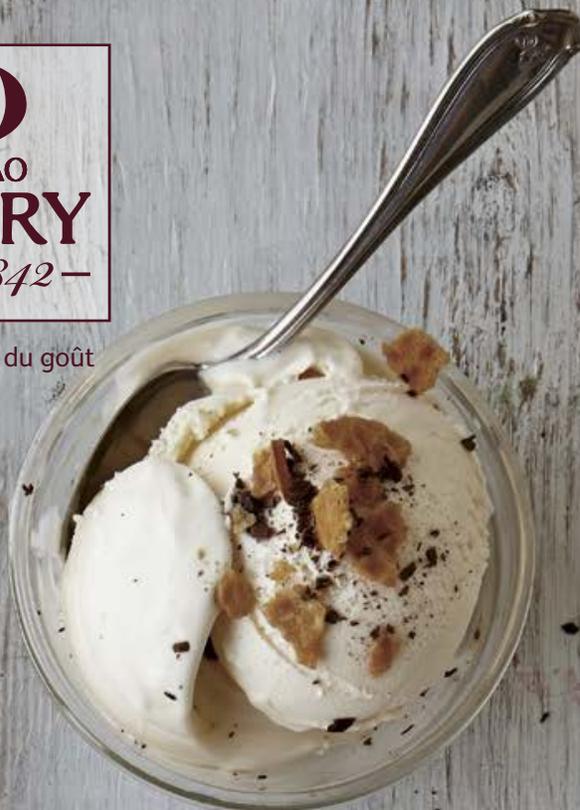




Les Pionniers du goût



LE GUIDE DES GLACES AUX CHOCOLATS

PAR ROLAND DEL MONTE,
MOF GLACIER



” J’ai réalisé ces recettes car je suis un grand gourmand. Je les ai imaginées et réalisées avec simplicité et humilité pour être le passeur du savoir et du savoir-faire que j’ai moi-même reçu, pour faire perdurer cet échange splendide entre faiseur de goût et gourmands, pour surprendre les curieux, pour convaincre les sceptiques. ”



Roland Del Monte, MOF Glacier

Meilleur Ouvrier de France Glacier.

Membre du Club des Ambassadeurs Cacao Barry.

Collaborateur de la coupe du monde de pâtisserie.

Actuellement, responsable du volet pâtisserie pour Le Renoir - Hôtel Sofitel Montréal.

Sommaire

Les éléments essentiels à connaître sur les glaces	2-3
Chocolat de plantation Alto el Sol	4-5
Chocolat de plantation Madirofolo	6-7
Chocolat d’Origine Équateur	8-9
Chocolat d’Origine Tanzanie	10-11
Chocolat d’Origine Venezuela	12-13
Chocolat d’Origine Saint Domingue	14-15
Chocolat d’Origine Mexique	16-17
Chocolat d’Origine Haïti	18-19
Chocolat d’Origine Ghana	20-21
Chocolat Pureté Ocoa™	22-23
Chocolat Pureté Inaya™	24-25
Chocolat Pureté Alunga™	26-27
Praliné Amandes - Noisettes / Praliné Noisette	29
Zéphyr™ / Zéphyr™ Caramel	28

Les éléments essentiels à connaître sur les glaces

La structure des produits glacés est très importante dans la réussite du produit et de sa texture. Chaque élément a un rôle fondamental à jouer.

/ Les produits laitiers

Le lait est composé de plusieurs éléments essentiels pour la glace :

- l'eau,
- la matière grasse butyrique
- l'extrait sec dégraissé du lait (*ESDL*) qui représente toutes les autres matières en dehors des matières grasses. L'*ESDL* est constitué de 50% de lactose (*sucre de lait*) et les 50% restant représentent les protéines, vitamines et sels minéraux.

Composition du lait en pourcentage :

- Eau 87 % / Matière grasse butyrique 4 % / Lactose 5 % / Caséine 3 % / Minéraux 1%

Selon les pays, il existe des normes sur la teneur en matière grasse butyrique, en extrait sec ou sur la dénomination des produits. Il est important de se fier à la législation du pays dans lequel on vit.

À titre d'exemple, en Europe le taux de matière grasse butyrique peut être de 5% pour une glace tandis qu'en Amérique du Nord, le minimum est de 10%.

En général, la matière grasse butyrique ne doit pas dépasser 12% du poids total. Le minimum varie selon les législations des pays et selon les produits à réaliser.

L'extrait sec dégraissé lactique (*ESDL*) est fondamental dans la structure de la glace, il permet d'apporter de la cohésion au produit et contribue à sa viscosité.

Le taux minimum est de 7% du poids total et le maximum 12%. Par principe moins il y a de matière grasse butyrique, plus l'extrait sec dégraissé lactique (*ESDL*) est important.

/ Les sucres

La quantité de sucre devrait être limitée à 15% du poids total de la préparation. Pour certains produits comme le chocolat le taux de sucre peut atteindre 18% à 20% afin de compenser l'amertume.

Le saccharose n'est pas le seul sucre à entrer dans la composition d'un produit glacé. Il est toujours associé avec d'autres sucres afin d'abaisser le point de congélation. Il existe différents types de sucres qui peuvent accompagner le saccharose.

1- **Le glucose** sous forme déshydraté (*atomisé*) a un DE (*Dextrose Equivalent*) de 42, donc une viscosité moyenne. Dans certains cas, le sirop de glucose peut être plus visqueux avec un DE de 28 pour des produits qui nécessitent plus d'onctuosité ou la quantité de matière grasse est plus faible.



2- Le **dextrose monohydrate** (DE 100) abaisse beaucoup plus le point de congélation. Ce dextrose a un pouvoir sucrant moins important que le saccharose.

3- Le **sucre inverti** est un produit visqueux avec un pouvoir sucrant plus important que le saccharose. (*Dans certains pays comme, le Canada, les États-Unis et l'Australie, le sucre inverti n'a pas cette viscosité et son pouvoir sucrant est proche du saccharose*). Habituellement, le sucre inverti est utilisé dans les glaces au chocolat.

/ Les sorbets

Pour les sorbets, une fois encore, c'est la législation en cours dans le pays qui va permettre de définir les maximums et les minimums. Par principe, l'extrait sec total d'un sorbet est de 32%.

La teneur en fruit peut varier selon la qualité recherché, soit de 45% à 65% de fruit.

Il est possible d'ajouter de la poudre de lait à 0% de matière grasse dans le sorbet pour apporter de la rondeur au produit.

/ Les œufs

Dans les glaces, c'est le jaune d'œuf qui est le plus important, car il agit comme émulsifiant. Par le passé, le jaune était ajouté en grande quantité, car il faisait office d'agent de structure du fait de la présence de protéines et de matière grasse. De nos jours, le jaune est ajouté pour améliorer l'onctuosité et surtout comme agent émulsifiant. C'est la raison pour laquelle il est possible, en fonction de l'équilibre de la recette, de ne pas avoir recours à un émulsifiant lorsqu'on utilise du jaune d'œuf.

/ Les stabilisateurs et les émulsifiants

L'émulsifiant a pour objectif d'associer l'eau et la matière grasse pour faire une texture homogène (émulsion).

Les stabilisateurs sont généralement des gommes (*pectine, caroube, guar...*) pour améliorer la viscosité du mélange et stabiliser l'eau du produit.

De nos jours, de nombreuses compagnies vendent un produit tout en un qui comprend, stabilisateur et émulsifiant. Cependant, il est possible de faire ces propres combinaisons.

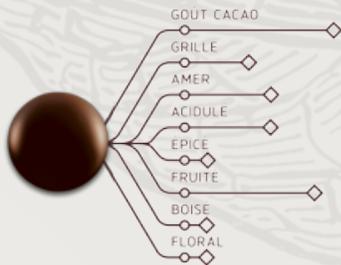
La somme stabilisateur + émulsifiant ne doit pas dépasser de préférence 0.5% de la masse totale du produit.

Chocolat de plantation

Alto el Sol

MILLÉSIME - 65% Min. Cacao

CHD-P65ALTN-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-P65ALTOBIO-566 - 1 x 20 kg



Parc naturel Rio Abiseo / Pérou

PROFIL GUSTATIF

Acidité dominante, notes de fruits rouges, longueur en bouche.

VARIÉTÉ

Criollo Amazonia (Trinitario)

Au cœur d'un parc naturel du Pérou, la plantation Alto el Sol est protégée par un environnement luxuriant qui donne aux cacaoyers toutes ses richesses.

65% min. cacao

37% matière grasse

Fluidité -◆◆◆◇◇+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6317 g	Lait entier 3,5% MG
98 g	Crème 35% MG
294 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
530 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1621 g	Chocolat de Plantation Alto el Sol

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6371 g	Lait entier 3,5% MG
203 g	Crème 35% MG
332 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
633 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1621 g	Chocolat de Plantation Alto el Sol

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5949 g	Lait entier 3,5% MG
818 g	Crème 35% MG
314 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
728 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1351 g	Chocolat de Plantation Alto el Sol

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6730 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1100 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1430 g	Chocolat de Plantation Alto el Sol

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat de plantation

Madirofolo

MILLÉSIME - 65% Min. Cacao



CHD-Q65MADN-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-Q65MADINOP-566 - 1 x 20 kg



Vallée Sambriano / Madagascar

PROFIL GUSTATIF

Amertume de citrus, notes d'acidité boisées, pointe de réglisse.

VARIÉTÉ

Trinitario

Située au nord de Madagascar, la plantation [Madirofolo](#) est entourée de Tamariniers qui donnent aux fèves un goût fruité unique.



65% min. cacao

38,2% matière grasse

Fluidité -♦♦♦♦♦+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6346 g	Lait entier 3,5% MG
102 g	Crème 35% MG
291 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
551 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1570 g	Chocolat de Plantation Madirofolo

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6389 g	Lait entier 3,5% MG
222 g	Crème 35% MG
328 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
651 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1570 g	Chocolat de Plantation Madirofolo

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5762 g	Lait entier 3,5% MG
837 g	Crème 35% MG
329 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
645 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1587 g	Chocolat de Plantation Madirofolo

- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6690 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1080 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1490 g	Chocolat de Plantation Madirofolo

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

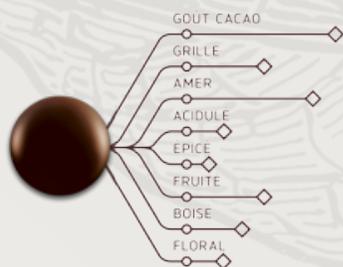
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat d'Origine

Équateur

76 % Min. Cacao

CHD-Q76EQU-CA-U73 - 6 x 1 kg



/ Équateur

PROFIL GUSTATIF

Banane tropicale, pointe de réglisse, forte amertume.

VARIÉTÉ

Arriba Nacional

D'une **amertume puissante**, ce chocolat de couverture noir **Origine Équateur** offre un **final long et fruitée**, aux **notes aromatiques boisées**.

76% min. cacao

44,5% matière grasse

Fluidité -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6336 g	Lait entier 3,5% MG
100 g	Crème 35% MG
292 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
775 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1357 g	Chocolat d'Origine Équateur

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6475 g	Lait entier 3,5% MG
124 g	Crème 35% MG
329 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
875 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1357 g	Chocolat d'Origine Équateur

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5973	Lait entier 3,5% MG
815	Crème 35% MG
312	Poudre de Lait 0% MG
200	Sucre Inverti
600	Glucose atomisé
929	Sucre/Saccharose
40	Cremodan SE 30
1131 g	Chocolat d'Origine Équateur

- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6710 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1300 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1250 g	Chocolat d'Origine Équateur

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

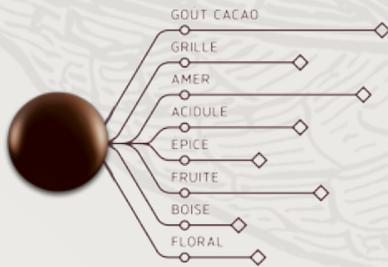
Chocolat d'Origine

Tanzanie

75 % Min. Cacao



CHD-Q75TAZ-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-Q75TAZ-CA-U75 - 4 x 2,5 kg



/ Tanzanie

PROFIL GUSTATIF

Amertume de cacao, notes florales, intensément fruité.

VARIÉTÉ

Criollo & Trinitario

Alliant harmonieusement l'**acidité à l'amertume intense du cacao**, ce chocolat de couverture noir **Origine Tanzanie** s'agrément de **belles notes florales**.



75% min. cacao

45,4% matière grasse

Fluidité -♦♦♦♦♦+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6376 g	Lait entier 3,5% MG
104 g	Crème 35% MG
289 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
770 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1321 g	Chocolat d'Origine Tanzanie

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6454 g	Lait entier 3,5% MG
194 g	Crème 35% MG
325 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
872 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1315 g	Chocolat d'Origine Tanzanie

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5973 g	Lait entier 3,5% MG
815 g	Crème 35% MG
312 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
929 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1131 g	Chocolat d'Origine Tanzanie

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6650 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1260 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1350 g	Chocolat d'Origine Tanzanie

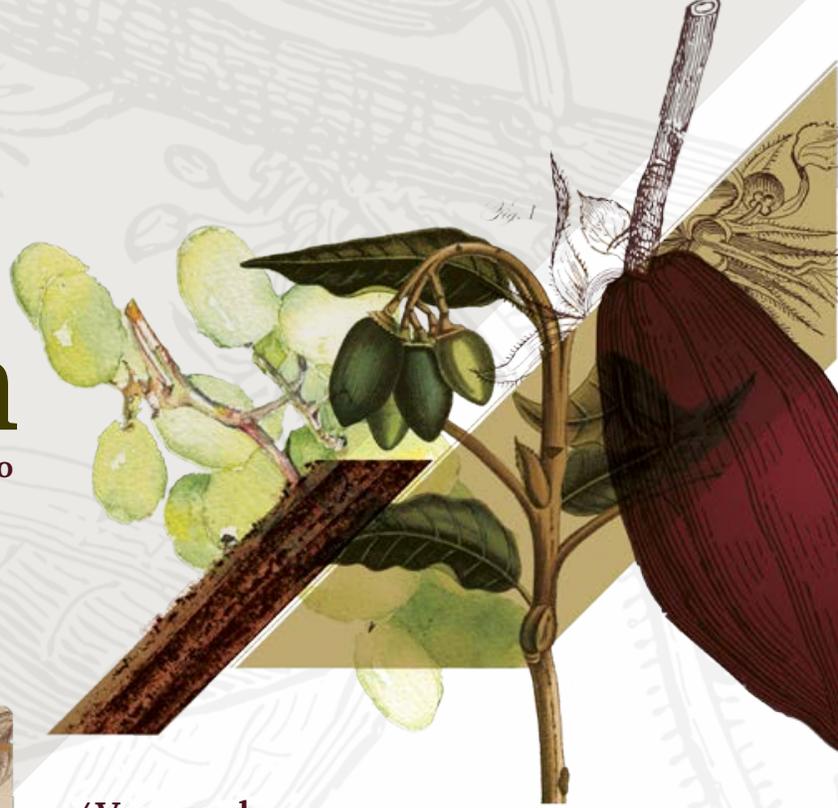
ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

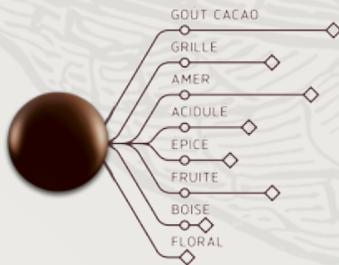
Chocolat d'Origine

Venezuela

72 % Min. Cacao



CHD-P72VEN-CA-U73 - 6 x 1 kg



/ Venezuela

PROFIL GUSTATIF

Notes d'olives noires, goût de vin, boisé intense.

VARIÉTÉ

Criollo & Trinitario

Ce chocolat de couverture noir Origine Venezuela présente un parfait équilibre entre un **goût de cacao puissant et des notes boisées intenses**.



72% min. cacao

41,8% matière grasse

Fluidité -♦♦♦♦♦+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6335 g	Lait entier 3,5% MG
97 g	Crème 35% MG
293 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
700 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1435 g	Chocolat d'Origine Venezuela

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6435 g	Lait entier 3,5% MG
197 g	Crème 35% MG
326 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
767 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1435 g	Chocolat d'Origine Venezuela

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5970 g	Lait entier 3,5% MG
815 g	Crème 35% MG
312 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
866 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1197 g	Chocolat d'Origine Venezuela

- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6705 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1235 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1320 g	Chocolat d'Origine Venezuela

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

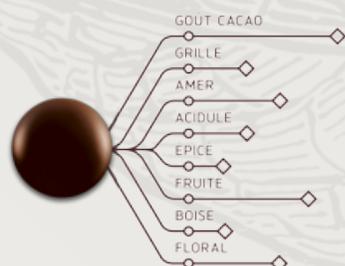
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat d'Origine

Saint Domingue

70 % Min. Cacao

CHD-Q70SDO-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-Q70SDO-CA-U75 - 4 x 2,5 kg



/ Saint Domingue

PROFIL GUSTATIF

Épices florales, notes d'olive, vin fruité.

VARIÉTÉ

Forastero

Ce chocolat de couverture noir [Origine Saint-Domingue](#) a un goût **très cacaoté** marqué par une belle **amertume** et une **longue finale florale et fruitée**.

70% min. cacao

42% matière grasse

Fluidité -●●●●○+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6362 g	Lait entier 3,5% MG
290 g	Poudre de Lait 0% MG
669 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
101 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1438 g	Chocolat d'Origine Saint Domingue

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6463 g	Lait entier 3,5% MG
326 g	Poudre de Lait 0% MG
773 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
170 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
1428 g	Chocolat d'Origine Saint Domingue

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5999 g	Lait entier 3,5% MG
310 g	Poudre de Lait 0% MG
841 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
811 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
1199 g	Chocolat d'Origine Saint Domingue

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6660 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1170 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1430 g	Chocolat d'Origine Saint Domingue

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

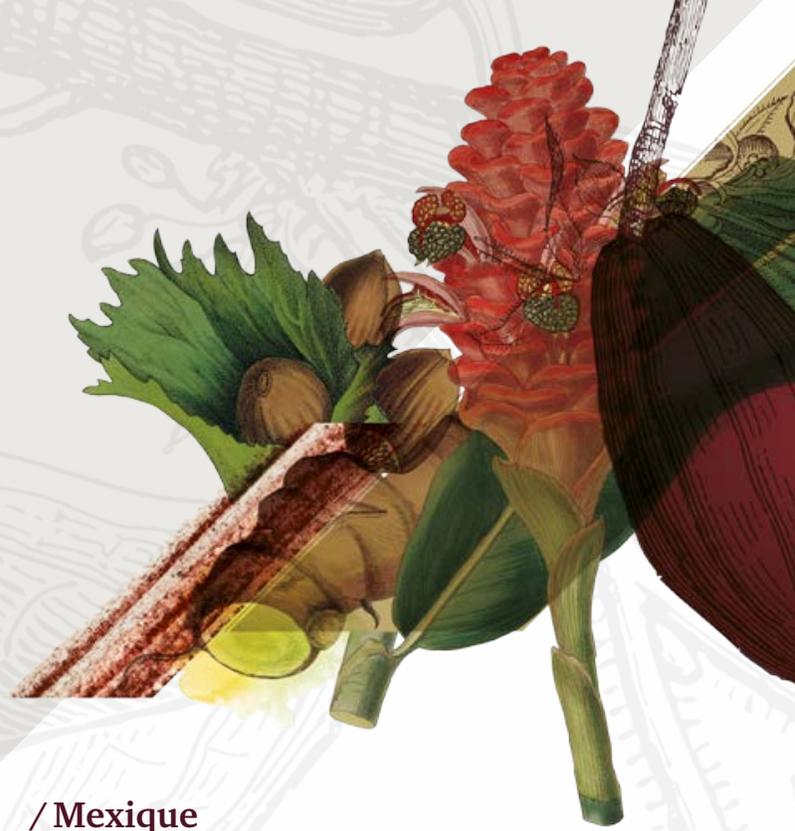
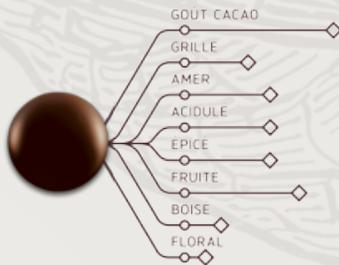
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat d'Origine

Mexique

66 % Min. Cacao

CHD-N66MEX-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-N66MEX-CA-U75 - 4 x 2,5 kg



/ Mexique

PROFIL GUSTATIF

Parfum de fruits secs, notes fruitées, note subtile de pain d'épices

VARIÉTÉ

Forastero

Après une attaque légèrement acide, ce chocolat de couverture noir **Origine Mexique fort en cacao** libère des **notes épicées et boisées**, avec une **pointe de réglisse**.

66% min. cacao | 37,1% matière grasse | Fluidité -◆◆◆◇◇+ | DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6298 g	Lait entier 3,5% MG
95 g	Crème 35% MG
297 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
549 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1621 g	Chocolat d'Origine Mexique

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6382 g	Lait entier 3,5% MG
175 g	Crème 35% MG
333 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
649 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1621 g	Chocolat d'Origine Mexique

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5934 g	Lait entier 3,5% MG
818 g	Crème 35% MG
316 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
741 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1351 g	Chocolat d'Origine Mexique

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6715 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1170 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1375 g	Chocolat d'Origine Mexique

ORDER OF INCORPORATION

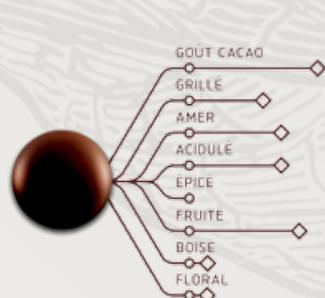
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat d'Origine

Haïti

65 % Min. Cacao

CHD-Q65HAI-2B-U75 - 4 x 2,5 kg



CITRUS AURANT
11.3.39

/ Haïti

PROFIL GUSTATIF

Belle amertume, mangue fraîche, agrumes

VARIÉTÉ

Criollo et Trinitario

Le chocolat de couverture noir [Origine Haïti](#) possède un goût unique grâce à sa longueur en bouche, ses **notes d'agrumes et de mangue fraîche**, agrémentées par **une fine amertume**.

65% min. cacao

38,7% matière grasse

Fluidité -◆◆◆◆◆+

DLUO 24 mois

Recette

Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6341 g	Lait entier 3,5% MG
101 g	Crème 35% MG
292 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
548 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1578 g	Chocolat d'Origine Haïti

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6377 g	Lait entier 3,5% MG
197 g	Crème 35% MG
326 g	Poudre de Lait 0% MG
199 g	Sucre Inverti
645 g	Glucose atomisé
645 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1571 g	Chocolat d'Origine Haïti

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5979 g	Lait entier 3,5% MG
815 g	Crème 35% MG
311 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
740 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1315	Chocolat d'Origine Haïti

- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h – meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6695 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1085 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1480 g	Chocolat d'Origine Haïti

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h – meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Recette Glace Molle

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6898	Lait entier 3,5% MG
173	Crème 35% MG
234	Poudre de Lait 0% MG
200	Sucre Inverti
600	Glucose atomisé
540	Sucre/Saccharose
40	Cremodan SE 30
1315	Chocolat d'Origine Haïti

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Même ordre logique que la glace au lait / crème glacé (#1 à 14)
- 2- Ne pas effectuer #15 & #16

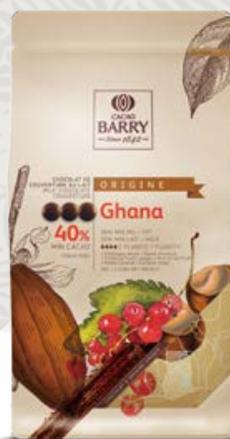
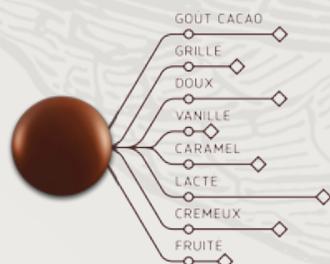
Chocolat d'Origine au lait

Ghana

40 % Min. Cacao



CHM-P40GHA-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHM-P40GHA-CA-U75 - 4 x 2,5 kg



/ Ghana

PROFIL GUSTATIF

Châtaigne douce, pointe de fruits rouges, notes caramel.

VARIÉTÉ

Forastero

Ce chocolat de couverture au lait [Origine Ghana](#), offre de belles **saveurs de fruits rouges et de châtaigne** enveloppées par un **cacao puissant et des notes biscuitées**.



40% min. cacao	20,8% min. lait	39,1% matière grasse	Fluidité -◆◆◆◆◇+	DLUO 18 mois
----------------	-----------------	----------------------	------------------	--------------

Recette

Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6602 g	Lait entier 3,5% MG
267 g	Poudre de Lait 0% MG
606 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
107 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1278 g	Chocolat d'Origine Ghana

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6512 g	Lait entier 3,5% MG
320 g	Poudre de Lait 0% MG
307 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
187 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
1530 g	Chocolat d'Origine Ghana

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6190 g	Lait entier 3,5% MG
294 g	Poudre de Lait 0% MG
606 g	Sucre/Saccharose
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
792 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
1278 g	Chocolat d'Origine Ghana

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6310 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
750 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
2200 g	Chocolat d'Origine Ghana

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

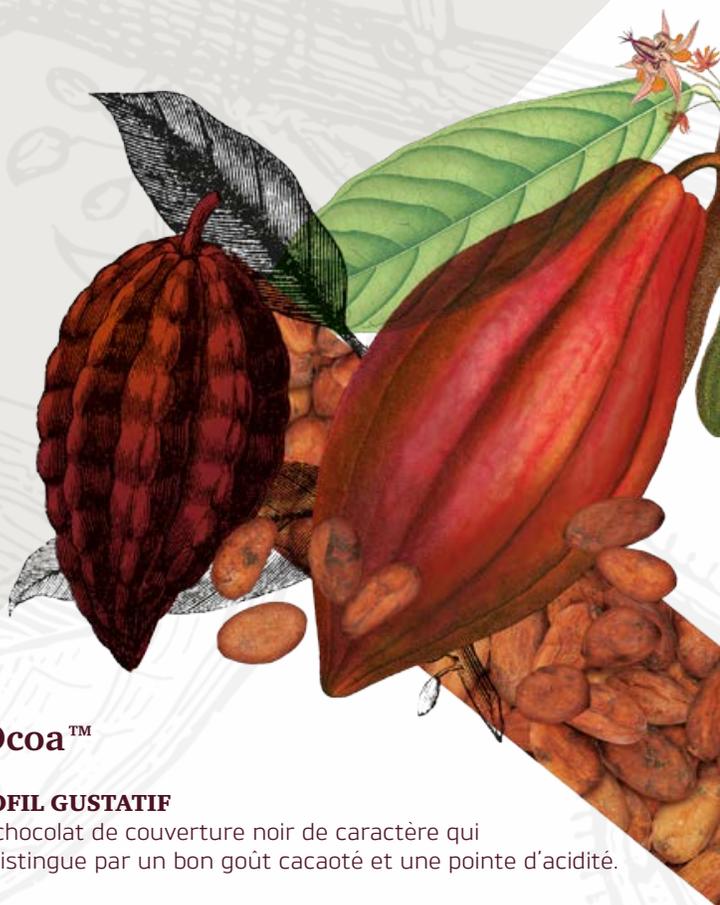
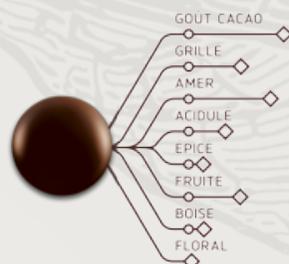
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat Pureté

Ocoa™

70 % Min. Cacao

CHD-N700COA-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-N700COA-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHD-N700COA-804 - 1 x 20 kg



/ Ocoa™

PROFIL GUSTATIF

Un chocolat de couverture noir de caractère qui se distingue par un bon goût cacaoté et une pointe d'acidité.

PURETÉ

Des saveurs exceptionnelles, intenses et pures, libérées par chacune des fèves de cacao : c'est la méthode QFermentation.

70% min. cacao

38,7% matière grasse

Fluidité -●●●●●+

DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6285 g	Lait entier 3,5% MG
92 g	Crème 35% MG
298 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
635 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
300 g	Jaunes d'œufs
1550 g	Chocolat Pureté Ocoa™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.



Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6380 g	Lait entier 3,5% MG
60 g	Crème 35% MG
344 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
697 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1679 g	Chocolat Pureté Ocoa™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5918 g	Lait entier 3,5% MG
840 g	Crème 35% MG
317 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
794 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1291 g	Chocolat Pureté Ocoa™

- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6785 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1225 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1250 g	Chocolat Pureté Ocoa™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

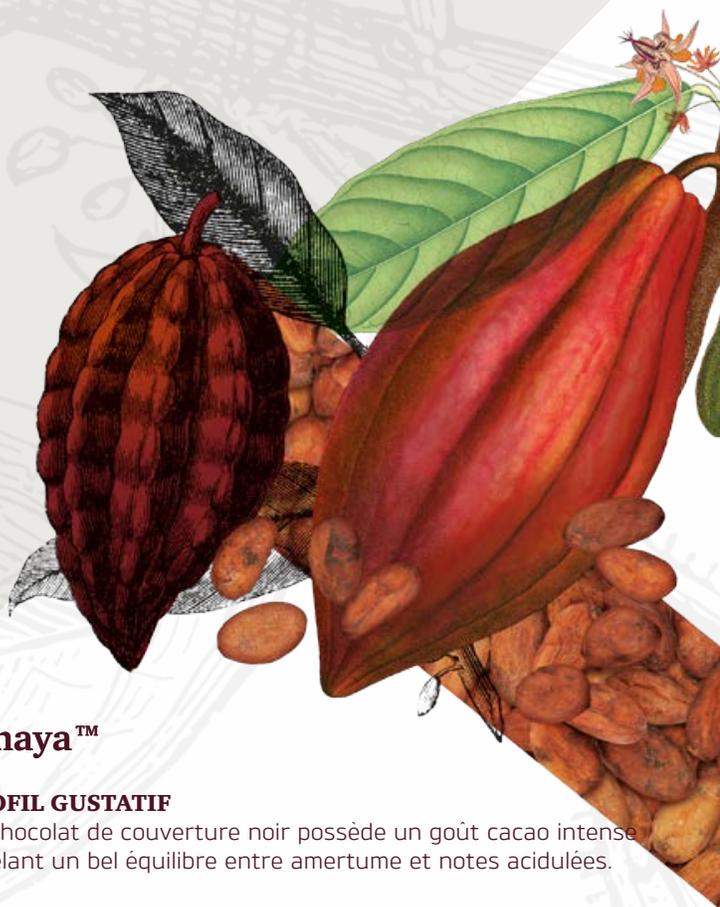
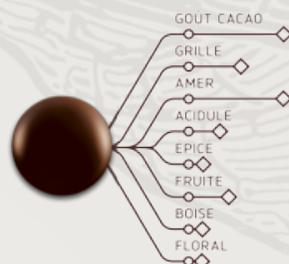
- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Chocolat Pureté

Inaya™

65 % Min. Cacao

CHD-S65INAY-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHD-S65INAY-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHD-S65INAY-804 - 1 x 20 kg



/ Inaya™

PROFIL GUSTATIF

Ce chocolat de couverture noir possède un goût cacao intense révélant un bel équilibre entre amertume et notes acidulées.

PURETÉ

Des saveurs exceptionnelles, intenses et pures, libérées par chacune des fèves de cacao: c'est la méthode QFermentation.

65% min. cacao | 31,5% min. lait | 39,1% matière grasse | Fluidité -●●○○○+ | DLUO 24 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6135 g Lait entier 3,5% MG
75 g Crème 35% MG
312 g Poudre de Lait 0% MG
200 g Sucre Inverti
600 g Glucose atomisé
434 g Sucre/Saccharose
40 g Cremodan SE 30
300 g Jaunes d'œufs
1904 g **Chocolat Pureté Inaya™**

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6146 g	Lait entier 3,5% MG
226 g	Crème 35% MG
350 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
534 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1904 g	Chocolat Pureté Inaya™

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

5762 g	Lait entier 3,5% MG
837 g	Crème 35% MG
329 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
645 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1587 g	Chocolat Pureté Inaya™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6810 g	Eau
300 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1160 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1190 g	Chocolat Pureté Inaya™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Recette Glace Molle

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6627 g	Lait entier 3,5% MG
138 g	Crème 35% MG
263 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
545 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1587 g	Chocolat Pureté Inaya™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

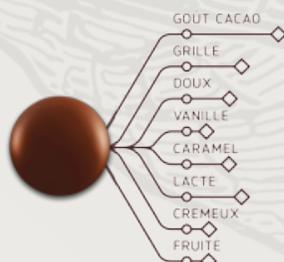
- 1- Même ordre logique que la glace au lait / crème glacé (#1 à 14)
- 2- Ne pas effectuer #15 & #16

Chocolat Pureté

Alunga™

41 % Min. Cacao

CHM-Q41ALUN-CA-U73 - 6 x 1 kg
CHM-Q41ALUN-CA-U77 - 4 x 5 kg
CHM-Q41ALUN-804 - 1 x 20 kg



/ Alunga™

PROFIL GUSTATIF

Un chocolat de couverture au lait peu sucré au goût puissant de cacao et de lait.

PURETÉ

Des saveurs exceptionnelles, intenses et pures, libérées par chacune des fèves de cacao : c'est la méthode QFermentation.

41% min. cacao

24% min. lait

35,2% matière grasse

Fluidité -●●●○○+

DLUO 18 mois

Recette Glace aux œufs

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6255 g Lait entier 3,5% MG
300 g Poudre de Lait 0% MG
501 g Sucre/Saccharose
600 g Glucose atomisé
200 g Sucre Inverti
90 g Crème 35% MG
40 g Cremodan SE 30
300 g Jaunes d'œufs
1714 g **Chocolat Pureté Alunga™**

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème, jaune d'œuf.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.



Recette Glace au Lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6525 g	Lait entier 3,5% MG
187 g	Crème 35% MG
319 g	Poudre de Lait 0% MG
200 g	Sucre Inverti
600 g	Glucose atomisé
701 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1428 g	Chocolat Pureté Alunga™

Recette Crème Glacée

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6010 g	Lait entier 3,5% MG
309 g	Poudre de Lait 0% MG
601 g	Sucre/Saccharose
600 g	Glucose atomisé
200 g	Sucre Inverti
812 g	Crème 35% MG
40 g	Cremodan SE 30
1478 g	Chocolat Pureté Alunga™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette Sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

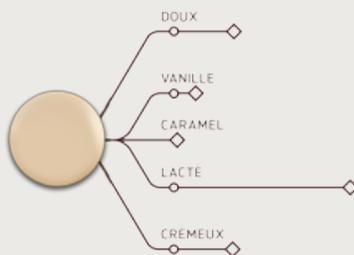
6595 g	Eau
200 g	Poudre de Lait 0% MG
400 g	Sucre Inverti
100 g	Glucose atomisé
1030 g	Sucre/Saccharose
40 g	Cremodan SE 30
1635 g	Chocolat Pureté Alunga™

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (*sucre inverti - glucose atomisé - sucre*).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Zéphyr™

CHW-N34ZEPH-CA-U73 - 6 x 1 kg 
 CHW-N34ZEPH-CA-U77 - 4 x 5 kg
 CHW-N34ZEPH-804 - 1 x 20 kg



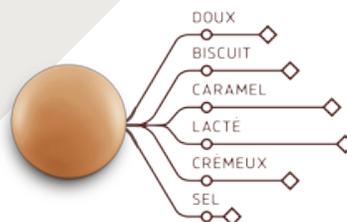
PROFIL GUSTATIF

Un chocolat blanc très doux et peu sucré au goût intense de lait entier.

34% min. cacao | 25,8% min. lait | Fluidité -●●●●●+

Zéphyr™ Caramel

CHK-N35ZECA-2B-U75 - 4 x 2,5 kg 



PROFIL GUSTATIF

Succombez à cet envoûtant chocolat blanc au caramel avec une pointe de sel.

35% min. cacao | 30% min. lait | Fluidité -●●●●●+

Recette glace au lait

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6512 g Lait entier
 320 g Poudre de Lait 0% MG
 607 g Saccharose
 600 g Glucose atomisé
 200 g Sucre/Saccharose
 187 g Crème 35 MG
 40 g Cremodan SE 30
 1534 g **Chocolat blanc Zéphyr™ OU Zéphyr™ Caramel**

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser le lait mélangé.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres.
- 5- Garder du sucre pour le stabilisateur.
- 6- À 40°C, incorporer matière grasse, crème.
- 7- À 45°C, incorporer le stabilisateur avec une partie du sucre.
- 8- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 9- Créer une émulsion.
- 10- Ajouter le reste du mélange.
- 11- Mixer le tout.
- 12- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 13- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 14- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 15- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 16- Stocker à - 18°C.

Recette sorbet

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6690 g Eau
 200 g Poudre de Lait 0% MG
 400 g Sucre Inverti
 100 g Glucose atomisé
 640 g Sucre/Saccharose
 40 g Cremodan SE 30
 1930 g **Chocolat blanc Zéphyr™ OU Zéphyr™ Caramel**

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres
(sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le chocolat partiellement fondu.
- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h.
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.

Praliné Amandes / Noisettes

M-8H320-N-T48 - 6 x 1 kg
M-8H320-N-604 - 4 x 5 kg



/ Praliné Amandes / Noisettes

PROFIL GUSTATIF

Ce praliné gourmand, issu d'un mélange de noisettes et d'amandes, offre une texture lisse et un goût raffiné de fruits secs fraîchement torréfiés.

25% amandes | 25% noisettes | 50% sucre | DLUO 12 mois

Recette - Sorbet Praliné Amandes / Noisettes

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6830 g Eau
200 g Poudre de Lait 0% MG
20 g Sucre Inverti
900 g Glucose atomisé
1000 g Sucre/Saccharose
50 g Cremodan SE 30
1000 g Praliné Amandes Noisettes

ORDRE LOGIQUE D'INCORPORATION

- 1- Effectuer la pesée de tous les ingrédients.
- 2- Verser l'eau dans une casserole.
- 3- À 25°C, ajouter le lait en poudre à 0%.
- 4- À 30°C, ajouter tous les sucres (sucre inverti - glucose atomisé - sucre).
- 5- Garder du sucre pour le mélanger avec le stabilisateur.
- 6- À 45°C, ajouter le stabilisateur mélangé avec une partie du sucre.
- 7- Verser une partie du mélange sur le praliné.

Praliné Noisette

M-8G310-N-604 - 4 x 5 kg



/ Praliné Noisette

PROFIL GUSTATIF

Ce délicieux praliné, à base de noisettes torréfiées à la perfection, libère des notes savoureuses de caramel.

50% noisette | 50% sucre | DLUO 12 mois

Recette Sorbet Praliné Noisettes

INGRÉDIENTS - Pour 10 000 g

6734 g Eau
213 g Poudre de Lait 0% MG
21 g Sucre Inverti
745 g Glucose atomisé
638 g Sucre/Saccharose
53 g Cremodan SE 30
1596 g Praliné Noisettes

- 8- Créer une émulsion, ajouter le reste du mélange.
- 9- Mixer le tout.
- 10- Pasteuriser l'ensemble entre 82°C et 85°C pendant 2-3 min.
- 11- Refroidir rapidement à + 4°C.
- 12- Maturation minimum 4 h - meilleur 12 h
- 13- Mixer et turbiner entre -7°C et -10°C.
- 14- Stocker à - 18°C.



Les Pionniers du goût
www.cacao-barry.com



L'Académie du Chocolat™
Centre de Formation de Montréal
4850 Rue Molson, Montréal (Québec)
Canada, H1Y 3J8 – 1-855-619-8676