



# Guide pour vendre de la glace

tout au long de l'année



# Vendez de la glace toute l'année !

Malgré le contexte inflationniste, les Français n'ont pas renoncé à leur passion pour les glaces. Avec 24,4 millions de foyers consommateurs de glaces en 2023 (soit 84% des foyers français), ce produit plaisir ne cesse de se réinventer pour tous les goûts et sous tous les formats. Résultat : la catégorie compte 600 000 nouveaux fondus de glaces supplémentaires depuis 2021.

Autre bonne nouvelle, la glace se fait moins météo-dépendante pour se consommer tout au long de l'année. Une opportunité à saisir pour développer vos ventes sur ce segment et répondre aux nouveaux instants de consommation comme l'en-cas de l'après-midi.

L'acte d'achat est guidé par le plaisir, la praticité (facile à emporter, facile à manger) et le fait-maison. Alors faites plaisir à vos clients et proposez-leur la bonne offre au bon moment !



\* Sources : Association des entreprises de glaces

## Le calendrier des produits

### GLACES À PARTAGER

JANV. FÉV. MARS AVRIL MAI JUIN JUIL. AOÛT SEPT. OCT. NOV. DÉC.

St Valentin

Pâques

Fête des Mères

Noël



Toute l'année

### GLACES INDIVIDUELLES DESSERT (FORMULE MENU) / GOÛTER

Toute l'année

Prêtes à emporter  
Pas de mise en œuvre  
devant le client



Réalisez des recettes thématiques selon les temps forts du métier  
(Spécial St Valentin, Spécial Fête des Mères, Spécial Halloween, Spécial Événement Sportif)

Toute l'année

Cornets ou pots à confectionner à la demande du client





# Les concepts de vente cresco

Vendez votre glace autrement avec les contenants proposés par cresco. Une fois votre glace sanglée, déposez la dans les contenants de votre choix et ajoutez une sauce de marbrage pour apporter du goût, de la couleur et du croquant.

## De la glace

Préparée avec 1 base cresco  
ou votre recette  
+ 1 pâte aromatique cresco



+

une sauce  
de marbrage  
Variegò



## Les P'tites Barres Glacées



Un contenant en plastique transparent de 150 ml avec un couvercle et des étiquettes.

1 carton = 100 P'tites Barres  
+ 200 étiquettes

> 3 kg de sauce de marbrage  
Variegò permettent de réaliser  
environ 150 P'tites Barres de 90 g.

ou

## Les P'tits Pots Glacés



Un pot en plastique transparent de 250 ml avec un couvercle et une étiquette.

1 carton = 80 P'tits Pots  
+ 80 étiquettes

> 3 kg de sauce de marbrage  
Variegò permettent de réaliser  
environ 120 P'tits Pots de 150 g.

# La mise en avant

La **couleur** et la **diversité** des formes attirent le regard, une vitrine verticale négative est votre meilleur atout.

Le technico-commercial de votre région vous accompagne dans :

- La sélection des produits à fabriquer selon :
  - la saison,
  - votre emplacement,
  - les tendances du moment.
- La mise en place des recettes.

CONTACT : [www.condifa.fr/rubrique contact](http://www.condifa.fr/rubrique%20contact)





## Les P'tits Pots Glacés

Recette pour environ 12 P'tits Pots Glacés\*

### Glace fiordilatte (fleur de lait)

- 400 g de **Ready Line Fiordilatte cresco**
- 1000 g de lait entier

Dissoudre la préparation en poudre dans le lait préalablement chauffé à 60°C à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 10 min.



### Aromatisation au choix des P'tits Pots avec les sauces de marbrage Variègò cresco

#### P'tits Pots à l'Amarena

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Amarena (cerise) cresco**



#### P'tits Pots à la Fraise

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Fragola (fraise) cresco**



#### P'tits Pots Mangue-Passion

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Mango-Maracuja (mangue-passion) cresco**



### Mise en œuvre et finition

Sangler la glace et en garnir les pots jusqu'à 1/3 à l'aide d'une poche à douille cannelée. Répartir environ 25 g de sauce de marbrage dans chaque pot puis garnir à nouveau de glace jusqu'aux 2/3. Décorer avec la sauce de marbrage ou des ingrédients de votre choix. Fermer les pots puis les stocker au congélateur.

\* Quantité variable selon le taux de foisonnement de la machine.





## Les P'tites Barres Glacées Façon Paris-Brest

Recette pour environ 60 P'tites Barres Glacées\*

### Pâte à choux

- 500 g d'eau
- 25 g de sucre
- 10 g de sel
- 200 g de beurre
- 300 g de farine
- 500 g d'œufs

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 min à feu moyen en remuant constamment. Au batteur à vitesse lente, ajouter les œufs petit à petit. Dresser les choux d'1,5 cm de Ø sur une plaque légèrement graissée. Dorer à l'œuf battu puis saupoudrer les choux de sucre en grains. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 25 min en four à sole tirage ouvert.

### Base neutre

- 200 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 440 g de sucre
- 2 000 g de lait entier
- 300 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 40 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème, l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



### Glace à la noisette

Aromatisation de la base neutre cresco ou de votre recette de base.

- 200 g de **Pâte Aromatique Noisette cresco**

Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser et laisser une nuit en maturation au frais.



### Mise en œuvre et finition

Couper les choux en deux puis placer 3 fonds par moules. Sangler la glace et garnir immédiatement les choux déposés dans les moules. Positionner le dessus des choux. A l'aide d'une poche à douille cannelée, dresser de la glace noisette entre les choux. Placer les couvercles puis stocker au congélateur.

Retrouvez nos autres recettes de P'tites Barres Glacées « Façon Pâtissière » sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



## Cœur Glacé Pistache-Fraise

Recette pour 6 coeurs en silicone de 1L\*

### Biscuit joconde à la pistache (pour 1 feuille de 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 50 g de **Pâte aromatique Pistache cresco**
- 50 g de beurre fondu
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Mélanger la préparation pour financier, la pâte pistache, le beurre fondu et les jaunes d'œufs 2 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange. Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Après refroidissement, détailler des fonds en forme de cœur de la taille des moules.



### Base neutre

- 495 g de sucre
- 225 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 2250 g de lait entier
- 340 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 45 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).



### Glace Pistache

- 3420 g de base neutre
- 270 g de **Pâte aromatique Pistache cresco**

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif)

### Insert Fraise

- 720 g de marbrage **Variegò Fragola (Fraise) cresco**

### Mise en œuvre et finition

Sangler la glace pistache puis étaler uniformément la moitié dans les moules. Réaliser l'insert fraise en déposant uniformément sur la glace pistache 120 g de marbrage dans chaque moule à l'aide d'une poche à douille. Répartir le reste de glace pistache dans les moules puis recouvrir d'un fond de biscuit joconde à la pistache. Placer les moules au surgélateur environ 30 min avant de les démouler. Réaliser un flocage rouge à 50°C puis décorer avec un chocolat en forme de cœur.





## Le Vacherin Glacé

### Recette pour 4 vacherins glacés\*

#### Meringue

- 400 g de **Meringue ancel**
- 200 g d'eau tempérée
- 200 g de sucre glace
- QS **Colorant Jaune Sébalcé**

Mélanger la préparation pour meringue et l'eau 10 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des fonds de 22 cm de Ø à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C. Diviser le reste de la meringue en deux puis colorer une des deux parties en jaune. Dresser des bâtonnets jaunes et blancs d'environ 6 cm de long à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C.

#### Base neutre (ou votre recette)

- 175 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 385 g de sucre
- 1750 g de lait entier
- 260 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 35 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.

#### Glace vanille Bourbon de Madagascar

- 2660 g de base neutre
- 105 g de pâte aromatique **Vaniglia (vanille) Bourbon de Madagascar cresco**

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser.

#### Glace mangue

- 160 g de base **Lyra 50 cresco**
- 400 g de sucre
- 480 g d'eau
- 1600 g de purée de mangue
- 60 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

#### Insert Mangue-Passion

- 720 g de sauce de marbrage **Variegò Mango-Maracuja (mangue-passion) cresco**

#### Crème fouettée

- 600 g de crème liquide à 35% de M.G.

Monter la crème en chantilly au batteur.

#### Mise en œuvre et finition

Déposer les fonds de meringue dans 4 cercles de 22 cm de Ø et 6 cm de haut préalablement posés sur une plaque. Sangler la glace vanille puis la répartir uniformément sur la meringue. Placer au surgélateur quelques min. Répartir l'insert mangue-passion sur la glace vanille Bourbon. Sangler la glace mangue puis la répartir uniformément dans les cercles. Placer au surgélateur environ 30 min avant de retirer les cercles. Masquer les bords de crème fouettée puis coller les bâtonnets de meringue en alternant les couleurs jaune et blanche. A l'aide d'une poche à douille St Honoré, décorer le dessus des vacherins avec le reste de chantilly. Décorer avec des fruits.



# Les ingrédients pour glaces cresco

Des produits adaptés à vos différentes méthodes de travail.  
Une offre variée pour satisfaire les exigences de goûts de vos clients.



Les bases et améliorant	Réf.	Poids
<b>BASE LAIT</b>		
Base Perfetta 100	1-42-008953	1 kg
<b>BASE FRUITS</b>		
Base Lyra 50	1-42-008957	1 kg
<b>AMELIORANT</b>		
Smuter	1-42-010852	1,2 kg

Les pâtes aromatiques	Réf.	Poids
Pasta Cacahuète	1-42-012958	3 kg
Pasta Caffé Arabica (café arabica)	1-42-012976	3 kg
Pasta Noisette	1-42-011441	1 kg
Pasta Pistacchio (pistache)	1-42-010037	1 kg
	1-42-011636	3 kg
Pasta Pistacchio (pistache)	1-42-010091	1 kg
Kerman 100%	1-42-011639	3 kg
Pasta Vaniglia Bourbon (vanille)	1-42-011553	3 kg
Cocco di sulú (noix de coco) (poudre)	1-42-010931	1 kg

Les sauces de marbrage Variègò	Réf.	Poids
<b>SAUCES DE MARBRAGE CRÈME</b>		
Variègò Chocomilky & Cereals	1-42-011523	3 kg
<b>SAUCES DE MARBRAGE FRUITS</b>		
Variègò Amarena (cerise)	1-42-011529	3 kg
Variègò Fragola (fraise)	1-42-011551	3 kg
Variègò Mango-Maracujà (mangue-passion)	1-42-011552	3 kg

Ready Line, préparations prêtes à l'emploi	Réf.	Poids
<b>MISE EN ŒUVRE AVEC DU LAIT</b>		
Ready Line Fiordilatte (fleur de lait)	1-42-008963	1,2 kg

Les contenants	Réf.	Quantité
P'tits Pots Glacés - Pots 250 ml, couvercles et étiquettes	1-42-010988	x 80
P'tites Barres Glacées - Contenant 150 ml, couvercles et étiquettes	1-42-011544	x 100

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)