



# Les glaces

- par Paul Pommé

## Base blanche - Joybase Neutral Fix

- 4 L de lait
- 600 g de crème 35%
- 860 g de sucre
- 200 g de lait maigre instantané
- 24 g de Joybase Neutral Fix
- 140 g de Joyplus Prosoft
- 40 g de Joyplus Trim
- 120 g de Joyplus Fibra Mix

Réchauffer le lait.

Mélanger à sec les ingrédients en poudre.

Lorsque le lait est à 45°C, y ajouter les ingrédients préalablement mélangés et la crème.

Achever le process de pasteurisation et laisser reposer le mélange à 4°C pendant 3 heures.

### Aromatisation

Avant de turbiner, ajouter le Joypaste pour aromatiser selon les dosages conseillés.

### Marbrage

Pour donner davantage de goût, de texture et de couleur, nous conseillons de marbrer votre glace avec un produit de la gamme Joycream ou Joyfruit.

Parfum	Aromatisation	Marbrage
<b>Snickers</b>	Joypaste Nocciolina Pré commande	Joycream Nocciolina Pré commande
<b>Vanille Framboise</b>	Joypaste Vanille Madagascar Réf. 1290   En stock	Joyfruit Framboise Pré commande
<b>Pistache Pure</b>	Joypaste Pistache 100% Réf. 1286   Pré commande	



### Joybase Neutral Fix

Base en poudre à action stabilisante à chaud ou à froid

1kg | Réf. 1623 | En stock



### Joyplus Trim

Préparation pour améliorer la texture des glaces, ralentissant leur fonte

1kg | Pré commande



# Les glaces

- par Paul Pommé

## Base blanche - Joybase Infinity Cream 100

- 4 L de lait
- 300 g de crème 35%
- 780 g de sucre
- 120 g de lait maigre instantané
- 400 g de Joybase Infinity Cream 100
- 100 g de Joyplus Prosoft

Réchauffer le lait.

Mélanger à sec les ingrédients en poudre. Lorsque le lait est à 45°C, y ajouter les ingrédients préalablement mélangés et la crème.

Achever le process de pasteurisation et laisser reposer le mélange à 4°C pendant 3 heures.

Pour une préparation plus rapide, nous pouvons utiliser la recette suivante :

- 4 L de lait
- 960 g de sucre
- 400 g de Joybase Infinity Cream 100

## Aromatisation

Avant de turbiner, ajouter la Joypaste pour aromatiser selon les dosages conseillés.

## Marbrage

Pour donner davantage de goût, de texture et de couleur, nous conseillons de marbrer votre glace avec un produit de la gamme Joycream ou Joyfruit.

Parfum	Aromatisation	Marbrage
<b>Kinder</b>	Joypaste Noisette Premium Pré commande	Joycream Wafernut Clair Réf. 331655   Pré commande
<b>Raffaello</b>	Joygelato Coco Réf. 1629   Pré commande	Joycream Donatello Réf. 4984   Pré commande
<b>Menthe Choco</b>	Joypaste Menthe Réf. 1287   Pré commande	Joycouverture Extra Choc Dark Réf. 17180   Pré commande
<b>Pistache Prime</b>	Joypaste Pistache Prime Pré commande	



### Joybase Infinity Cream 100

Base pour préparation de crèmes glacées  
2kg | Pré commande



### Joyplus Prosoft

Intégrateur en poudre pour une texture compact, crémeuse, et stable  
1kg | Pré commande





# Les sorbets

- par Paul Pommé

## Sorbet chocolat - Joybase Choco tandem

- 1,5 kg de Joybase Choco Tandem
- 2,2 kg d'eau bouillante
- 400 g de chocolat Reno

Ajouter la Joybase Choco Tandem et les pistoles de chocolat dans l'eau bouillante et mélanger au fouet jusqu'à fusion complète. Laisser reposer 15 min puis turbiner.

### ASTUCE

Il est possible d'utiliser du lait pour un goût moins prononcé.

Ce produit contient du sucre issu de la fleur de coco. Il ne contient pas de saccharose.



### Joybase Choco Tandem

1,5kg | Pré commande

## Sorbet - Joyquick

- 1,25 kg de Joyquick citron
- 2,5 kg d'eau

Verser le Joyquick citron dans l'eau chaude et mélanger jusqu'à ce que la poudre soit totalement incorporée.

Laisser reposer environ 15 min et turbiner.

Base en poudre, riche en saveur, idéal pour réaliser rapidement de savoureuses glaces artisanales !



### Joyquick citron

1,25kg | Pré commande





# Les sorbets

- par Paul Pommé

## Sorbet - Joybase Premium Fruit 100

### Avec Joypaste

- 4 L d'eau
- 400 g de Joybase Premium Fruit
- 1,1 kg à 1,2 kg de sucre
- Joypaste selon dosage

Mixer le Joybase Premium Fruit 100 avec le sucre et l'eau chaude. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Puis ajouter le Joypaste. Laisser reposer 15 min, puis turbiner.

### Avec purée de fruit

- 2,4 L d'eau
- 400 g de Joybase Premium Fruit
- 1 kg à 1,4 kg de sucre selon le fruit
- 1,6 à 2 kg de fruits frais/ purée de fruit selon le type de fruit

Mixer le Joybase Premium Fruit 100 avec le sucre et l'eau chaude. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Puis ajouter les fruits

ou la purée de fruit. Laisser reposer 15 min, puis turbiner.

Veillez à choisir une purée de fruit sans sucre ajouté. Dans le cas contraire, réduire la quantité de sucre présente dans la recette.

### Avec purée de fruit et Joypaste

- 2,4 à 2,8 L d'eau selon le type de fruit
- 400 g de Joybase Premium Fruit
- 900 g à 1 kg de sucre selon le type fruit
- 1,2 à 1,6 kg de fruits frais/ purée de fruit selon le type de fruit
- 200 g de Joypaste

Mixer le Joybase Premium Fruit 100 avec le sucre et l'eau chaude. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Puis ajouter les fruits ou la purée de fruit et le Joypaste. Laisser reposer 15 min, puis turbiner.

Veillez à choisir une purée de fruit sans sucre ajouté. Dans le cas contraire, réduire la quantité de sucre présente dans la recette.

Parfum	Aromatisation	Marbrage
Mangue	Joypaste Mangue Réf. 1456   Pré commande	
Fraise		Fraise
Fruit de la passion	Joypaste Fruit de la passion Réf. 1487   Pré commande	Fruit de la passion



### Joybase Premium Fruits 100

Base pour préparation de sorbets  
1kg | Réf. 16250 | Pré commande



Retrouvez la vidéo d'utilisation de la  
**GAMME JOYPASTE**



# Les bâtonnets

- par Paul Pommé

## Version classique

- Glace à la vanille - selon le besoin
- Joycouverture Extra Choc Dark - selon le besoin

Remplir les moules à bâtonnets de glace vanille, puis les placer au surgélateur. Réchauffer le Joycouverture Extra Choc Dark à 32/34°C. Tremper les bâtonnets, puis laisser couler l'excédent de Joycouverture et les placer au surgélateur jusqu'à ce que l'enrobage soit figé.

## Version bi-couleur

- Glace à la vanille - selon le besoin
- Joycouverture Extra Choc White - selon le besoin
- Joycouverture Orange - selon le besoin

Remplir les moules à bâtonnets de glace vanille, puis les placer au surgélateur. Réchauffer le Joycouverture Extra Choc White, puis le Joycouverture Orange à 32/34°C. Tremper les bâtonnets dans le Joycouverture Extra Choc White, puis laisser couler l'excédent et les placer au surgélateur. Répéter l'opération en

tremper partiellement les bâtonnets dans le Joycouverture Orange. Enfin, placer les au surgélateur jusqu'à ce que l'enrobage soit figé.

## Version croustillante

- Glace fleur de lait - selon le besoin
- Chocosmart Caramel Crumble - selon le besoin

Remplir les moules à bâtonnets de glace fleur de lait, puis les placer au surgélateur. Réchauffer le Chocosmart Caramel Crumble à 35°C. Tremper les bâtonnets, puis laisser couler l'excédent de Chocosmart et les placer au surgélateur jusqu'à ce que l'enrobage soit figé.

## Version fourrés

- Glace fleur de lait - selon le besoin
- Joycouverture Extra Choc Dark - selon le besoin
- Joyfruit Framboise - selon le besoin

Remplir à moitié les moules à bâtonnets de glace fleur de lait. Verser une ligne de Joyfruit Framboise, puis compléter le moule avec la glace. Placer le moule au surgélateur. Réchauffer le Joycouverture Extra Choc Dark à 32/34°C. Tremper les bâtonnets, puis laisser couler l'excédent de Joycouverture et les placer au surgélateur jusqu'à ce que l'enrobage soit figé.



### Joycouverture Orange

Couverture chocolat blanc goût orange  
3kg | Pré commande

### Joycouverture Extra Choc White

Couverture à base de chocolat blanc  
5kg | Réf. 221716 | Pré commande

### Joycouverture Extra Choc Dark

Couverture à base de chocolat noir  
5kg | Réf. 17180 | Pré commande



# L'entremet glacé

- par Paul Pommé

## Base en pâte sablée

- Pâte sablée

Préparer un disque en pâte sablée de la taille souhaitée.

## Glace

- 500 g de Joyfruit Framboise
- 500 g de lait
- 500 g de glace

Mélanger le Joyfruit, le lait et la glace. Laisser reposer quelques minutes, puis turbiner. Placer la glace dans un disque afin de conserver une forme ronde. Mettre le tout au congélateur quelques minutes, puis démouler et servir.

## Idée d'entremet glacé

- Base sablée
- Glace vanille
- Coeur de Joyfruit Fraise
- Glaçage Miroir Fraise

## L'astuce du chef

Pour plus de gourmandise, ajouter un coeur de Joycream et glacer l'entremet à l'aide de la gamme miroir.



### Joyfruit Framboise

3,5kg | Pré commande



## JOYFRUIT

Fourrage souple à base de morceaux de fruits et de pulpe, parfait pour le marbrage et la décoration des glaces.





# Provence

- par Cédric Lahaye

## Biscuit macaron

- 375 g de blancs d'oeufs
- 300 g de sucre (1)
- 225 g de poudre d'amandes blanche
- 300 g de sucre (2)
- 113 g de farine

Monter les blancs avec le sucre (1). Incorporer délicatement le mélange poudre d'amandes, sucre (2) et farine. Dresser dans un cadre 40 x 60 cm et cuire à 180°C.

## Sorbet abricot

- 1814 g de pulpe d'abricot
- 18 g de pulpe de citron
- 435 g d'eau
- 336 g de sucre
- 181 g de glucose atomisé
- 15 g de stabilisateur
- 1 g de vanille gousse

Chauffer l'eau avec la demi gousse de vanille à 50°C. Ajouter le mélange de sucre, de glucose atomisé, de stabilisant et porter à ébullition. Verser sur la purée d'abricot / citron. Bien mélanger et laisser maturer 12h. Mixer puis turbiner.

## Nougat glacé

- 177 g de sucre (1)
- 88 g d'amandes blanchies entières
- 88 g de noisettes blanchies
- 88 g de sucre (2)
- 44 g de glucose
- 177 g de miel
- 212 g de blancs d'oeufs
- 884 g de crème fouettée
- 133 g de raisins secs blonds
- 133 g de bigarreaux confits
- 44 g d'orangeat
- 133 g d'ananas confits

Faire caraméliser le sucre (1) à sec et ajouter les amandes et les noisettes. Refroidir sur plaque et concasser. Réaliser une meringue italienne avec le sucre (2), le glucose et le miel. Une fois refroidie, ajouter la crème fouettée, puis incorporer délicatement les fruits secs et fruits confits. Mouler et congeler.

## Glaçage neutre pour glace

- 312 g d'eau
- 52 g de sucre
- 13 g de pectine NH
- 468 g de sucre
- 156 g de glucose

Bouillir l'eau avec le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Ajouter le reste du sucre et le glucose. Redonner un bouillon. Laisser refroidir jusqu'au lendemain au frais. Utiliser froid.

## Montage

Après turbinage, disposer sur le biscuit et le sorbet abricot. Faire bloquer en cellule. Étaler le nougat glacé dessus. Lisser puis faire bloquer à nouveau en cellule. Décadrer et glaçer le dessus avec le glaçage neutre spécial glace. Couper les entremets à la taille souhaitée et décorer.

