

■ PATISSERIE GLACES ET SORBETS ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

- **Les pâtes de cuisine et de pâtisserie** sont également appelées pâtes de base, elles comprennent les pâtes sèches (brisée, sucrée...), les pâtes molles (à choux, à crêpes...), les pâtes levées (brioche, pain...), les pâtes poussées (cake, madeleine...), les pâtes montées (génoise, biscuit...)... Les ingrédients de base varient selon les recettes : farine, œufs, jaunes, blancs, sel, sucre, matière grasse, levure...)...
- **Les crèmes** : crème pâtissière, anglaise, Chantilly, au beurre, d'amandes... Elles nécessitent des précautions d'hygiène rigoureuses car elles sont souvent fabriquées avec des œufs associés à des cuissons réduites...
- **Les appareils** : à crème prise sucré simple ou parfumé, à pots de crème, à flan, à clafoutis, à crème catalane, à bavarois aux œufs ou aux fruits, à mousses, à soufflés, à meringues...
- **Les glaces et sorbets** : la réglementation est très précise, elle autorise quatre fabrications, les glaces à la crème, crèmes glacées et ice-cream, les glaces aux œufs, les glaces aux fruits ou sirops de fruits, les sorbets aux fruits, liqueurs et alcools... Elle fixe les produits autorisés, les quantités, l'hygiène du matériel, des locaux et du personnel, l'étiquetage...
- **Les glaces maison** : glaces aux œufs à base de crème anglaise, sorbets aux fruits, sorbets au vin, alcool et liqueur, les granités...
- **Les entremets glacés** : appareils à bombes et parfaits glacés, mousses glacées aux fruits, mousses glacées aux œufs, soufflés glacés à la liqueur, soufflés glacés aux fruits, sabayons glacés...
- **Les fruits pochés, compotes, sauces et coulis...**
■
- **Les parasitoses** sont des maladies transmises par un parasite contenu dans la nourriture ou l'eau de boisson ou par un milieu infecté ou par le personnel. Les parasites les plus connus sont le ténia, la toxoplasmose, la trichine, l'ascaris, la douve du foie...

