°C, incorporer le stabilisateur.
Glucose atomisé PatisFrance	180	Pasteuriser à 82°C.
Patiscrem PatisFrance	572	Refroidir rapidement à +4°C.
Jaunes d'œufs	212	Laisser mûrir à +4° pendant 12 heures minimum.
Gousses de vanille PatisFrance	2	Chinoiser, gratter les gousses et mixer.
Stab 2000	4	Turbiner et mouler.
TOTAL	2954	

Crème glacée caramel

Lait entier	1150
Poudre de lait	70
Patiscrem PatisFrance	340
Jaunes d'œufs	60
Sucre semoule	280
Stab 2000	6
Monostérate de glycérol	6
Glucose atomisé PatisFrance	40
TOTAL	1992

Chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille.
A 25°C, ajouter les sucres.
A 35°C, ajouter les jaunes d'œufs.
A 40°C, incorporer le stabilisateur.
Pasteuriser à 82°C.
Refroidir rapidement à +4°C.
Laisser mûrir à +4° pendant 12 heures minimum.
Chinoiser, gratter les gousses et mixer.
Turbiner et mouler.

Glaçage gourmand

Belcolade Extra Blanc 34%	1000
Huile neutre	120
Noisettes hachées PatisFrance	250
Gousses de vanille PatisFrance	1P
TOTAL	1370

Fondre la couverture chocolat blanc.
Ajouter l'huile, les noisettes hachées et la gousse de vanille grattée.

Glacer la bombe.
Débarasser sur un carton rond or noir.

Notes

Esquimaux Mojito

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Mousse rhum blanc		
Sucre	150	Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
Eau	60	Verser sur les jaunes.
Jaunes d'œufs	120	Monter la crème.
Patiscrem PatisFrance	750	Une fois l'appareil à bombe montée.
Rhum blanc	75	Ajouter la crème montée puis l'alcool.
TOTAL	1155	Dresser des bandes. Surgeler.
Sorbet citron vert menthe		
Eau	648	Faire chauffer l'eau, la poudre de lait.
Sucre	337	A 35°C, ajouter les sucres.
Glucose atomisé PatisFrance	91	Ajouter le super neutrose à 45°C.
Sucre inverti	32	Porter à ébullition.
Super Neutrose	6	Verser sur la purée de fruit.
Poudre de lait	33	Mixer.
Zestes de citron vert	1P	Ajouter les zestes de citron verts et la menthe fraîche.
Menthe fraîche	10	Maturer pendant 4heures minimum.
Purée de fruit citron vert	449	Chinoiser puis mixer.
TOTAL	1614	Turbiner.

Enrobage chocolat blanc

Belcolade Extra Blanc 34%	500
Belcolade Beurre de cacao	25
Huile neutre	75
Colorant liposoluble vert (optionnel)	1
Zestes de citron vert	Q.S
TOTAL	600

Fondre la couverture et le beurre de cacao.
Ajouter l'huile et le colorant liposoluble.
Enrober l'esquimaux.
A l'aide d'une Microplane®, zester un citron vert au-dessus de l'esquimaux avant que l'enrobage ne durcisse.

Notes

Esquimaux Passionnants

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Glace chocolat blanc passion		
Eau	655	Chauffer l'eau et la poudre de lait.
Poudre de lait écrémé	30	Ajouter les sucres à 30°C.
Sucre semoule	116	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Sucre inverti	60	Pasteuriser l'ensemble à 85°C.
Glucose atomisé PatisFrance	90	Mixer.
Belcolade Extra Blanc 34%	210	Refroidir rapidement à +4°C.
Starfruit Passion PatisFrance	333	Maturer au moins 12 heures.
Stab 2000	6	Ajouter la pulpe de fruit.
TOTAL	1500	Mixer.
		Turbiner.

Glace au lait Pérou

Lait entier	968	Chauffer l'eau, la crème et la poudre de lait.
Patiscrem PatisFrance	7	Ajouter les sucres à 30°C.
Poudre de lait	54	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Sucre semoule	60	Pasteuriser l'ensemble à 85°C.
Sucre inverti	60	Verser sur la couverture.
Glucose atomisé PatisFrance	90	Mixer.
Belcolade Noir Pérou 64%	255	Refroidir rapidement à +4°C.
Stab 2000	6	Maturer au moins 12 heures.
TOTAL	1500	Mixer.
		Turbiner.

Enrobage chocolat lait

Belcolade Lait Sélection 35%	500
Belcolade Beurre de cacao	25
Huile neutre	75
<hr/>	
Belcolade Extra Blanc 34%	100
Colorant liposoluble jaune	Q.S
TOTAL	700

Fondre la couverture et le beurre de cacao.

Ajouter l'huile et le colorant liposoluble.

Enrober l'esquimaux.

A l'aide du chocolat blanc coloré en jaune et d'un cornet.

Réaliser des traits sur un coté haut de l'esquimaux.

Notes

Froz'ananas

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sorbet Ananas		
Starfruit Ananas PatisFrance	350	Faire chauffer l'eau.
Glucose atomisé PatisFrance	60	A 25°C, ajouter les produits sucrants.
Sucre semoule	210	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Eau	380	Pasteuriser.
Super Neutrose	2	Verser sur la purée de fruit.
TOTAL	1002	Mixer.
		Refroidir rapidement à +4°C.
		Maturer.
		Mixer.
		Turbiner.
Sorbet Ananas		
Puratos Base Frutta	200	Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Eau	500	Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Sucre	300	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Starfruit Ananas PatisFrance	1000	Maturer.
TOTAL	2000	Mixer.
		Turbiner.
		Dresser à la poche dans l'ananas préalablement évidé.

L'exotique

Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Base meringue		
Blancs d'œufs	200	Réaliser une meringue suisse.
Sucre semoule	350	Incorporer les zestes.
Zestes de citron vert	1P	Dresser la meringue en tourbillon de 5cm de Ø.
Zestes d'orange	1P	Cuire au four à 90°C.
TOTAL	550	Réserver au sec.
Glace coco		
Puratos Base Crema	200	Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au
Lait	470	mixeur plongeant pendant 2 minutes.
Patiscrem PatisFrance	240	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Puratos Classic Coco	100	Turbiner.
TOTAL	1010	Mouler à la forme souhaitée.
Glace mangue		
Puratos Base Frutta	100	Mélanger tous les ingrédients ensemble et les mixer au
Eau	310	mixeur plongeant pendant 2 minutes.
Sucre semoule	90	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Puratos TOPFIL Mangue 70%	500	Turbiner.
TOTAL	1000	

Confit de mangue

Starfruit Mangue PatisFrance	225
Starfruit Passion PatisFrance	90
Glucose PatisFrance	30
Sucre	55
Pectine NH PatisFrance	7
Jus de citron PatisFrance	5
TOTAL	412

Chauder les purées de fruits et le glucose.
 Ajouter le sucre et la pectine en pluie.
 Porter à ébullition pendant 1 minutes.
 Verser dans les moules tourbillons.
 Surgeler.
 Démouler et déposer sur le petit gâteau.

Compotée exotique

Starfruit Mangue PatisFrance	30
Mangue fraîche	250
Jus de citron vert	15
TOTAL	295

Découper la mangue fraîche.
 Rajouter la purée de fruit et le jus de citron.
 / ! \On peut rajouter un peu de nappage neutre pour
 faire briller les fruits / ! \
 Mélanger.

Notes

Macaron Citron Meringué

Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Appareil à macaron		
<u>Tamiser :</u>		
Sucre glace	326	Réaliser une meringue italienne avec le sirop de sucre cuit à 115°C.
Poudre d'amande PatisFrance	326	Verser les 108g de blancs d'oeufs dans la meringue refroidie à une température d'environ 50°C.
<u>Cuire à 115°C :</u>		
Eau	72	Ajouter le tant pour tant préalablement tamisé puis homogénéiser la masse à l'aide de la feuille du batteur.
Colorant Hydrosoluble Jaune	Q.S	
Sucre	287	
<u>Monter mousseux :</u>		
Blancs oeufs	117	Si vous souhaitez réaliser des grosses pièces il n'est pas forcément nécessaire de trop macaronner l'appareil.
Blancs oeufs sec	1,08	Au contraire pour réaliser des petites pièces il faudra d'avantage le macaronner.
Blancs oeufs	108	
TOTAL	1239,1	Cuire à 140/150°C pendant 13/17 minutes pour les grosses pièces. Cuire à 140/150°C pendant 10/12 minutes pour les petites pièces.

Glace citron

Puratos Base Frutta	100	Bouillir l'eau, le sucre et les zestes de citron.
Eau	430	Filtrer.
Sucre	190	Ajouter la purée de citron et la préparation pour glaces.
Starfruit Citron PatisFrance	280	Mixer au mixeur plongeant.
Zestes de citron	1	Turbiner.
TOTAL	1000	Dresser à l'aide d'une poche.

Meringue façon italienne

Blancs d'œufs	200	Bouillir le sirop de glucose et le sucre inverti.
Glucose PatisFrance	200	Verser sur les blancs d'œufs mousseux.
Sucre inverti	200	Monter.
Zestes de citron vert	1P	Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille saint honoré.
TOTAL	600	

Décors chocolat

Belcolade Extra Blanc 34%	200	Tempérer le chocolat et l'étaler entre deux feuilles guitares.
TOTAL	200	Détailler des cercles de 4 cm de Ø. Réaliser des traits au couteaux pour avoir un effet strié. Laisser cristalliser.

Notes

Paris-Brest Glacé

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sablé		
Beurre frais	200	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	80	Etaler immédiatement à 3 mm d'épaisseur.
Farine Pâtissière PatisFrance	280	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
Œufs	30	Détailler des cercles d'un diamètre de 8,5 cm de Ø.
Fleur de sel	2	Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.
TOTAL	590	
Pâte à choux		
Eau	130	Dans une casserole chauffer l'eau le lait le beurre, le sel et le sucre.
Lait	130	Ajouter la farine en une seule fois.
Beurre	130	Dessécher.
Sel	4	Ajouter les œufs petit à petit.
Sucre	3	Pocher douille N°10 des cercles de pâte à choux.
Farine Pâtissière PatisFrance	150	Cuire 25min à 190°C au four à sol clé ouverte.
Œufs	270	
TOTAL	817	
Craquelin		
Beurre	125	Mélanger l'ensemble des ingrédients sans corser la pâte.
Cassonade	150	Etaler entre deux feuille à 2mm d'épaisseur.
Farine Pâtissière PatisFrance	160	Surgeler.
TOTAL	435	Détailler selon la forme désirée.
		Déposer sur la pâte à choux juste avant la cuisson.

Glace Noisette Piémont

Base crema	140
Lait	590
Patiscrem	80
Praliné Noisette Piémont 62%	190

Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Mixer au mixeur plongeant.
Pasteuriser à 85°C.
Turbiner à - 8°C
Extraire.
Conserver.

Glaçage gourmand

Belcolade Amber Douceur 34%	700
Huile neutre	100
Noisettes Hachées PatisFrance grillées	126

Fondre la couverture blonde.
Ajoute l'huile.
Mixer.
Ajouter les Noisettes hachées grillées.
Réserver.
Utiliser à 30°C.

Décor Chocolat Amber 34%

Belcolade Amber Douceur 34%	575
Noisettes Effilées PatisFrance	Q.S
Noisette piémont torréfiées concassées	Q.S

Tempérer la couverture blonde.
Etaler finement entre deux feuilles guitares.
Détailler des disques de 10 cm et ajouré de 8 cm.
Courber légèrement.

Notes

Pêch'amande

Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Sorbet plein fruit à la pêche		
Eau	312	Tiédier l'eau à 45°C.
Sucre semoule	208	Ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble.
Glucose atomisé PatisFrance	59	Mixer.
Dextrose PatisFrance	59	Pasteuriser.
Super Neutrose	6.5	Verser sur la purée de fruit pêche.
Starfruit Pêche PatisFrance	1300	Refroidir à +4°C rapidement.
TOTAL	1946	Maturer.
		Mixer.
		Turbiner.
		Mouler après extrusion.
		Surgeler.
Glace au lait à la pâte d'amande		
Lait entier	1347	Faire chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Patiscrem PatisFrance	208	A 25°C, ajouter les produits sucrants.
Sucre inverti	39	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Poudre de lait	65	Pasteuriser.
Sucre semoule	130	Verser sur la pâte d'amande en filet afin de la détendre petit à petit.
Dextrose PatisFrance	117	Mixer.
Stab 2000	10.4	Refroidir rapidement à +4°C.
Catania PatisFrance	208	Maturer.
TOTAL	2124	Mixer.
		Turbiner.

Shortbread

Beurre	300
Sucre	160
Sel	4
Sucre inverti	20
Poudre de vanille PatisFrance	2
Farine Pâtissière PatisFrance	480
Volcano PatisFrance	10
TOTAL	976

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans l'ordre sans corser la pâte.

Abaisser entre deux feuilles guitares.

Laisser prendre au réfrigérateur à +4°C.

Détailler à la forme souhaitée.

Cuire, au four ventilé, à 180°C pendant 13/15 minutes environ.

Velours rose/orangé

Belcolade Extra Blanc 34%	300
Belcolade Beurre de cacao	200
Colorant liposoluble	Q.S
TOTAL	500

Fondre la couverture avec le beurre de cacao.

Mixer.

Chinoiser.

Réserver à l'étuve à 45°C.

Notes



Tiramisu Glacé

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit cuillère		
Blancs d'œufs	360	Monter les blancs d'œufs.
Sucre semoule	300	Serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	240	Ajouter les jaunes.
Farine Pâtissière PatisFrance	300	Finir en ajoutant la farine délicatement à la maryse.
TOTAL	1200	Etaler dans deux cadre 40x30cm. Cuire, au four ventilé, à 180°C pendant 10/12 minutes environ. Laisser refroidir.
Glace au chocolat Vietnam		
Lait entier	1551	Faire chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Patiscrem PatisFrance	428	Ajouter les sucres à 25°C.
Poudre de lait	15	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Sucre semoule	204	Pasteuriser.
Sucre inverti	150	Verser sur le chocolat.
Stab 2000	9	Mixer.
Sucre semoule	90	Refroidir rapidement à +4°C.
Belcolade Noir Vietnam 73%	420	Maturer.
TOTAL	2867	Turbiner.

Glace au mascarpone

Lait entier	1554	Faire chauffer le lait et la poudre de lait.
Sucre semoule	300	Ajouter les sucres à 25°C.
Glucose atomisé PatisFrance	105	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Poudre de lait écrémé	56	Pasteuriser.
Mascarpone	525	Verser sur le chocolat.
Stab 2000	6	Mixer.
Sucre semoule	60	Refroidir rapidement à +4°C.
TOTAL	2606	Maturer.
		Turbiner.

Sirop café

Eau	500	Faire bouillir l'eau, le sucre et le classic café.
Sucre	500	Imbiber à l'aide d'un pinceau.
Puratos Classic Café	50	
TOTAL	1050	

Notes

3 Chocolats

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Biscuit moelleux Chocolat Amande		
Blancs d'œufs	210	Monter les blancs d'œufs avec le sucre.
Sucre	210	Ajouter délicatement les jaunes.
Jaunes d'œufs	195	Incorporer ensuite les poudres tamisées (farine, fécule et cacao en poudre)
Fécule de pomme de terre PatisFrance	45	Finir par l'huile et la pâte de cacao préalablement fondu.
Farine Pâtissière PatisFrance	45	Couler en cadre.
Belcolade Cacao Poudre	45	Cuire à 175°C pendant 16 minutes environ.
Huile	30	
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	30	
TOTAL		

Glace Chocolat Sanaga 66%

Lait entier	575	Mixer le lait et la crème avec la base.
Patiscrem PatisFrance	30	Chauffer le tout à 65° et ajouter le chocolat.
Puratos Base Chocolat	150	Mixer pour obtenir une émulsion.
Belcolade Sanaga 66%	240	Turbiner.
TOTAL	1000	

Glace Chocolat Lait Cameroun 45%

Puratos Base Chocolat	150	Mixer le lait et la crème avec la base.
Lait entier	560	Chauffer le tout à 65° et ajouter le chocolat.
Patiscreme PatisFrance	20	Mixer pour obtenir une émulsion.
Belcolade Cameroun 45%	275	Turbiner.
TOTAL	1000	

Glace Chocolat extra blanc 34%

Puratos Base chocolat	150
Lait entier	600
Patiscrem PatisFrance	65
Belcolade Extra blanc 34%	185
TOTAL	1000

Mixer le lait et la crème avec la base, chauffer le tout à 65° et ajouter le chocolat.
 Mixer pour obtenir une émulsion.
 Turbiner.

Glaçage chocolat/Flocage chocolat

Belcolade Beurre de cacao	500
Belcolade Noir Sanaga 66%	440
TOTAL	940

Fondre le chocolat et la couverture.
 Glacer les boules à l'aide de cet appareil.
 Une fois les produits glacés, floquer à l'aide du même appareil.

Glaçage gourmand

Belcolade Noir Sanaga 66%	700
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Huile neutre	100
Amandes hachées PatisFrance <i>grillées</i>	126
TOTAL	1076

Fondre le chocolat lait. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées
 Réserver puis utiliser à 35°C.

Notes



Vacherin Chocolat Pistache

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Meringue française		
Blancs d'œufs	150	Réaliser la meringue.
Sucre semoule	150	Dresser des disques de 16 cm de Ø.
Sucre glace	150	Dresser également des bâtonnets de meringue.
TOTAL	450	Saupoudre de poudre de cacao une partie des bâtonnets. Saupoudrer de poudre de pistache l'autre partie. Faire sécher au four à 90°C.
Crème glacée chocolat		
Lait entier	1680	Faire chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.
Poudre de lait	74	Ajouter les sucres à 25°C.
Patiscrem PatisFrance	428	A 45°C, ajouter le stabilisateur.
Sucre semoule	260	Pasteuriser.
Sucre inverti	180	Verser sur le chocolat et la pâte de cacao.
Belcolade Ebony 96%	60	Mixer.
Belcolade Noir Sanaga 66%	300	Refroidir rapidement à +4°C.
Stab 2000	8	Maturer.
Monostérate de glycérol	8	Turbiner à -8°C.
TOTAL	3000	

Vacherin Vanille/Fraise

Par : Maël DELATRE – Démonstrateur Pâtissier

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Meringue française		
Blanc d'œufs	150	Réaliser la meringue.
Sucre semoule	150	Dresser des disques de 16 cm de Ø.
Sucre glace	150	Dresser également des bâtonnets de meringue.
TOTAL	450	Saupoudre de poudre de vanille une partie des bâtonnets. Saupoudrer de sucre cristal coloré en rouge l'autre partie. Faire sécher au four à 90°C.
Glace vanille		
Puratos Base Crema	780	Mélanger l'ensembles des ingrédients.
Lait entier	1680	Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Patiscrem PatisFrance	540	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Gousses de vanille PatisFrance	3P	Turbiner à -8°C.
TOTAL	3000	Débarrasser. Surgeler.
Sorbet Fraise		
Eau	134	Mélanger l'ensembles des ingrédients.
Sucre semoule	334	Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Glucose atomisé PatisFrance	160	Pasteuriser à 85°C. (Optionnel)
Super Neutrose	8	Turbiner à -8°C.
Starfruit Citron PatisFrance	40	Débarrasser.
Starfruit Fraise PatisFrance	1334	Surgeler.
TOTAL	2010	

Chantilly

Patiscrem PatisFrance	300
Sucre glace	30
TOTAL	330

Monter les ingrédients ensemble.
Dresser à la poche à l'aide d'une douille Saint Honoré.

Notes

LIEU :

Centre d'expertise PURATOS

Parc AKTILAND

11 Rue de Lombardie

69800 Saint Priest

Téléphone fixe : 04.81.65.30.04

Email : centrepuratos69@puratos.com



Maël DELATRE

Démonstrateur Pâtissier Chocolatier

Téléphone : 06.71.55.46.04

Email : mdelatre@puratos.com



Siège Social PatisFrance - Puratos
Parc d'affaires SILIC
40, Rue de Montlhéry BP 80179
94 563 Rungis
Téléphone : 01.45.60.40.30
Email : patisfrance@puratos.com
www.puratos.fr

