

# Découverte de la fabrication des glaces et des biscuits de base 26/27



Professeur : **Valérie BELLE**

**Horaire** : (le mardi en matinée)

<https://www.cefor.be/formations.php?UF=386&Adm=488>

## **Introduction** :

Des délices qui nous font fondre de plaisir,

Les glaces, on en est fou ! Une véritable inclination gourmande toute l'année. Elles se font fruitées au printemps, acidulées pour l'été, crémeuses à l'automne, caprices glacés pour les fêtes. Des recettes fondantes, aux parfums parfois insolites ou délicieusement régressifs. De quoi frissonner de plaisir !

Glace au pain d'épices, Crème glacée à la lavande, Timbales au Carambar, meringue glacée, mise en bouche glacée, méli-mélo framboise-yaourt, Parfait chocolat-régliasse, Granité fraise au vinaigre balsamique... Plus de glaces, sorbets, parfaits, soufflés et granités à réaliser avec ou sans sorbetière ainsi décorations gourmandes.

- 
- Nougatine glacée et son coulis framboise.
  - Omelette norvégienne.
  - Tartuffo.
  - Soufflés glacés.
  - Tranches milanaises.
  - Vacherins.
  - Réalisation de meringues Française/Italienne.
  - Réalisation de cigarettes russe, langue de chat, tulipes, éventails, cornets à glace.
  - Réalisation d'entremets glacés.
  - Réalisation biscuits duchesse.
  - Réalisation de cornets glaces.
  - Réalisation de verrines glacées.
  - Réalisation de biscuits cuillères.
  - Réalisation des différentes décorations en chocolat.
  - Réalisation de macarons glacée.
  - Réalisation de fruits givrées.
  - Réalisation de granités.
  - Réalisation de pâte à crêpes.
  - Réalisation de caramel liquide/tendre.
  - Réalisation de décorations sur assiettes et coupes de glaces
  - Réalisation de coulis. Pour accompagner les glaces/sorbets.
  - Réalisation de glaces ex : vanille, fraise, framboise, spéculoos, chocolat, cookies, stracciatella, pistache, banane, praliné, tiramisu, mousse chocolat, etc...
  - Réalisation de sorbets ex : citron jaune, citron vert, pomme, fraise, noix de coco, framboise, poire, fruits des bois, etc...
  - Réalisation de sorbets avec alcool.
  - Réalisation de glaces au thé.
  - Réalisation de sorbets aux légumes.
  - Réalisation de glaces aux yaourts.
  - Réalisation de sorbets aux herbes.
-