Sommaire

Avant de commencer 3

Chapitre 1 — Ce qu'est vraiment une glace 4

Chapitre 2 — Comprendre (et vaincre) les cristaux de glace 6

Chapitre 3 — Les ingrédients et leurs rôles 8

Chapitre 4 — Équilibrer une crème glacée, pas à pas 10

Chapitre 5 — Équilibrer un sorbet 13

Chapitre 6 — Pasteurisation et maturation du mix 15

Chapitre 7 — Maîtriser la turbine à refroidissement par eau 18

Chapitre 8 — Durcissement, stockage et vitrine 21

Chapitre 9 — Diagnostiquer les défauts de texture 23

Chapitre 10 — Produire à l'échelle et standardiser 26

Plan d'action sur 4 semaines 28

Annexe A — Modèle de bilan de recette 29

Annexe B — Fiche recette standardisée 30

Annexe C — Fiche diagnostic / **Annexe D** — Aide-mémoire 31

Quelques recettes 32

Une équipe à votre service 35