

glace à la fraise préparée traditionnellement

- 14

Très fine et de belle teinte, la glace artisanale à la fraise préparée ici est composée à partir d'un mélange de pulpe de fraise, partiellement sucrée (à 10%) et de concentré de fraise naturel, pour renforcer l'arôme.

INGREDIENTS

- pulpe de fraise sucrée à 10 % en boîte appertisée (une boîte)	KG 0,850
- sucre semoule	KG 0,1250
- lait écrémé en poudre	KG 0,115
- concentré naturel de fraise	
- stabilisateur GA W 6 (alginat spécial)	KG 0,012
- eau pure	Lit. 2,775

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Disposez l'eau dans une casserole allant au feu (inox ou émail si possible pour ne pas mutiler les teintes) et verser dedans le sucre préalablement associé au stabilisateur, la poudre de lait et chauffer graduellement jusqu'à 78°C durant 2 minutes et demi maximum.
- Faire refroidir vivement, en trempant le récipient dans l'eau glacée et mélanger alors la pulpe de fraise appertisée ainsi que le renforçateur.
- Colorer si nécessaire ou rectifier à peine la teinte avec un peu de fruit rouge autorisé et turbiner.

REMARQUES

Pour la glace à la framboise, opérer exactement de la même façon, en utilisant de la pulpe en boîte également sucrée à 10 % et colorée.

Il est strictement inutile de pasteuriser la purée de fruit ou le concentré, ceux-ci n'étant généralement pas porteurs de bactéries en nombre.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	26,2 %	Extrait sec dégraissé du lait	2,2 %	fruit	18 %
Stabilisateur	0,2 %	Extrait sec total			30,7 %

Ils définissent une glace particulièrement fine et donnant une texture lisse et onctueuse, avec un bon goût non violenté, dans une teinte généralement correcte.

Pour toutes les glaces aux fruits, y compris abricot, on peut adopter les bases précédentes en changeant la nature du fruit, sans changement pour les autres constituants.

glace traditionnelle aux fraises fraîches

- 15 -

La présente recette, qui convient aussi pour la confection de la glace à la framboise, est équilibrée pour recevoir un apport important de purée de fraise ou framboise, raffinée au laboratoire, par le glacier lui-même.

En conséquence, le choix des fruits est important : les fruits tachés ou abîmés seront écartés systématiquement. Equetées, fraises et framboises seront lavées à l'eau fraîche courante sur un tamis de crin, mais surtout jamais sur un tapis à brin métal (cela fait noircir les fruits) tel un tamis à sucre glace, et la pulpe est recueillie en terrine.

INGREDIENTS

- pulpe de fraise tamisée	0,500 Kg
- sucre semoule	0,900 Kg
- lait écrémé en poudre	0,085 Kg
- Concentré naturel de fraise (renforteur)	0,010 Kg
- Alginate spécial GA W 6	0,010 Kg
- Eau : 1,5 litre	1,500 Kg

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- a) Mettre l'eau en casserole, avec le sucre et le stabilisateur prémélangé dans le sucre, ainsi que la poudre de lait. Chauffer jusqu'à 82°C et faire refroidir immédiatement à l'eau glacée.
- b) Dans le sirop froid, ajouter alors la pulpe de fraise raffinée, ainsi que le renforteur.
- c) Glacer sans attendre en turbine.

REMARQUES

Une petite addition de colorant autorisé peut être faite directement dans le sirop.

La glace à la framboise est réalisée dans les mêmes conditions.

Formule conforme à la législation.

Elle comporte les pourcentages requis de matières premières nécessaires, notamment : sucre et extrait sec total, prévus par le décret du 29 mars 1949, modifié par la circulaire d'application du 15 septembre 1951, et la proportion de fruit pur équivalente.

formule de sorbet à la fraise (ou autre fruit rouge)

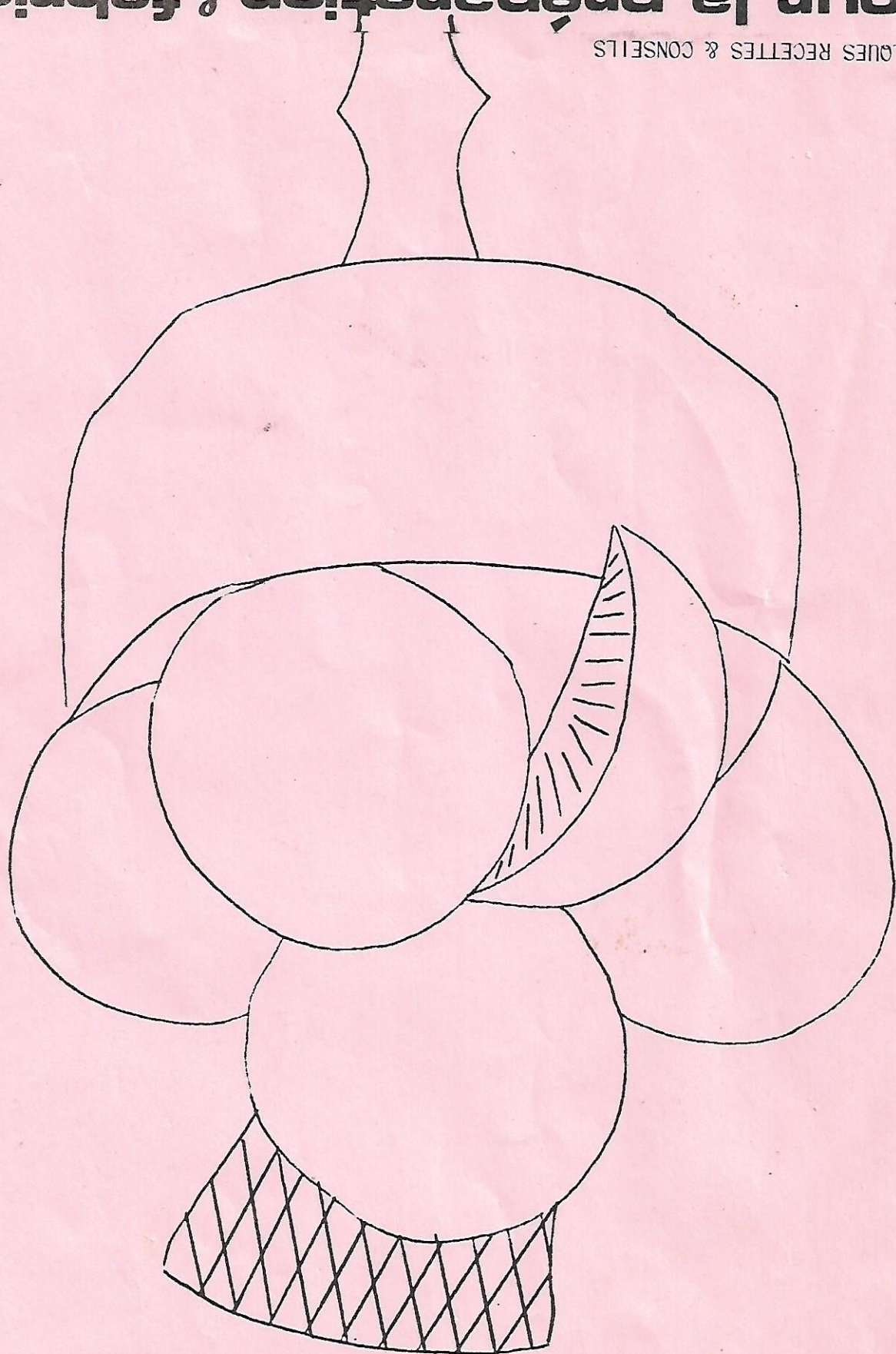
Base : 2,5 litres environ

INGREDIENTS	POIDS	SUCRE	FRUITS	STABILISATEUR	EXTRAIT SEC TOTAL
Fraise pulpée sucrée à 10 %	1,000	0,100	0,900		0,190
Sucre	0,625	0,625			0,625
Stabilisateur spécial Sorbet artisanal	0,020			0,020	0,020
Eau	0,855				
TOTAUX	2,500	0,725	0,900	0,020	0,835
% environ		29	36	0,8	33,1

glaces, crèmes glacées, sorbets

pour la préparation & fabrication

QUELQUES RECETTES & CONSEILS



71, Avenue du Général Michel Bizot
75012 - PARIS
Tél. 307.97.41
TELEX 211 681 F

Sodimag

CARPIGIANI

* CONSEILS *

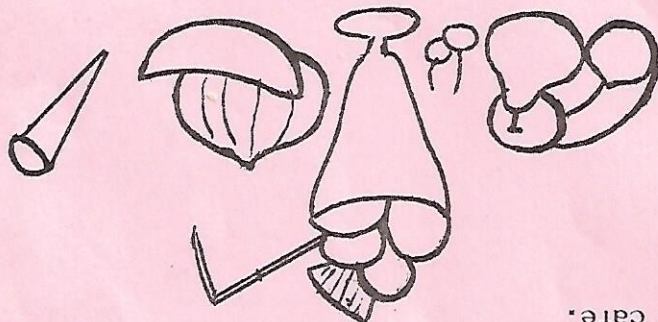
Pour servir d'excellentes glaces aux fruits toute l'année, vous pouvez, lors de la pleine saison, les mettre en conserve très facilement selon le processus suivant :

- Après les avoir soigneusement choisis, nettoyés, tamisez les fruits bien mûrs en évitant d'y mettre les mains.
 - Sucrez à raison de 1,5 kg de sucre en poudre par kg de pulpe ; remuez pour bien faire fondre le sucre.
 - Mettre en pot et fermer hermétiquement. Conserver en chambre froide.
- Les glaces préparées avec ces conserves sont aussi fines que celles préparées pendant la saison avec des fruits frais.

Savez-vous qu'un peu de muscade râpée dans un mélange pour glace aux oeufs à la vanille, lui donne un goût très délicat.

Ajouter un peu de café moulu pur dans un mélange pour glace au chocolat en affine le goût.

Ajouter un peu de cacao en poudre dans un mélange pour glace au café corse le goût du café.



VOUS POUVEZ PRÉPARER VOS GLACES, CRÈMES GLACÉES et SORBETS :

- en utilisant des mix stérilisés liquides prêts à l'emploi, ou des mix semi-prêts à l'emploi (ces derniers se présentent sous forme de poudre ou de pâte) à laquelle il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait pour reconstituer le mélange. Ces mélanges doivent être pasteurisés avant sanglage.

RECOMMANDATION : Fournissez-vous auprès de Maisons de Confiance, et suivez scrupuleusement les instructions de votre fournisseur, sans modifier le produit qui vous est vendu.

- EN CONFÉCTIONNANT VOUS-MÊME VOTRE MÉLANGE

N'EMPLOYEZ ALORS QUE DES PRODUITS DE BASE DE PREMIER CHOIX.

POUR ETRE EN REGLE AVEC LA LEGISLATION

LE DECRET DE 1949 POUR LES GLACES, CREMES GLACEES et SORBETS, impose la pasteurisation pour tous les mélanges.

Ce Décret prévoit deux types de pasteurisation possibles :

- BASSE : Chauffer le mélange à 65°, le maintenir pendant 30 minutes à cette température, et le refroidir à + 6°.
- HAUTE : Chauffer le mélange à + 85°, le maintenir ainsi 2 à 3 minutes, et le refroidir à + 6°.

LA METHODE TRADITIONNELLE pour préparer les mélanges reste la cuisson en casserole.

Après la cuisson, le système "CHOC" CARPIGIANI permet d'introduire dans la turbine le mélange bouillant (85°) et dans le temps d'un sanglage normal de ramener le produit à son point de congélation.

Cette utilisation de la machine permet donc de réaliser le second temps de la pasteurisation.

Cependant le PASTEURISATEUR vous permet un gain de temps considérable par rapport à la cuisson en casserole.

Il vous offre le choix entre la "basse" et la "haute" pasteurisation.

Il vous donne, en outre, la possibilité d'effectuer la maturation du mélange (maintien de la température à + 6°), qui permet de développer l'arôme et le parfum de la glace finie, d'affiner également la texture de la glace.

Nous vous proposons dans les pages qui suivent quelques recettes selon les deux manières de fabriquer vos glaces, crèmes glacées et sorbets, tout en restant dans les normes de la législation.

Nous tenons à vous préciser que la liste de ces recettes n'est pas limitative, qu'elle vous est donnée pour faciliter votre travail et qu'elle n'engage en aucune façon notre responsabilité.

mélange neutre préparé traditionnellement

Contrairement aux autres recettes dosées, la présente formule ne comporte aucun arôme et est étudiée pour pouvoir recevoir, selon les nécessités de travail, soit une addition de vanille, soit un autre ajout (café, praliné, cacao ou caramel).

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. gras. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	Kg	0,265
- Jaunes d'oeufs frais (7 unités)	Kg	0,126
- Crème fraîche 40 % de Mat. gras.	Kg	0,060
- Lait en poudre, écrémé (0 % de mat. gras.)	Kg	0,035
- Stabilisateur autorisé (alginate)	Kg	0,002

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

En casserole, sur le feu, mettre : le lait frais, la crème, la moitié du sucre, et la poudre de lait. Commencer à chauffer.

Mélanger à part stabilisateur et restant du sucre, en terrine, verser ce mélange sur les oeufs, tout en agitant vigoureusement au fouet pour blanchir la masse, en crème de teinte paille.

Remettre la totalité du mélange sur le feu et le "napper" selon les habitudes (aux environs de 82° C), puis filtrer le tout au "chinois", et turbiner dans les 60 minutes après cuisson pour être en règle avec la loi.

REMARQUES :

La formule ci-dessus peut recevoir toutes adjonctions ultérieures de CAFE EN POUDRE, d'extrait de café liquide ou de vanille concentrée par exemple, voire de cacao ou praliné poudre, demi-sucré seulement.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	17,4 %	Extrait sec dégraissé du lait	7,9 %
Matière Grasse	3,8 %	Jaunes d'oeufs frais	8,2 %
Extrait sec total ... Variable selon additif aromatique, mais au moins 32 %.			

Formule conforme à la législation en vigueur.

glace vanille traditionnelle

formule aux oeufs

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. Grasse	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,250
- Jaunes d'oeufs frais ou décongelés (6 unités)	KG	0,108
- Crème fraîche 40 % de Mat. Grasse	KG	0,060
- Lait en poudre, écrémé, à 0 % Mat. Grasse	KG	0,035
- Vanille double concentrée à 5 g./KG	c.c.	10
- Stabilisateur autorisé (alginate)	KG	0,002

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Mettre le lait en casserole, avec la crème et une partie (la moitié environ) du sucre. Inclure également le lait en poudre tout de suite.
- Verser le sucre, le stabilisateur, la vanille, les jaunes dans une terrine, et malaxer cet ensemble au fouet pour blanchir les oeufs et obtenir une belle pâte lisse.
- A ébullition du lait, vider progressivement celui-ci dans la terrine, dans la préparation aux oeufs, et remuer vivement pour bien dissoudre la masse dans le lait bouillant.
- Remettre en casserole et "napper" selon l'habitude (environ 82° C), puis passer au chinois et faire refroidir.

REMARQUES :

Il est vivement déconseillé de pratiquer selon la méthode expéditive trop souvent employée, qui consiste à verser le lait bouillant en terrine sur les jaunes blanchis au sucre, sans mettre à nouveau en casserole.

En effet, par ce moyen, l'ensemble du mélange n'est pas pasteurisé, et il y a risque de prolifération bactérienne.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	: 16,6 %	Extrait sec dégraissé du lait	: 8,2 %
Mat. Grasse	: 3,8 %	Vanille pure	: 0,13 %
Jaunes d'oeufs	7,2 %	Extrait sec total	32,5 %

Formule conforme à la législation.

Toutes normes parfaitement équilibrées et au-dessus des taux requis par la loi en vigueur.

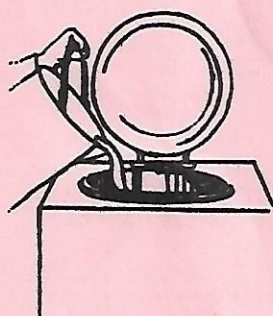
glace vanille formule au beurre

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. Gras. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,250
- Sucre inverti	KG	0,050
- Jaunes d'oeufs frais	KG	0,200
- Beurre	KG	0,050
- Lait en poudre, écrémé, à 0 % de Mat. Gras.	KG	0,030
- Arôme vanille (gousse)	KG	0,002
- Stabilisateur	KG	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- 1) Faire bouillir 200 g. de lait, le retirer du feu et y faire infuser 10 à 15 minutes 2 gousses de vanille fendues.
- 2) Faire mousser les 200 g. de jaunes d'oeufs et 125 g. de sucre. Mélanger les 125 g. restants de sucre et le stabilisateur.
- 3) Mettre dans le pasteurisateur (position pasteurisation haute) :
 - 800 g. de lait, le beurre, le sucre inverti, le mélange sucre/stabilisateur.
 - Ajouter l'infusion de vanille.
 - Ajouter le mélange jaunes/sucre.



à 85° : Enclenchement automatique du cycle de refroidissement.

Conservation à + 4° ; possibilité de maturation, la législation autorisant un maximum de 24 heures.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	:	17,9 %	Extrait sec du lait	:	7,1 %
Mat. Grasse	:	7,2 %	Extrait sec total	:	36,6 %
Jaunes	:	12,3 %			

glace vanille

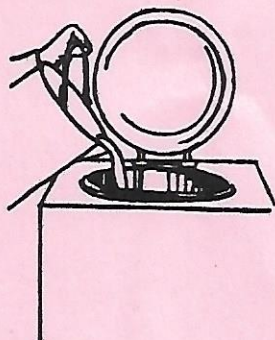
formule crème fraîche

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. Gras. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,250
- Sucre inverti	KG	0,050
- Jaunes d'oeufs frais	KG	0,200
- Crème fleurette	KG	0,200
- Arôme vanille (en gousse)	KG	0,002
- stabilisateur	KG	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- 1) Faire bouillir 200 g. de lait, le retirer du feu et y faire infuser les gousses de vanille fendues pendant 10 à 15 minutes.
- 2) Faire mousser les jaunes d'oeufs avec 125 g. de sucre semoule. Et mélanger les 125 g. de sucre restant avec le stabilisateur.
- 3) Mettre dans le pasteurisateur :
 - 800 g. de lait, la crème fleurette, le sucre inverti, et le mélange sucre/stabilisateur
 - Ajouter l'infusion de vanille.
 - Ajouter le mélange jaunes/sucre.



A 85° : Enclenchement automatique du cycle de refroidissement.

Conservation à + 4° ; possibilité de maturation (la législation autorisant un maximum de 24 heures.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	:	16,6 %	Extrait sec du lait	:	6,6 %
Mat. Grasse	:	8,4 %	Extrait sec total	:	35,4 %
Jaunes	:	11,5 %			

glace au café préparée traditionnellement

INGREDIENTS

-Lait frais à 34 g. de Mat. Gras.au litre	Lit. 1
-Sucre semoule	Kg 0,265
-Jaunes d'oeufs frais (6 jaunes moyens)	Kg 0,108
-Crème fraîche à 40% de Mat. Gras.	Kg 0,060
-Extrait de café torréfié au sucre 15 g/litre	Kg 0,025
-Lait écrémé en poudre 0% de Mat. Gras.	Kg 0,030
-Stabilisateur autorisé (alginate)	Kg 0,002

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Verser le lait en casserole et ajouter la crème ainsi que la poudre de lait que l'on disperse en pluie.
- Mélanger les jaunes en terrine, avec le sucre et les blanchir après avoir associé le stabilisateur au sucre.
- A ébullition du lait, verser celui-ci doucement sur la composition en terrine, tout en agitant à la spatule pour éviter de coaguler les jaunes.
- Mettre à nouveau en casserole et "napper" suivant l'habitude (environ 82°) et faire refroidir immédiatement en trempant la casserole dans l'eau glacée. A jouter l'extrait de café et turbiner.

REMARQUES :

Bien que des recherches scientifiques aient été entreprises, on n'a pas pu déterminer quel facteur influence la coloration du mix à café, qui, de teinte mordorée - immédiatement après turbinage - passe au brun plus foncé durant le stockage.

On ne sera donc pas étonné d'apercevoir un tel changement qui ne modifie en rien les qualités intrinsèques de la glace et sa valeur gustative.

Sucre	17,3%	Extrait sec dégraissé du lait	7,7%
Matière Grasse	3,8%	Stabilisateur	0,13%
Café	2,5%	Jaunes d'oeufs	7,1%
Extrait sec total	33 %		

Proportions toutes largement suffisantes et donnant un mélange glacé fin, un peu plus sucré que vanillé, volontairement, car le café sollicite plus de matière sucrante.

Glace Café

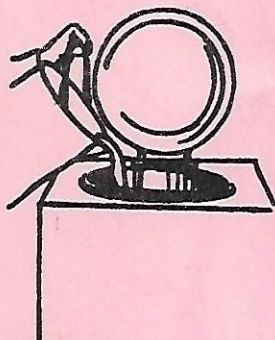
Formule aux œufs

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de M.G. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,200
- Sucre inverti	KG	0,100
- Jaunes d'œufs frais	KG	0,200
- Beurre	KG	0,050
- Lait en poudre	KG	0,020
- Café soluble	KG	0,010
- Extrait de café	KG	0,020
- Café concassé	KG	0,050
- Stabilisateur	KG	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- 1) Faire bouillir à petit feu pendant 3 mn 200 g de lait et le café concassé. Passer cet appareil à l'étamine.
- 2) Mélanger les jaunes avec 100 g. de sucre semoule
- 3) Mettre dans le pasteurisateur :
 - le reste de lait (834 g.)
 - le reste du sucre semoule (100 g.), le stabilisateur, le sucre inverti, et le lait en poudre
 - le mélange jaunes/sucre, et le beurre (Ajouter l'appareil 1)
 - Ajouter le café soluble
 - Ajouter le café en extrait



A 85° : Enclenchement du cycle de refroidissement

Conservation à + 4° ; possibilité de maturation (la Législation autorisant un maximum de 24 heures).

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

. Sucre	:	16	%	. Extrait sec de lait		6,2	%
. Mat. Grasse	:	7	%	. Total extrait sec		35,-	%
. Jaunes	:	11,8	%				

glace traditionnelle au chocolat

INGREDIENTS

- Lait frappé à 34 g. de matière grasse au litre	Lit. 1
- Cacao poudre solubilisé 20/22 % Mat. grasse	Kg 0,050
- Sucre semoule	Kg 0,260
- Jaunes d'oeufs frais ou décongelés (6)	Kg 0,108
- Lait écrémé en poudre 0 % de Matière Grasse	Kg 0,020
- Crème fraîche à 40 % de Matière Grasse.	Kg 0,060
- Stabilisateur (alginate)	Kg 0,002
- Extrait de café de correction de couleur	Gr 1 à 2

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Mettre le lait en casserole ainsi que la crème, et sucrer avec une partie de sucre (200 g.). Ajouter également l'extrait de café.
- Porter à ébullition progressive, tout en ajoutant la poudre de lait à 25° et saupoudrer le cacao aux alentours de 35°C.
- Dans une terrine, placer les jaunes et le sucre restant, préalablement mélangé au stabilisateur. Blanchir au fouet et réserver en attente.
- A ébullition du mélange sur le feu, verser celui-ci rapidement tout en brassant énergiquement, sur les jaunes en terrine, et veiller à ne pas coaguler les oeufs.
- Réserver en casserole et porter sur le feu pour napper convenablement à la spatule selon la méthode habituelle.
- Faire refroidir rapidement en incrustant la casserole dans l'eau glacée, et congeler le mélange en turbine, le plus rapidement possible lorsque la crème composée est froide.

La cuisson du cacao est indispensable pour bien activer la solubilisation et afin qu'il n'y ait aucun pigment plus brun et foncé dans le mix.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	17 %	ESDL	7,1 %	Mat. Gr.	3,8 %	EST	34,4 %
Stabi.	0,13 %	Jaunes	7,1 %	Cacao	3,26 %		

Toutes normes raisonnables et équilibrées pour une conservation en basse température, pendant un délai moyen d'une dizaine de jours.

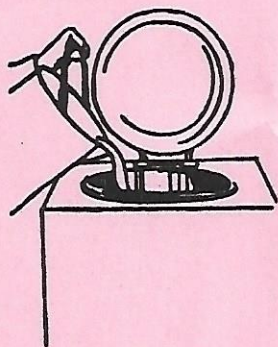
glace chocolat formule aux oeufs

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. Gras. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,220
- Sucre inverti	KG	0,025
- Jaunes d'oeufs frais	KG	0,120
- Crème fleurette	KG	0,100
- Cacao soluble	KG	0,060
- Cacao pur en pâte	KG	0,060
- Stabilisateur	KG	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Préparer le sirop de cacao : faire bouillir 100 g. d'eau et 100 g de sucre semoule ; y ajouter le cacao en poudre et le cacao pur en pâte. Laisser bouillir pendant 10 minutes.
- Faire mousser les jaunes d'oeufs et 110 g. de sucre semoule. Mélanger d'autre part le reste du sucre semoule et le stabilisateur.
- Mettre dans le pasteurisateur :
 - le lait, la crème, le sucre inverti, le mélange sucre/stabilisateur.
 - ajouter le sirop de cacao.
 - ajouter le mélange jaunes/sucre.



à 85° : enclenchement automatique du cycle de refroidissement
possibilité de maturation (la législation autorisant un maximum de 24 heures).

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	:	16,3 %	Extrait sec du lait	:	5,8 %
Mat. Grasse	:	5,8 %	Total extrait sec	:	36,3 %
Jaunes	:	7,4 %			

Glace praliné

Formule aux œufs

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. Gr. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	KG	0,200
- Sucre inverti	KG	0,050
- Jaunes d'œufs frais	KG	0,200
- Beurre	KG	0,050
- Noisette en pâte	KG	0,025
- Noisette en poudre	KG	0,080
- Stabilisateur	KG	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- a) Faire mousser les jaunes et 100 g. de sucre semoule
- b) Mélanger le reste du sucre avec le stabilisateur
- c) Mettre dans le pasteurisateur :

- . le lait, le beurre, le sucre inverti, le mélange sucre/stabilisateur,
- . Ajouter 25 g de pâte noisette
- . Ajouter le mélange jaunes/sucre.

A 85° : Enclenchement automatique du cycle de refroidissement.

Conservation à + 4°. Possibilité de maturation (la Législation autorise un maximum de 24 heures).

En fin de turbinage, ajouter 80 g. de praliné noisette concassé par litre de mélange.

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIVANT :

Sucre : 17 %
 Mat. gr. : 7,1 %
 Jaunes : 12,1 %

Extrait sec du lait : 5,2 %
 Extrait sec total : 37,5 %

glace caramel

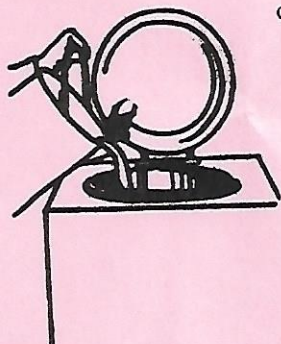
formule aux oeufs

INGREDIENTS

- Lait frais à 34 g. de Mat. gras. au litre	Lit.	1
- Sucre semoule	Kg	0,200
- Jaunes d'oeufs frais	Kg	0,200
- Beurre	Kg	0,025
- Arôme caramel	Kg	0,175
- Stabilisateur	Kg	0,001

PROCESSUS DE FABRICATION DU MELANGE

- Préparer le sirop caramel : fondre à la couleur désirée 100 gr de sucre, ajouter 10 gr de beurre, mélanger et décuire ce caramel avec 30 gr d'eau chaude.
- Faire mousser les jaunes d'oeufs avec 100 gr de sucre semoule. Mélanger d'autre part le reste du sucre avec le stabilisateur.
- Mettre dans le pasteurisateur :
 - le lait, le beurre, le mélange sucre/stabilisateur.
 - ajouter le caramel
 - ajouter le mélange jaunes/sucre



à 85° : enclenchement automatique du cycle de refroidissement.

Conservation à + 4°. Possibilité de maturation (la Législation autorisant un maximum de 24 heures).

LES CONSTITUANTS DE CETTE RECETTE RESSORTENT COMME SUIT :

Sucre	17,3 %	Extrait sec du lait	5,3 %
Mat. Gras.	6 %	Total extrait sec	36,7 %
Jaunes	12,4 %		