

La glace est plurielle

Elle s'invite désormais à table en toute occasion : aux quatre saisons, sucrée mais aussi salée, en dessert, en accompagnement d'un plat, d'une entrée. Elle se conjugue à tous les parfums, à tous les goûts, à tous les choix et toutes les contraintes d'alimentation (sans sucre, sans lait, sans gluten...). En crème, en sorbet, en granité, en milkshake, elle est aussi multiforme et n'a d'autre limite que l'imagination de celui qui la conçoit.



▶▶ Dolcifiedo par Greci

Ingrédients pour réaliser glaces, parfaits glacés, mousses : poudre aromatisée au chocolat 70 % à mélanger en poche de 15 kg, poudre nature à aromatiser en poche de 1,3 kg, pâte de pistache en pot de 350 g à mélanger à la poudre nature, poudre aromatisée aux amandes en poche de 900g, poudre aromatisée au café en poche de 900 g, poudre de yaourt en poche de 1 kg, poudre de fioridlatte en poche de 750 g, poudre aromatisée au melon ou à la framboise en poche de 1 kg, poudre de tiramisù en poche de 180 g, sauces praliné et chocolat blanc en bouteilles de 800 g pour décorer.
<http://greci-france.blogspot.fr>



▲ Sorbet detox et crème glacée gourmande par La Compagnie des desserts

Sorbet Green juice à la pomme verte, concombre, persil frais, gingembre frais, extrait d'épinard, ortie, chlorophylle et une pointe de citron. Sa couleur « verte » égaye les plats. Très frais et très peu sucré il vient en accompagnement d'une entrée ou en smoothies. La crème glacée soufflée à la fleur d'oranger conjuguée aux graines de pavots grillées est un mélange d'œufs et de crème.
www.compagniedesdesserts.com



SIGEP 2017 : des idées à retenir

Du dernier salon international de production de glace artisanale, pâtisserie, boulangerie et café qui s'est déroulé à Rimini du 21 au 25 janvier 2017, quelques idées peuvent être retenues. Tout d'abord, celle d'ouvrir un glacier à l'étranger et plus spécialement aux Etats-Unis et au Moyen-Orient. Le marché USA devrait croître de 2% d'ici 2020, la consommation de glace y est une des plus élevées avec 6 kg par an par personne avec Long Beach, Dallas et Philadelphie en tête. Depuis 2013 où Dubai a accueilli une étape du Gelato World Tour la ville connaît un engouement pour la glace. Autre point de tendance à noter : la glace comme aliment allié de la santé, celle du sportif d'abord mais aussi celle de tout un chacun pour accompagner l'apport en énergie à qui a une vie active soutenue. Depuis 2014, un effort est fait pour diminuer la teneur en sucre et augmenter celle en fibres et protéines, d'abord dans les sorbets puis dans les crèmes glacées.

◀ Glace à l'italienne par Galbani Professionale

Galbani Professionale mise sur le succès de la glace à l'italienne à travers une recette authentique à la texture crémeuse et fondante, à base de crème et de lait entier de qualité fabriqués en Italie à Savigliano (Piémont). Trois parfums 100 % naturels : Chocolat, Vanille et Fraise, pour des saveurs intenses et équilibrées. Le rendement de cette nouvelle préparation est exceptionnel et le versement très pratique grâce au BIB de 5 l.
www.galbani-professionale.fr

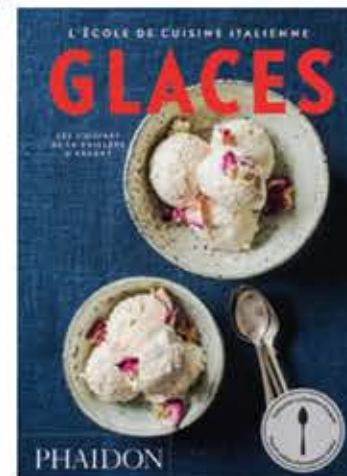


▲ Cône de glace végan et sans gluten par Probios

Dans la gamme Rice&Rice, présenté en distributeur de comptoir et produit sans huile de palme, ce cône convient aux intolérants au gluten comme aux vegans. Le produit ne contient ni lait ni œuf. Composition : farine de riz, féculé de maïs, sucre de canne, farine de soja, huile de pépins de tournesol, lécithine de soja, sel, arôme naturel de vanille, bicarbonate de soude, sucre caramélisé, farine de pépins de guar.
www.probios.it

◀ Glaces par La Cullier d'argent

« L'École de cuisine italienne » Glaces propose des recettes faciles et délicieuses de glaces, sorbets, desserts glacés et desserts frais. Editions Phaidon.
www.phaidon.com



▲ Classico par Thiriet

La collection classico, ce sont des volutes à l'italienne sur des cornets en 8 parfums (chocolats, chocolat et pistache, citron et framboise...) sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel. Dans la gamme des Voluptua, bacs de 900 ml, on retrouve aussi du café latte ou de la panna amarena et dans les cornets Exalto un chocolat gianduias notamment.
www.thiriet.com



L'ACADÉMIE MAISON CARTE D'OR

Animées par le chef pâtissier Yannick Tranchant, des ateliers culinaires seront proposés chaque lundi entre février et mai pour apprendre aux professionnels de la restauration à réaliser des desserts glacés d'exception, facilement et rapidement. Plus de 200 chefs seront invités à suivre ces ateliers d'une demi-journée au cours desquels ils découvriront 3 recettes adaptées et régulièrement renouvelées. Ils se dérouleront au sein de l'Institut Culinaire de Paris, situé dans le 11e arrondissement. L'Académie Maison Carte d'Or prévoit également son déploiement en régions, dès 2017, ainsi que pour les années à venir.

GEL MATIC FRANCE



Glaces à l'italienne, Sundae, Frozen Yogourt, desserts glacés... Une seule machine suffit, tant que c'est une Gel Matic !

Fournisseur officiel de



INSTALLATION - FORMATION - SAV NATIONAL
Assuré par 6 concessionnaires du réseau Gel Matic France

1B, rue des Herbiottes - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 06 07 68 44 77 - www.gelmatic-france.fr - www.gelmatic.com
christophe.lambert@gelmatic.com

PARIZZA

Pavillon 7.1
Stand G009

VALMAR FRANCE

NOUVEAUTÉ



Easy 3 TTI
HOT & COLD

Multifonction Glace et pâtisserie

- Machine de table faible encombrement.
- Performante pour les petites productions.
- 0,7 à 3 kg par cycle.
- Pasteurise, chauffe, cuit, refroidit, turbine.
- Existe en version turbine seule.

Principaux programmes

- Crème pâtissière • Crème au beurre
- Crème mousseline • Crème anglaise
- Crème brûlée • Crème bavaroise
- Crèmeux aux fruits • Béchamel • Meringue
- Glaces • Sorbets • Pâte à bombe
- Ganache • Mise au point chocolat.



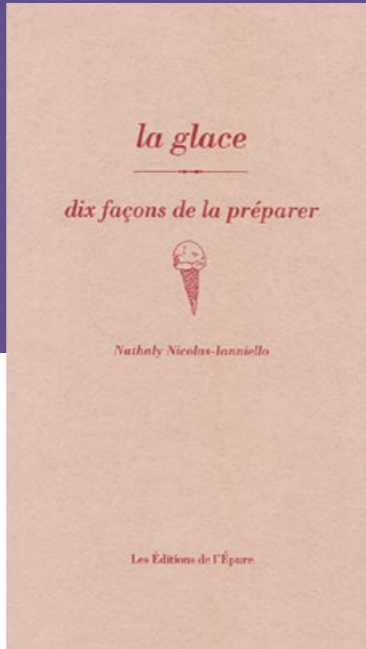
Laboratoire de démonstration Valmar-France

1B, rue des Herbiottes - 21160 Marsannay-la-Côte
contact@valmar-france.fr - www.valmar-france.fr
Tél. 03 80 51 23 53



▲ **Stracciatella et tiramisu par La Laitière**

Stracciatella est une crème glacée panna onctueuse associée à des morceaux de chocolat croquant. Façon tiramisu est une crème glacée au mascarpone associée à une sauce café et à des morceaux de biscuit pour un dessert phare d'Italie revisité avec originalité. www.davigel.fr



◀ **La glace par Nathaly Nicolas-Ianniello**

L'auteure s'est lancée dans la préparation de la glace il y a plus de 20 ans. Elle avoue s'être délectée de 9 boules de glace de suite chez un glacier des hauteurs de Naples en préface avant de révéler dix façons de la préparer : à l'huile d'olive et au romarin, au vinaigre balsamique, au gorgonzola... www.epure-editions.com



▶ **Stracciatella et tiramisu par Glaces de Lyon**

De couleur blanche parsemée de copeaux de chocolat, la glace Stracciatella a le goût typique du lait et du chocolat. Elle offre une texture onctueuse, sans cristaux de glace mais avec des copeaux craquants de chocolat. De couleur marron clair marbré de chocolat, le tiramisu a le goût typique du dessert italien. Pots de 2,5l. www.transgourmet.fr



▼ **Parfums de Sicile par QFS**

Glaces (pot de 340 g ou bac 1,5 kg), sorbets (pot de 340 g ou bac 1,5 kg) et granités (pot de 100 g ou bac 1,5 kg) sans colorant, conservateur ni arôme artificiel. Glaces : chocolat aux pépites de chocolat de Modica, pistaches de Sicile, cannolo siciliano, noisettes des collines de Neibrodi, amandes de Sicile. Contact : 06 79 84 87 97



▲ **Milkshake glacé par Monbana**

Préparation en poudre pour Milk Shake Mocha en boîte de 1 kg. Très simple à préparer en 20 secondes, la texture obtenue est celle d'une glace à boire. Six recettes sont proposées pour le décliner. Existe aussi en parfum fraise, vanille, chocolat, caramel, yaourt. Une boîte permet de préparer 15 boissons de 300 ml ou 20 boissons de 200 ml. www.foodservice.monbana.com

TASTA PAR PEPPE FLAMINGO

Avec 7 boutiques dont une à Hollywood, Peppe a repris l'entreprise artisanale de son grand-père qui confectionnait gaufres et cônes à Modica en Sicile. Son père Rosario ajoute l'activité glacière. Giuseppe quant à lui lance l'activité de glacier en ouvrant des boutiques en Sicile, en Italie et même aux Etats-Unis. Les 5 piliers de Tasta : produits naturels (lait biologique, crème fraîche et sucre de canne non raffiné. Pas de colorant ni conservateur ni arôme de synthèse ni graisses végétales hydrogénées), matières premières siciliennes d'excellence (pistache verte de Bronte DOP, fraises de Sciacca et Ribera ou de Maletto, mandarine de Ciaculli...), satisfaire toutes les exigences alimentaires (sans gluten, vegan, sans lactose, sans saccharose), glace solidaire (chaque boutique est liée à une association locale de bienfaisance et pratique du « produit suspendu »), respect de l'environnement et des animaux à travers notamment le choix des emballages



Apéritif et cocktails par Diego Crosara,

chef de l'équipe d'Italie championne du monde de glace en 2016

Pour Diego Crosara la nouvelle tendance en Italie dans le secteur de la pâtisserie est l'apéritif salé, il a été le premier à le proposer il y a 5 ans comme une alternative d'activité aux glaciers durant la période hivernale. C'est ainsi qu'ont fleuri les apéritifs à base de glace salée qui se sont aussi poursuivis durant l'été : il suffit d'un petit sablé croquant pour se marier à une glace aux légumes, à la viande, aux oursins ou à la colatura alici avec un sablé au parmesan, récemment la glace s'est aussi invitée dans les cocktails : une boule de glace à la pêche dans le prosecco crée un Bellini revisité. De plus pour qui n'a pas de four, il est aisé de se procurer les tartelettes déjà prêtes.



Appareils à chantilly professionnels «Mussana»

MINITRONIC & MICROTRONIC

PONY

BOY

LADY

GRANDE



Design : ARTOP 01 41 030 020 - Crédit Photos : Mussana / Fotolia



Une gamme complète de machines à chantilly MUSSANA pour les pros pour de maxi-productions de 2 à 12 litres !



65, rue Joseph Gaillard - 94300 VINCENNES

Tél. : 0 148 084 869

www.mussana-france.com

mussana-france@wanadoo.fr