



FICHE ÉQUILIBRE

Crèmes glacées

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Faire chauffer le lait et la crème à 45°C, ajouter la poudre de lait, le sucre inverti, le glucose atomisé et le mélange saccharose/ stabilisateur.
- A 60°C-65 °C, ajouter la purée décongelée.
- Chauffer à 85°C (certaines purées font légèrement "cailler" le lait à cause de leur acidité.
- Mixer pour faire disparaître le phénomène).
- Passer au chinois et faire refroidir à 4°C pendant 12h minimum.
- Turbiner.
- Stocker ensuite à -18°C.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

<i>Purées et jus</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Lait entier (g)</i>	<i>Crème 35%MG (g)</i>	<i>Sucre inverti (g)</i>	<i>Saccharose (g)</i>	<i>Glucose atomisé (g)</i>	<i>Poudre de lait (g)</i>	<i>Mélange stabilisateur (g)</i>
Abricot	1000	800	195	110	215	90	135	12
Ananas	1000	250	200	100	125	80	150	10
Baie d'églantier	1000	500	200	60	320	90	50	8
Banane	1000	800	350	80	310	120	170	12
Bapamanga	1000	800	350	80	270	110	140	12
Cassis	1000	1000	280	80	310	135	145	14
Citron jaune	1000	3000	240	240	550	180	365	26
Citron vert	1000	3000	240	300	690	180	365	27
Coing	1000	250	200	100	125	80	150	10
Figue violette	1000	700	380	80	250	110	145	10
Fraise	1000	700	200	90	180	80	110	10
Fraise des bois	1000	700	200	90	200	90	110	10
Framboise	1000	800	170	85	270	90	165	13
Fruits rouges	1000	800	170	85	270	90	165	13
Goyave	1000	800	170	50	210	70	140	11
Griotte	1000	800	170	85	260	80	150	11
Groseille	1000	1000	250	100	400	135	145	13
Litchi	1000	900	210	75	310	110	185	13
Mandarine	1000	800	350	80	260	110	120	12
Mangue	1000	1000	250	110	430	100	195	14
Martinique	1000	250	200	100	125	80	150	10
Melon	1000	700	200	90	180	80	110	11
Mirabelle	1000	800	195	110	230	90	135	11
Mûre	1000	800	170	90	250	120	150	12
Myrtille	1000	700	380	80	250	120	145	10
Noix de coco	1000	900	210	80	260	130	110	14
Orange	1000	800	350	80	385	120	140	13
Orange sanguine	1000	800	350	80	385	120	140	13
Pamplemousse rose	1000	800	350	80	385	120	140	13
Passion jaune et violet	1000	3000	250	260	510	135	345	25
Pêche blanche	1000	450	185	65	250	110	145	13
Pêche jaune	1000	450	185	65	250	110	145	13
Pêche de vigne	1000	450	185	65	180	110	145	13



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Lait entier (g)	Crème 35%MG (g)	Sucre inversi (g)	Saccharose (g)	Glucose atomisé (g)	Poudre de lait (g)	Mélange stabilisateur (g)
Poire William's	1000	700	200	90	250	90	150	11
Poivron rouge	1000	800	180	80	250	120	140	14
Pomme verte	1000	750	170	110	260	90	140	12
Rhubarbe	1000	280	210	75	200	100	145	10
Tangor	1000	3000	240	240	550	180	365	26
Yuzu	500	3000	240	240	525	150	75	25





Process

- First, prepare the Italian meringue by boiling 500g of sugar and 125g of water to 118°C, then gradually add 250g of stiffly beaten egg whites.
- Leave to cool in the mixer on a low speed.
- Dissolve the gelatine in very cold water.
- Heat the fruit pulp (to around 85°C so as not to alter the flavour of the fruit) and add the drained gelatine.
- When the egg yolks and sugar have reached the temperatures indicated in the table, mix them together and add them to the fruit pulp.
- Pour the mixture over the Italian meringue and mix.
- Whip the crème fraîche until soft peaks form and gently fold it into the mixture.



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Whole milk (g)</i>	<i>Cream 35% fat (g)</i>	<i>Invert sugar (g)</i>	<i>Sucrose (g)</i>	<i>Spray-dried glucose (g)</i>	<i>Milk powder (g)</i>	<i>Stabiliser mixture (g)</i>
Apple green	1000	750	200	90	250	90	150	11
Apricot	1000	800	195	110	215	90	135	12
Banana	1000	800	350	80	310	120	170	12
Bapamanga	1000	800	350	80	270	110	140	12
Blackberry	1000	800	170	90	250	120	150	12
Blackcurrant	1000	1000	280	80	310	135	145	14
Blueberry	1000	700	380	80	250	120	145	10
Coconut	1000	900	210	80	260	130	110	14
Fig purple	1000	700	380	80	250	110	145	10
Grapefruit pink	1000	800	350	80	385	120	140	13
Guava	1000	800	170	50	210	70	140	11
Lemon	1000	3000	240	240	550	180	365	26
Lime	1000	3000	240	300	690	180	365	27
Lychee	1000	900	210	75	310	110	185	13
Mandarin	1000	800	350	80	260	110	120	12
Mango	1000	1000	250	110	430	100	195	14
Martinique	1000	250	200	100	125	80	150	10
Melon	1000	700	200	90	180	80	110	11
Morello cherry	1000	800	170	85	260	80	150	11
Orange	1000	800	350	80	385	120	140	13
Orange blood	1000	800	350	80	385	120	140	13
Passion fruit yellow and purple	1000	3000	250	260	510	135	345	25
Peach blood	1000	450	185	65	180	110	145	13
Peach white	1000	450	185	65	250	110	145	13
Peach yellow	1000	450	185	65	250	110	145	13
Pear Williams	1000	700	200	90	250	90	150	11
Pineapple	1000	250	200	100	125	80	150	10
Plum mirabelle	1000	800	195	110	230	90	135	11
Quince	1000	250	200	100	125	80	150	10
Raspberry	1000	800	170	85	270	90	165	13
Red fruits mix	1000	800	170	85	270	90	165	13
Red bell pepper	1000	800	180	80	250	120	140	14



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Whole milk (g)</i>	<i>Cream 35% fat (g)</i>	<i>Invert sugar (g)</i>	<i>Saccharose (g)</i>	<i>Atomised glucose (g)</i>	<i>Milk powder (g)</i>	<i>Stabiliser mixture (g)</i>
Redcurrant	1000	1000	250	100	400	135	145	13
Rhubarb	1000	280	210	75	200	100	145	10
Rosehip	1000	500	200	60	320	90	50	8
Strawberry	1000	700	200	90	180	80	110	10
Strawberry wild	1000	700	200	90	200	90	110	10
Tangor	1000	3000	240	240	550	180	365	26
Yuzu	500	3000	240	240	525	150	75	25

