

L'art de la glace et sa technologie



Gérard Taurin

M.O.F. Glacier

04.05.06
juin

Objectif du stage :

Venez apprendre à maîtriser les équilibres, goûts, textures de vos glaces et sorbets.

Ce stage vous permettra de vous différencier de la concurrence par la qualité et la variété de vos glaces.

Public visé : boulangers/pâtisseries, pâtisseries, glaciers

1054,17 € HT - 1265,00 € TTC

■ Programme du stage

1- Technologie de la glace (les cinq sens, le goût)

- Les sauces (profiteroles, caramel)
- Mise en oeuvre d'un mix à sorbet
- Mise en oeuvre d'un mix à glace
- Équilibrage d'une recette de sorbet
- Tableau analytique
- Les sucres

2- Recettes de base

- Sorbets framboise, citron jaune, passion, vanille, caramel, café, chocolat, pistache

3- Les entremets

- Vacherin glacé framboise vanille
- Les polos fruités
- Assiette japonaise
- Ice qui pique
- Esquimaux gourmand
- Tarte glacée citron meringue
- Tarte glacée chocolat
- Dome yaourt
- Cylindre à partager
- Vacherin Bayadère
- Plaisir glacé

