

# Des glaces

## qui tombent à pic



76

FRANCE PIZZA N°91 • MARS-AVRIL 2022

Si les parfums vanille-chocolat-café-fraise-pistache restent indéboulinables, on note un véritable intérêt pour les saveurs venues d'ailleurs. Une quête d'exotisme sans doute accentuée par la suspension des voyages imposée par le Covid-19. Le gingembre continue d'interpeller, le thé matcha poursuit sa percée (et pas uniquement dans les mochis), le litchi et l'hibiscus avancent sur la pointe des pieds. Les glaces inspirées de fleurs, herbes et plantes séduisent. On voit ici et là, de la verveine ou du basilic pousser dans les bacs. Quelques marques s'engagent sur la voie du végétal sans que celle-ci dessine une grosse tendance. Plus forte est la demande de produits certifiés casher ou halal. Jugé trop cher, le bio progresse lentement. Les Français en quête de transparence recherchent plus volontiers le made in France respectueux de l'environnement (lait recueilli et traité ici, ingrédients locaux, emballage recyclable) et du bien-être animal (œufs de poules élevées en plein air, vaches non chargées d'hormones artificielles). On surveillera attentivement, la réflexion sur les recettes supplémentées en vitamines, oligo-éléments, fibres et probiotiques, qui seront peut-être les succès de demain. Pour l'heure, la limitation, voire l'abolition des sucres, conservateurs, colorants et du lactose est le grand défi des années à venir.



▲ **Mochis glacés par Little Moons**

La célèbre marque londonienne lance une nouvelle recette. La pâte à mochi (aromatisée au cacao et saupoudrée de cacao) enrobe une onctueuse crème glacée chocolat noisette parée d'éclats de noisettes caramélisées. Un délice 100 % végan ! Boîte de 6 pièces. [littlemoons.com/fr](http://littlemoons.com/fr)

▶ **Sorbet Poire d'Occitanie par Mon Bio Gourmand**

Nouvelle saveur de la gamme gourmande et locale qui en compte 12, ce sorbet est élaboré à partir de poires williams juteuses récoltées en Occitanie. 55 % de fruits, du sucre de canne mais pas de conservateurs tels sont les secrets de cette recette complètement addictive. Selon le parfum choisi, ce dessert se présente avec ou sans inclusions. Pot 450 ml. [www.monbiogourmand.fr](http://www.monbiogourmand.fr)



▼ **Fruits glacés Fruttini® par Matteo**

La reproduction de ces fruits est bluffante tant sur le plan visuel que gustatif. De la vraie pulpe de fruits, pas d'arômes artificiels dans la recette de ces figue, kiwi, fraise, noix... servis dans leur enveloppe originelle. Un exploit renouvelé depuis 1962 par le glacier italien Matteo. [www.mfs.com](http://www.mfs.com)



**APPAREILS À CHANTILLY PROFESSIONNELS**

**Une gamme de MINI-MACHINES à CHANTILLY pour les PROS ...**

**... pour de maxi-productions de 2 à 12 litres !**

**Gamme  
MINITRONIC  
& MICROTRONIC**



PONY  
2 L.



BOY  
4 L.



LADY  
6 L.



DUO  
2 x 6 L.



GRANDE  
12 L.



**Mussana**





▲ **Glace 100 % Bio par La Mémère**

Cette «glace paysanne» élaborée par David Wesmaël, M.O.F 2004, est fabriquée par un éleveur laitier. 65 à 79 % des ingrédients (pour les parfums fraise et vanille) viennent de la ferme. Les chocolat, vanille, caramel au beurre salé, framboise et café au cœur des recettes sont certifiés Bio. Autant que le texturant naturel composé de fibres végétales, farine de lin et algues marines. Des atouts considérables pour faire passer un nom rigolo inoubliable. Disponible chez [www.goflink.com](http://www.goflink.com) et sur le site de la marque. Pot 400 g. [lamemere.fr](http://lamemere.fr)



▲ **Remix Amande par Magnum**

Fini d'hésiter entre l'enrobage au chocolat blanc avec éclats d'amandes et celui au chocolat au lait! Magnum, marque iconique de la glace, leader en PDM sur le secteur des glaces en 2021, a trouvé LA recette 2-en1 qui séduira les indécis. Remix, c'est un bâtonnet au double enrobage qui recouvre une glace onctueuse, parfum amande et tourbillon de glace vanille. Existe aussi en version chocolat blanc & fruits rouges, et en version mini (6 pièces). Boîte de 4 x 85 ml

[www.magnumicecream.com](http://www.magnumicecream.com)

78

FRANCE PIZZA N°91 - MARS-AVRIL 2022

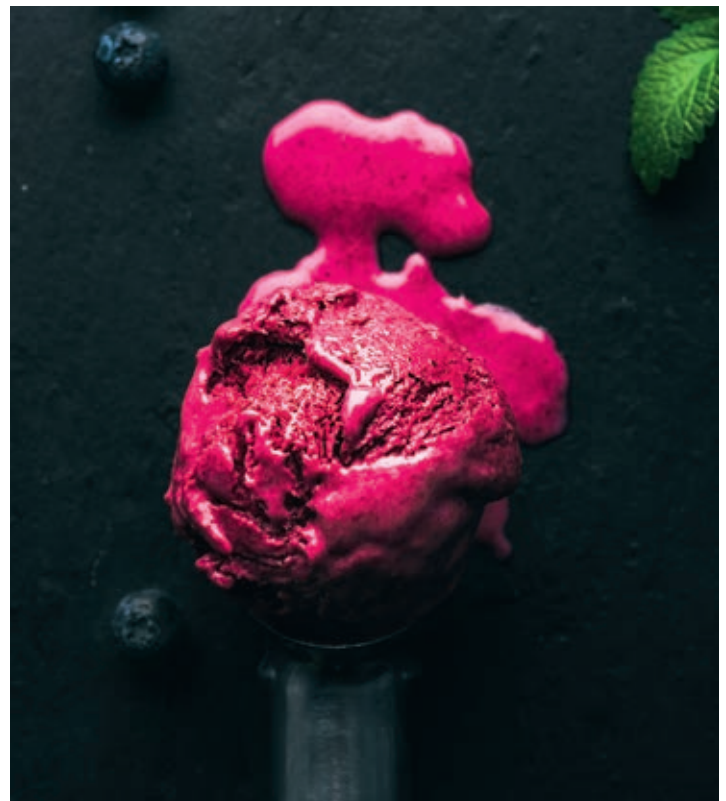
► **Glace à l'Italienne Cookie & Chocolat Cornetto par Miko**

Ce plaisir fondant, c'est d'abord un cône croustillant rempli de sauce cacao sur toute sa longueur et une pointe couverte de cacao. Puis une double glace nappée de sauce au chocolat et enrichie d'éclats de cookies cacaotés. Existe en version Vanille & Cacao et Vanille & Fraise. Boîte de 4 cornets x 140 ml. [www.relaisdor.fr](http://www.relaisdor.fr)



▲ **Cône Elsa Disney Frozen par Miko**

Une belle surprise pour les fans d'Elsa, héroïne de La Reine des Neiges, dessin animé Disney © n°1 dans le monde. Un joli cône croustillant violet habillant une glace à la vanille dont le sommet représente une gravure en forme de glaçon. L'astuce infaillible pour amuser et régaler les enfants en silence. Impossible, en effet, de déguster une glace en continuant de chanter « libéééééé, délivréééééé... ». 4 cônes x 73 ml. [www.mavieencouleurs.fr/marques/miko](http://www.mavieencouleurs.fr/marques/miko) [www.relaisdor.fr](http://www.relaisdor.fr) [www.icecreamjoy.com](http://www.icecreamjoy.com)





### Sucre Positif®, l'innovation qui nous fait fondre

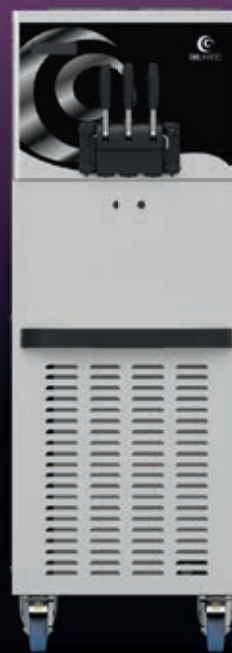
À peine mise sur le marché, la gamme Sucre Positif® de La Compagnie des Desserts, recevait le prix Sirha Innovation Awards 2021 dans la catégorie Produits. Liste d'ingrédients naturels courte (sucre de canne, sucre végétal et 80 % de fruits), réduction du taux de saccharose, la recette des sorbets *Absolument* privilégie des matières premières brutes, riches en fibres et en vitamines. Si les artisans glaciers à l'origine de cette innovation ont privilégié le sucre de canne, c'est aussi parce qu'il stimule la saveur du fruit et apporte de la souplesse au sorbet ainsi qu'une meilleure résistance thermique. Quant aux fibres végétales, outre le fait d'être naturelles, elles sont indispensables pour réduire la vitesse d'absorption des sucres et glucides dans l'organisme. Elles ont également une fonction texturante pour les glaces. Déclinés en 4 saveurs (Abricot de la vallée du Rhône, Fraise Senga, Mangue Alfonso d'Inde et Figue-miel) ces sorbets *Absolument* donnent l'impression d'une intense fraîcheur, comme si on croquait le fruit à pleines dents. Bac 2,5 L. À découvrir au Sandwich & Snack Show : Hall 7.1 - Allée H - Stand 09.



◀ **Sunday par Ben & Jerry**  
2 textures de crème glacée dans un même pot. Légère et fouettée au-dessus; généreuse et gourmande, au-dessous. Le tout agrémenté de 2 sauces et 2 inclusions. Existe en 4 saveurs : Vanille, cookie & chocolat, Chocolat-noisette, brownies & cacao, Banane, caramels & sauce caramel, Framboise, biscuits fourrés cacao & sauce cookie. Pot 427 ml  
[www.benjerry.fr](http://www.benjerry.fr)



### Glace à l'italienne Frozen Yogurt, desserts glacés, Sundae



5 sortes de glace en 1 seule machine dans seulement

◀ **70 cm** ▶





▲ **Le sorbet citron vert par Le Professionnel Glacier**

Encore plus de gourmandise acidulée pour ce sorbet avec inclusions de morceaux de citron semi-confits. Issu d'une gamme artisanale, créée il y a 27 ans en Ille-et-Vilaine, il est apprécié, entre autres, pour sa cuillérabilité idéale. Bac 2,5 L/1,375 kg  
[www.atlanterra.fr](http://www.atlanterra.fr)



▲ **Sorbets par Pop'Fruit**

Des bâtonnets de sorbet plein fruits bio, sans gluten, faibles en calories et en sucre, fabriqués par un artisan glacier avec des fruits de 1er choix. Emballés individuellement, ils s'adaptent aussi bien à la vente sur place qu'à la VAE. Fraise, mangue et la nouveauté au citron sont à déguster sans modération par petits et grands gourmands en quête de fraîcheur et d'authenticité. Carton 80 g x 24  
[www.atlanterra.fr](http://www.atlanterra.fr)



▲ **Mascarpone-figue par Amorino**

En associant la figue charnue à l'un des plus célèbres fromages italiens, cette glace délicate et savoureuse surmontée de morceaux de figue caramélisée, sonne comme la promesse d'un été sensuel et chaud. 2 autres parfums feront voyager les gourmands : Malaga, pour rêver d'Espagne et Agrume-verveine citronnée pour déambuler le long des côtes méditerranéennes. Disponible d'avril à juin. Bac de 550 ml.  
[www.amorino.com](http://www.amorino.com)

▲ **Sorbet exotique gingembre par Passion Froid**

Sorbet plein fruit avec 55 % de mangue, ananas, banane et gingembre pour fondre de plaisir en savourant l'été au bout d'une cuiller à défaut de partir loin. Pour continuer le voyage, on testera aussi la crème glacée Stracciatella qui fleure bon l'Italie et celle Thé vert Matcha du Japon. Bac 2,5 L soit 1,625 kg.  
[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)



## Les Trophées de la Glace

Initialement prévue le 28 septembre 2021, la finale de la 1<sup>re</sup> édition des Trophées de la Glace se tiendra le 24 mars à l'École Ferrandi, à Paris. Faute de candidats amateurs, seuls les professionnels participeront. En cette Journée Internationale de la Glace, les 6 candidats sélectionnés devront présenter une coupe de glace puis un dessert à l'assiette imaginés autour du thème La Nature gourmande. Les 2 desserts prévus pour 6 personnes doivent être réalisés en 3 h à partir de glaces fournies par La Compagnie des Desserts, organisatrice de l'événement. 2 M.O.F, Philippe Urraca, Président du jury et Michel Roth, Président d'honneur, encadreront 12 jurés spécialistes ou acteurs dans ce domaine.



### ◀ Glaces artisanales Bio par Otantic

Artisanale, Bio et fabriquée en France dans les Hautes Alpes, cette gamme réunit 6 crèmes glacées et sorbets sans colorants ni conservateurs : Caramel et éclats de caramel, Chocolat noir et morceaux de cookies, Vanille Bourbon et éclats d'amandes caramélisées, Citron jaune, Fraise, Mangue. Réalisées par Gérard Cabiron, maître-artisan glacier et MOF 2007, ces recettes sont élaborées avec des ingrédients triés sur le volet. Idéale pour la livraison ou la VAE, cette offre simplifie aussi le service en salle. Pot 140 ml et 500 ml selon les références.  
[www.atlanterra.fr](http://www.atlanterra.fr)

# SI VOS CLIENTS COMMANDENT UN GRANITA, SERVEZ-LEUR GRANITA®!

SCANNEZ MOI POUR



DEVENIR PARTENAIRE

VOS PRODUITS  
OFFERTS\*  
POUR VOTRE 1<sup>ère</sup>  
COMMANDE

BIA/BIA® \*Pour toute machine achetée, Granita® vous offre les matières premières pour la rembourser !

# Granita®

L'AUTHENTIQUE DEPUIS 1979  
Marque déposée

## LA PLUS GIVRÉE DES BOISSONS

RENTABILITÉ GARANTIE

EAU + SIROP  
= COEF 9



Avec Granita®, profitez d'une offre complète, de machines tous formats pour équiper votre commerce ou votre réseau. Location, achat ou dépôt, Granita® s'adapte à toutes les situations.

[www.granita.fr](http://www.granita.fr)

GRANITA®, GLACES À L'ITALIENNE, SUNDAES, FROZEN YOGHOURTS, SUCETTES GIVRÉES