

■ GLACES ET SORBETS ■

1. Classification

Il existe différentes dénominations : les glaces à l'eau, les glaces au lait, les glaces aux œufs, les crèmes glacées, les glaces aux fruits, les sorbets, les sorbets plein fruit, les sorbets à l'alcool, les sorbets aromatisés (violette, rose...)...

- **Les crèmes glacées :**
 - Obtenues par la congélation d'un mix de lait, de crème, de sucre, parfumé à l'aide de fruit ou d'un parfum naturel. Ces glaces contiennent au minimum 14 % de saccharose et 7 % de matière grasse de lait.
- **Les glaces aux œufs :**
 - Obtenues par congélation d'une crème anglaise pasteurisée et parfumée par des arômes naturels. Ces glaces doivent comporter au minimum 16 % de sucre, 7 % de jaunes d'œufs, 2 % de matière grasse de lait.
- **Les glaces aux fruits ou au sirop de fruits :**
 - Cette dénomination doit être suivie du nom du fruit ou de l'arôme naturel utilisé. Elles sont obtenues par congélation d'un mélange pasteurisé d'eau potable, de sucre, de lait ou de crème. Ces glaces doivent comporter 25 % de sucre pour une glace aux fruits et 18 % s'il s'agit d'un arôme naturel.
- **Les sorbets aux fruits, aux vins, aux liqueurs et alcools :**
 - Ils sont obtenus par un mélange pasteurisé d'eau potable, de sucre de fruits frais ou de pulpe. Le pourcentage de fruits doit être au minimum de 35 % pour des fruits doux. pour des fruits acides 15 %.
- **Les granités :**
 - Réalisés avec un sirop moins concentré en sucre que les sorbets, texture granuleuse. Le mix est sanglé puis est égrené à l'aide de fourchettes pendant la congélation. Le granité est servi en hors d'œuvre ou en milieu de repas (trou bourguignon par exemple...)...

2. Fabrication

- **La pasteurisation :** consiste à chauffer le mélange (mix) soit à basse température (+65 °C pendant 30 minutes) soit à haute température (+85 °C pendant 5 minutes) puis à le refroidir rapidement à +4 °C, cette opération permet de neutraliser les germes...
- **Le turbinage ou sanglage :**
 - Opération qui consiste à congeler le mélange qui va se transformer en glace. Le mélange devient onctueux et se charge en air, c'est le foisonnement. L'utilisation d'une sorbetière permet d'éviter la formation de paillettes...

3. Stockage

Conservation à – 20 °C. Température lors du service : -12 °C à -15 °C...