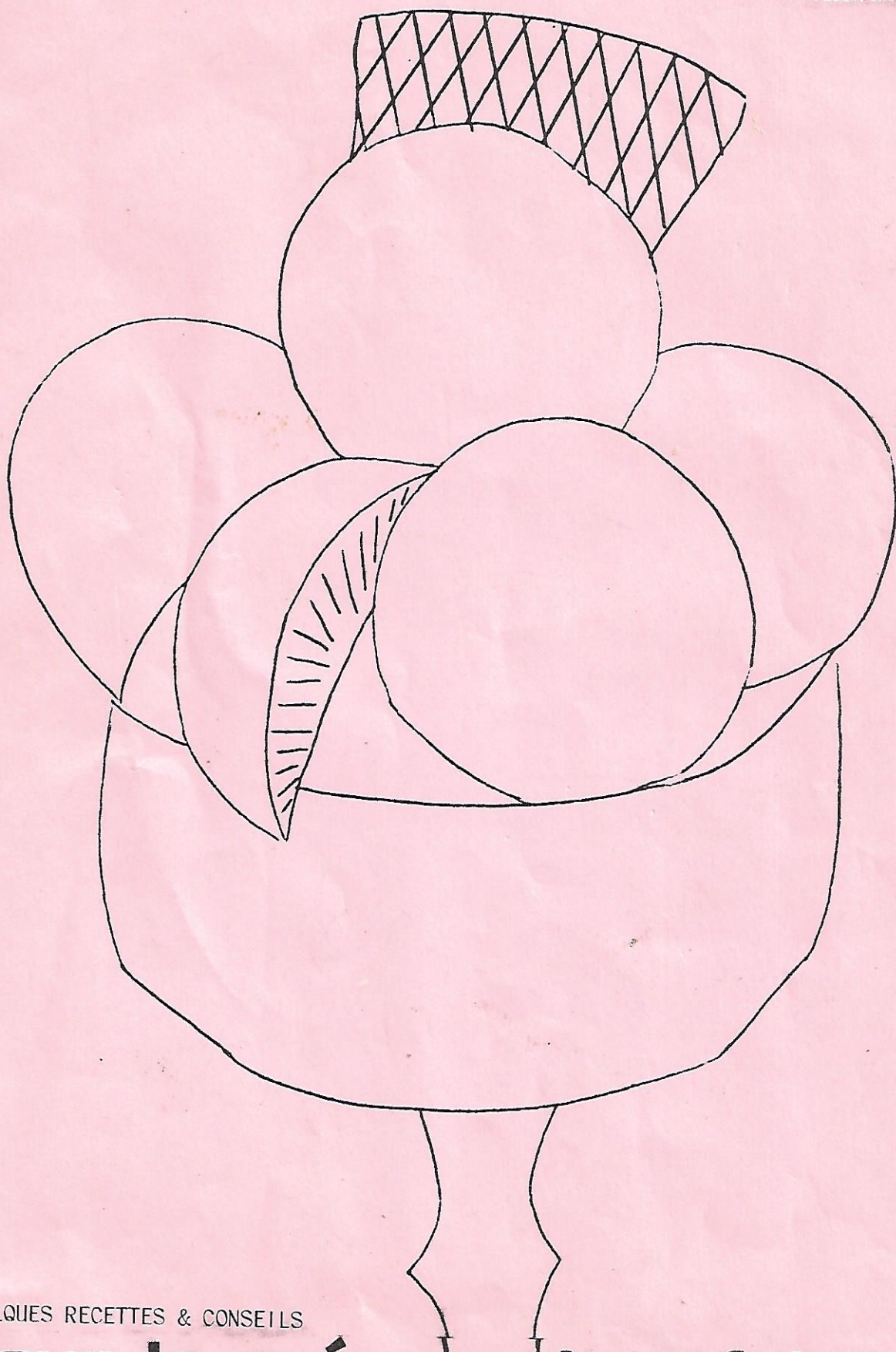


CARPIGIANI

Sodimag

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



QUELQUES RECETTES & CONSEILS

pour la préparation & fabrication

glaces, crèmes glacées, sorbets

* 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 PREPARER VOS GLACES, CREMES GLACEES 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'adjoindre 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 CONFECTIONNANT VOUS-MEME VOTRE MELANGE

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