

Terroirs des Hautes-Alpes

Glaces et Sorbets

Objectifs

Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de glaces régionales afin de valoriser la cuisine de notre terroir auprès d'une clientèle en recherche d'authenticité.

Réaliser des entremets et des pâtisseries à partir de produits locaux.

Public

Professionnels du tourisme, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.

Artisans des métiers de bouche

Moyens

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels

Intervenant

Formateur spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales

Validation

Attestation de stage

Contenu

I - Théorie

Définition et réglementation

Les principales étapes de la fabrication des glaces

Les appareils ou mix sanglés par turbinage

Les appareils moulés et sanglés par congélation

Règles d'hygiène et de sécurité à appliquer lors de la distribution des glaces préparation glacée

Dressage, accompagnements, température de dégustation

Quelques techniques de gout

II – Pratique

- Nougat glacé aux myrtilles, gelée de chai
- Terrine rubanée, fraises, nougatine, rhubarbe
- Pain de nougat glacé aux noisettes et au génépi
- Tarte glacée aux pommes, cru mble, sucre d'argousier
- Profiteroles glacées aux poires confites
- Vésuve et omelette norvégienne glacés à la cramailotte
- Fruits givrés en coque, mousse dauphinoise
- Parfait : épine vinette, gratte-culs, coulis de mélézin
- Vacherin à la châtaigne, mousse glacée viennoise
- Sorbets glacés à base de fruits, plantes, fleurs et baies sauvages de l'arc alpin
- Soufflés glacés, granités, spooms.....

Mais aussi quelques extensions pour le plaisir

Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.