

Les glaces

Sommaire de Technologie

<u>DENOMINATION</u>	<u>COMPOSITION ET TECHNIQUE</u>
<u>Glaces aux œufs</u>	D'abord élaborer une crème anglaise, puis turbiner
<u>Glaces au sirop</u>	Confectionner un sirop. Ajouter la pulpe de fruits, du lait ou de la crème. Turbiner.
<u>Crèmes glacées</u>	Mélanger le lait, la crème, le beurre, le sucre, les fruits ou les arômes naturels de fruits. Turbiner.
<u>Sorbets aux fruits</u>	Comme les glaces au sirop mais sans crème ni lait. Confectionner un sirop. Ajouter la pulpe de fruit. Turbiner. La proportion de sucre varie selon l'emploi de fruits doux ou acides.
<u>Sorbets au vin ou à l'alcool</u>	Confectionner un sirop. Ajouter le vin ou l'alcool dans le sirop froid. Turbiner. Les sorbets peuvent être additionnés d'une meringue pour les rendre plus mousseux
<u>Spoons, Granités</u>	Les granités sont composés d'un simple sirop et ne peuvent faire l'ajout d'aucun autre produit. Le turbinage peut être interrompu en cours et la prise se termine au congélateur pour obtenir des paillettes. Les Spoons peuvent être additionnés d'une meringue italienne.
<u>Parfait, bombe, soufflés glacés.</u>	Ces préparations ne sont pas turbinées et leurs proportions ne sont pas réglementées. Les recettes sont donc multiples. Les techniques diffèrent également. Ces préparations appartiennent aux domaines des entremets glacés.

Quelques règles d'hygiène et de législation

- ⇒ Faire une déclaration de fabrication auprès du préfet.
- ⇒ Les proportions des ingrédients de base peuvent changer mais elles doivent respecter des
- ⇒ Proportions minimales obligatoires.
- ⇒ Utiliser des matières premières parfaitement saines.
- ⇒ Respecter une hygiène rigoureuse des locaux, des matériels mais aussi corporelle.
- ⇒ Le MIX (mélange des ingrédients) doit être pasteurisé pour réduire la flore microbienne.

- ⇒ L'usage de colorant est autorisé.
- ⇒ L'usage de stabilisant est autorisé dans la limite de 1% du poids final.
- ⇒ Le volume du produit fini ne devra pas excéder le double du volume de départ des différents ingrédients.

Fabrication des glaces

-

Les ingrédients sont réunis pour former le mix. Ensuite le mix est pasteurisé, puis intervient la maturation qui permet l'amélioration du produit. Enfin le mix est sanglé puis stocké à une température de -20° . Afin de réduire les manipulations (sources de contamination), des appareils spécifiques, réalisant toutes les étapes de fabrication de la glace, ont été conçus. Il suffit juste d'y placer tous les ingrédients nécessaires à la fabrication. Le pâtissier doit juste ensuite la débarrasser pour la stocker.