

**Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie**

**Sous chapitre 1.5.2.4**

**Les entremets glacés**



## LES ENTREMETS GLACES

**DEFINITION:**

➤ L'entremets glacé n'est pas fabriqué en sorbetière comme les glaces et sorbets, il obtient sa légèreté et son onctuosité par le foisonnement de jaunes d'œufs que l'on monte au sucre cuit ou au sirop chaud, auxquels l'on incorpore après complet refroidissement de la crème fouettée et / ou de la meringue italienne et un parfum. Il est ensuite moulé et réservé au froid.



# LES BOMBES

## APPAREIL A BOMBES GLACEES

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>BOMBE AU CHOCOLAT</b>	<u>Sirop à 30°B</u>	cl	50	- Confectionner le sirop . - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Monter l'appareil à feu doux jusqu'à 50°C. - Hors du feu battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer le cacao, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Jaunes	P	16	
	Cacao	g	80	
	<u>Crème fouettée</u>			
	Crème fleurette	cl	75	

### BOMBE ABOUKIR

- Chemiser : glace à la pistache
- Intérieur : appareil à bombe au praliné
- Décor : Chantilly et bigarreaux rouge

### BOMBE ALCAZAR

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe au chocolat
- Décor : Chantilly et bigarreaux rouge

### BOMBE ALHAMBRA

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe aux fraises
- Décor : Chantilly et fraises macérées au kirsch

### BOMBE BOURDALOUE

- Chemiser : glace à la vanille
- Intérieur : appareil à bombe à l'anisette
- Décor : Chantilly et violettes cristallisées

## Les Bombes

- Utilisation :**
- Bombe Aboukir
  - Bombe Alcazar
  - Bombe Alhambra
  - Bombe Duchesse
  - Bombe Bourdaloue
  - Bombe Esmeralda
  - Bombe Ezilda
  - Bombe Richelieu
  - Bombe Royale
  - Bombe Torton
  - Bombe Colombia
  - Bombe Nelusko
  - Bombe Camargo

## Chemisage des bombes et des glaces

- Mettre les moules au congélateur.
- Chemiser de glace l'intérieur du moule de 1 cm d'épaisseur.
- Remettre au congélateur.
- Garnir l'intérieur d'appareil à bombe, égaliser la surface.
- Réserver au congélateur.
- Chauffer le tour au chalumeau
- Démouler sur un carton
- Décorer, dresser.



# LES PARFAITS

## APPAREIL A PARFAITS GLACES

Pour 12 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>PARFAIT PRALINE</b>	<u>Sirop à 30°B</u>	cl	50	- Confectionner le sirop . - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Monter l'appareil à feu doux jusqu'à 50°C. - Hors du feu battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer le pralin, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Jaunes	P	16	
Pralin	g	80		
<u>Crème fouettée</u>				
Crème fleurette	cl	50		

### Moulage des parfaits

- L'appareil à parfait est moulé à la poche ou à la cuiller dans des moules coniques.
- Lisser le dessous et mettre le couvercle.
- Laisser prendre à cœur pendant 2 heures au congélateur à - 18°C.
- Démouler à l'eau chaude ou au chalumeau.
- Mettre sur carton à entremets.
- Dresser et décorer.

### Les Parfaits

#### Utilisation :

- Parfait à la Vanille
- Parfait au Café
- Parfait au Chocolat
- Parfait Praliné
- Parfait à la Liqueur
- Parfait aux Fraises



# LES SOUFFLES

## SOUFFLES GLACES AUX ŒUFS A BASE DE SUCRE CUIT

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>SOUFFLE GLACE AU RHUM</b>	<u>Sirop cuit</u>			- Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer. - Incorporer les raisins, puis la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Sucre	Kg	0,500	
	Eau	KG	0,150	
	Jaunes	P	16	
	<u>Crème fouettée</u>	L	1,5	
	Raisins secs	Kg	0,100	
	Rhum	cl	10	

### Moulage des soufflés

- Détailler des bandes de papier sulfurisé de 5 à 6 cm de hauteur.
- Coller ces bandes avec du beurre à l'intérieur des moules à soufflé, de façon à ce que le papier dépasse de 3 à 4 cm.
- Garnir les moules.
- Lisser le dessus à la spatule.
- Réserver au congélateur à - 18°C, 3 à 4 heures.
- Enlever le papier délicatement, dresser et décorer.

### Les Soufflés

- Utilisation :**
- Soufflé à la Vanille
  - Soufflé au Café
  - Soufflé au Chocolat
  - Soufflé au Praliné
  - Soufflé Port-royal

## SOUFFLES GLACES AUX ŒUFS A BASE DE MERINGUE

Pour 16 personnes

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
<b>SOUFFLE GLACE A LA PRUNE</b>	<u>Sirop cuit</u>			- Cuire le sucre au petit boulé 117°C. - Clarifier les jaunes. - Monter les jaunes au fouet. - Verser le sucre chaud en filet sur les jaunes. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Parfumer. - Incorporer la meringue et la crème fouettée. - Mettre en moule, lisser. - Réserver au congélateur à -18°C.
	Sucre	Kg	0,400	
	Eau	KG	0,150	
	Jaunes	P	16	
	<u>Crème fouettée</u>	L	1	
	<u>Meringue</u>			
	Blancs	P	8	
	Sucre	Kg	0,250	
Veille prune	cl	5		

### Moulage des soufflés

- Même technique que ci-dessus.

### Les Soufflés

- Utilisation :**
- Soufflé au Cointreau
  - Soufflé à l'Orange
  - Soufflé aux Noisettes
  - Soufflé aux Amandes
  - Soufflé aux Noix