

Coupe de glace Sundae

aux bananes, chocolat, caramel et noix pécan



QUANTITÉ RECETTE 1 coupe glace

N° RECETTE PG10021

Glace chocolat Grand Cru au lait

170 g sucre
100 g lait écrémé en poudre
180 g glucose atomisé 38 DE
60 g sucre inversi
12 g stabilisateur à glace
1850 g lait 3.5%
240 g crème 35%
390 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

Pasteuriser à la main:

Porter à ébullition le lait, la crème, le glucose atomisé, le lait écrémé en poudre, le sucre inversi et le sucre. Ajouter le stabilisateur à glace et la couverture, homogénéiser et congeler.

Pasteuriser au Pastomat:

Mélanger les ingrédients secs, pasteuriser avec les ingrédients restants sauf la couverture au pasteurisateur à 84°C. Ajouter la couverture. Laisser refroidir immédiatement à 4°C et congeler.

Glace à la vanille

1000 g Masse de base pour crème
glacée
120 g crème 35%
40 g sucre
40 g dextrose en poudre
100 g jaune d'œuf liquide
pasteurisé
8 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g)

Mélanger à froid la crème, le sucre, le dextrose et la pulpe grattée de la gousse de vanille, porter le tout à ébullition. Ajouter les jaunes d'œufs et pasteuriser à 84°C. Ajouter le tout à la masse de base pour glace, homogénéiser. Turbiner.

Masse de base pour crème glacée

1000 g lait 3.5%
200 g sucre
200 g crème 35%
50 g dextrose en poudre
20 g glucose atomisé 38 DE
70 g lait écrémé en poudre
7 g stabilisateur à glace
Piumagel Pre Gel

Pasteuriser à la main

Porter à ébullition le lait, sucre, crème, dextrose, glucose atomisé et lait écrémé en poudre. Ajouter le stabilisateur à glace, homogénéiser. Laisser reposer au moins 12 h au réfrigérateur, aromatiser et congeler.

Pasteuriser dans le Pastomat

Mélanger les ingrédients secs, pasteuriser avec les ingrédients restants dans le pasteurisateur à 84°C. Laisser refroidir immédiatement à 4°C. Laisser au moins 12 h en mode intervalle, aromatiser et congeler.

Coupe de glace Sundae

aux bananes, chocolat, caramel et noix pécan

Glace au caramel

- 1000 g Masse de base pour crème glacée
- 180 g Caramel brûlé fleur de sel
- 150 g Caramel brûlé fleur de sel

Ajouter à la masse de base pour glace la 1^{ère} quantité de Caramel brûlé, homogénéiser. Laisser congeler dans la machine à glace. Ajouter la 2^{ème} quantité de Caramel brûlé à l'aide d'un sac à dresser directement dans la glace congelée, marbrer à l'aide d'une spatule.

Sauce chocolat

- 100 g lait 3.5%
- 140 g eau
- 60 g sucre
- 220 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Porter à ébullition le lait, l'eau et le sucre. Ajouter la couverture et bien remuer. Peut être utilisé chaude ou froide.

Bananes caramélisées

- 30 g beurre
- 80 g sucre
- 8 g jus de citron frais 1/2 pièce
- 15 g jus d'orange 1 pièce
- 50 g eau
- 600 g bananes coupées 6 pièces,
en rondelles

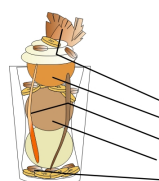
Laisser fondre beurre et sucre dans une casserole. Ajouter les jus de citron et d'orange, porter le tout à ébullition. Déglacer avec l'eau, laisser mijoter pendant 1 - 2 minutes environ. Placer les bananes coupées.

Noix de pécan caramélisées

- 200 g sucre anglais
- 50 g eau
- 600 g noix de pécan
- 20 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Cuire le sucre et l'eau à 107°C. Chauffer les noix de pécan au four à 200°C, les incorporer au sirop. Torrifier doucement et caraméliser légèrement. Incorporer le beurre de cacao dans le caramel, verser le tout sur un marbre. Séparer de suite à chaud. Laisser refroidir.

Montage



- Crème chantilly & décor
- Glace au caramel
- Sauce chocolat & Caramel brûlé
- Glace Grand Cru lait & vanille
- Bananes & noix de pécan caramélisées

Coupe de glace Sundae

- 40 g Glace chocolat Grand Cru au lait
- 40 g Glace à la vanille
- 40 g Glace au caramel
- 10 g Sauce chocolat
- 20 g Caramel brûlé fleur de sel
- 50 g Bananes caramélisées
- 15 g Noix de pécan
caramélisées
- 70 g crème 35% fouettée
- 5 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo

Matériel promotionnel Felchlin

- 1 pièce Verre Xocolatl double paroi,
180 ml

Finition & décor

Placer 4 rondelles de bananes caramélisées dans un verre Grand Cru, parsemer de noix de pécan caramélisées. Placer une boule de glace vanille puis, 1 boule de glace chocolat au lait. Dessiner généreusement des lignes en Caramel brûlé et en sauce chocolat. Couvrir avec 4 rondelles de bananes caramélisées et parsemer de noix de pécan caramélisées. Placer une boule de glace caramel. Décorer avec de la crème chantilly. Garnir d'une rondelle de banane caramélisée, d'une noix de pécan caramélisée, de deux feuilles en chocolat et de Caramel brûlé.

PRODUITS FELCHLIN

- | | |
|------|--|
| CS36 | Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo |
| CS76 | Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| TM01 | Caramel brûlé fleur de sel |
| WR34 | Verre Xocolatl double paroi, 180 ml |

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Coupe de glace Sundae

aux bananes, chocolat, caramel et noix pécan

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolati double paroi, 180 ml

120 x 90 mm

Quantité de commande min. 6 pièces

Coupe de glace Sundae

aux bananes, chocolat, caramel et noix pécan



Numéro de recette : PG10021

Description : Coupe glace avec de la glace crémeuse Grand Cru lait, vanille, caramel et de la sauce chocolat, garnie de caramel, bananes, noix de pécan et crème chantilly

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	276
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1153
Prix de vente		Lipides	18.6 g
Unité de vente	1 coupe glace	dont acides gras saturés	9.67 g
		Glucides	23.28 g
		dont sucre	22.17 g
		Protéines	3.05 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Crème, lait entier, sucre, bananes, **noix de pécan, crème**, eau, grué de cacao, **lait écrémé en poudre, beurre**, dextrose, glucose atomisée, **sirop de glucose (glucose de blé), jaune d'oeuf**, beurre de cacao, jus d'orange, sucre inverti, **lait entier en poudre**, jus de citron, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), gélifiants et agents épaississants (gomme guar, cellulose, carraghénane), vanille, **crème en poudre**, fleur de sel (sel marin), **émulsifiant (lécithine de soja)**

État 10.03.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse