

!D SPECIAL

MAGAZINE D'INSPIRATION
POUR LES GLACIERS

80 pages
bourrées
d'inspiration !

la glace !



COLOPHON

ID Special Magazine est une édition de
FrieslandCampina Foodservice
Grote Baan 34
3560 Lummen
Tél. : 013 510 502
E-mail : info.be@debic.com
Site web : www.debic.com

Comité de rédaction : Ellen Aspeslagh,
Dennis Janssens, Arco Kruik,
Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten,
Bruno Van Vaerenbergh

Recettes : Pascal De Deyne, Carles Soler,
Christof Thorrez, Sofie Vanderhasselt

Photographie : Shootby, Joris Luyten

Conception, design et réalisation : Android

Copyright 2020: Aucune partie de cette
publication ne peut être reprise ou copiée
sans autorisation préalable de l'éditeur.

Disclaimer : Aucun droit ne découle
des informations de cette édition.



Contenu



05
Un peu d'histoire
D'où vient la glace ?



16
De l'inspiration pour
les boules de glace
Créez un assortiment
grâce à ces recettes.



24
Garnitures et cornets
Ces délicieux extras sont
devenus incontournables
dans le monde des glaces.



07
Fondus de glaces
Les secrets de cette
création cool révélés !



31
L'assortiment de Debic
La garantie de réaliser
les créations glacées les
plus savoureuses grâce au
goût du beurre et de la
crème véritables.



39
4 glaciers nous parlent
de leur métier
Debic a invité quelques
experts à partager
leur passion.



53
Monoportions
Le délice parfait pour
satisfaire cette petite
envie irrésistible.



63
Focus sur les
gâteaux glacés
Tirez le meilleur parti de
votre assortiment de glacé
pendant toute l'année.



69
Gâteau d'anniversaire
pour les 100 ans de Debic
Un délicieux gâteau glacé,
créé par Pascal De Deyne
et Carles Soler.



77
Faites un succès de
votre assortiment
Jouez avec les couleurs,
les saveurs et les textures,
pour une offre originale.

la glace !

Cher glacier,

La musique de la camionnette du glacier local... un bruit que nous attendions tous avec impatience lors des étés de notre enfance. Et aujourd'hui encore, après autant d'années, notre cœur peut toujours s'emballer au bruit de ce petit air enjoué. Car la glace est le délice ultime. La recette du bonheur immédiat.

Les Belges en consomment 6 à 7 litres par an, soit pas moins d'une centaine de boules par personne. Nous faisons ainsi partie du peloton de tête européen. Seuls les Scandinaves sont encore plus gourmands que nous, avec une moyenne de 8 à 9 litres par personne. Et le marché de la glace continue de s'étendre, avec de nouvelles formules, des saveurs étonnantes et des présentations originales. Une belle évolution qui augmentera votre chiffre d'affaires.

Pour vous distinguer de vos collègues il vous faut des meilleurs ingrédients. Comme la crème et le beurre de Debic. Des produits d'une qualité inégalée, conçus par et pour des professionnels. Le résultat d'un siècle de savoir-faire et de passion pour les produits laitiers. En effet : Debic aura 100 ans en 2020 et nous voulons fêter cette occasion avec vous. Et avec des glaces délicieuses !

Voilà pourquoi nous avons concocté ce !D spécial glace. Plus de 80 pages d'idées rafraîchissantes, de concepts cools et de succulentes recettes. Nous avons également donné la parole à 4 grands noms du métier. En quoi se distinguent-ils de leurs collègues et comment envisagent-ils l'avenir de la glace ? Nous vous emmenons également à la découverte des spécialités glacées du monde entier, et nous vous donnons quelques trucs et astuces pour préparer les boules de glace les plus délicieuses, les gourmandises les plus branchées et les gâteaux glacés les plus spectaculaires. Bien sûr, vous pourrez aussi faire le plein d'inspiration. Bref, une édition à ne pas manquer !

Bonne lecture !

Arco Kruik, Conseiller Culinaire Glace Debic



Mais d'abord...

un peu d'histoire

« Dans l'Antiquité, on concoctait déjà des desserts glacés à partir d'eau gelée. »



Chaque jour, des milliers de personnes se régaler d'une glace. Mais vous ne trouverez pas aisément l'inventeur de cette création dans les livres d'histoire. Comment la glace est-elle née ? Dans l'Antiquité, de nombreuses populations concoctaient des desserts à base d'eau gelée. À Rome, par exemple, les gens pouvaient déjà savourer une première version du sorbet, qu'ils obtenaient en mélangeant du jus et de la pulpe de fruits avec des morceaux de neige.

Mais d'où vient notre glace traditionnelle ? De nombreuses sources affirment que c'est Marco Polo qui a amené la formule en Italie au XIII^e siècle, après l'un de ses voyages en Asie. On ne retrouve toutefois la première application de la recette (mélanger du liquide avec du sel pour qu'il refroidisse rapidement) qu'au XVI^e siècle. Et elle a déclenché une véritable onde de choc dans le monde culinaire italien, car à partir de ce moment, chaque cuisinier a pu très facilement congeler différents ingrédients.

La recette a vite été enrichie de produits tels que les œufs, la crème et le lait. C'est ainsi que la célèbre crème glacée a progressivement vu le jour. L'homme le plus souvent cité pour avoir popularisé le « gelato » est le Sicilien Francesco Procopio. Il a même ouvert son propre salon à Paris : le Café Procope, où Voltaire a notamment pu déguster ses créations.

En Italie, la recette s'est répandue dans toute l'Europe puis a conquis l'Amérique, principalement grâce à des immigrants italiens. Mais la glace était extrêmement chère car il était difficile de la garder au frais. C'est pourquoi cette gourmandise demeurait réservée aux riches. Durant la révolution industrielle, la glace a fortement gagné en popularité, grâce aux nouvelles techniques de conservation. C'est ainsi qu'elle est devenue abordable pour tous et que nous sommes parvenus au délice frais à succès qu'elle est toujours aujourd'hui.





Fondus de glaces

Les secrets de la glace révélés

Un must en été et un petit plaisir gourmand pendant le reste de l'année : la glace fait toujours mouche. C'est d'ailleurs l'un des desserts favoris des Belges. Ne requérant que quelques ingrédients – liquide, matière grasse et sucre – elle semble en outre extrêmement simple à préparer. Mais rien n'est moins vrai car derrière cette façade plutôt cool se cache un monde complexe de saveurs et de proportions. La préparation de la glace est donc une tâche toute particulière. Pourquoi ? Vous le découvrirez dans les pages suivantes, qui explorent l'art de la préparation de la glace, lèvent le voile sur les tendances du moment et font le tour du monde pour dénicher les plus délicieuses glaces de différents pays. Et avec quelques recettes toutes simples, vous pourrez créer une offre succulente pour votre établissement.



Briser les mystères de la glace

Crème glacée, lait glacé, gelato, sorbet... chaque type de glace a sa propre composition, qui est même fixée par la loi. La crème glacée et le lait glacé sont essentiellement constitués de matière grasse lactique, de matière sèche lactique non grasse et de sucres. La matière grasse doit provenir du lait, car vous ne pouvez pas utiliser les dénominations « crème glacée » et « lait glacé » si votre préparation contient de la matière grasse végétale.

VOUS POUVEZ VOUS BASER SUR LES POURCENTAGES SUIVANTS :

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 58 – 65% | d’eau |
| 35 – 42% | de matière sèche |
| 5 – 16% | de matières grasses |
| 7 – 11% | de matière sèche lactique non grasse |
| 12 – 16% | de sucres (y compris lactose) |
| 0,2 – 0,5% | de stabilisateurs/émulsifiants |
| 0 – 7% | de jaunes d’œufs |

La crème glacée contient la plus haute teneur en matière grasse lactique, fixée à 8 % minimum par la loi belge sur les denrées alimentaires. Cette matière grasse peut être issue de crème et de lait, mais aussi de beurre ou de beurre concentré. La glace doit peser 450 g par litre minimum. Environ la moitié de son volume est constitué d’air généré par le battage - ce qu’on appelle l’« overrun ».

Un type de glace de plus en plus populaire est le gelato, la variante italienne de notre crème glacée. Il est préparé avec plus de lait, sans œufs et moins - ou souvent même pas du tout - de crème. Le gelato est en outre tourné plus lentement, et capture ainsi moins d’air. Il en résulte une sensation plus crémeuse en bouche et un goût plus prononcé. Le gelato se consomme à -9°C et la crème glacée, à -14°C.

Outre la glace à base de produits laitiers, il y a naturellement la glace à base d’eau, comme le sorbet et la glace à l’eau. La glace à l’eau est constituée d’eau potable et de sucres, tandis que le sorbet inclut en outre des fruits, de l’alcool ou même des légumes.

Calculer les recettes

La glace est donc bien un produit complexe. Sa préparation, son traitement et sa conservation comportent des points critiques à prendre en considération, comme le comportement de fonte, la viscosité et la texture. Une bonne glace est lisse et onctueuse, avec des cristaux de glace très fins, à peine perceptibles. Pour une expérience gustative parfaite, la glace doit aussi fondre progressivement dans la bouche, de manière à assurer une libération optimale des saveurs.

Chaque recette de glace est un savant équilibre de pourcentages visant à optimiser la sensation en bouche, le comportement de fonte et le goût. Avant de composer votre recette, il faut donc déterminer quel type de glace vous souhaitez réaliser. Rassemblez toutes les données techniques des ingrédients - disponibles sur les fiches techniques - et définissez les pourcentages de matières grasses lactiques (crème vs lait). Calculez ensuite le pourcentage de matière sèche lactique non grasse puis celui des sucres. Une fois cette opération terminée, vous pouvez composer votre recette. Cela demande, certes, un peu de travail mais quand vous aurez les formules de base, vous pourrez expérimenter et créer à l’infini.

Vous ajoutez un ingrédient pour le goût, comme des noix, ou vous remplacez un ingrédient par un autre ? Dans ce cas, les proportions changent et la recette doit être adaptée. Cette quête permanente de la recette parfaite rend la préparation de la glace particulièrement fascinante. Et elle ne se termine jamais car les ingrédients comme les souhaits des consommateurs ne cessent d’évoluer.



Italie
Granita

LE TOUR DU MONDE EN GLACES

Ne dites jamais sorbet ou glace à l’eau devant une granita sicilienne. De l’air n’est pas incorporé dans la préparation, ce qui lui donne un aspect beaucoup plus grossier. La granita se vend à tous les coins de rue en Sicile, et les saveurs amande, pistache et café sont les plus répandues. Elle se sert souvent au petit-déjeuner avec une brioche spéciale, connue pour son « tuppo » ou « petit chapeau ».



Turquie Dondurma

LE TOUR
DU MONDE
EN GLACES

Quiconque se rend en Turquie rencontrera indubitablement des vendeurs de dondurma, de la crème glacée battue. Le service, qui se fait avec une longue spatule métallique, est une expérience en soi. La dondurma doit sa structure spéciale à l'utilisation de salep (de la farine fabriquée à base d'orchidées) et mastic (résine provenant de l'arbre au mastic). Elle existe en différentes saveurs et accompagne à merveille des pâtisseries turques traditionnelles comme le baklava.



Vogues et tendances

Comme tout autre plat, la glace est soumise aux tendances. Quelles sont les attentes des clients d'aujourd'hui ? Et comment faire la différence face à vos collègues ?

Moins de matière grasse et moins de sucre

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à leur alimentation et à leur santé, d'où une augmentation constante de la demande en produits sans sucres ni matières grasses. Cette nouvelle donne constitue un véritable défi pour la préparation d'une délicieuse glace, dont le sucre et les matières grasses sont tout de même des ingrédients essentiels. Les matières grasses (principalement celles du lait) assurent non seulement une sensation crémeuse en bouche et une saveur intense, mais aussi une stabilité et une structure suffisante dans le mélange. Le pourcentage de matière grasse lactique joue également un rôle important pour limiter la recristallisation durant la conservation. Il est toutefois possible de réduire les pourcentages de matière grasse lactique et de les compenser partiellement via l'ajout de stabilisateurs et d'inuline. La règle d'or ? Essayer et goûter !

Le sucre influe aussi sur la structure de la glace. Il exerce non seulement un impact sur la sucrosité mais aussi sur le point de congélation, exprimé en valeurs PAC. Plus le PAC est élevé, plus le point de congélation est bas. Les PAC de tous les sucres

sont calculés par rapport à celui du saccharose (sucre cristallisé). Comme ce dernier favorise la cristallisation, on utilise souvent d'autres sucres.

Sucres alternatifs

Vous préférez éviter les sucres traditionnels tels que le saccharose dans vos créations glacées ? Ne les supprimez pas : optez plutôt pour des sucres alternatifs. Vous en trouverez un aperçu ci-dessous, avec les propriétés dont il faut tenir compte. **La page 23 vous propose également une recette de glace au caramel sans sucre.**

Dextrose (PAC: 1,9 – POD: 0,8)

Également appelé « sucre de raisin », ce sucre confère une texture lisse et une certaine viscosité à votre création, tout en accroissant sa teneur en matière sèche sans ajouter une saveur trop sucrée. Attention : une dose excessive peut créer un goût sucré irritant.

Fructose (PAC: 1,9 – POD: 1,7)

Un sucre simple, obtenu à partir de fruits. Possède un goût relativement sucré et abaisse le point de congélation de la même manière que le dextrose. Il est exclusivement utilisé pour la préparation de glace pauvre en sucre.

Sucre inverti (PAC : 1,9 - POD : 1,3)

Convient pour la préparation de glaces au chocolat, aux noisettes, à la pistache... Ce sucre ne contient que 75% de matière sèche, abaisse fortement le point de congélation et possède un pouvoir sucrant relatif élevé.

Miel (PAC : 1,5 - POD : 0,8)

Le sucre inverti le plus naturel qui soit, et le seul d'origine animale. Il possède les mêmes propriétés que le sucre inverti. Le miel peut cependant absorber jusqu'à 10 fois son poids en eau, ce qui peut donner une glace sèche ou « sablonneuse ».

Glucose (PAC: 0,8 – POD: 0,3)

Possède les mêmes propriétés que le dextrose. Disponible sous forme de sirop ou de poudre.

Tréhalose (PAC: 0,9 – POD: 0,5)

Sucre végétal japonais, idéal pour des glaces moins sucrées et relevées. Bien soluble dans l'eau, il possède un faible pouvoir sucrant et abaisse le point

de congélation de façon similaire au saccharose.

Maltodextrine (PAC: 0,2 – POD: 0,1)

Assure la liaison et se révèle extrêmement pratique pour la préparation de glace à la liqueur grâce à son faible pouvoir sucrant et à l'abaissement du point de congélation.

Lactose (PAC: 0,9 – POD: 0,5)

Comme son nom l'indique, il est essentiellement présent dans le lait. Le lactose pur possède un faible pouvoir sucrant et n'abaisse guère le point de congélation, mais donne des cristaux plus durs, de type sablonneux.

PAC = facteur d'abaissement du point de congélation :
portionnabilité et consistance (Saccharose = PAC : 1)
POD = pouvoir sucrant relatif : saveur sucrée et transfert
d'arômes (Saccharose = POD : 1)



Inde Kulfi

LE TOUR
DU MONDE
EN GLACES

Les Indiens ont eux aussi leur propre spécialité à base de glace. Le kulfi est une épaisse crème anglaise à base de lait, de sucre, de safran et de cardamome qui se sert traditionnellement sur un bâtonnet. Cette variété de glace n'est pas turbinée, ce qui rend la masse plus épaisse et lui permet de fondre moins rapidement. Le kulfi se décline en différentes saveurs, souvent plutôt épicées et salées.



Plaisir extrême

À l'opposé de la première tendance mais tout aussi populaires : les glaces « over the top », agrémentées de toutes sortes de garnitures, textures et fourrages, comme le crumble, les friandises, les morceaux de miel durci, des variegato mêlant divers goûts... Même les cornets peuvent être personnalisés à volonté. **La page 24 vous donne quelques idées de présentation pour vos glaces.**

Glaces sans lactose et vegan

Le sucre et les matières grasses ne sont pas les seuls ingrédients sous pression. Les produits laitiers sont également tabous pour certaines personnes. Parce qu'elles sont intolérantes au lactose ou allergiques au lait de vache, ou évitent sciemment les produits animaux (véganisme). La glace sans lactose et vegan est donc de plus en plus souvent demandée.

Retour aux plaisirs d'antan

Vanille et fraise entre deux gaufrettes : pour beaucoup d'entre nous, c'est un beau souvenir de jeunesse. Ce sandwich glacé classique revient en vogue, avec d'autres créations empreintes d'une touche nostalgique, qui nous ramènent au temps de notre enfance. La fusée, par exemple, toujours la plus populaire des sucettes glacées, ou la boule de glace au goût de céréales pour petit déjeuner.

On the go

La glace est souvent un achat d'impulsion et l'« envie » peut frapper à tout moment de la journée. Les petites créations faciles à emporter constituent donc un complément de choix pour votre assortiment : friskos, sandwichs glacés, pralines glacées, coupes à emporter...

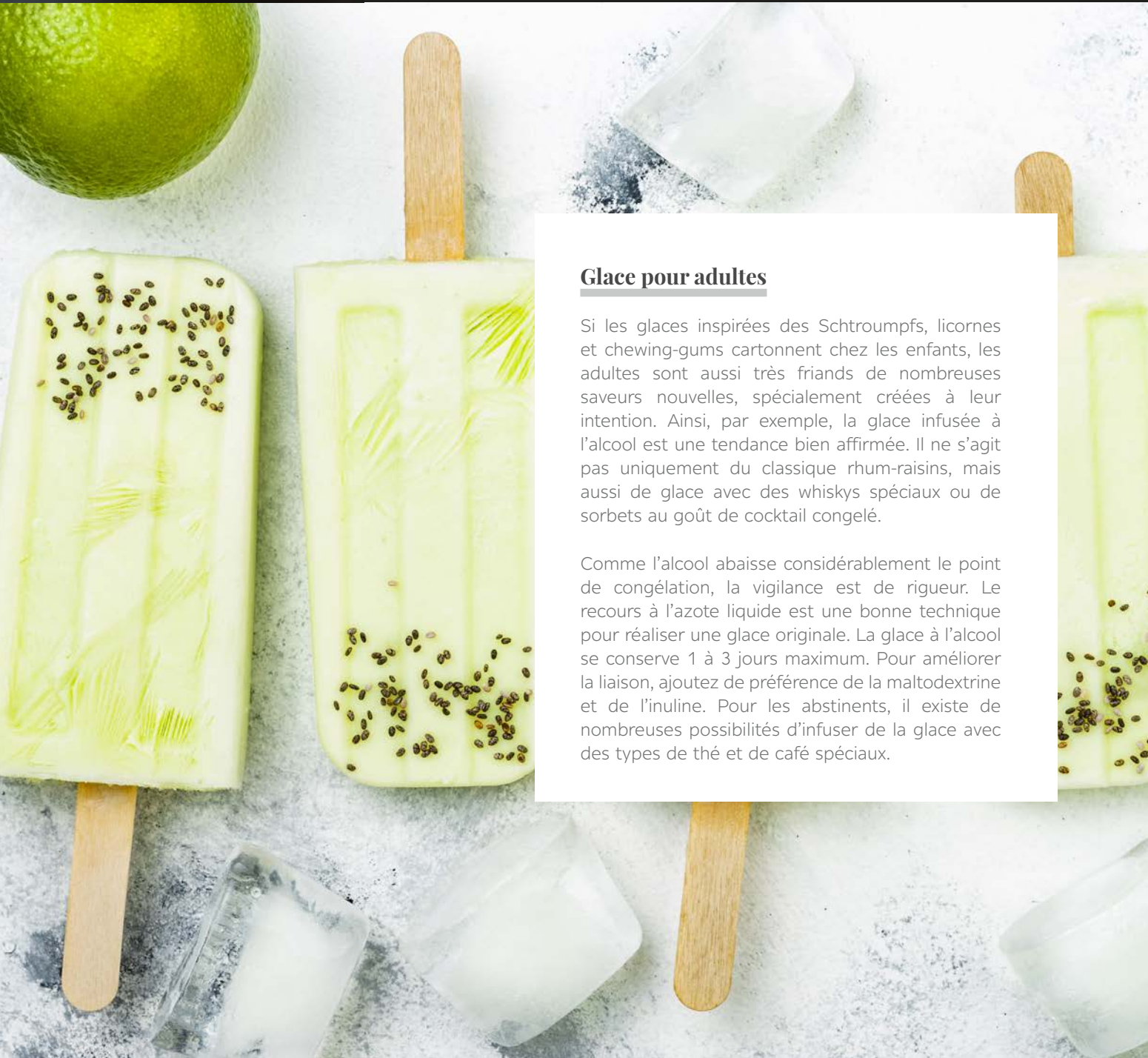




Japon Mochi et Kakigori

LE TOUR
DU MONDE
EN GLACES

Adorable, petite et de couleur pastel : voici la glace des Japonais. Ils adorent les mochis, des boules de glace recouvertes d'une enveloppe de farine de riz gluant qui se déguste en une bouchée. En termes de goût, les Japonais ne misent pas vraiment sur le sucre. Le matcha et les haricots rouges sont particulièrement populaires. Un autre dessert glacé est le kakigori, une montagne de glace râpée aromatisée au sirop ou au lait concentré.



Glace pour adultes

Si les glaces inspirées des Schtroumpfs, licornes et chewing-gums cartonnent chez les enfants, les adultes sont aussi très friands de nombreuses saveurs nouvelles, spécialement créées à leur intention. Ainsi, par exemple, la glace infusée à l'alcool est une tendance bien affirmée. Il ne s'agit pas uniquement du classique rhum-raisins, mais aussi de glace avec des whiskys spéciaux ou de sorbets au goût de cocktail congelé.

Comme l'alcool abaisse considérablement le point de congélation, la vigilance est de rigueur. Le recours à l'azote liquide est une bonne technique pour réaliser une glace originale. La glace à l'alcool se conserve 1 à 3 jours maximum. Pour améliorer la liaison, ajoutez de préférence de la maltodextrine et de l'inuline. Pour les abstinentes, il existe de nombreuses possibilités d'infuser de la glace avec des types de thé et de café spéciaux.



Glace salée

Une autre valeur montante : la glace salée. Moins populaire chez le consommateur standard mais bien dans le monde de la gastronomie. La glace salée est en effet idéale pour agrémenter un plat corsé et créer un délicieux contraste entre chaud et froid.

En termes de saveurs, vous n'avez que l'embarras du choix avec, par exemple, de la glace au goût de lard, de foie gras, d'anchois, ou de fromages comme le gorgonzola et le parmesan. Les aromatisants tels que le raifort et le wasabi sont également idéaux, surtout en combinaison avec un saumon fumé. Mais les

légumes et épices de toutes sortes fonctionnent aussi très bien (concombre, basilic, poivre rouge, origan...)

Comme la plupart des ingrédients relevés ne font pas très bon ménage avec le sucre, il convient évidemment d'adapter la recette. Si vous pouvez livrer aux restaurants, ce type de glace est une bonne manière de générer du chiffre d'affaires lors des périodes pluvieuses.



Allemagne Spaghettieis

LE TOUR
DU MONDE
EN GLACES

Une glace qui ressemble à un plat salé ? Ça existe ! La spaghettieis, une création glacée qui ressemble à une assiette de spaghetti, a été créée en 1960 à Mannheim (Allemagne) par Dario Fontanella. Pour confectionner ce dessert, de la glace vanille passe par une presse à spätzle pour créer de longs filaments. L'assiette est ensuite agrémentée de sauce à la fraise et de copeaux de chocolat blanc.



INSPIRATION POUR UN SUPERBE ASSORTIMENT DE GLACES

Recette de base

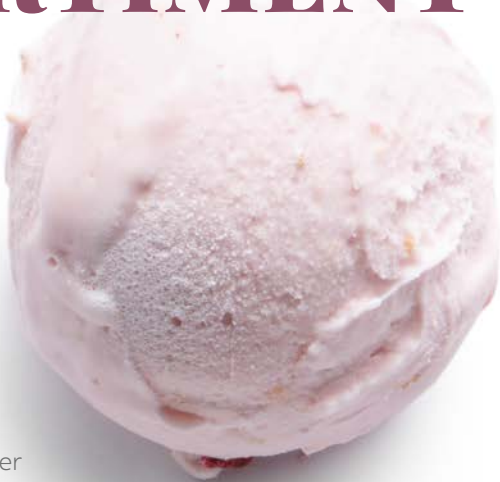
Préparation

Mélangez le liant avec 10 x son poids en sucre. Faites chauffer le lait entier avec le lait en poudre jusqu'à 25°C. Mélangez les sucres et la Debic Crème 35% au lait. Ajoutez maintenant la liaison. Pasteurisez le mélange à 85°C et faites refroidir ensuite aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures. Turbinez la glace et placez-la au congélateur flash.

| MIX DE BASE | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------|--------|---------|-----------|---------|---------|---------|-----------|--------|
| Ingrédients | g | % | % sucre | % graisse | % ESLNG | % MTS | % eau | % lactose | PSR |
| Liant | 4,58 | 0,46% | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 4,58 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lait entier (3,5% MG) | 673,20 | 67,32% | 0,00 | 23,56 | 57,22 | 80,78 | 592,42 | 33,66 | 5,39 |
| Lait en poudre maigre | 33,33 | 3,33% | 0,00 | 0,30 | 31,70 | 32,00 | 1,33 | 17,33 | 2,77 |
| Saccharose | 137,25 | 13,73% | 137,25 | 0,00 | 0,00 | 137,25 | 0,00 | 0,00 | 137,25 |
| Dextrose | 14,38 | 1,44% | 13,23 | 0,00 | 0,00 | 13,23 | 1,15 | 0,00 | 9,26 |
| Poudre de glucose DE 38 | 32,68 | 3,27% | 31,37 | 0,00 | 0,00 | 31,37 | 1,31 | 0,00 | 7,53 |
| Debic Crème 35% | 104,58 | 10,46% | 0,00 | 36,60 | 6,12 | 42,72 | 61,86 | 4,18 | 0,67 |
| TOTAL | 1.000,00 | | 181,85 | 60,46 | 95,04 | 41,93 | 658,07 | 55,17 | 162,87 |
| TOTAL % | 100,00% | | 18,19% | 6,05% | 9,50% | 34,19% | 65,81% | 5,52% | 16,29% |
| Paramètres à respecter | | % | 14%-24% | 3%-10% | 7%-12% | 32%-42% | 58%-68% | | |

| Composition des ingrédients | % sucre | % graisse | % ESLNG | % MTS | % eau | % lactose | PSR |
|-----------------------------|---------|-----------|---------|--------|-------|-----------|------|
| Liant | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Lait entier | 0,00 | 3,50 | 8,50 | 12,00 | 88,00 | 5,00 | 0,16 |
| Lait en poudre maigre | 0,00 | 0,90 | 95,10 | 96,00 | 4,00 | 52,00 | 0,16 |
| Saccharose | 100,00 | 0,00 | 0,00 | 100,00 | 0,00 | 0,00 | 1,00 |
| Dextrose | 92,00 | 0,00 | 0,00 | 92,00 | 8,00 | 0,00 | 0,70 |
| Poudre de glucose DE 38 | 96,00 | 0,00 | 0,00 | 96,00 | 4,00 | 0,00 | 0,24 |
| Crème | 0,00 | 35,00 | 5,85 | 40,85 | 59,15 | 4,00 | 0,16 |

ESLNG% = extraits secs laitiers non gras | MTS% = matières sèches totales | PSR% = pouvoir sucrant relatif



À base de Debic Crème 35%

Ingrédients

- 3141 g d'eau
- 540 g de lait en poudre maigre
- 12 g de fructose
- 324 g de poudre de glucose
- 300 g de jaunes d'œufs
- 12 g de vanille en poudre
- 990 g de saccharose
- 360 g de **Debic Crème 35%**
- 33 g de stabilisateur (Cremodan)
- 300 g de **Debic Beurre de Laiterie Constant**

Préparation

Faites chauffer l'eau, avec le lait en poudre, le fructose, le glucose, les jaunes d'œufs et la vanille en poudre. À 40°C, ajoutez le saccharose, le stabilisateur, la Debic Crème 35% et le Debic Beurre de Laiterie Constant au mélange. Pasteurisez la glace. Faites-la refroidir jusqu'à 4°C et laissez-la reposer au moins 8 heures. Turbinez et faites durcir au congélateur flash.

À base de Debic Cake Gold

Ingrédients

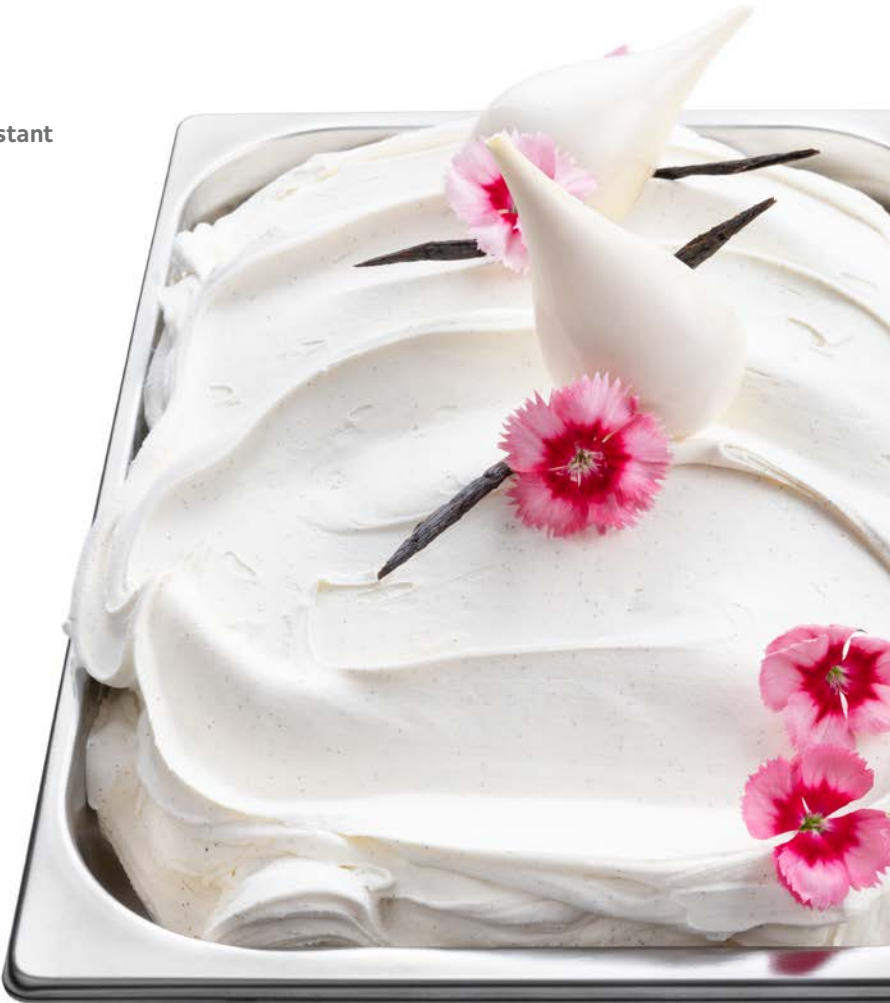
- 1080 g d'eau
- 190 g de lait en poudre maigre
- 98 g de dextrose
- 100 g de jaunes d'œufs
- 6 g de vanille en poudre
- 300 g de saccharose
- 12 g de stabilisateur (Cremodan)
- 220 g de **Debic Cake Gold**

Préparation

Faites chauffer l'eau, avec le lait en poudre, le dextrose, les jaunes d'œufs et la vanille en poudre. À 40°C, ajoutez-y le saccharose, le stabilisateur et le Debic Cake Gold. Pasteurisez et faites refroidir. Laissez reposer au moins 8 heures à 4°C. Turbinez et faites durcir au congélateur flash.

Glace à la vanille

Une création de Carles Soler



Décoration

décorations en chocolat
gousses de vanille
pétales de fleurs

Finition

Terminez la glace à la vanille avec les décorations en chocolat, les gousses de vanille et les pétales de fleurs.

Glace à la pistache

Une création de Pascal De Deyne

À base de
Debic Crème 35%

Ingrédients

| | |
|--------|----------------------------------|
| 16 g | de liant |
| 160 g | de sucre |
| 2356 g | de lait entier |
| 117 g | de lait en poudre maigre |
| 480 g | de saccharose |
| 50 g | de dextrose |
| 114 g | de glucose atomisé DE38 |
| 366 g | de Debic Crème 35% |
| 280 g | de pâte de pistache 100% |
| 2 g | de fleur de sel |
| 32 g | de dextrose |
| 300 g | de pistaches grillées concassées |



Préparation

Mélangez le liant avec le sucre. Faites chauffer le lait entier et le lait en poudre ensemble jusqu'à 25°C. Mélangez les autres sucres et la Debic Crème 35% dans le lait. Ajoutez maintenant la liaison. Pasteurisez le mélange à 85°C et faites refroidir ensuite aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures. Mixez la base avec les ingrédients supplémentaires (à l'exception des pistaches) jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Turbinez la glace et ajoutez-y ensuite les pistaches concassées. Placez au congélateur flash.

Décoration

brésilienne de pistaches
décorations en chocolat
petits biscuits

Finition

Terminez la glace à la pistache avec la brésilienne de pistaches, les décorations en chocolat et les petits biscuits.

Sorbet framboises-cerises

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 500 g | d'eau |
| 255 g | de sucre |
| 110 g | de glucose atomisé |
| 7 g | de stabilisateur (Cremodan sorbet) |
| 30 g | de dextrose |
| 700 g | de purée de framboises (sucrée à 10%) |
| 300 g | de purée de cerises (sucrée à 10%) |

Décoration

framboises
petits biscuits
décorations en chocolat
variegato de framboises

Préparation

Faites chauffer l'eau jusqu'à 85°C, avec le sucre, le glucose et le stabilisateur. Versez ce sirop sur les purées de fruits. Mixez le tout pendant 2 minutes et laissez refroidir. Réservez au réfrigérateur et laissez reposer pendant 1 nuit. Turbinez le sorbet et placez-le au congélateur flash.

Finition

Terminez le sorbet avec les framboises, les biscuits, les décorations en chocolat et le variegato de framboises.





Glace au chocolat

Une création de Carles Soler

À base de
Debic Cake Gold

Ingrédients

| | |
|-------|-----------------------------|
| 564 g | d'eau |
| 80 g | de lait en poudre maigre |
| 60 g | de dextrose |
| 90 g | de saccharose |
| 6 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 50 g | de Debic Cake Gold |
| 150 g | de chocolat noir 70% |

Décoration

sauce au chocolat
macarons
décorations en chocolat

Préparation

Faites chauffer l'eau avec le lait en poudre et le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose, le stabilisateur et le Debic Cake Gold à l'ensemble. Pasteurisez et faites refroidir. À 50°C, intégrez le chocolat fondu au mélange. Refroidissez jusqu'à 4°C et laissez reposer au minimum 8 heures. Turbinez la glace et faites-la durcir au congélateur flash.

Finition

Terminez la glace au chocolat avec la sauce au chocolat, les macarons et les décorations en chocolat.

Glace à la fleur de sureau

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

Mix de base

| | |
|-------|---------------------------|
| 5 g | de liant |
| 50 g | de sucre |
| 673 g | de lait entier |
| 33 g | de lait en poudre maigre |
| 137 g | de saccharose |
| 14 g | de dextrose |
| 32 g | de glucose sec |
| 104 g | de Debic Crème 40% |

Sorbet à la fleur de sureau

| | |
|-------|--|
| 500 g | de sirop de fleur de sureau (30% Brix) |
| 435 g | d'eau |
| 30 g | de saccharose |
| 20 g | de dextrose |
| 5 g | de glucose atomisé |
| 5 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 5 g | d'inuline |

Décoration

tranches de citron en chocolat
macarons
pétales de fleur

Préparation

Mix de base

Mélangez le liant avec le sucre. Faites chauffer le lait entier et le lait en poudre ensemble jusqu'à 25°C. Mélangez les autres sucres et la Debic Crème 40% dans le lait. Ajoutez-y maintenant la liaison. Pasteurisez le mélange à 85°C et refroidissez-le aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures.

Sorbet à la fleur de sureau

Faites chauffer tous les ingrédients jusqu'à 85°C. Refroidissez ensuite aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C. Pesez 2600 g de mix de base et ajoutez-y 1400 g de sorbet à la fleur de sureau. Mixez pendant 2 minutes. Turbinez la glace à la fleur de sureau et placez-la ensuite dans le congélateur flash.

Finition

Terminez la présentation de la glace avec quelques tranches de citron en chocolat, des macarons et des pétales de fleur.



À base de
Debic Crème 35%

Ingrédients

| | |
|-------|-----------------------------|
| 453 g | d'eau |
| 80 g | de lait en poudre maigre |
| 35 g | de dextrose |
| 35 g | de jaunes d'œufs |
| 133 g | de Debic Crème 35% |
| 138 g | de saccharose |
| 6 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 75 g | de chocolat noir 70% |
| 45 g | de chocolat noir 72% |

Préparation

Faites chauffer l'eau avec le lait en poudre, le dextrose et les jaunes d'œufs. À 40°C, ajoutez la Debic Crème 35%, le saccharose et le stabilisateur. Pasteurisez et laissez refroidir. À 50°C, mélangez les chocolats fondus à l'ensemble. Refroidissez jusqu'à 4°C et laissez reposer au minimum 8 heures. Turbinez la glace et faites-la durcir au congélateur flash.



Glace aux fraises

Une création de Carles Soler

À base de
Debic Crème 35%

Ingrédients

- 1941 g de lait entier
- 180 g de lait en poudre maigre
- 660 g de glucose en poudre DE38
- 300 g de **Debic Crème 35%**
- 39 g de stabilisateur (Cremodan)
- 780 g de saccharose
- 2100 g de fraises fraîches

Préparation

Faites chauffer le lait avec le lait en poudre et le glucose. À 40°C, ajoutez la Debic Crème 35%, le stabilisateur et le saccharose. Pasteurisez et laissez refroidir. Mixez les fraises et mélangez-les à la composition. Laissez reposer au moins 8 heures. Turbinez et faites durcir au congélateur flash.

À base de
Debic Cake Gold

Ingrédients

- 294 g d'eau
- 80 g de lait en poudre
- 100 g de glucose en poudre 38DE
- 50 g de **Debic Cake Gold**
- 6 g de stabilisateur (Cremodan)
- 120 g de saccharose
- 350 g de fraises fraîches

Décoration

- macarons
- pâte de fruits
- fraises
- petites meringues
- petites fleurs

Glace au caramel sans sucre

Une création de Pascal De Deyne

À base de
Debic Crème 35%

Ingrédients

- 366 g de **Debic Crème 35%**
- 645 g de Zùsto
- 356 g de lait entier
- 117 g de lait en poudre maigre
- 16 g de stabilisateur (Cremodan)
- 3,5 g de fleur de sel

Décoration

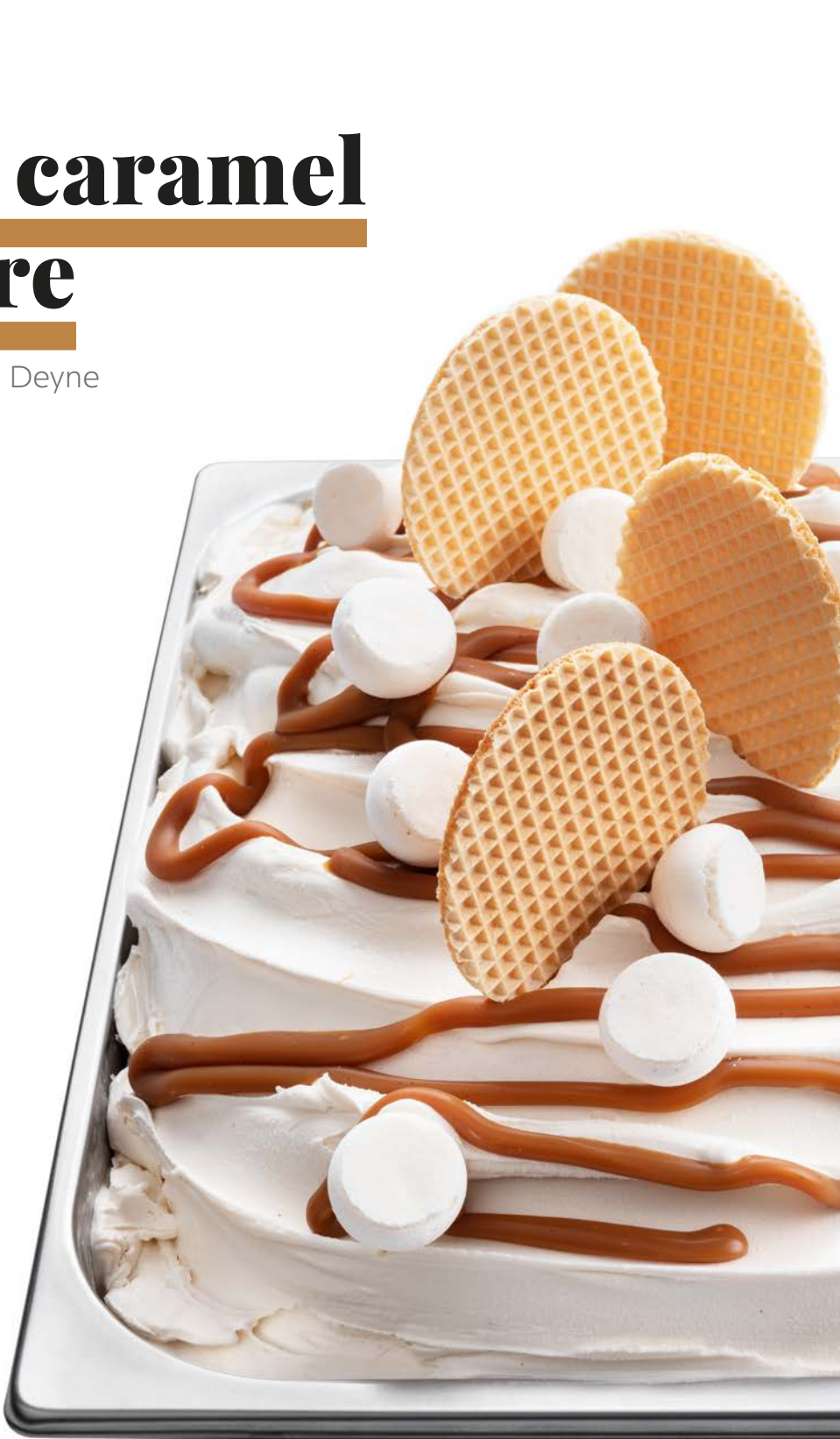
- petits biscuits
- sauce caramel sans sucre
- petites meringues

Préparation

Portez la moitié de la Debic Crème 35% à ébullition. Faites caraméliser le Zùsto. Déglacez avec la moitié de crème bouillante. Mélangez maintenant tous les ingrédients. Mixez en caramel et faites-le chauffer jusqu'à 85°C. Ajoutez de l'eau pour obtenir un poids total de 3500 g. Laissez reposer pendant 4 à 12 heures. Turbinez la glace et réservez-la au congélateur flash.

Finition

Terminez la glace au caramel avec les petits biscuits, la sauce caramel sans sucre et les petites meringues.



GARNITURES ET CORNETS

Une boule de glace à la vanille est déjà irrésistible en soi. Mais il existe de nombreuses possibilités pour rendre cette douceur encore plus savoureuse. Simple ou plutôt original : ce sera de toute façon un régal.

Les garnitures sont devenues incontournables dans le monde des glaces. Crumble, friandises, vermicelles, amandes effilées, nœuds sucrés... Vous n'imaginez pas tout ce que les gourmands peuvent imaginer pour agrémenter leur glace. Bien que les irrésistibles classiques tels que la sauce au chocolat et la crème fraîche demeurent indétrônables dans l'assortiment.

Avec une gamme diversifiée de garnitures, vous répondez également à l'attente d'une touche personnelle. Car si vos clients peuvent faire leur propre choix parmi vos garnitures - et donc « customiser » leur glace - vous leur offrez une gourmandise parfaitement adaptée à leurs goûts. C'est la raison pour laquelle ce type d'achat est extrêmement personnel.

Outre la glace, vous pouvez aussi personnaliser vos biscuits et cornets comme bon vous semble. Plongez-les dans du chocolat fondu, saupoudrez-les d'une garniture au choix et laissez durcir. Non content d'être attrayant, ce liseré gourmand rendra le biscuit encore plus croustillant. Vous créerez ainsi en un tournemain une véritable valeur ajoutée pour chaque glace. Surtout si vos biscuits sont faits maison.





1. SAUCE CHOCOLAT

Ingrédients

| | |
|-------|------------------------------|
| 150 g | de lait entier |
| 55 g | de Debic Crème 35% |
| 35 g | d'eau |
| 50 g | de saccharose |
| 60 g | de chocolat noir 70% |
| 19 g | de cacao en poudre |
| 6 g | de Debic beurre Crème |

Préparation

Portez le lait, la Debic Crème 35%, l'eau et le saccharose à ébullition. Versez sur le chocolat et la poudre de cacao. Faites un mélange bien homogène et laissez refroidir jusqu'à 35°C. Mixez ensuite le Debic beurre Crème ramolli dans le mélange au chocolat.

2. VARIEGATO AUX FRAMBOISES

Ingrédients

| | |
|-------|--------------------------|
| 692 g | de framboises |
| 810 g | de saccharose |
| 375 g | de sirop de glucose DE60 |
| 24 g | de pectine |
| 99 g | de jus de citron |

Préparation

Faites chauffer les framboises dans une casserole jusqu'à 40°C. Ajoutez à 30°C le saccharose, le glucose et la pectine. Pasteurisez à 85°C. Ajoutez le jus de citron et laissez refroidir. Placez dans un récipient à couvercle hermétique et conservez à 4°C.

3. VARIEGATO AUX FRUITS DES BOIS

Ingrédients

| | |
|-------|--------------------------|
| 692 g | de fruits des bois |
| 796 g | de saccharose |
| 369 g | de sirop de glucose DE60 |
| 29 g | de pectine |
| 97 g | de jus de citron |

Préparation

Faites chauffer les fruits des bois dans une casserole jusqu'à 40°C. Ajoutez à 30°C le saccharose, le glucose et la pectine. Pasteurisez à 85°C. Ajoutez le jus de citron et laissez refroidir. Placez dans un récipient à couvercle hermétique et conservez à 4°C.

4. SAUCE CARAMEL

Ingrédients

| | |
|-------|------------------------------|
| 150 g | de saccharose |
| 150 g | de glucose |
| 115 g | de Debic Crème 35% |
| 115 g | de Debic Végétop |
| ½ | gousse de vanille |
| 1 g | de fleur de sel |
| 20 g | de Debic beurre Crème |

Préparation

Faites caraméliser le saccharose à sec et ajoutez-y le glucose. Portez la Debic Crème 35% et la Debic Végétop à ébullition ensemble avec la demi gousse de vanille et la fleur de sel. Versez la crème bouillante en 3 fois sur le caramel et faites cuire le tout jusqu'à 105°C. Laissez refroidir et à 75°C mixez le Debic beurre Crème dans le mélange. Laissez refroidir complètement et réservez au réfrigérateur.

5. SAUCE À L'ADVOCAAT

Ingrédients

| | |
|-------|------------------------------|
| 140 g | de Debic Crème 40% |
| 110 g | de chocolat blanc |
| 125 g | d'avocaat (liqueur aux œufs) |

Préparation

Faites chauffer la Debic Crème 40% jusqu'à 85°C. Versez la crème sur le chocolat blanc et mélangez-y l'avocaat. Laissez refroidir. Réservez au réfrigérateur.

6. CRÈME DE MASCARPONE

Ingrédients

| | |
|-------|------------------------------|
| 500 g | de Debic Prima Blanca |
| 125 g | de mascarpone |
| 5 g | de zestes de citron |
| 50 g | de sucre glace |
| ½ | gousse de vanille |

Préparation

Mélangez tous les ingrédients et laissez reposer pendant quelques heures. Passez le mélange dans un tamis et battez-le pour obtenir une crème aérée.



CRÈME INFUSÉE AU CAFÉ

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

| | |
|--------|---|
| 1000 g | de Debic Tenue & Foisonnement |
| 50 g | de fèves de café, fraîchement torréfiées |
| 80 g | de saccharose |

Préparation

Mélangez la moitié de la Debic Tenue & Foisonnement avec les fèves de café et le saccharose. Portez le tout à ébullition. Laissez refroidir et infuser au réfrigérateur pendant 1 nuit. Passez la crème infusée au tamis. Mélangez-y le reste de crème et fouettez en chantilly.



CRÈME INFUSÉE AU THÉ

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

| | |
|--------|--|
| 1000 g | de Debic Tenue & Foisonnement |
| 25 g | de thé Earl Grey |
| 80 g | de saccharose |

Préparation

Mélangez la moitié de la Debic Tenue & Foisonnement avec le thé et le saccharose. Portez le tout à ébullition. Laissez refroidir et infuser au réfrigérateur pendant 1 nuit. Passez la crème infusée au tamis. Mélangez-y le reste de crème et fouettez en chantilly.



PÂTE À CIGARETTE

Ingrédients

| | |
|-------|---------------------------|
| 400 g | de Debic Cake Gold |
| 400 g | de sucre glace |
| 420 g | de blancs d'œufs |
| 340 g | de farine |

Préparation

Mélangez le Debic Cake Gold ramolli avec le sucre glace. Ajoutez au beurre les blancs d'œufs légèrement chauffés. Mélangez en pâte homogène. Étalez à l'aide d'un pochoir. Faites cuire à 170°C et roulez immédiatement après.



PETIT CORNET

Ingrédients pour 25 pièces

| | |
|------|--------------------------------|
| 25 | de feuilles de brick |
| 50 g | Debic Cuire & Rôtir |

Préparation

Découpez des cercles de 15 cm de diamètre dans les feuilles de brick. Badigeonnez-les de Debic Cuire & Rôtir des deux côtés. Roulez chaque feuille de brick autour d'un moule à cône. Placez un deuxième moule par-dessus le petit cornet et faites cuire à 180°C pendant 6 à 8 minutes. Démoulez prudemment et conservez dans un bac à couvercle hermétique.

CORNET AU CHOCOLAT

Ingrédients

| | |
|-------|---------------------------|
| 515 g | de farine |
| 450 g | de sucre |
| 28 g | de cacao en poudre |
| 4 g | de sel |
| 120 g | de fécule de maïs |
| 140 g | de Debic Cake Gold |
| 750 g | d'eau |

Préparation

Mélangez tous les ingrédients secs et passez au tamis. Faites fondre le Debic Cake Gold. Mélangez l'eau au beurre fondu. Ajoutez les ingrédients secs au mélange et mixez bien pendant 5 minutes. Placez une cuillerée de pâte dans un moule à gaufrette et faites-la cuire. Roulez la gaufrette autour d'un moule à cornet et laissez refroidir.



L'ASSORTIMENT DEBIC

Votre garantie pour
créer les glaces les
plus savoureuses

LA CRÈME DEBIC

Le goût plein de la vraie crème

Debic Crème 40%

Une classe à part !

- Votre garantie d'une vraie sensation de crème traditionnelle dans toutes vos créations.
- Goût crémeux riche et authentique
 - Haute qualité constante
 - Top produit avec une longue conservation



Debic Crème Sucrée

Une délicieuse crème sucrée !

- Légère, mais avec la plénitude du goût de crème.
- Facilité d'emploi : vous ne devez plus ajouter de sucre
 - Lors du fouettage, aucun risque lié à une différence de température entre le sucre et la crème réfrigérée
 - Sensation gustative constante



Depuis des années la crème préférée et fiable de l'utilisateur professionnel.

Debic Crème 35%

L'atout légèreté !

- Après fouettage, vous obtenez une texture légère grâce à la teneur en graisse plus faible.
- Sensation légère en bouche
 - Résiste à l'acide et à l'alcool



Debic Crème Sucrée en aérosol

Plus de volume et excellent tenue

- Une chantilly parfaite en un tour de main !
- Super volume et tenue ferme, même sur les boissons chaudes
- Hygiénique : une douille extractable, facile à nettoyer
- Douille unique



Crème 40% vs Crème 35% vs Crème Sucrée

| | Debic Crème 40% | Debic Crème 35% | Debic Crème Sucrée | Debic Crème Sucrée Pasteurisée |
|------------------------|----------------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| TENEUR EN GRAISSE | 40% | 35% | 32% + 10% de sucre | 35% + 12,5% sucrée |
| GOÛT | goût crémeux riche | goût de crème | légère mais avec la plénitude du goût | goût de crème frais |
| COULEUR | couleur de crème naturelle | couleur de crème | belle couleur blanche | couleur de crème blanche et naturelle |
| VOLUME DE FOISONNEMENT | PP | PPP | PPPP | PPP |
| FERMETÉ | PPP | PPP | PPP | PPP |
| TENUE | PPPP | PPP | PP | PPPP |
| MASQUER | PPP | PPP | PPP | PPP |
| MOUSSE | PP | PP | PP | PP |
| DÉCORER | PPP | PPP | PP | PP |

Debic Crème Sucrée Pasteurisée

- Une crème fraîche connue pour son goût de crème riche.
- Plus grande durée de conservation
 - Rendement élevé dans un bag-in-box pratique
 - Fraîche et aérée tout en restant ferme
 - Un bon goût de crème sucrée



LES SPÉCIALITÉS DE PÂTISSERIE DEBIC

Idéale pour des créations surgelées stables.

Debic Duo

Un mix spécial de crème et de graisses végétales soigneusement sélectionnées

Debic Duo réunit le goût de la crème avec les avantages d’une alternative à la crème. Couleur d’un blanc frais et volume de foisonnement supérieur à celui d’une crème classique. Idéale pour les mousses, bavaois, garnitures...

- Goût de crème agréable et léger
- Tenue exceptionnelle
- Economique
- Idéale pour des créations surgelées stables



Conditionnement disponible :
6 x 2 L

ASTUCE :

Debic Végétop et Debic Duo sont idéales pour décorer les gâteaux glacés de rosettes. Elles sont en effet plus stables à la surgélation (utilisées pures en rosettes) et donnent donc en bouche une sensation chaude et crémeuse, alors que la véritable crème ne devient onctueuse que quand la glace est déjà fondue. Les gâteaux glacés faits avec Debic Végétop sont aussi plus faciles à trancher quand ils ont été surgelés.

Debic Végétop est idéale pour les gâteaux glacés à trancher.

Debic Végétop

Pour la pureté du goût de vos ingrédients

Un produit naturel et équilibré en alternative à la crème et qui convient pour toutes les applications froides et chaudes. Debic Végétop n’a pas un goût crémeux envahissant et fait donc la part belle au goût des ingrédients que vous avez choisis. Donnant un excellent résultat au fouettage, elle est idéale pour des garnitures aériennes et des décorations parfaitement blanches.

- Volume de foisonnement supérieur
- Couleur blanche parfaite
- Excellente tenue
- Idéale pour les gâteaux glacés à trancher



Conditionnement disponible :
6 x 1 L

Duo vs Végétop

| | Debic Duo | Debic Végétop |
|------------------------|--|---|
| TENEUR EN GRAISSE | 34% (17% de graisse laitière, 17% d'huiles végétales) | 33% (33% d'huiles végétales, 0,4% de graisse laitière) |
| GOÛT | goût de crème agréable et léger | goût neutre |
| COULEUR | couleur de crème fraîche | couleur blanche parfaite |
| VOLUME DE FOISONNEMENT | PPPPPP | PPPPPP |
| FERMETÉ | PPP | PPPP |
| TENUE | PPP | PPP |
| MASQUER | PPP | PP |
| MOUSSE | PPP | PP |
| DÉCORER | PPP | PP |

DEBIC PARFAIT

La base idéale pour vos desserts glacés

Avec cette base de desserts prête à l’emploi, vous offrez à vos clients d’incomparables gâteaux glacés, appréciés dans les occasions festives. Vous pouvez y ajouter des arômes et des saveurs de manière créative. Vous créez ainsi un gâteau glacé qui a sa propre identité.

- Préparer simplement un dessert glacé sans turbine à glace
- Egalement une base idéale pour des mousses stables à la congélation
- Une infinité de combinaisons de saveurs et de préparations
- Conserve sa tenue



Conditionnement disponible :
6 x 1 L

Préparez simplement un dessert glacé sans turbine à glace.

ASTUCE :

Avec Debic Parfait, pas besoin de turbine. Il vous suffit de fouetter, d’aromatiser éventuellement et de placer au congélateur. Ce dessert se prête parfaitement aux combinaisons de saveurs les plus diverses comme la liqueur, le café et le chocolat. Après congélation, le parfait, bien couvert, se conserve encore 2 semaines au surgélateur (-18°C).

LE BEURRE DEBIC

Un beurre fiable avec une plasticité optimale et une qualité constante garantie.



Debic beurre Crème

Ce beurre est destiné à la préparation de crème au beurre, de fourrages légers, de pâtes fines ou à dresser. Ce beurre a un point de fusion (26 - 28°C), idéal pour la confection d'une belle crème. Un beurre ni trop dur, ni trop mou.

- Propriétés de fouettage parfaites.
- Se laisse mélanger rapidement en crème homogène avec d'autres ingrédients comme le sirop, le chocolat et l'alcool.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur l'emballage.
- La saveur délicieuse du beurre frais.
- Convient parfaitement pour la crème au beurre, les fourrages de pralines, les desserts sablés, les cakes, les biscuits,...

Conditionnement disponible :
4 x 2,5 kg



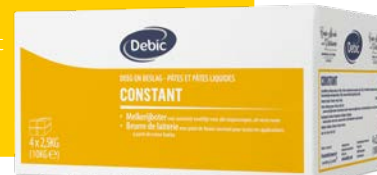
Point de fusion : 26 - 28°C
Température de travail : 18 - 20°C

Debic Beurre de Laiterie Constant

C'est le beurre idéal à travailler dans toutes les pâtes. Contrairement à un simple beurre de laiterie, le Debic Beurre de Laiterie Constant a un point de fusion constant, garanti à 30-32°C durant toute l'année. Du beurre de laiterie frais sans les désavantages au niveau de sa maniabilité.

- Le goût naturel du beurre frais.
- Excellentes propriétés au fouettage.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur le film alimentaire.
- Se laisse parfaitement travailler dans toutes les pâtes classiques: crâmoise, sandwiches, brioches, cake, pâte sablée, crème au beurre,...

Conditionnement disponible :
4 x 2,5 kg



Point de fusion : 30 - 32°C
Température de travail : 15 - 18°C
(pâte sablée), 18 - 20°C (autres)

ASTUCES :

- Conserver le beurre réfrigéré (4 - 6°C)
- Selon l'application, les bâtons de beurre doivent être portés à la température de travail souhaitée, sortez-les donc à temps du réfrigérateur
- Les bâtons sont emballés séparément et hygiéniquement, il n'est donc pas nécessaire de travailler les 10 kg en une fois

Debic Cake Gold

Le beurre parfait pour les pâtes liquides, les pâtes à dresser, les pâtes pour croûtes, etc. Le Debic Cake Gold porte le label Gold, votre garantie de couleur pour un résultat final encore plus alléchant. Ce beurre a un point de fusion idéal pour la plupart des préparations.

- Donne une couleur jaune doré à vos préparations.
- Peut donner une tolérance suffisante à une pâte, ce qui assure la maîtrise du processus de travail.
- Le goût naturel du beurre frais.
- Conditionné en bâtons pratiques, avec indication de chaque ½ kg sur l'emballage.
- Le donneur de goût parfait pour les cakes, frangipane, pâte sablée, pâte au beurre ou pâte de luxe.

Conditionnement disponible :
4 x 2,5 kg



Point de fusion : 30 - 32°C
Température de travail : 15 - 18°C
(pâte sablée), 18 - 20°C (autres)

Congress Cake Vanille & Congress Cake Gold

Un beurre concentré standardisé (min. 99,8 % de matières grasses laitières) pour les applications qui exigent un goût de beurre dominant, ou pour les préparations qui demandent un faible taux d'humidité. Il peut aisément être travaillé dans toutes les formes de pâtes. Le point de fusion garanti de 30 - 32°C assure des garnitures et fourrages, crèmes et pâtes de luxe impeccables.

- Parfaites caractéristiques pour le mélange et le pétrissage permettant de l'intégrer aisément dans une pâte
- Se mélange parfaitement à d'autres ingrédients pour préparer des garnitures de crèmes onctueuses : crème au beurre, fourrage de pralines...
- Saveur de beurre incomparable
- Fond sans former de dépôt ce qui permet notamment de bien travailler les pâtes pour gaufres
- Congress Cake Vanille : donne un goût de vanille soutenu à des préparations comme les gaufres, viennoiseries, frangipanes...
- Congress Cake Gold : donne une superbe couleur dorée aux sandwiches, cakes et pâtes

Conditionnement disponible :
10 kg



Point de fusion : 30 - 32°C
Température de travail : 15 - 18°C
(pâte sablée), 18 - 20°C (autres)



Mathieu Eyckmans

Glacier artisanal
À la tête de Oyya depuis 2014
www.oyya.be



Pascal De Deyne

Pâtissier, chocolatier et glacier
Chef Pâtissier chez Van Dender
www.vandender.eu



Carles Soler

Glacier artisanal
Propriétaire de Can Soler
www.artesanssoler.com



Christof Thorrez

Maître glacier diplômé
A lancé Surprice en 2010
www.surprice.be

4 glaciers nous parlent de leur métier



« *Si le goût est important, le client achète surtout avec ses yeux.* »

Christof Thorrez, Surprice

Être entouré de glaces de toutes les couleurs tout au long de la journée : quel enfant n'en rêverait pas ? Certains ont décidé de faire de ce rêve une réalité et dorlotent leurs nombreux clients avec de savoureuses créations qui vous feront fondre de plaisir. Debie a convié 4 experts en la matière à un entretien à propos de leur métier, des nouvelles tendances, de la durabilité et de l'inspiration. Et même si nous avons parlé glace, l'ambiance à table était plus que chaleureuse.

Les 4 glaciers interviewés sont un parfait exemple de la diversité qu'offre le métier de glacier. **Mathieu Eyckmans** a d'abord fait des études en droit avant de céder à l'appel de la glace. Aujourd'hui, il est responsable du bar à glaces Oyya, qui dénombre 3 enseignes. **Pascal De Deyne** est Chef Pâtissier chez Van Dender, fournisseur de la Cour. Lui aussi a attrapé le virus de la glace.

Christof Thorrez de Surprice est le premier Belge que l'on peut qualifier de glacier artisanal diplômé. Il se concentre principalement sur le marché B2B, mais possède également 2 salons de glace. Notre invité international, **Carles Soler**, perpétue en Catalogne la tradition de ses parents et grands-parents dans son atelier de glaces et ses autres établissements.



*« En tant que glacier,
j'essaie constamment de
rendre des préparations
existantes plus intenses,
de manière soignée des
prix et avec plus de goût. »*

Pascal De Deyne, Van Dender

Messieurs, entrons dans le vif du sujet qu'est-ce qui fait de vous un glacier unique ?

Mathieu Eyckmans : « Voilà une question difficile. Ma femme décrirait mon style comme rock'n'roll. J'essaie de rendre la glace attrayante et moderne. Du goût à la présentation. »

Pascal De Deyne : « Ce n'est pas une question facile effectivement. J'affectionne surtout les vrais classiques, mais « revisités ». En fait, en tant que pâtissier, ma quête de la glace parfaite vient seulement de commencer. Et une glace incroyable pour moi ne le sera peut-être pas du tout pour quelqu'un d'autre. »

Carles Soler : « J'essaie de combiner avec originalité les techniques de pâtisserie à mes connaissances en glace. Nous essayons de créer une offre complète pour nos salons, composée de classiques mais aussi de saveurs très originales. Comme de la glace saine. Nous investissons considérablement dans les ingrédients que nous utilisons. »

Christof Thorrez : « Chez nous, tout tourne autour de la qualité artisanale et de la manière dont Surprise peut faire la différence. Notre concept a été

imaginé à l'image du client : ils commandent, nous créons. Nous sommes un partenaire fiable pour de très nombreux clients et nombre de nos créations sont entre-temps devenues des best-sellers. Notre marque est réglée comme une horloge. Le choix pour des matières premières de qualité et produits régionaux est très important : vanille Bourbon, crème et beurre de Debic... »

De Deyne : « Moi aussi, je n'utilise que des matières premières de base, comme dans ma pâtisserie. Dans le secteur de la glace, nombre de collègues utilisent des composés ou des ajouts prêts à l'emploi. Selon moi, ils ne permettent pas de se créer une vraie identité. C'est alors que tout commence à véritablement se ressembler. »

Eyckmans : « On voit actuellement apparaître nombre de ces salons de glace typiques : ils ont tous le même intérieur, les mêmes couleurs, un menu identique...

Quand j'ai commencé en 2009, je voulais m'éloigner le plus possible de cette image classique. Pour moi, la glace doit être la raison première pour laquelle les personnes viennent dans le salon, et pas seulement son look. J'essaie également de miser sur différentes tendances. La glace à base d'alcool est un exemple récent : mojito, cuba libre, caipirinha... »

Le sujet est lancé : quelles sont selon vous les plus grandes tendances dans le secteur de la glace ?

De Deyne : « Personnellement, je ne pense pas qu'on puisse parler de grandes tendances qui vont changer le secteur. Il s'agit plutôt d'une évolution continue de ce qui existe déjà. Il n'y a pas vraiment de nouveautés, mais plutôt des choses plus tendance. On parle plutôt de « revisité ». C'est-à-dire rendre des produits existants plus inventifs, tout en étant soucieux des prix et en mettant le goût en avant. »

Thorrez : « Le retour aux sources, c'est de ça qu'il continue d'être question. Les saveurs culinaires ou osées sont amusantes à des fins de marketing, mais ne vont généralement pas très loin. Il reste essentiel de miser sur l'expérience. Nous misons par exemple sur la glace à base d'alcool. Et vu que nous sommes situés dans la région du Picon, nous avons décidé de faire appel à des viticulteurs locaux pour nous aider. »

De Deyne : « Il y a bien entendu des choses qui changent. Les clients sont par exemple plus soucieux d'une offre moins sucrée et moins grasse. Les ajouts et toppings sont également de plus en plus populaires. Songez à des variétés de glace à base de cookies, d'Oreo's, de Snickers... »

Eyckmans : « Ce sont surtout les jeunes qui apprécient. Nous avons par exemple imaginé un 'banana twist', que nous ne vendons qu'en été. C'est une glace à la banane avec du caramel au beurre salé, des morceaux de biscuit et du chocolat. Une préparation riche en saveurs et textures. »

Soler : « Les tendances doivent, selon moi, toujours offrir des possibilités de rendre le produit encore meilleur. Les recettes ne sont jamais finales ni complètes. Il y a toujours de la place pour des changements. »

*« Les tendances
doivent toujours
offrir des
possibilités de
rendre le produit
meilleur. »*

Carles Soler, Can Soler



On vient de parler d'expérience. Comment faire pour que vos créations et votre établissement séduisent les clients ?

Thorrez : « Vous devez expliquer ce que vous faites, pour que les personnes vous comprennent. Dans notre dépliant et même sur la carte des desserts, nous donnons plus d'informations. Quand on mentionne la présence de chocolat, on ajoute de manière spécifique que l'on utilise du chocolat d'origine. Et si on utilise des noisettes, on indique leur origine. Ce sont des piémontaises, les meilleures. Et les produits régionaux, bien entendu. C'est pourquoi nous intégrons les entrepreneurs locaux dans notre recette.

Dans l'établissement, tous les sens sont stimulés : une cuisine ouverte, une fondue à glace, un gaufrier, une fontaine de chocolat... Sans oublier notre comptoir d'expérience. »

Eyckmans : « J'avais une idée pour aménager l'intérieur et ma femme a l'œil pour ce genre de choses. Nous nous sommes alors tournés vers une branding agency, qui a transformé notre vision en emballages, présentations, logo, aménagement... Cela nous aura demandé un investissement, mais vu qu'il s'agit d'un design intemporel, il durera longtemps. Je peux l'étoffer au fil du temps. »

De Deyne : « La présentation de votre produit est cruciale : en tant que glacier, elle est la vitrine de votre établissement. Vous pouvez ainsi également influencer le choix du client. En jouant avec des combinaisons de couleurs par exemple. Et des décorations originales. »

Thorrez : « Car en effet : si le goût est important, le client achète avec ses yeux. De délicieux variegatos et sauces offrent quoi qu'il en soit une plus-value. »

La glace salée est-elle selon vous un pilier de croissance du segment des glaces ?

De Deyne : « La glace salée est bonne, mais à petites doses. Je ne les vois pas devenir populaires chez les glaciers ordinaires. »

Eyckmans : « Les restaurants en demandent quant à eux de plus en plus. Comme de la glace à l'huître. Ou de la glace aux anchois. Certains restaurants à Bruges nous en commandent 5 litres au moins. Je la prépare volontiers, mais je remarque également que les clients du salon ne sont pas très enclins à choisir ces parfums. »



Mathieu Eyckmans

Originaire de Bruges // A fait des études de droits et a ensuite suivi des formations à Ter Groene Poorte et en Italie // A été élu en 2018 champion belge de préparation de glaces - Est maintenant à la tête de son propre établissement, Oyya.



« Les restaurants demandent de plus en plus du salé, mais les clients du salon sont plus frileux face à ces saveurs. »

Mathieu Eyckmans, Oyya



En quête d'inspiration

Où trouvez-vous votre inspiration pour toutes ces créations ?

Thorrez : « Dans des magazines professionnels, lors de salons, sur les réseaux sociaux... »

De Deyne : « L'inspiration est en effet omniprésente. Les réseaux sociaux en sont un bon exemple. Mais les programmes télévisés pour enfants peuvent aussi servir d'inspiration. Il ne faut pas tout le temps jouer la carte de la modernité. Vous devez atteindre un maximum de clients avec vos créations. Tout est question d'y apporter une touche personnelle. Mon imagination et mes entretiens avec mes collègues sont source d'une évolution continue. »

Soler : « L'inspiration naît de défis. C'est comme cela que vous découvrirez une foule d'idées qui donneront lieu à des créations nouvelles et originales. En tant que glacier, je considère chaque préparation comme une entité brute séparée d'un tout. Il est également important de savoir comment marier ces ingrédients. Vous devez tout revoir pour arriver à la création finale. »

Eyckmans : « En fait, il est possible de fabriquer de la glace avec tout ce qui est comestible. Vous devez simplement trouver des combinaisons qui



marchent. Pour la glace qui m'a permis de remporter le titre de champion de Belgique, je me suis inspiré de l'émission 'Masterchef Australia'. Un candidat y a réalisé un dessert à base des mêmes ingrédients. Chez moi, c'est devenu une glace au gorgonzola avec un variegato de figues et de jambon caramélisé. Vous pouvez toujours combiner différentes saveurs, sous différentes formes, dans de la glace. Le défi reste bien entendu de faire marcher ces combinaisons sur le plan technique. »

« Vous pouvez toujours combiner des goûts, mais le défi reste de les faire marcher sur le plan technique. »

Mathieu Eyckmans, Oyya

De Deyne : « C'est une quête constante. La complexité de la préparation de la glace et la création de nouvelles saveurs font que vous devez constamment adapter les proportions et l'équilibre de votre recette. »

Comment procédez-vous ?

De Deyne : « Le goût avant tout. Toujours. C'est la raison pour laquelle chaque idée commence par le goût de la création. S'il est bon, l'aspect visuel suivra. Et tout dépend souvent du budget ou des souhaits précis du client. Le produit doit en effet rester vendable. Mais le goût est également une histoire très personnelle. C'est la raison pour laquelle, lors du processus de création, il est essentiel de faire goûter à un maximum de collègues, pour avoir la certitude d'avoir un goût qui plaît au plus grand nombre. »

Accent sur la durabilité



La durabilité est indispensable.
Comment la gérez-vous ?

Thorrez : « Dans notre nouvel établissement, par exemple, nous jouons la carte des matériaux biodégradables ».

Soler : « C'est un aspect dont nous devons de plus en plus tenir compte. Nous devons préserver la planète et écouter les attentes des personnes. Cela implique revoir nombre d'ingrédients, une chose qui m'occupe déjà depuis des années. Il y a des produits que je n'utilise pas, car ils ne répondent pas aux bonnes conditions. »

De Deyne : « Dans notre établissement, nous tentons de limiter au maximum les pertes de produits, tant au niveau des matières premières que du produit fini. Non seulement car ces pertes coûtent cher, mais aussi en raison de leur impact écologique. Le recyclage des emballages en fait également partie. À la fin de la journée, nous devons avoir produit aussi peu de déchets que possible. »

Le secteur fait aujourd'hui l'objet d'une forte pression, en raison notamment de l'augmentation des prix des produits. Le remarquez-vous ?

Thorrez : « Quand j'ai commencé, il y a 10 ans, les gousses de vanille coûtaient 70 euros le kilo. Elles

coûtent aujourd'hui 10 fois plus cher : 700 euros ! La tentation est donc grande d'utiliser à la place de l'essence de vanille en bouteille. Cette augmentation des prix ne peut jamais être répercutée sur le client, car il faut rester abordable. Mais vous ne voulez pas non plus faire de compromis au niveau de la qualité. Vous devez dès lors utiliser ces éléments comme un argument de vente en communiquant et en montrant : les personnes doivent voir que nous ouvrons les gousses de vanille, les grattons... Nous les utilisons dans leur intégralité. Nous faisons cuire les gousses de vanille dans le mélange de base, les rinçons et les déposons ensuite dans le sucre. Au fil du temps, une jolie croûte sucrée se forme autour de la gousse, ce qui en fait une belle décoration pour des gâteaux glacés. »

De Deyne : « L'utilisation constante d'ingrédients de grande qualité offre une dimension tout autre. Cette qualité se goûte et est appréciée. Vous devez savoir comment l'utiliser. Et lorsque vous travaillez avec des bonnes matières premières, vous trouvez généralement d'autres produits de grande qualité, car les distributeurs appliqueront généralement toujours la même qualité. »

Soler : « Des produits naturels et frais, voilà ce dont il est question. Et s'ils sont plus chers, c'est comme ça. Ils confèrent plus de valeur au produit selon moi. Précisément en raison de cette grande qualité. »



« Naturel et frais : voilà ce dont il est question. Et s'ils sont plus chers, c'est comme ça. »

Carles Soler, Can Soler



« En tant qu'ambassadeur Debic, quelle satisfaction de contribuer, grâce à mes connaissances, au développement de l'entreprise. »

Carles Soler, Can Soler



« Chez Debic, j'ai trouvé les propriétés qui me permettent de réaliser mes créations selon mes envies. »

Mathieu Eyckmans, Oyya



Les crèmes de Debic

Maintenant que nous parlons produits, que pensez-vous des crèmes de Debic ?

Eyckmans : « La crème est un ingrédient essentiel pour l'apport de la teneur en matière grasse du lait. Ensuite, elle apporte du goût et du corps à la création. Il est également important que nous puissions utiliser des produits standard, offrant la même qualité tout au long de l'année. J'ai toujours travaillé avec Debic, je n'ai donc pas d'expérience avec d'autres crèmes. Chez Debic, j'ai trouvé les bonnes propriétés qui me permettent de réaliser mes créations selon mes envies. »

De Deyne : « J'utilise les produits de Debic car je suis certain à 100% d'avoir un produit de base de grande

qualité. Cette qualité prime. En tant qu'ambassadeur Debic, j'ai pu suivre le processus de traitement complet de la crème. Très enrichissant. Pour les beurres également, il y a un produit adapté à chaque application, totalement en ligne avec les souhaits du client. »

Soler : « La crème que j'utilise doit toujours avoir un goût frais. Pour le beurre également, je recherche cette combinaison entre fraîcheur et saveur. C'est pourquoi j'ai choisi Debic, car la qualité du produit est bonne. En tant qu'ambassadeur Debic, quelle satisfaction de contribuer, grâce à mes connaissances, au développement de l'entreprise. Et une entreprise qui a 100 ans d'expérience, c'est toujours intéressant. »

Créer de la rentabilité

La glace se déguste généralement en été. Comment restez-vous rentables tout au long de l'année ?

Eyckmans : « Il est important d'analyser ses ventes au quotidien. D'identifier les moments de la journée où les ventes sont les meilleures et, sur cette base, d'affecter efficacement son personnel. Il est également important de travailler avec une équipe fixe. Une équipe qui connaît les ficelles de l'établissement et est capable de collaborer de manière fluide. Un foodcost correct reste également essentiel. Des calculs qui peuvent vraiment faire la différence à la fin de la journée. »

« Les produits de qualité attirent plus de clients. »

Pascal De Deyne, Van Dender

De Deyne : « Il est également pratique de faire une distinction entre glace à servir et glace à conserver. »

La glace à servir offre généralement la plus grande marge bénéficiaire. Mais il faut également tenir compte du personnel utilisé à cette fin. Et si vous n'optez que pour les meilleurs ingrédients, comme des pistaches de Bronté ou des noisettes du Piémont, la note peut rapidement grimper. Mais ces produits de qualité séduiront normalement plus de clients, ce qui augmentera votre marge. Vous devez faire le calcul. »

Thorrez : « Chez nous, il faut ajouter le transport réfrigéré. Il n'est pas bon marché. Tout comme les autres frais, comme le personnel et l'énergie. Le foodcost de la glace est correct. »



« Les mois un peu plus calmes peuvent être compensés par des livraisons à des restaurants. »

Carles Soler, Can Soler

Comment tirer le maximum de votre assortiment ?

Thorrez : « Une carte saisonnière, composée de mets chauds et froids. Elle permet d'avoir une offre excellente tout au long de l'année. »

Soler : « Il est important d'apporter plus de diversité, avec des créations qui fonctionnent également en hiver. Ce n'est pas pour rien que notre slogan est 'Chaud, froid, sucré et salé'. Il résume parfaitement notre offre. La plus grande partie du chiffre d'affaires est générée entre avril et septembre. Les mois un peu plus calmes peuvent être compensés par des livraisons à des restaurants, par exemple, ou par la collaboration avec des services de catering. Cela vous permettra de poursuivre votre production pendant ces mois. »

Eyckmans : « Nous livrons également des restaurants des environs, qui ont souvent des demandes spécifiques. Un restaurant italien nous a par exemple demandé une glace tomate-basilic. Nous adaptons

également nos saveurs aux saisons. Nous tentons ainsi de garder notre public captivé. En automne, nous vendons par exemple de la glace au potiron. Et en hiver, nous misons sur des saveurs chocolatées et des gaufres. Nous allons également sur des marchés de Noël, où nous les vendons en combinaison avec du chocolat chaud, à base de chocolat belge véritable. »

Est-ce que cela sert uniquement à compenser la basse saison ?

Eyckmans : « Pas vraiment. J'ai 2 foodtrucks : un vieux camion Citroën et un camion UPS américain, transformés en camion à glaces. En été, nous avons un emplacement fixe sur la digue de Zeebruges. On peut le considérer comme un magasin éphémère. Je constate également qu'un foodtruck de ce type est plus rentable en été, plus qu'un salon de glace en tout cas. L'autre foodtruck est réservé à des événements, mariages, fêtes de naissance... L'avantage est qu'il me permet d'attirer un public qui ne viendrait jamais dans l'un de nos magasins. »



Christof Thorrez

Habite à Westouter // A été le premier belge à décrocher le diplôme de glacier artisanal au centre de glace de Wageningen // Se concentre, avec Surprice, sur le marché B2B et exploite également plusieurs bars à glaces et à café





L'avenir du métier



Comment voyez-vous l'avenir des glaciers ?

Soler : « Selon moi, les croisements avec les autres disciplines vont être plus nombreux. Pâtisserie et préparation de glaces par exemple. Les créations à base de glace permettent de réaliser des formes fabuleuses, présentées de manière élégante. En tant que professionnel, vous devez suivre tous les marchés. Et c'est ça qui rend les choses intéressantes. Je travaille déjà comme ça. »

Eyckmans : « Le niveau de la glace continue d'augmenter en Belgique. Les Belges en mangent en outre tout au long de l'année, ce qui est positif. Selon moi, les glaciers ont la possibilité de se démarquer davantage. Soft serve, par exemple, ou de la glace salée et de la glace en bâtonnets. La combinaison avec la chocolaterie fonctionne également bien. L'année passée, j'ai réalisé de la glace sushi. Elle n'avait pas le goût du sushi mais y ressemblait. »

Thorrez : « Les boulangers qui ne proposent pas de gâteaux glacés passent à côté d'un gros chiffre d'affaires si vous voulez mon avis. Si vous comparez

la Belgique et les Pays-Bas, vous remarquerez que chaque village néerlandais a son glacier. Ce n'est pas vraiment le cas en Belgique, où les choses se sont même tassées selon moi. Je suis dans le métier depuis longtemps, et je trouve que le flux entrant était auparavant plus régulier. Il y a donc encore un gros potentiel de croissance. »

De Deyne : « Je remarque cependant que, ces dernières années, énormément de glaciers ont fait leur entrée sur le marché. C'est pourquoi nous devons continuellement nous améliorer pour nous démarquer. Mais tant que nous pourrons fabriquer des produits de grande qualité et originaux, notre profession continuera d'évoluer de manière positive. Sans oublier que les changements climatiques induisent plus de périodes chaudes. Davantage de glace sera donc consommée. Le marketing et les réseaux sociaux vont selon moi gagner sans cesse en importance dans notre métier. Il est dès lors utile de l'anticiper, de manière originale. Ils permettent de continuer d'informer suffisamment les clients à propos de votre produit. Pour les séduire avec une glace délicieuse qui les poussera à venir vous voir. »

« Mais tant que nous pourrons fabriquer des produits de grande qualité et originaux, notre profession continuera d'évoluer de manière positive. »

Pascal De Deyne, Van Dender



Pascal De Deyne

Originaire de Knokke-Heist // A fait ses études à Ter Groene Poorte et s'est forgé une expérience dans différents établissements (inter)nationaux // A décroché la troisième place au Championnat du monde de pâtisserie en 2011 // Est Chef Pâtissier chez le fournisseur de la Cour Van Dender

Carles Soler

Habite en Catalogne // Est à la tête de l'entreprise familiale Can Soler qui remonte à trois générations // Exploite trois établissements et un atelier propre





MONOPORTIONS

Petites par le format,
grandes par le goût

« Se faire plaisir, mais avec modération » : une philosophie parfaite pour toute personne soucieuse de mieux s'alimenter. Elle s'applique aussi aux créations à base de glace car les monoportions sont idéales pour satisfaire cette petite envie irrésistible.

La glace est un achat d'impulsion typique. Rien de plus normal : une glace délicieusement sucrée est la gourmandise ultime par excellence. Mais est-ce un choix judicieux quand les clients surveillent leur ligne, par exemple ? Évidemment, car on peut aussi se régaler avec modération.

En intégrant des monoportions dans votre assortiment, vous offrez à vos clients la création glacée parfaite au format miniature. Ces créations jouent en outre avec brio sur l'évolution du mode de consommation, où les instants gourmands fixes cèdent leur place à divers snacks sur le pouce. Les petites bouchées constituent en effet la solution idéale pour un instant gourmand rapide « on the go ».

Ces petits délices offrent également une foule d'avantages aux glaciers/pâtisseries. Le temps de production est court, la période de conservation est excellente et ils permettent de prolonger la saison traditionnelle des glaces (printemps et été). Et ce, en combinaison avec divers types de friandises : sucettes glacées, pralines glacées, créations originales... Les pages qui suivent vous offrent une délicieuse source d'inspiration. Et ici aussi, vous pouvez varier les formes, saveurs et garnitures. Vous créerez ainsi un assortiment varié dans lequel chaque client trouvera son bonheur.

VIOLETTE- COCO

Une création de Carles Soler



Ingrédients

Glace au violette-coco

- 760 g d'eau
- 48 g de maltodextrine 18
- 70 g de glucose en poudre DE38
- 65 g de fructose
- 65 g de dextrose
- 120 g de saccharose
- 12 g de stabilisateur
- 60 g de sucre violette
- 800 g de crème de coco

Chocolat violet

- 700 g de chocolat blanc
- 300 g de beurre de cacao
- 4 gouttes de colorant violet

Préparation

Glace au violette-coco

Faites chauffer l'eau avec la maltodextrine, le glucose, le fructose et le dextrose. À 40°C, ajoutez-y le saccharose, le stabilisateur et le sucre violette. Pasteurisez et laissez refroidir. Intégrez la crème de coco au mélange et laissez refroidir au moins 8 heures. Turbinez le mix pour la glace et versez dans des moules à esquimaux en silicone. Faites durcir au congélateur flash.

Chocolat violet

Faites fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao ensemble. Ajoutez le colorant violet et mélangez bien.

Finition

Démoulez les esquimaux et plongez-les dans le chocolat. Remettez au congélateur.



FRAISE- FRAMBOISE

Une création de Carles Soler

Ingrédients

- 867 g d'eau
- 90 g de dextrose
- 220 g de saccharose
- 3 g de stabilisateur
- 400 g de fraises fraîches
- 400 g de purée de framboises
- 20 g de jus de citron

Préparation

Faites chauffer l'eau, avec le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur. Pasteurisez l'ensemble et laissez ensuite refroidir. Ajoutez les fraises cuites en purée, la purée de framboises et le jus de citron au mélange. Laissez reposer à 4°C pendant 6 heures. Remplissez les moules à esquimaux et faites durcir au congélateur flash.

CHIMAY BLEUE AU CITRON

Une création de Carles Soler

Ingrédients

| | |
|-------|------------------------------|
| 598 g | d'eau |
| 294 g | de maltodextrine DE18 |
| 160 g | de glucose en poudre DE38 |
| 160 g | de saccharose |
| 13 g | de stabilisateur |
| 20 g | de Congress Cake Gold |
| 700 g | de Chimay Bleue |
| 55 g | de jus de citron |

Préparation

Faites chauffer l'eau avec la maltodextrine et le glucose. À 40°C, ajoutez le saccharose, le stabilisateur et le Congress Cake Gold. Pasteurisez et laissez refroidir. Mélangez la bière et le jus de citron dans la préparation. Laissez reposer pendant 6 heures. Remplissez les moules en silicone et faites durcir au congélateur.



PRALINE GLACÉE

Une création de Carles Soler

Ingrédients

Pâte sablée

| | |
|-------|---|
| 480 g | de Debic Beurre de Laiterie Constant |
| 360 g | de sucre glace |
| 120 g | d'amandes en poudre |
| 200 g | d'œufs |
| 900 g | de farine |
| 100 g | de fécule de pomme de terre |
| 8 g | de sel |

Crème glacée

| | |
|-------|-----------------------------|
| 410 g | d'eau |
| 300 g | de Debic Crème 35% |
| 80 g | de lait en poudre maigre |
| 20 g | de glucose en poudre |
| 40 g | de dextrose |
| 6 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 144 g | de saccharose |

Chocolat de nappage

| | |
|-------|----------------------|
| 700 g | de chocolat noir 70% |
| 300 g | de beurre de cacao |

Décoration

petites plaques de chocolat

Préparation

Pâte sablée

En utilisant le papillon du mélangeur-batteur, mélangez le Debic Beurre de Laiterie Constant avec le sucre glace. Ajoutez progressivement la poudre d'amandes et les œufs au mélange. Mélangez-y ensuite la farine tamisée, la fécule de pomme de terre et le sel. Abaissez 250 g de pâte à la fois sur une épaisseur de 2,5 mm. Laissez durcir la pâte au moins 8 heures au congélateur pour en diminuer l'élasticité. Découpez à la forme souhaitée et faites cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Crème glacée

Faites chauffer l'eau, avec la Debic Crème 35%. Ajoutez-y le lait en poudre, le glucose et le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur à l'ensemble. Pasteurisez le tout. Refroidissez le mélange jusqu'à 4°C et laissez reposer au moins 8 heures. Turbinez la glace et remplissez les moules individuels en silicone.

Chocolat de nappage

Faites fondre le chocolat à 35°C avec le beurre de cacao.

Montage & finition

Démoulez la glace et trempez-la dans le chocolat de nappage. Faites durcir au congélateur flash. Placez sur le fond en pâte sablée et terminez par les petites plaques de chocolat.

CHOCOLAT & NOISETTE AU YUZU

Une création de Carles Soler

Ingédients

Pâte sablée

| | |
|-------|---|
| 480 g | de Debic Beurre de Laiterie Constant |
| 360 g | de sucre glace |
| 120 g | d'amandes en poudre |
| 200 g | d'œufs |
| 900 g | de farine |
| 100 g | de fécule de pomme de terre |
| 8 g | de sel |

Glace noisette-yuzu

| | |
|-------|-----------------------------|
| 555 g | de lait entier |
| 16 g | de lait en poudre maigre |
| 170 g | de dextrose |
| 30 g | de saccharose |
| 4 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 200 g | de pâte de noisettes |
| 25 g | de jus de yuzu |

Chocolat de nappage

| | |
|-------|---------------------|
| 700 g | de chocolat au lait |
| 300 g | de beurre de cacao |

Décoration

tresses de gianduja
noisettes
caramélisées



Préparation

Pâte sablée

En utilisant le papillon du mélangeur-batteur, mélangez le Debic Beurre de Laiterie Constant avec le sucre glace. Ajoutez progressivement la poudre d'amandes et les œufs au mélange. Mélangez-y ensuite la farine tamisée, la fécule de pomme de terre et le sel. Abaissez 250 g de pâte à la fois sur une épaisseur de 2,5 mm. Laissez durcir la pâte au moins 8 heures au congélateur pour en diminuer l'élasticité. Découpez à la forme souhaitée et faites cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Glace noisette-yuzu

Faites chauffer le lait avec le lait en poudre et le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur au mélange. Pasteurisez le mix et ajoutez-y la pâte de noisettes. Laissez refroidir, puis ajoutez le jus de yuzu. Laissez reposer pendant 8 heures. Turbinez la glace et répartissez-les dans des moules individuels en silicone.

Chocolat de nappage

Faites fondre le chocolat, avec le beurre de cacao, à 35°C.

Montage & finition

Démoulez la glace et trempez-la dans le chocolat de nappage. Faites durcir au congélateur flash. Placez-la sur le fond de pâte sablée et terminez avec une tresse de gianduja et une noisette caramélisée.

TARTELETTE VANILLE- FRAISE

Une création de Carles Soler

Ingédients pour 12 pièces

Pâte sablée

| | |
|-------|---|
| 480 g | de Debic Beurre de Laiterie Constant |
| 360 g | de sucre glace |
| 120 g | d'amandes en poudre |
| 200 g | d'œufs |
| 900 g | de farine |
| 100 g | de fécule de pomme de terre |
| 8 g | de sel |

Glace vanille au beurre concentré

| | |
|--------|---------------------------------|
| 1080 g | d'eau |
| 6 | gousses de vanille |
| 190 g | de lait en poudre maigre |
| 98 g | de dextrose |
| 100 g | de jaunes d'œufs |
| 220 g | de Congress Cake Vanille |
| 300 g | de saccharose |
| 12 g | de stabilisateur (Cremodan) |

Confiture de fraises

| | |
|--------|---------------------|
| 1000 g | de fraises fraîches |
| 600 g | de sucre |
| 3 g | de xanthane |

Confiture de fruits de la passion

| | |
|-------|----------------------------------|
| 250 g | de pulpe de fruits de la passion |
| 125 g | de sucre |
| 10 g | de pectine NH |

Décoration

framboises
biscuit corail
meringue



Préparation

Pâte sablée

En utilisant le papillon du mélangeur-batteur, mélangez le Debic Beurre de Laiterie Constant avec le sucre glace. Ajoutez progressivement la poudre d'amandes et les œufs au mélange. Mélangez-y ensuite la farine tamisée, la fécule de pomme de terre et le sel. Abaissez 250 g de pâte à la fois sur une épaisseur de 2,5 mm. Laissez durcir la pâte au moins 8 heures au congélateur pour en diminuer l'élasticité. Foncez les moules à tartelette de votre pâte et faites cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Glace vanille au beurre concentré

Faites infuser les gousses de vanille égrainées dans l'eau. Ajoutez-y le lait en poudre, le dextrose, les jaunes d'œufs et le beurre concentré. Faites chauffer l'ensemble et, à 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur au mélange. Pasteurisez la composition et faites ensuite refroidir jusqu'à 4°C. Laissez reposer au moins 6 heures à 4°C, avec les gousses de vanille toujours présentes dans la composition. Passez au tamis et turbinez.

Confiture de fraises

Mélangez les fraises et le sucre et laissez reposer au réfrigérateur pendant 24 heures. Laissez ensuite reposer 24 heures de plus à 40°C. Laissez ensuite refroidir et mélangez le xanthane dans la compotée.

Confiture de fruits de la passion

Faites chauffer la pulpe de fruits de la passion jusqu'à 40°C et ajoutez-y alors le sucre et la pectine. Portez le tout à ébullition et débarrassez immédiatement.

Montage & finition

Répartissez la confiture de fraises sur le fond des tartelettes. Placez ensuite une couche de confiture de fruits de la passion par-dessus. Remplissez les tartelettes de glace vanille jusqu'au bord et lissez bien. Terminez avec les framboises, le biscuit corail et la meringue.

FRUITS DE LA PASSION & CHOCOLAT

Une création de Carles Soler



Ingrédients
pour 8 pièces

Brownie

| | |
|-------|------------------------------|
| 2 | œufs |
| 100 g | de sucre |
| 70 g | de chocolat noir 70% |
| 115 g | de Congress Cake Gold |
| 60 g | de farine |

Marmelade de mangue

| | |
|-------|--------------------|
| 250 g | de purée de mangue |
| 125 g | de sucre |
| 5 g | de pectine NH |

Glace chocolat-fruits de la passion

| | |
|-------|----------------------------------|
| 508 g | d'eau |
| 90 g | de lait en poudre maigre |
| 50 g | de dextrose |
| 60 g | de Congress Cake Gold |
| 150 g | de saccharose |
| 6 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 35 g | de cacao en poudre |
| 100 g | de pulpe de fruits de la passion |

Glaçage au cacao

| | |
|-------|---------------------------|
| 4 | feuilles de gélatine |
| 120 g | de Debic Crème 35% |
| 180 g | de sucre |
| 140 g | d'eau |
| 60 g | de cacao en poudre |

Décoration

| | |
|---|------------------------|
| 8 | macarons |
| | biscuit corail |
| | décoration en chocolat |

Préparation

Brownie

Battez les œufs en mélange moussieux avec le sucre. Ajoutez-y le chocolat fondu et le beurre concentré. Ajoutez ensuite la farine à l'ensemble. Étalez sur une plaque de cuisson et faites cuire à 180°C pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Découpez-y des cercles.

Marmelade de mangue

Faites chauffer la purée de mangue jusqu'à 40°C. Ajoutez le sucre et la pectine et portez le tout à ébullition.

Glace chocolat-fruits de la passion

Faites chauffer l'eau, avec le lait en poudre, le dextrose et le beurre concentré. À 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur. Pasteurisez le mélange à 85°C et laissez refroidir. Intégrez le cacao en poudre au mélange à 60°C. Laissez encore refroidir jusqu'à 30°C et ajoutez alors la pulpe de fruits de la passion à l'ensemble. Refroidissez jusqu'à 4°C et laissez reposer au moins pendant 6 heures. Turbinez enfin la glace au chocolat.

Glaçage au cacao

Faite tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide. Faites chauffer la Debic Crème 35% avec le sucre et l'eau. Ajoutez le cacao en poudre et laissez un peu cuire. Faites fondre les feuilles de gélatine trempées dans le mélange et passez-le au chinois fin. Travaillez le glaçage à 35°C.

Finition

Placez le brownie dans le fond d'un cercle dont l'intérieur est chemisé d'un film. Versez-y une petite couche de marmelade et faites durcir au congélateur. Répartissez la glace par-dessus la marmelade et lissez bien. Faites de nouveau durcir au congélateur. Démoulez le petit gâteau glacé mais laissez-le entouré du film fraîcheur. Nappez le petit gâteau avec le glaçage. Laissez prendre et enlevez ensuite le film. Terminez avec un macaron, un peu de biscuit corail et une décoration en chocolat.

GLACE À LA GAUFRE SUR FOND CROQUANT À LA PISTACHE

Une création de Carles Soler



Ingrédients
pour 4 pièces

Glace à la gaufre

| | |
|-------|---------------------------|
| 550 g | d'eau |
| 80 g | de lait en poudre maigre |
| 5 g | de protéines de lait |
| 60 g | de dextrose |
| 40 g | de fructose |
| 5 g | de stabilisateur |
| 50 g | de saccharose |
| 40 g | de Debic Cake Gold |
| 170 g | de gaufres de Liège |

Fond croquant à la pistache

| | |
|------|---------------------|
| 40 g | de pâte de pistache |
| 33 g | de feuilletine |
| 83 g | de chocolat blanc |
| ½ g | de sel |

Décoration

| | |
|---|------------------------------|
| | masse de pulvérisation brune |
| 4 | quenelles de glace vanille |
| | fruits rouges |
| | biscuit corail à la pistache |

Préparation

Glace à la gaufre

Faites chauffer l'eau, avec le lait en poudre, les protéines de lait, le dextrose et le fructose. À 40°C, ajoutez le saccharose, le stabilisateur et le Debic Cake Gold. Pasteurisez le tout et laissez refroidir jusqu'à 40°C. Mixez les gaufres de Liège dans la composition et laissez reposer pendant 8 heures. Turbinez la glace et remplissez-en des moules en silicone en forme de gaufre. Faites durcir au congélateur.

Fond croquant à la pistache

Faites fondre le chocolat blanc. Mélangez la pâte de pistache et la feuilletine dans le chocolat. Mélangez bien et étalez entre 2 films de plastique. Abaissez au rouleau à 2 mm et laissez refroidir au congélateur. Coupez ensuite en rectangles qui sont 2 mm plus grands que les moules en forme de gaufre.

Finition

Démoulez la glace à la gaufre et terminez-la avec la masse de pulvérisation brune. Placez la glace à la gaufre sur le fond croquant à la pistache. Décorez avec une quenelle de glace à la vanille, les fruits rouges et un peu de biscuit corail à la pistache.

Focus sur les gâteaux glacés

Qui dit fête, dit gâteau ! Et les célébrations ne sont complètes qu'une fois un savoureux gâteau glacé servi à table. Un incontournable pour votre établissement, qui vous offrira tout au long de l'année l'opportunité de tirer le maximum de votre assortiment glacé.

Le gâteau glacé se sert traditionnellement lors de fêtes catholiques comme Noël, Pâques et des communions. Songez à la bûche de Noël classique et à l'agneau pascal glacé. À l'heure actuelle, les occasions de déguster un gâteau glacé ne manquent pas. Saint-Valentin, fête à l'occasion d'une naissance, fête à l'occasion des 16 ans, événements d'entreprise... il y a toujours quelque chose à célébrer, quel que soit le moment de l'année. Des formes et saveurs originales vous permettront sans nul doute de faire la différence avec vos gâteaux glacés.

En plus des bombes et bûches classiques, les gâteaux glacés se déclinent en une foule de formes originales. Pour la Saint-Valentin ou des fiançailles, ce sera bien évidemment un cœur, mais pour d'autres fêtes, laissez libre cours à votre créativité. Que diriez-vous par exemple d'un gâteau glacé piñata, en forme de licorne ou de lama, dans lequel vous cachez des délices sucrés ? Succès garanti à une fête d'anniversaire ! Ou un gâteau glacé tout blanc avec un intérieur rose ou bleu, à l'occasion d'une fête pour dévoiler du sexe du bébé ? Le sexe sera ainsi dévoilé au moment de la découpe du gâteau.

Les surprises font mouche, ne manquez dès lors pas de miser sur des combinaisons de saveurs intéressantes et nouvelles. Un gâteau qui joue la carte du contraste entre sucré et salé, comme de la glace au caramel et de la glace au popcorn salé, ou un sorbet au concombre et de la glace au melon. Les grands gâteaux glacés ne sont pas les seuls à rencontrer du succès, les plus petits, individuels, ont également le vent en poupe. Ne manquez dès lors pas de proposer des variantes comme des minibombes et minibûches ainsi que des gâteaux glacés de forme particulière. Des bonnets de Père Noël pendant la période des fêtes par exemple, des petits potirons ou fantômes pour Halloween ou un assortiment de sushis glacés pour un événement professionnel. Citons parmi les autres possibilités de miniaturisation les tranches et sandwiches glacés, parachevés avec 2 couches de biscuit.



Plaisir en couches

Un bon gâteau glacé offre le parfait équilibre entre différentes couches aux textures et saveurs différentes. Si cet équilibre est essentiel pour l'expérience gustative, il permet également d'isoler correctement les différentes couches de glace. Un biscuit aux amandes, aux noisettes ou au chocolat constitue une base idéale et vous pouvez alterner les couches avec par exemple une pâte de fruits ou des inserts.

Si la glace est importante pour offrir une expérience unique, une finition spéciale l'est tout autant. Surtout si elle est entièrement comestible. Et à l'heure des réseaux sociaux, il est facile de s'offrir une publicité supplémentaire, car un beau gâteau glacé se retrouvera à coup sûr sur Instagram.

LA FINITION PEUT SE FAIRE DE DIFFÉRENTES FAÇONS :

Miroir

Vous pouvez directement recouvrir votre gâteau glacé d'un glaçage miroir, ou d'abord y appliquer une couche de protection, comme de la crème. Dans le premier cas, portez le glaçage miroir à 15-20°C, et dans le deuxième, à 25-35°C.

Massepain

Les figurines en plastique ont fait leur temps. Les belles formes façonnées à la main en massepain ou en sucre rencontrent aujourd'hui un franc succès. Vous pouvez facilement réaliser les décorations en massepain à l'avance, afin de toujours en avoir un stock disponible. Il vous suffit de les conserver au congélateur et de les travailler aussi froides que possible. Vous devez préparer un gâteau pour une personne allergique aux noix ? Remplacez alors le massepain par de la pâte à sucre.

Meringue italienne

La meringue s'applique en différentes couches, le gâteau se plaçant au réfrigérateur après chaque couche. Ainsi, le gâteau ne fondra pas et les couches ne glisseront pas. La meringue est également idéale pour fixer des décorations au gâteau.



Découvrez dans les pages suivantes quelques applications originales pour les plus créatifs des gâteaux glacés.



Biscuits/macarons

Les décorations comme les biscuits peuvent se ramollir sous l'effet de l'humidité du gâteau et du congélateur. En les enduisant de beurre de cacao avant leur application, elles garderont leur croquant. Le biscuit de décoration peut être découpé en différentes formes et est dès lors idéal pour s'utiliser dans différents thèmes. Que diriez-vous de mini sandwiches réalisés à base de biscuits et de glace ?

Sucre/Isomalt

Une belle décoration en sucre fait toujours son effet. Pour l'Isomalt, versez-en 200 g sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Déposez une deuxième couche de papier cuisson et une plaque de cuisson par-dessus et faites cuire à 200°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir entièrement et retirez le papier cuisson. Les décorations en sucre peuvent être ornées de perles de sucre, de sucre pétillant, de feuilles de fleurs et d'autres décorations.

Chocolat

Le chocolat peut s'utiliser sous forme de glaçage, pour créer l'effet « drips » tendance, ou d'enrobage velours, qui recouvre l'ensemble du gâteau. Un enrobage velours coloré permet de créer des effets spéciaux, comme un gâteau à la finition métallique, ou avec un effet aquarelle. Le chocolat est également idéal pour réaliser des décorations comme des copeaux et des plaques.

Parfait

La crème sucrée n'est pas idéale pour décorer un gâteau glacé, étant donné qu'elle durcit au congélateur. Debit Parfait, par contre, conserve son onctuosité et est idéal comme décoration ou insert.

Papier de décoration/papier de riz

Le papier comestible se plie en différentes formes. L'idéal pour réaliser des plissés pour parachever un gâteau de mariage ou des origamis sur un gâteau d'anniversaire.

Quelle que soit la finition du gâteau, ne le laissez jamais en dehors du congélateur pendant plus de 30 minutes et veillez à ce que les décorations soient bien refroidies et prêtes à l'avance. Les fonds, inserts, garnitures et décorations peuvent se préparer à l'avance. Remplacez le gâteau glacé au réfrigérateur après chaque passe de décoration.

La température de dégustation est également cruciale. Ce n'est qu'à la bonne température qu'un gâteau glacé offrira l'expérience gustative

idéale. Cette température oscille entre -12°C et -14°C, tandis que la plupart des congélateurs domestiques affichent une température d'environ -18°C. Le gâteau doit donc arriver à température avant d'être dégusté. Il est pour ce faire préférable de placer le gâteau au réfrigérateur, dans la boîte dans laquelle il a été livré. Le gâteau montera ainsi légèrement en température et la qualité de la glace sera optimale. Donnez dès lors ces instructions au client lorsqu'il vient récupérer le gâteau.

Gâteau d'anniversaire

Les 100 ans de Debic

Une création de Pascal De Deyne
et Carles Soler

100
YEARS DEBIC

Debic a déjà 100 ans !
Et cela se fête ! Avec un
gâteau glacé spécial, bien
évidemment, un gâteau
conçu exclusivement par les
glaciers de renom Carles
Soler et Pascal De Deyne !

La crème et le beurre, c'est
ce qui a donné sa couleur
à l'histoire de Debic. Une
référence visuelle à ces 2
produits phares ne pouvait
manquer dans ce gâteau
d'anniversaire du centenaire.
Une goutte de lait tombe sur
la surface d'un blanc laiteux
et les rides formées sont
progressivement baratées en
beurre jaune.

Ingrédients pour 15 pièces

Glace coco-banane-citron vert

| | |
|--------|--------------------------------|
| 1550 g | de lait entier |
| 200 g | de lait en poudre maigre |
| 600 g | de saccharose |
| 200 g | de glucose atomisé DE38 |
| 6 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 1100 g | de purée de coco |
| 220 g | de purée de citron vert |
| 330 g | de purée de banane |

Sorbet passion-mangue-basilic

| | |
|--------|------------------------------------|
| 1400 g | d'eau |
| 622 g | de saccharose |
| 334 g | de dextrose |
| 78 g | de glucose atomisé DE38 |
| 16 g | de liant (Cremodan) |
| 1000 g | de purée de mangue |
| 666 g | de purée de fruit de la passion |
| 16 | feuilles de basilic |

Glace vanille

| | |
|--------|----------------------------------|
| 2092 g | d'eau |
| 240 g | de Debic Crème 35% |
| 360 g | de lait en poudre maigre |
| 8 g | de fructose |
| 20 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 216 g | de glucose atomisé DE38 |
| 660 g | de saccharose |
| 200 g | de Debic beurre Crème |
| 12 | gousses de vanille |

Dacquoise aux amandes

| | |
|-------|-----------------------------|
| 500 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de saccharose |
| 750 g | de broyage d'amandes 50% |
| 50 g | de farine |

Préparation

Glace coco-banane-citron vert

Faites chauffer le lait jusqu'à 85°C, avec le lait en poudre, le saccharose, le glucose et le stabilisateur. Versez le lait chaud sur les purées de fruits. Mixez jusqu'à obtention d'un appareil homogène et refroidissez. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Mixez pendant 2 minutes. Turbinez la glace et travaillez-la.

Sorbet passion-mangue-basilic

Faites chauffer l'eau jusqu'à 85°C, avec le saccharose, le dextrose, le glucose et le stabilisateur. Versez sur les purées de fruits. Mixez jusqu'à obtention d'un appareil homogène et refroidissez. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Mixez le mélange pendant 2 minutes en ajoutant les feuilles de basilic pendant les 20 dernières secondes. Turbinez et répartissez la glace dans des anneaux de diamètres différents.

Glace vanille

Mélangez les ingrédients et pasteurisez à 85°C. Mixez le tout jusqu'à obtention d'un appareil homogène. Laissez refroidir et reposer au réfrigérateur pendant 1 nuit. Mixez pendant 2 minutes et turbinez. Répartissez la glace dans des anneaux de diamètres différents.

Dacquoise aux amandes

Battez les blancs d'œufs en neige avec le saccharose. Tamisez le broyage d'amandes avec la farine et incorporez-les aux œufs battus. Étalez sur une plaque de cuisson et faites cuire à 180°C pendant 11 minutes.

Montage & finition

Démoulez la glace vanille et le sorbet et emboitez les anneaux les uns dans les autres. Faites durcir au congélateur. Enduisez l'intérieur d'un moule en silicone (avec dessin en relief) avec la glace coco-banane-citron vert et enfoncez-y l'intérieur formé d'anneaux. Lissez bien le tout et placez de nouveau au congélateur. Démoulez le gâteau glacé et placez-le sur la dacquoise. Vaporisez de masse de pulvérisation blanche. Terminez le gâteau en appliquant un peu de gelée de fruits de la passion dans les différents creux. Complétez par des petites bandes de chocolat selon goût.



Gâteau d'été

Une création de Carles Soler



Ingrédients

Glace au coco

| | |
|-------|-----------------------------|
| 804 g | d'eau |
| 160 g | de lait en poudre maigre |
| 10 g | de protéines de lait |
| 90 g | de fructose |
| 15 g | de dextrose |
| 250 g | de saccharose |
| 11 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 660 g | de crème de coco |

Marmelade de mangue

| | |
|-------|--------------------|
| 250 g | de purée de mangue |
| 125 g | de sucre |
| 5 g | de pectine NH |

Framboises à la menthe

| | |
|-------|------------------------|
| 750 g | de sirop de sucre |
| 250 g | de framboises fraîches |
| 10 g | de feuilles de menthe |

Glace aux fruits de la passion et chocolat blanc

| | |
|--------|----------------------------------|
| 1030 g | de lait entier |
| 60 g | de lait en poudre maigre |
| 70 g | de dextrose |
| 70 g | de saccharose |
| 10 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 40 g | de Debic Crème 35% |
| 280 g | de chocolat blanc |
| 440 g | de pulpe de fruits de la passion |

Dacquoise au citron

| | |
|-------|---------------------|
| 200 g | de blancs d'œufs |
| 75 g | de sucre |
| 120 g | de sucre glace |
| 120 g | d'amandes en poudre |
| 10 g | de zestes de citron |
| 25 g | de glycérine |

Décoration

masse de pulvérisation verte
masse de pulvérisation jaune

Préparation

Glace au coco

Faites chauffer l'eau, avec le lait en poudre, les protéines de lait, le fructose et le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose et le stabilisateur au mélange. Pasteurisez la composition. Laissez refroidir et ajoutez la crème de coco. Laissez reposer à 4°C pendant au moins 8 heures. Turbinez la glace.

Marmelade de mangue

Faites chauffer la purée de mangue jusqu'à 40°C. Ajoutez le sucre et la pectine et portez le tout à ébullition.

Framboises à la menthe

Rassemblez tous les ingrédients dans un sac vacuum. Faites le vide et laissez infuser au réfrigérateur pendant 48 heures.

Glace aux fruits de la passion et chocolat blanc

Faites chauffer le lait avec le lait en poudre et le dextrose. À 40°C, ajoutez le saccharose, le stabilisateur et la Debic Crème 35% au mélange. Pasteurisez la composition et laissez refroidir. À 50°C, ajoutez-y le chocolat fondu et la pulpe de fruits de la passion. Laissez reposer au moins 8 heures à 4°C. Turbinez ensuite la glace.

Dacquoise au citron

Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Ajoutez-y le sucre glace, la poudre d'amandes, les zestes de citron et la glycérine. Étalez sur une plaque de cuisson et faites cuire à 165°C.

Montage & finition

Dressez, à l'aide d'une poche à douille, la glace au coco sur le fond d'un moule à gâteau en silicone. Placez la marmelade de mangue dans un cercle de 14 cm. Disposez les framboises sur la marmelade et faites durcir au congélateur. Placez l'intérieur en marmelade dans le moule à gâteau et continuez à le remplir avec la glace aux fruits de la passion. Terminez par la dacquoise au citron. Démoulez le gâteau et décorez-le avec les masses de pulvérisation. La verte d'abord, la jaune ensuite.

Cheesecake glacé

Une création de Pascal De Deyne



Ingrédients
pour 15 pièces

Glace au cheesecake

| | |
|--------|-----------------------------|
| 1350 g | de lait entier |
| 27 g | de lait en poudre maigre |
| 210 g | de Debic Crème 35% |
| 475 g | de saccharose |
| 41 g | de dextrose |
| 88,5 g | de glucose atomisé |
| 13,5 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 500 g | de fromage frais 40% |
| 35 g | de poudre de yaourt |

Sorbet fraise-citron

| | |
|-------|-----------------------------|
| 340 g | de saccharose |
| 740 g | d'eau |
| 128 g | de dextrose |
| 42 g | de glucose atomisé |
| 9 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 500 g | de purée de fraises |
| 250 g | de purée de citron |
| 500 g | de fraises demi-confites |

Dacquoise aux amandes

| | |
|-------|--------------------------|
| 500 g | de blancs d'œufs |
| 100 g | de saccharose |
| 750 g | de broyage d'amandes 50% |
| 50 g | de farine |

Bâtonnets de meringue cuite

| | |
|-------|------------------|
| 300 g | de blancs d'œufs |
| 300 g | de saccharose |
| 300 g | de sucre glace |

Décoration

| | |
|-------|--------------------------------|
| 500 g | de fraises demi-confites |
| | masse de pulvérisation blanche |
| | petites plaques en chocolat |

Préparation

Glace au cheesecake

Mélangez tous les ingrédients (à l'exception du fromage blanc et la poudre de yaourt). Pasteurisez à 85°C. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et laissez refroidir. Laissez ensuite reposer 1 nuit au réfrigérateur. Mélangez le fromage frais et la poudre de yaourt au mélange et mixez pendant 2 minutes. Turbinez la glace et travaillez-la.

Sorbet fraise-citron

Faites chauffer le saccharose jusqu'à 85°C, avec l'eau, le dextrose, le glucose et le stabilisateur. Versez ce mélange sur les purées de fruits. Mixez jusqu'à obtention d'un ensemble homogène et laissez refroidir. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Mixez ensuite pendant 2 minutes. Turbinez la glace et ajoutez les fraises à la fin. Placez le sorbet dans des tubes en plastique dont l'intérieur est chemisé de film plastique. Laissez durcir au congélateur.

Dacquoise aux amandes

Battez les blancs d'œufs en neige avec le saccharose. Mélangez ensemble le broyage d'amandes et la farine et incorporez-le ensuite aux blancs d'œufs battus. Étalez sur des plaques de cuisson et faites cuire à 180°C pendant 11 minutes.

Bâtonnets de meringue cuite

Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le saccharose. Incorporez avec précaution le sucre glace aux blancs d'œufs. Dressez la meringue, à l'aide d'une poche à douille, sur des plaques de cuisson recouvertes de papier cuisson. Faites cuire à 95°C pendant 2 heures.

Montage & finition

Démoulez le sorbet. Répartissez la glace au cheesecake dans la moitié d'un moule cylindrique et placez l'intérieur en sorbet au milieu, puis terminez de remplir le moule cylindrique de glace au cheesecake. Placez une partie de la glace au cheesecake restante dans une poche à douille munie d'une douille à Saint-Honoré. Dressez la glace au-dessus du cylindre dans un souple mouvement d'aller et retour. Lissez joliment les côtés. Réservez le gâteau au congélateur. Dressez une petite ligne de fraises demi-confites au milieu de la dacquoise aux amandes. Placez le cylindre de glace au-dessus de la dacquoise. Vaporisez le gâteau avec la masse de pulvérisation blanche (1/2 beurre de cacao + 1/2 chocolat blanc et un peu d'oxyde de titane). Terminez avec les bâtonnets de meringue et décorez les côtés avec des plaques de chocolat.

Cake glacé, cookie, caramel

Une création de
Christof Thorrez

Ingrédients pour
10 personnes

Gelato Bourbon-vanille & cookie dough

- 280 g de **Debic Crème 40%**
- 480 g de saccharose
- 120 g de **Debic Beurre de Laiterie Constant**
- 3 de gousses de vanille
- 110 g de lait écrémé en poudre
- 105 g de glucose en poudre
- 15 g de stabilisateur pâte à cookie

Glace au caramel salé

- 2360 g de lait entier
- 350 g de **Debic Crème 40%**
- 525 g de saccharose
- 110 g de lait entier en poudre
- 140 g de glucose en poudre
- 15 g de stabilisateur topping au caramel salé

Biscuit Joconde

- (2 plaques de 40 x 60 cm)
- 300 g de blancs d'œufs
 - 150 g de sucre
 - 300 g de sucre glace
 - 250 g d'amandes en poudre
 - 60 g de **Debic Beurre de Laiterie Constant**

Caramel salé

- 2 feuilles de gélatine
- 300 g de glucose
- 400 g de sucre cristallisé
- 750 g de **Debic Crème 40%**
- fleur de sel

Macarons de Paris

- (75 pièces)
- 300 g d'amandes en poudre
 - 300 g de sucre glace
 - 110 g de blancs d'œufs (1)
 - 300 g de sucre cristallisé
 - 75 g d'eau
 - 110 g de blancs d'œufs (2)
 - 400 g de **Debic Parfait**



Préparation

Gelato Bourbon-vanille & cookie dough

Faites chauffer le lait et la Debic Crème 40% avec une partie du saccharose. Coupez le Debic Beurre de Laiterie Constant en morceaux. Ajoutez-les au liquide tiède et laissez fondre. Fendez les gousses de vanille, grattez l'intérieur et ajoutez les graines au mix pour la glace. Les gousses peuvent éventuellement cuire aussi dans le mélange. Entretemps, mélangez les ingrédients secs et ajoutez-les lorsque le mélange est à 60°C. Continuez à mélanger jusqu'à 85°C. Passez le mélange au chinois et mixez-le. Faites refroidir rapidement et laissez reposer au minimum 4 heures au réfrigérateur à 4°C. Turbinez. En fin de course, mélangez la pâte à cookie dans la glace.

Glace au caramel salé

Faites chauffer le lait et la Debic Crème 40% sur le fourneau à gaz, avec une partie du saccharose. Mélangez entretemps les ingrédients secs et ajoutez-les à 60°C au mélange lait-crème. Continuez à mélanger jusqu'à 85°C. Passez le mélange au chinois et mixez-le. Faites refroidir rapidement et laissez reposer au minimum 4 heures au réfrigérateur à 4°C. Après la période de repos, ajoutez du topping au caramel salé selon goût et turbinez.

Biscuit Joconde

Battez les blancs d'œufs et le sucre en neige lisse. Tamisez le sucre glace avec les amandes en poudre et ajoutez-les prudemment à la neige. Faites fondre le Debic Beurre de Laiterie Constant et incorporez-le à la spatule dans la pâte. Étalez sur une plaque de cuisson et faites cuire à 180 - 200°C pendant 15 minutes. Découpez-y un cercle (18 cm de diamètre). Tartinez-le d'une fine couche de pâte de crumble aux noisettes et réservez au réfrigérateur. Découpez-y ensuite un nouveau cercle (15 cm de diamètre) et couvrez d'une fine couche de topping au caramel.

Caramel salé

Faites tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide. Faites fondre doucement le glucose. Mélangez-y le sucre et laissez fondre. Faites caraméliser le

tout jusqu'à 170°C. Pendant ce temps, portez la Debic Crème 40% à ébullition et déglacez le caramel. Ajoutez de la fleur de sel selon goût. Divisez l'appareil en 2 parties égales : une pour le topping, l'autre pour le miroir. Laissez refroidir la partie destinée au topping et réservez-la dans un flacon souple. Laissez refroidir la partie pour le miroir jusqu'à 60°C et faites-y fondre les feuilles de gélatine essorées. Mixez bien le miroir et laissez reposer au moins 24 heures dans un récipient fermé.

Macarons de Paris

Tamisez ensemble les amandes en poudre et le sucre glace et mélangez-y les blancs d'œufs (1). Portez l'eau à ébullition avec le sucre cristallisé jusqu'à 117°C. Battez les blancs d'œufs (2) et versez-les en rayons sur le sirop de sucre bouillant. Faites refroidir en battant jusqu'à 45°C. Ajoutez ce mélange au mélange aux amandes. Dressez des macarons (3 cm de diamètre) sur un papier de cuisson, à l'aide d'une douille lisse. Laissez sécher 20 minutes avant de cuire à 150°C pendant 12 minutes. Battez le Debic Parfait en mousse dans le robot de cuisine et débarrassez dans une poche à douille. Garnissez les macarons de parfait et surgelez-les. Réservez le reste de parfait pour la finition du gâteau.

Montage & finition

Placez le biscuit Joconde avec le crumble aux noisettes dans le fond d'un cercle. Remplissez le cercle à moitié de glace au caramel salé. Faites durcir la glace au surgélateur. Posez ensuite par-dessus le biscuit Joconde avec le topping au caramel. Finissez de remplir le cercle avec le gelato. Faites de nouveau durcir au surgélateur.

Démoulez le gâteau et masquez-le avec une fine couche de Debic Crème Sucrée fouettée. Versez le miroir au caramel sur le gâteau. Laissez prendre. Dressez-y quelques belles rosettes de Debic Parfait fouetté. Terminez selon goût avec des décorations en chocolat, les macarons fourrés, des dés de caramel, du pop-corn et des noisettes caramélisées.



Faites de votre assortiment glacé un véritable succès !

SHARING IS CARING!

Les clients satisfaits sont votre meilleure publicité. Et cette satisfaction, ils la montrent sur les réseaux sociaux. Une photo réalisée par leurs soins vaut la peine d'être partagée ? N'hésitez pas à le faire. Vous prouverez ainsi que les gens raffolent de votre glace. N'oubliez pas de mentionner le nom de la personne concernée.

La présentation de votre glace est un peu le festival des ingrédients, où les jeux de couleurs, parfums et textures originaux inciteront vos clients à découvrir votre assortiment.

De nos jours, tout le monde est en quête de gourmandises qui sortent de l'ordinaire, et les réseaux sociaux jouent à cet égard un rôle important. De plus en plus sensibles au plaisir des yeux, les clients ne manqueront pas d'être tentés par une présentation alléchante. Et des créations particulièrement réussies les pousseront même à partager leur visite via Instagram, par exemple. Ainsi, tout le monde pourra en profiter et mieux encore : vous attirerez de nouvelles clients.

Tout est dans la présentation

Vos propres réseaux sociaux sont également importants. Avec des photos et descriptions appétissantes, vous mettrez l'eau à la bouche de vos clients. Et pour ce faire, il faut une présentation impeccable au sein de votre établissement. Vous créerez ainsi votre propre identité visuelle, en ligne comme hors ligne. N'utilisez pas uniquement des photos mais aussi des « boomerangs » (brèves vidéos), des témoignages ou des sondages. L'originalité est importante.

Le joyau de votre établissement, c'est le comptoir frigorifique où vous exposez votre assortiment. En effet : outre la promesse de délicieuses saveurs, il offre une féerie multicolore. Expérimentez avec les combinaisons de couleurs, ou mettez des parfums en valeur avec des décorations originales. Et surtout : assurez-vous que votre assortiment est toujours attrayant, même quand vous servez la glace.

Caractère exclusif

Un autre atout non négligeable réside dans l'exclusivité. Une glace qui n'est pas disponible tous les jours marque les esprits. Alors redoublez d'originalité dans la promotion de votre assortiment. Ainsi, par exemple, vous avez un délicieux parfum mais il entraîne une charge de travail considérable ? Ne vendez cette glace que le dimanche et faites-en une « exclusivité ». Une glace de la semaine est aussi une excellente idée. Cela vous permet de mettre l'accent sur certains parfums et d'orienter le choix de vos clients.

Montrez votre créativité toute l'année

Les gens sont toujours en quête de leur petit délice quotidien. Et bien qu'elle soit surtout connue comme une friandise d'été, vous pouvez servir de la glace tout au long de l'année. C'est une gourmandise originale et irrésistible, surtout en combinaison avec de la pâtisserie.

Votre établissement dispose d'un espace où les clients peuvent déguster vos créations avec une tasse de café ? Proposez quelques desserts et laissez vos clients se régaler sur place. Avec des pâtisseries telles que des gaufres, des brownies et du cake, le succès est assuré. Ces produits offrent une importante marge bénéficiaire et sont faciles à préparer. Il vous faudra donc moins de personnel.

Les pages suivantes présentent quelques desserts que vous pouvez directement introduire dans votre assortiment.

Gaufre de Bruxelles

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

Gaufre de Bruxelles

- 500 g de lait entier
- 500 g d'eau
- 25 g de levure fraîche
- 4 œufs
- 600 g de farine pour pâtisserie
- 200 g de **Debic Cake Gold**
- 4 g de sel

Glace à la vanille

Base blanche

- 11,2 g de stabilisateur (Cremodan)
- 112 g de sucre
- 1649 g de lait entier
- 82 g de lait en poudre maigre
- 336 g de saccharose
- 35 g de dextrose
- 80 g de glucose atomisé DE38
- 256 g de **Debic Crème 35%**

Base à la crème

- 342 g de lait entier
- 45 g de **Debic Crème 35%**
- 212 g de saccharose
- 117 g d'eau
- 215 g de jaunes d'œufs
- 3 gousses de vanille

Variegato de fraises

- 692 g de fraises
- 810 g de saccharose
- 375 g de sirop de glucose DE60
- 24 g de pectine
- 99 g de jus de citron

Décoration

- Debic Crème Sucrée**
- sucre glace
- petites meringues
- lemon cress
- petits morceaux de fraises

Préparation

Gaufre de Bruxelles

Faites chauffer le lait et l'eau ensemble jusqu'à 40°C. Ajoutez ensuite la levure et les jaunes d'œufs (réservez les blancs). Ajoutez la farine au mélange œufs-lait. Battez les blancs en neige et ajoutez-les prudemment à la pâte. En dernier lieu, ajoutez-y le beurre fondu et le sel. Couvrez d'un linge et laissez lever pendant 30 minutes. Cuisez les gaufres.

Glace à la vanille

Base blanche

Mélangez le stabilisateur et le sucre. Faites chauffer le lait entier et le lait en poudre ensemble jusqu'à 25°C. Ajoutez les sucres et la Debic Crème 35% au lait. Mélangez ensuite la liaison à l'ensemble. Pasteurisez à 85°C et refroidissez aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures.

Base à la crème

Portez le lait à ébullition, avec la Debic Crème 35%, le saccharose et l'eau. Ajoutez les jaunes d'œufs et amenez à 85°C sans cesser de remuer. Refroidissez aussi vite que possible jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures. Mixez maintenant la base blanche et la base à la crème pour former un mélange homogène, en y incorporant les gousses de vanille égrainées. Turbinez le mix.

Variegato de fraises

Faites chauffer les fraises dans une casserole jusqu'à 40°C. À 30°C, ajoutez le saccharose, le glucose et la pectine. Pasteurisez à 85°C. Ajoutez le jus de citron est laissez refroidir. Débarrassez dans un récipient à couvercle hermétique et conservez à 4°C.

Montage & finition

Dressez la gaufre, la glace et les garnitures sur assiette selon votre propre inspiration.





Coupe Petit Belge

Une création de Pascal De Deyne

Ingédients

Glace au spéculoos

| | |
|--------|--------------------------------|
| 14 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 140 g | de sucre |
| 2020 g | de lait entier |
| 100 g | de lait en poudre maigre |
| 314 g | de Debic Crème 35% |
| 412 g | de saccharose |
| 21 g | de dextrose |
| 9 g | de cannelle |
| 60 g | de lait entier chaud |
| 400 g | de brisures de spéculoos |

Glace au chocolat blanc

| | |
|--------|--------------------------------|
| 15 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 150 g | de sucre |
| 2085 g | de lait entier |
| 69 g | de lait en poudre maigre |
| 132 g | de dextrose |
| 165 g | de saccharose |
| 48 g | de glucose atomisé DE21 |
| 36 g | de Debic Crème 35% |
| 450 g | de chocolat blanc |

Sauce au chocolat

| | |
|-------|---------------------------------|
| 408 g | d'eau |
| 147 g | de saccharose |
| 103 g | de dextrose |
| 157 g | de chocolat noir 70% |
| 185 g | de cacao en poudre 22 – 24 % |

Décoration

décoration en chocolat "fève de cacao"
brisures de spéculoos
petite meringue

Préparation

Glace au spéculoos

Mélangez le stabilisateur avec le sucre. Faites chauffer le lait et le lait en poudre ensemble jusqu'à 25°C. Mélangez les sucres et la Debic Crème 35% dans le lait. Ajoutez la liaison et pasteurisez le mélange à 85°C. Refroidissez ensuite jusqu'à 4°C. Laissez reposer le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures. Mixez cette base en appareil homogène avec les ingrédients restants (à l'exception des brisures de spéculoos). Turbinez la glace et mélangez-y en dernier lieu les petits morceaux de spéculoos. Placez la glace dans le congélateur flash.

Glace au chocolat blanc

Mélangez le stabilisateur avec le sucre. Faites chauffer le lait et le lait en poudre ensemble jusqu'à 25°C. Ajoutez-y les sucres et la Debic Crème 35%. Ajoutez la liaison. Pasteurisez le mélange à 85°C et refroidissez ensuite aussi vite que possible jusqu'à 4°C. À 45°C, ajoutez le chocolat fondu. Laissez reposer ensuite le mélange à 4°C pendant 4 à 12 heures. Turbinez la glace et placez-la dans le congélateur flash.

Sauce au chocolat

Portez l'eau à ébullition avec le saccharose et le dextrose. Versez ce liquide sur le chocolat et le cacao en poudre. Mixez en appareil homogène. Réservez au chaud.

Montage & finition

Dressez des quenelles ou des boules de glace au spéculoos et de glace au chocolat sur l'assiette. Terminez avec la décoration en chocolat, les brisures de spéculoos et les petites meringues. Servez la sauce au chocolat séparément.

Coupe Tarte Tatin

Une création de Pascal De Deyne

Ingrédients

Sorbet aux pommes

| | |
|--------|--------------------------------|
| 885 g | d'eau |
| 390 g | de saccharose |
| 146 g | de dextrose |
| 49 g | de glucose |
| 12 g | de stabilisateur (Cremodan) |
| 1500 g | de purée de Granny Smith |
| 30 g | de purée de citron |

Crumble d'amandes aux zestes de citron

| | |
|-------|------------------------|
| 160 g | de farine |
| 135 g | de broyage d'amandes |
| 135 g | de sucre |
| 130 g | de Debic beurre |
| | Crème |
| 1,3 g | de fleur de sel |
| 1 | citron, les zestes |
| | beurre de cacao |

Gelée de pomme

| | |
|-------|------------------|
| 800 g | de jus de pomme |
| 500 g | de sucre |
| 100 g | de glucose |
| 5 g | de pectine jaune |
| 10 g | de jus de citron |

Décoration

| | |
|----------|--|
| 1 ravier | d'atsina cress |
| | sauce caramel |
| | glace à la vanille (préparation : voir p. 78 « Gaufre de Bruxelles ») |
| | morceaux de plaques de meringue |
| | décoration en chocolat « pomme » |

Préparation

Sorbet aux pommes

Faites chauffer l'eau jusqu'à 85°C, avec le saccharose, le dextrose, le glucose et le stabilisateur. Versez sur les purées de fruits et mixez en appareil homogène. Faites refroidir et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Mixez le sorbet pendant 2 minutes et turbinez-le ensuite. Placez tout de suite le sorbet dans le congélateur flash.

Crumble d'amandes aux zestes de citron

Mélangez tous les ingrédients (à l'exception du beurre de cacao). Passez le mélange dans une passoire à maillage large et réservez-le brièvement au congélateur. Cuisez à 160°C pendant 14 minutes. Saupoudrez de beurre de cacao.

Gelée de pomme

Portez le jus de pomme à ébullition avec les 4/5 du sucre. Ajoutez le glucose au jus de pomme. Mélangez la pectine et le reste du sucre dans le jus. Portez le tout à ébullition jusqu'à 105°C et ajoutez alors le jus de citron. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur. Mixez la gelée pour qu'elle soit bien lisse et débarrassez-la dans une poche à douille.

Montage & finition

Dressez 2 lignes de sauce au caramel sur l'assiette. Répartissez-y des boules de crème glacée et de sorbet. Dressez quelques points de gelée de pomme autour de la glace. Décorez avec les plaques de meringue et la décoration en chocolat. Terminez par l'atsina cress et le crumble.





www.debic.com