

■ LES ENTREMETS GLACES ■

1. Composition

- **L'appareil à bombes et à parfaits glacés** : sabayon au sirop de sucre, après refroidissement, ajout de crème fouettée...
- **Les mousses glacées aux œufs** : crème anglaise collée à la gélatine et parfumée, après refroidissement, ajout de crème fouettée (voir appareil à bavarois)...
- **Les mousses glacées aux fruits** : mélange de pulpe de fruit, de sirop, de crème fouettée...
- **Les soufflés glacés à la liqueur** : appareil à bombe, meringue italienne et crème fouettée parfumée à la liqueur. Mouler, bloquer au grand froid...
- **Les soufflés glacés aux fruits** : meringue italienne, purée de fruits puis crème fouettée. Les soufflés glacés sont dressés dans des moules en porcelaine dont l'extérieur a été entouré d'une bande de papier sulfurisé qui dépasse légèrement le haut du moule, bloquer au grand froid, retirer le papier sulfurisé à l'envoi...
- **Les sabayons glacés** : monter les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie (comme la génoise), parfumer, ajouter la crème fouettée, dresser et bloquer au grand froid...

↳ Etiquetages des produits :

L'étiquette doit comporter :

- la dénomination du produit
- le volume en litre, la composition dans l'ordre d'importance en pourcentage, les additifs.
- le % de sucre et dérivés.
- le délai de consommation, le jour et le mois dans le cas d'utilisation dans les trois mois.
- le mois et l'année dans le cas d'utilisation supérieure à trois mois mais inférieure à 18 mois.
- l'année si la durée d'utilisation est supérieure à 18 mois.
- la date doit être inscrite à la suite de la mention « à consommer de préférence dans un délai de mois après le 00.00.00 » Cette dernière date indique pour les sorbets, crèmes glacées et les glaces la date de congélation.



Est interdit : L'eau non potable, toutes matières grasses ne provenant pas du lait, les parfums synthétiques, l'amidon, la fécule, les farines diverses, ainsi que tout produit stabilisateur ou antiseptique ou toute matière colorante non autorisée.

LES FRUITS Pochés-LES COMPOTES

Les fruits sont pochés dans un sirop parfumés : Poire belle-Hélène, pêche Melba

Les compotes de fruits : les fruits sont pochés entiers, en demi ou coupés en morceaux ou en quartiers. Ils ont cuits à frémissement dans un sirop parfumé à l'orange, au citron, à la cannelle, à la vanille ou pochés dans du vin sucré. Les compotes sont servies avec leur sirop.

