



Guide pour vendre de la glace

tout au long de l'année



Vendez de la glace toute l'année !



Avec 6 L par habitant et par an, les Français restent à la traîne en matière de consommation de glaces, loin derrière les pays scandinaves et notamment la Suède (12,3 L), ou encore l'Italie (11,2 L)*.

Mais 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



GLACES INDIVIDUELLES DESSERT (FORMULE MENU) / GOÛTER



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



ou



ou



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.

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.

Les Lingots Glacés

Un moule d'1L ou de 50 cl transparent avec sa boîte isotherme et son étiquette.

1 carton = 100 Lingots
+ 100 étiquettes

> 3 kg de sauce de marbrage
Variegò permettent de réaliser environ 20 Lingots d'1L.

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





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 Variegò cresco

P'tits Pots à l'Amarena

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



P'tits Pots à la Fraise

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



P'tits Pots Mangue-Passion

- 250 g de sauce de marbrage **Variegò 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.



Les P'tites Barres Glacées « Façon Éclair au chocolat »

Recette pour environ 60 P'tites Barres Glacées*

Crumble cacao

- 330 g de farine
- 20 g de cacao en poudre
- 250 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de cassonade

Mélanger tous les ingrédients à vitesse lente au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble uniformément sur une plaque recouverte de papier cuisson puis cuire environ 20 min à 180°C en four ventilé ou 25 min en four à sole.

Base neutre

- 200 g de base **Venus 100 cresco**
- 440 g de sucre
- 2 000 g de lait entier
- 360 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 au cacao

Aromatisation de la base neutre cresco ou de votre recette de base. Les dosages suivants sont donnés pour 3 040 g de préparation de base.

- 240 g de préparation en poudre **Cacao Noblesse cresco**
- Ajouter la préparation aromatique en poudre 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.



Sauce de marbrage Choc'Or

- 900 g de sauce de marbrage **Variego Choc'Or cresco**

Mélanger le produit avant utilisation.



Mise en œuvre et finition

Répartir le crumble cacao dans le fond des moules. Sangler la glace puis dès la sortie de la turbine, en garnir les moules à la poche à douille unie sur une hauteur d'environ 3 cm. Déposer environ 20 g de sauce de marbrage par moule à la poche ou à la cuillère. Décorer de plaquettes de chocolat au lait avant de placer les couvercles puis stocker au congélateur.

Retrouvez nos autres recettes de P'tites Barres Glacées « Façon Pâtissière » sur www.condifa.fr



Les Lingots Glacés

Recette pour 2 lingots d'1 L ou 4 lingots de 50 cl*

Base neutre

- 100 g de base **Venus 100 cresco**
- 220 g de sucre
- 180 g de crème liquide à 35% M.G.
- 1000 g de lait entier
- 20 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.



Aromatisation au choix de la base neutre cresco ou votre recette

Lingot Pistache-Fraise

- 150 g de pâte aromatique **Pistacchio (pistache) cresco**
- 300 g de sauce de marbrage **Variegò Fragola (fraise) cresco**



Lingot Saveur Tiramisu

- 150 g de pâte aromatique **Saveur Tiramisu cresco**
- 200 g de Sauce Dessert Café ancel



Lingot Vanille-Choc'Or

- 75 g de pâte aromatique **Vaniglia (vanille) Bourbon de Madagascar cresco**
- 250 g de sauce de marbrage **Variegò Choc'Or cresco**



Mise en œuvre et finition

Ajouter la pâte aromatique à la base neutre et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser. Sangler la glace puis incorporer la sauce de marbrage ou la sauce dessert à la spatule à la sortie de la turbine. Mélanger très légèrement puis remplir les bacs à ras-bord. Déposer le film de protection, fermer les bacs puis les stocker au congélateur.

Astuce : Pour renforcer l'effet visuel marbré, napper les parois du moule plastique avec du marbrage pur avant de le remplir de glace.



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 **Venus 100 cresco**
- 385 g de sucre
- 1750 g de lait entier
- 315 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

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

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser.



Glace mangue

- 100 g de base **Lyra 50 cresco**
- 470 g de sucre
- 1400 g d'eau
- 600 g de purée de mangue
- 100 g de pâte aromatique **Pasta Mango** (mangue) cresco
- 40 g d'améliorant **Smuter cresco**

Insert Mangue-Passion

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

Chantilly

- 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 chantilly 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
BASES LAIT		
Base Venus 100	1-42-008918	1 kg
Base Perfetta 100	1-42-008953	1 kg
Base Helba 10	1-42-010727	1 kg
BASES FRUITS		
Base Lyra 50	1-42-008957	1 kg
BASE VEGAN		
Base Naturae 250	1-42-011599	1 kg
AMELIORANT		
Smuter	1-42-010852	1,2 kg

Les pâtes aromatiques	Réf.	Poids
PÂTES AROMATIQUES CRÈME		
Pasta Biscotto (biscuit - cookies)	1-42-008924	3 kg
Pasta Cacahuète	1-42-011053	3 kg
Pasta Caffé Arabica (café arabica)	1-42-010833	3 kg
Pasta Caramello (caramel)	1-42-008973	3 kg
Pasta Coco (noix de coco)	1-42-010707	3 kg
Pasta Menta Verde (menthe verte)	1-42-008983	3 kg
Pasta Noisette	1-42-011441	1 kg
Pasta Nocciola (noisette) Extra 100%	1-42-011638	3 kg
Pasta Nocciola (noisette)	1-42-011640	3 kg
Piemonte IGP 100%		
Pasta Nube (chewing-gum bleu)	1-42-010199	3 kg
Pasta Pistacchio (pistache)	1-42-010037	1 kg
Pasta Pistacchio (pistache)	1-42-011636	3 kg
Kerman 100%	1-42-010091	1 kg
Pasta Tiramisu (avec mascarpone)	1-42-011639	3 kg
Pasta Vaniglia Bourbon (vanille)	1-42-010832	3 kg
Pasta Vainilla	1-42-011553	3 kg
Cacao noblesse (poudre)	1-42-010704	3 kg
Cocco di sulú (noix de coco) (poudre)	1-42-010941	1 kg
Pasta Fragola (fraise)	1-42-010931	1 kg
PÂTES AROMATIQUES FRUITS		
Pasta Fragola (fraise)	1-42-008998	3 kg
Pasta Mango (mangue)	1-42-008928	3 kg

Les sauces de marbrage Variegò	Réf.	Poids
SAUCES DE MARBRAGE CRÈME		
Variegò Caramel	1-42-011535	3 kg
Variegò Cookies	1-42-011522	3 kg
Variegò Chocomilky & Cereals	1-42-011523	3 kg
Variegò Choc'Or	1-42-011524	3 kg
SAUCES DE MARBRAGE FRUITS		
Variegò Amarena (cerise)	1-42-011529	3 kg
Variegò Fragola (fraise)	1-42-011551	3 kg
Variegò Mango-Maracujá (mangue-passion)	1-42-011552	3 kg
Ready Line, préparations prêtées à l'emploi	Réf.	Poids
MISE EN ŒUVRE AU LAIT		
Ready Line Cocco di sulú (noix de coco)	1-42-008961	1,25 kg
Ready Line Crema Vaniglia (crème vanille)	1-42-008962	1,2 kg
Ready Line Fiordilatte (fleur de lait)	1-42-008963	1,2 kg
Ready Line saveur Yaourt	1-42-008965	1,2 kg
Ready Line Cioccolato Nero fondente (chocolat noir)	1-42-008960	1,25 kg
MISE EN ŒUVRE À L'EAU		
Ready Line Fragola (fraise)	1-42-008967	1,25 kg
Ready Line Limone (citron)	1-42-008969	1,25 kg
Les décors	Réf.	Poids
Marshmallows	1-42-011625	1 kg

Les contenants	Réf.	Quantité
P'tits Pots Glacés - Pots 250 ml, couvercles et étiquettes	1-42-010988	x 80
Lingots Glacés - Boîtes isothermiques 50 cl et étiquettes	1-42-011134	x 100
Lingots Glacés - Boîtes isothermiques 1 L et étiquettes	1-42-011135	x 100
P'tites Barres Glacées - Contenant 150ml, couvercles et étiquettes	1-42-011544	x 100

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

