

CRÉATIONS GLACÉES





Recettes élaborées par Bruno CORDIER
Meilleur Ouvrier de France Glacier 1997



Le conseil du chef

Bien suivre les proportions car la réussite d'une glace est directement liée à la précision des ingrédients.



- Glace chocolat blanc coco Malibu
- Coulis griotte
- Parfait pistache
- Dacquoise coco

ENTREMETS GLACÉ L'ESTIVAL

Recette pour 2 entremets Ø 14 cm, 1 entremets Ø 16 cm
et 1 entremets Ø 18 cm, 6 cm de hauteur

GLACE CHOCOLAT BLANC COCO MALIBU

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1358 g lait entier 1 g beurre 52 g poudre de lait 0% de MG 100 g noix de coco râpée
A 30°C ajouter	84 g sucre 30 g sucre inverti
A 45°C verser sur	266 g chocolat blanc Blanc Satin™
A 50°C ajouter	8 g stabilisateur mélangé à 80 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.

Chinoiser. Refroidir. Maturer 24 heures.

Ajouter 20 g Malibu

Turbiner.

PARFAIT PISTACHE

Préparation	Ingrédients
Monter	1500 g crème fleurette
Ajouter	150 g pâte de pistache
Cuire à 120°C	600 g sucre
Avec	240 g eau
Verser sur	480 g jaunes d'œufs
Refroidir	

Verser ensuite sur la crème fouettée.

COULIS GRIOTTE

Préparation	Ingrédients
Mélanger	500 g purée de griottes
Avec	115 g sucre 200 g sirop de glucose 75 g sucre inverti

DACQUOISE COCO

Pour 1 plaque	
Préparation	Ingrédients
Monter	300 g blanc
Avec	200 g sucre
Ajouter	300 g coco râpée
Ajouter	100 g sucre glace

Cuire à 200°C pendant 12 min.

MONTAGE

Montage à l'envers : couler le parfait pistache dans un insert, laisser durcir. Puis couler le coulis, laisser durcir. Chemiser le cercle de la glace **Blanc Satin™** puis insérer le coulis, le parfait pistache, finir par la dacquoise coco. Laisser durcir une nuit. Démouler et glacer avec un nappage neutre.



SORBET CHOCOLAT

Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Mettre au four 5 mn à 100°C	30 g cacao poudre Plein arôme
Faire bouillir	729 g lait entier 66 g sucre 50 g sucre inverti 70 g chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64% 5 g stabilisateur mélangé avec 50 g de sucre
Avec	le cacao poudre Plein arôme passé au four
Chinoiser. Refroidir. Maturer 24 heures.	
Turbiner.	

GLACE AU CHOCOLAT NOIR EXTRA-BITTER GUAYAQUIL

Glace aux œufs

Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1297 g lait entier 4 g beurre 51 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	114 g sucre 40 g sucre inverti 140 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	265 g chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%
A 50°C ajouter	8 g stabilisateur mélangé à 80 g sucre
Cuire la préparation à 85°C.	
Chinoiser. Maturer 24 heures.	
Turbiner.	



Le conseil du chef

Vous pouvez ajouter une sauce caramel dans la glace : Chauffer 300 g de sirop 30°B, mélanger progressivement avec 1000 g de caramel liquide. Refroidir. Mettre au congélateur. Ajouter progressivement lors du remplissage du bac, vous obtiendrez des boules de glaces marbrées de caramel.

GLACE AU CHOCOLAT AU LAIT ORIGINE PAPOUASIE

Glace aux œufs

Recette pour 1 bac de 3,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	144 g crème fleurette 1953 g lait entier 39 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	152 g sucre 30 g sucre inverti 91 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	459 g chocolat de couverture au lait Origine Papouasie™ 35.7%
A 50°C ajouter	12 g stabilisateur mélangé à 120 g sucre
Cuire la préparation à 85°C.	
Chinoiser. Maturer 24 heures.	
Turbiner.	



Le conseil du chef

Pour apporter du croquant à la glace, étaler entre deux feuilles guitare un mélange de 100 g de **Praliné Favorites d'Autrefois** et de 60 g de **Pailleté Feuilletine™**. Congeler et casser en petits morceaux. Ajouter les brisures lors du remplissage du bac. Autre variante, vous pouvez ajouter la sauce caramel à cette glace.

GLACE CHOCOLAT NOIR

ORIGINE SAINT DOMINGUE

Glace aux œufs
Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1297 g lait entier 4 g beurre 51 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	130 g sucre 40 g sucre inverti 140 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	249 g chocolat de couverture noir Origine Saint Domingue 70%
A 50°C ajouter	8 g stabilisateur mélangé à 80 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.
Chinoiser. Refroidir. Maturer 24 heures.
Turbiner.

GLACE AU PRALINÉ

Glace aux œufs
Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1236 g lait entier 158 g crème 57 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	150 g sucre 60 g sucre inverti 140 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	255 g Praliné Favorites Onctueux
A 50°C ajouter	5 g stabilisateur mélangé à 50 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.
Refroidir. Maturer 24 heures.
Turbiner.

GLACE À LA NOISETTE

Glace aux œufs
Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1146 g lait entier 224 g crème 61 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	229 g sucre 60 g sucre inverti 140 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	80 g Pâte De Noisettes
A 50°C ajouter	5 g stabilisateur mélangé à 50 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.
Refroidir. Maturer 24 heures.
Turbiner.



CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC

Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1360 g lait entier 11 g beurre 46 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	40 g sucre 40 g sucre inverti 60 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	355 g chocolat blanc Blanc Satin™
A 50°C ajouter	8 g stabilisateur mélangé à 80 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.
Chinoiser. Refroidir. Maturer 24 heures.
Turbiner.



Le conseil du chef

Pour ajouter une note fraîche à cette glace, vous pouvez incorporer 65 g de menthe poivrée dans le lait. Laisser infuser quelques minutes et chinoiser avant de mélanger avec les jaunes d'œufs.
Variante fruitée : réaliser un coulis avec 250 g de purée de fruits rouges, 60 g de sucre, 60 g de sucre inverti, 60 g de sirop de glucose. Ajouter ce coulis à la glace lors du remplissage du bac pour obtenir des boules de glace marbrées.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC, JUS D'ORANGE ET ZESTES D'ORANGE

Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer à 85°C	1097 g lait entier 25 g beurre 58 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	30 g sucre 40 g sucre inverti 60 g jaunes d'œufs
A 45°C verser sur	382 g chocolat blanc Blanc Satin™
A 50°C ajouter	8 g stabilisateur mélangé à 80 g sucre
Cuire à 85°C. Chinoiser.	
A 30°C ajouter	200 g jus d'orange 20 g zestes d'orange
Refroidir. Maturer 24 heures.	
Turbiner.	



CRÈME GLACÉE GIANDUJA

Recette pour 1 bac de 2,5 litre

Préparation	Ingrédients
Faire chauffer	1169 g lait entier 308 g crème 65 g poudre de lait 0% de MG
A 30°C ajouter	140 g sucre 60 g sucre inverti
A 45°C verser sur	148 g Favorites Gianduja
A 50°C ajouter	10 g stabilisateur mélangé à 100 g sucre

Cuire la préparation à 85°C.
Chinoiser. Refroidir. Maturer 24 heures.
Turbiner.

CHOCOLATS ET COUVERTURES

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ORIGINE

Kasher 

Recettes spéciales pour moulage fin, ganache, mousse, intérieurs, glace.



SAINT-DOMINGUE > *Un chocolat noir exotique au goût très prononcé de cacao.*

70%
Cacao

Fluidité

- ●●●●● +

% M.G.

41,7%

Codes SAP

CHD-Q70SDO-529
CHD-Q70SDO-590*

CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT ORIGINE

Kasher 

Recettes spéciales pour moulage fin, glaçages, ganache, mousse, bonbons, intérieurs, biscuit, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



PAPOUASIE™ > *Un chocolat au lait typé cacao avec une note de fruits secs légèrement caramélisés.*

35,7%
Cacao

23,4%
Lait

Fluidité

- ●●●●● +

% M.G.

37%

Codes SAP

CHM-Q3720-529
CHM-Q3720-590*

CHOCOLAT NOIR

Kasher 

Recettes spéciales pour enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, biscuit, sauce, crème glacée et sorbet.



CHOCOLAT AMER > *Un chocolat au goût amer et intense de cacao.*

60%
Cacao

Fluidité

- ●●○○○ +

% M.G.

32,4%

Code SAP

CHD-V60AMER-587

CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR

Kasher 

Recettes spéciales pour moulage fin, enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, biscuit, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



EXTRA-BITTER GUAYAQUIL > *Une intense amertume pour une couverture puissante et longue en bouche*

64%
Cacao

Fluidité

- ●●●●● +

% M.G.

40,5%

Codes SAP

CHD-P64EXBG-126
CHD-P64EXBG-587

CHOCOLAT BLANC

Recettes spéciales pour moulage fin, enrobage, ganache pour pâtisserie, mousse, ganache pour intérieurs de bonbons, sauce, décoration, crème glacée et sorbet.



BLANC SATIN™ > *Un chocolat blanc, soyeux et lacté, mêlé à la douceur de la vanille naturelle.*

35,3%
Cacao

21,2%
Lait

Fluidité

- ●●●●● +

% M.G.

33,3%

Codes SAP

CHW-Q29SATI-126
CHW-Q29SATI-587

POUDRE DE CACAO

Kasher 

Mousses, crèmes, biscuits, crèmes glacées, sorbets, enrobages pour confiseries, décoration, chocolats chauds.



PLEIN AROME > *Très noir et parfumé : un puissant allié pour préparer et aromatiser vos biscuits.*

100%
Cacao

% de beurre de cacao

22/24%

Couleur

MARRON

Codes SAP

DCP-22G-BY-760
DCP-22GT-761

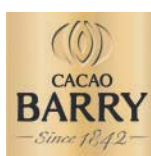
Retrouvez nos autres références **Praliné Favorites d'Autrefois**, **Praliné Favorites Ontueux**, **Pailleté Feuilletine™**, **Favorites Gianduja**, et **Pâte de noisettes** dans notre catalogue ou sur notre site internet.



Carton de 10 blocs de 2,5 kg

Carton de 4 boîtes de 5 kg
de nos Pistoles™ exclusives

* Carton de 10 boîtes de 1 kg
de nos Pistoles™ exclusives



Proximité et Services

- Chocolates Academies
- Démonstrations en ligne
- Trouver une réponse à toutes vos questions

www.cacaobarry.com