

# 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 :** boulangeurs/pâtissiers, pâtissiers, glacières

**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
- Esquimau gourmand
- Tarte glacée citron meringue
- Tarte glacée chocolat
- Dome yaourt
- Cylindre à partager
- Vacherin Bayadère
- Plaisir glacé

