



FICHE ÉQUILIBRE

Glaçages

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Mélanger le sucre et la pectine.
- Chauffer les jus ou purées SICOLY à 50°C avec l'eau (ou le jus), le glucose et le jus de citron le cas échéant.
- Ajouter en pluie fine le mélange sucre-pectine tout en mélangeant au fouet.
- Porter le tout à ébullition sans cesser de mélanger et laisser bouillir pendant 10 secondes.
- Hors du feu, ajouter la solution citrique le cas échéant.
- Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures
- Faire fondre le glaçage et utiliser entre 40 et 45°C selon la texture de chaque glaçage et couleur sur l'entremets à -18°C.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée/jus (g)	Eau/jus (g)	Jus de citron (g)	Sucre (g)	Sirop de glucose (g)	Pectine NH (g)	Agar agar (g)	Solution citrique (g)
Abricot	421	235	20	167	146	11		
Ananas	410	230	19,5	187	143	10,5		
Banane	379	226	40	200	130	18,5		6,5
Betterave	379	226	40	200	130	18,5		6,5
Cassis	362	294	20	166	147	11		
Citron jaune	183	408		217	177	15		
Citron vert	183	408		217	177	15		
Coing	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Figue violette	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Fraise	400	229	18,5	200	142	10,5		
Fraise des bois	400	229	18,5	200	142	10,5		
Framboise	430	239		170	150	8	3	
Fruits rouges	228	360		228	174	10		
Goyave	421	235	20	167	146	11		
Griotte	362	294	20		166	147	11	
Groseille	228	360		228	174	10		
Kalamansi	183	408		217	177	15		
Litchi	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Mandarine	421	235	20	167	146	11		
Mangue	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Melon	446	200	20	167	146	11		10
Mirabelle	362	294	20	166	147	11		10
Mûre	400	229	18,5	200	142	10,5		
Myrtille	228	360		228	174	10		
Noix de coco	365	233	41	205	137	13,5	5,5	
Noix de coco (Lait sans râpé de coco)	365	228	41	205	137	19		5
Orange	421	235	20	167	146	11		
Orange sanguine	421	235	20	167	146	11		
Pamplemousse rose	228	360		228	174	10		
Passion jaune et violet	228	360	0	228	174	10		
Pêche blanche	421	235	20	167	146	11		
Pêche jaune	421	235	20	167	146	11		
Pêche de vigne	421	235	20	167	146	11		



Recettes - Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée/jus (g)	Eau/jus (g)	Jus de citron (g)	Sucre (g)	Sirop de glucose (g)	Pectine NH (g)	Agar agar (g)	Solution citrique (g)
Poire William's	421	235 Jus de poire	20	167	146	11		
Pomme verte	278	342 Jus de pomme	22	180	168	10		
Rhubarbe	218	344		255	165	18		
Yuzu	183	408		217	177	15		





Process

- Mix sugar and pectin together.
- Heat SICOLY® purée or juice to 50°C with water, glucose and lemon juice (if necessary).
- Add little by little the sugar and pectin mix while whisking.
- Bring the mix to a boil while still whisking and boil for 10 seconds.
- Off the heat, add the citric solution when necessary.
- Leave to cool down in the fridge for 12 hours.
- Melt the glazing and use between 40 and 45°C (depending on each glazing texture) on a frozen entremets cake (-18°C).



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée/juice (g)</i>	<i>Water/juice (g)</i>	<i>Lemon juice (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Glucose syrup (g)</i>	<i>NH pectin (g)</i>	<i>Agar agar (g)</i>	<i>Citric solution (g)</i>
Apple green	278	342 apple juice	22	180	168	10		
Apricot	421	235	20	167	146	11		
Banana	379	226	40	200	130	18,5		6,5
Beetroot	379	226	40	200	130	18,5		6,5
Blackberry	400	229	18,5	200	142	10,5		
Blackcurrant	362	294	20	166	147	11		
Blueberry	228	360		228	174	10		
Coconut	365	233	41	205	137	13,5	5,5	
Coconut (milk)	365	228	41	205	137	19		5
Fig purple	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Grapefruit pink	228	360		228	174	10		
Guava	421	235	20	167	146	11		
Kalamansi	183	408		217	177	15		
Lemon	183	408		217	177	15		
Lime	183	408		217	177	15		
Lychee	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Mandarin	421	235	20	167	146	11		
Mango	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Melon	446	200	20	167	146	11		10
Morello cherry	362	294	20	166	147	11		
Orange	421	235	20	167	146	11		
Orange blood	431	235	20	164	146	11		
Passion fruit yellow and purple	228	360	0	228	174	10		
Peach blood	421	235	20	167	146	11		
Peach white	421	235	20	167	146	11		
Peach yellow	421	235	20	167	146	11		
Pear Williams	421	235 pear juice	20	167	146	11		
Pineapple	410	230	19,5	187	143	10,5		
Plum mirabelle	362	294	20	166	147	11		
Quince	414	245	14	164	145	10,5		7,5
Raspberry	430	239		170	150	8	3	
Red currant	228	360		228	174	10		



Recipes - Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée/juice (g)</i>	<i>Water/juice (g)</i>	<i>Lemon juice (g)</i>	<i>Sugar (g)</i>	<i>Glucose syrup (g)</i>	<i>NH pectin (g)</i>	<i>Agar agar (g)</i>	<i>Citric solution (g)</i>
Red fruits mix	228	360		228	174	10		
Rhubarb	218	344		255	165	18		
Strawberry	400	229	18,5	200	142	10,5		
Strawberry wild	400	229	18,5	200	142	10,5		
Yuzu	183	408		217	177	15		

