

# Glaces

• COLLECTION 2024 •

SAVOUREUX

INTENSE

FRUITÉ



# Sommaire

P. 4 - 21

## NOTRE GAMME PEDONE

MAITRE ARTISAN GLACIER

Crèmes glacées, sorbets,  
recettes salées, matériel  
Fabriqué en France



P. 22 - 23

## NOTRE GAMME CŒUR DES DESIRS

Crèmes glacées & sorbets  
Fabriqué en France



P. 24

## NOTRE GAMME BASIC'S

EN BAC DE 2,5L

UNE OFFRE ECONOMIQUE

Crèmes glacées & sorbets  
Fabriqué en France



P. 25 - 28

## BASES POUR CREATION

POUR REALISER

VOS RECETTES DE DESSERTS GLACES

Bases pâtisseries, sauces, fruits et coulis, toppings  
Fabriqué en France





P. 29

NOS MIX A GLACES

P. 30 - 31

NOS SPECIALITES GLACEES

A PARTAGER & INDIVIDUELLES



P. 32 - 33

SUGGESTIONS DE COUPES GLACEES

POUR COMPOSER DES ASSOCIATIONS DE PARFUMS  
CLASSIQUES OU ORIGINALES

Coupes classiques, Coupes alcoolisées,  
coupes gourmandes & coupes fraîcheurs



P. 34 - 35

NOS CONSEILS POUR VALORISER  
VOS GLACES

# PEDONE

MAÎTREGLACIER1959



## Une histoire de famille

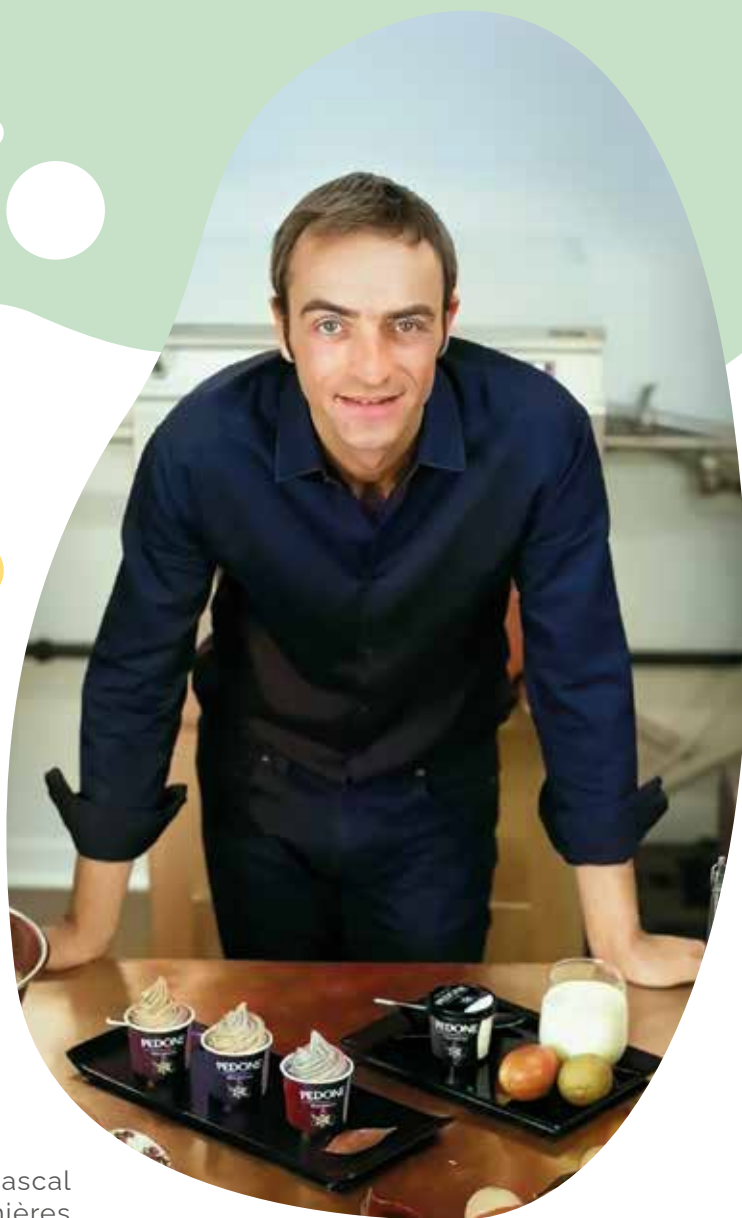
### La transmission d'une passion de père en fils

Pedone Glacier c'est plus de 60 ans d'histoire, De tradition et de savoir-faire de la glace

Tout a commencé en 1959. D'origine italienne, Pascal Pedone entreprend alors de vendre ses premières crèmes glacées « extrafines » dans les rues de Charenton, à l'aide d'un simple triporteur.

Très vite les ventes se développent et les glaces des Etablissements Pascal sont servies dans les meilleurs restaurants de Paris.

Fin des années 90, son fils Christophe Pedone décide de perpétuer ce savoir-faire de glacier tout en mettant l'accent sur l'innovation et la modernité.



Ce qui compte chez nous, c'est le temps. Les glaces doivent maturer pour développer leurs saveurs. Nous aimons les textures riches et peu foisonnées. Nous faisons aussi notre propre caramel afin de maîtriser son goût.

*Christophe Pedone*



# Des ingrédients sélectionnés

Les ingrédients les plus nobles sont mis en œuvre pour confectionner nos crèmes glacées (lait entier, crème fraîche, beurre AOP d'Isigny, jaune d'œuf) et pour nos sorbets nous utilisons uniquement des **fruits sélectionnés** afin de vous offrir la sensation de « croquer dans le fruit ».

Nous privilégions également les appellations d'origine ou de terroirs pour nos ingrédients (fleur de sel de Guérande, pistache pure de Sicile,...) et utilisons ce qu'il y a de meilleur (Grands Crus de chocolat Valrhona, gousses de vanille Bourbon \*...).

Lors de l'étape de remplissage manuel nous incorporons des inclusions confectionnées par nos soins (ruban de caramel, raisins ou pruneaux macérés à l'alcool, pommes caramélisées façon tatin) ainsi que des fruits secs (marrons glacés, nougat) ou des morceaux de biscuit (pain d'épices, spéculoos).



## Savoir-faire

Les gousses de vanille, les fleurs et les herbes aromatiques sont infusées délicatement afin de développer tout leur potentiel aromatique, tandis que la cuisson du caramel beurre salé s'effectue dans un chaudron de cuivre à l'ancienne. Nous privilégions un temps de repos de nos mix avec un brassage lent d'au moins 12h avant de réaliser l'opération de glaçage. Cela permet un développement **optimal** de la saveur et de **l'onctuosité** de nos crèmes glacées et sorbets. Nous n'incorporons qu'une très **faible quantité d'air** \*\* lors du « foisonnement » ce qui confère à nos produits une densité et une **intensité aromatique supérieures**.

**Notre objectif est de vous servir des glaces d'exception, de vous amener à la découverte de sensations intenses grâce à un juste équilibre entre tradition et modernité.**

\* La crème glacée à la vanille Pedone a été sélectionnée en N°5 dans le TOP 10 des glaces à la vanille fabriquées en France par le guide Gault&Millau.

\*\* Les Glaces Pedone sont plus denses et contiennent moins d'air en comparaison avec d'autres glaces du marché. Ainsi, dans un bac de 2,5L Pedone vous réalisez un plus grand nombre de boules de glaces. (36 boules en moyenne) Un Bac de 2,5 L de Glace Pedone pèse en moyenne 1,75 kg ce qui est supérieur à la moyenne du marché des industriels de la glace.





CITRON BASILIC

**29572**

Sorbet Plein fruit.  
Jus de citron 33%, infusion basilic 6,4%

## *Coupe façon dessert pâtissier au citron*

SORBET CITRON BASILIC - GLACE CANELÉ  
CRÈME GLACÉE CRÈME FRAICHE AOP D'ISIGNY  
MINI CANELÉ



## *Ceviche & son sorbet citron basilic*

SORBET CITRON BASILIC - CABILLAUD - AVOCAT  
JUS DE CITRON - TUILES DE POLENTA  
PICKLES D'OIGNONS ROUGES - BASILIC





**ABRICOT ROMARIN**

**29573**

Sorbet Plein fruit.  
Purée d'abricot 62%, infusion romarin 1,2%

*Coupe façon dessert  
pâtissier à l'abricot*

SORBET ABRICOT ROMARIN  
CRÈME GLACÉE LAIT D'AMANDE - CRÈME GLACÉE SPECULOOS  
BISCUIT SPECULOOS



*Café gourmand  
abricot romarin*

SORBET ABRICOT ROMARIN  
MINI GAUFRE SWEET TIME - MINI BROWNIE  
MINI CANELÉ - TARTARE D'ANANAS & SON CAFÉ



# Crèmes Glacées

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



AMARENA

118254

Crème glacée fleur de lait avec sauce et cerises Amarena.



GLACE  
CACAHUETE

3082

Glace à la pâte de cacahuète agrémentée de morceaux de cacahuètes caramélisées.



CAFE  
100% ARABICA

118234

Crème glacée au café 100% Arabica de Colombie.



CALVADOS ET  
POMMES TATIN

118255

Crème glacée parfumée au Calvados AOC de Normandie et morceaux de pommes caramélisées.



GLACE CANELE

7931

Glace élaborée avec des canelés de Bordeaux parfumés au Rhum et à la vanille.

Jusqu'à épuisement des stocks



CARAMEL  
BEURRE SALE

118257

Crème glacée au caramel cuit au chaudron de cuivre et fleur de sel de Guérande.



GLACE AU  
CHOCOLAT

105260

Glace au chocolat noir grand cru Araguani à 72% de cacao Valrhona.

## Coupe Amarena

SORBET GRIOTTE - GLACE AMARENA  
GLACE VANILLE



## Coupe Bordelaise

GLACE CANELE - GLACE VANILLE - GLACE CARAMEL







### GLACE CHOCOLAT BLANC

**106354**

Glace au chocolat blanc 32%.



### GLACE CHOCOLAT FACON BROWNIE AUX NOIX DE PECAN

**107388**

Glace au chocolat noir avec morceaux de brownie.



### CREME BRULEE

**118258**

Crème glacée de texture fondante avec des éclats de caramel.



### CREME FRAICHE AOP ISIGNY

**88584**

Crème glacée à la crème fraîche AOP d'Isigny.



### FEVE TONKA

**103811**

Crème glacée à la fève tonka d'Amazonie.



### LAIT D'AMANDE

**100140**

Crème glacée au sirop de lait d'amande 13%.



### MARRON

**118236**

Crème glacée à la pâte de marron.



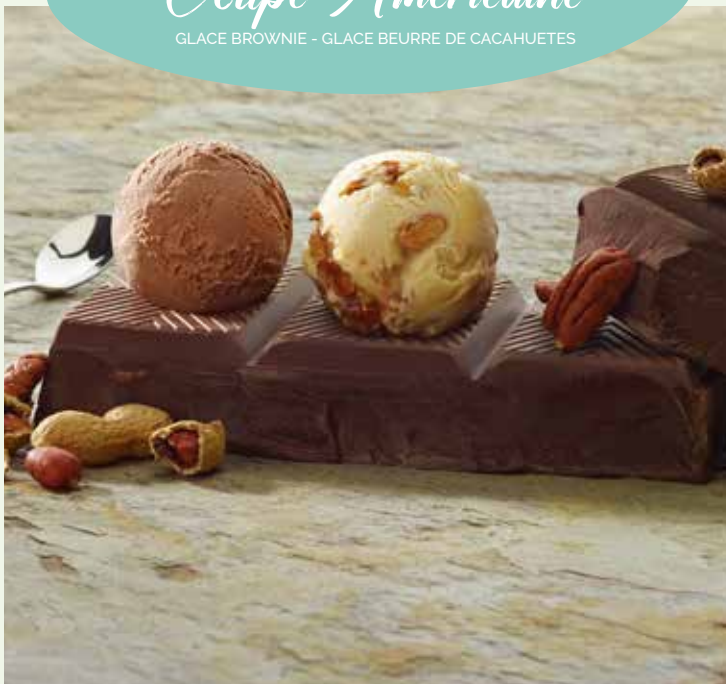
### MENTHE CHOCOLAT

**105665**

Arôme naturel de menthe poivrée et copeaux de chocolat.

## Coupe Américaine

GLACE BROWNIE - GLACE BEURRE DE CACAHUETES



## Coupe d'Antan

TARTELETTE FINE - GLACE AU LAIT D'AMANDE



# Crèmes Glacées

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

## Vacherin aux marrons

GLACE MARRONS - CREME DE MARRON  
GLACE VANILLE - COULIS DE FRUITS ROUGES



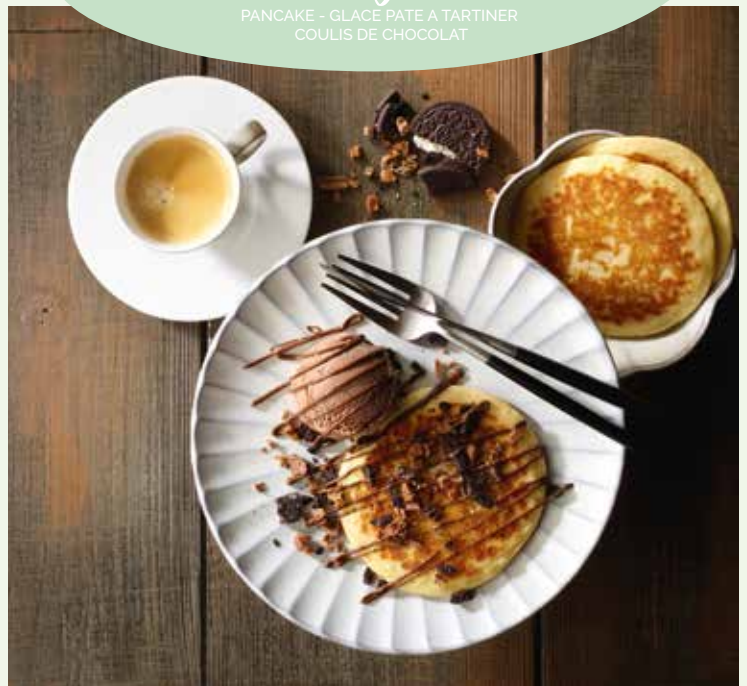
## Île flottante au caramel au beurre salé

GLACE CARAMEL BEURRE SALE  
CRÈME ANGLAISE - NOIX DE PÉCAN



## Pancake gourmand

PANCAKE - GLACE PATE A TARTINER  
COULIS DE CHOCOLAT





## MASCARPONE

**106100**

Crème glacée au mascarpone 33%



## NOISETTE DU PIEMONTE

**118237**

Crème glacée à la pâte de noisette du Piémont IGP.



## GLACE NOUGAT/MIEL

**120974**

Glace à la crème de nougat et brisures de nougat de Montélimar.



## PAIN D'ÉPICES

**118238**

Crème glacée au pain d'épices.



## GLACE PÂTE À TARTINER

**118249**

Glace à la pâte de noisettes et cacao.



## PÉTALE DE ROSE

**100136**

Crème glacée à l'infusion de pétale de rose.



## PISTACHE DE SICILE

**118396**

Crème glacée à la pâte de pistache de Sicile.



## PRALINE ROSE

**108802**

Crème glacée à la praline rose 13%.



## GLACE PRALINE TRADITION

**108962**

Glace aux œufs avec praliné croustillant amandes noisettes.



## GLACE ROCHER

**106513**

Glace au chocolat au lait Valrhona et pâte de noisette.



## REGLISSE DE CALABRE

**20124**

Crème glacée au réglisse de calabre.



## SPECULOOS

**104593**

Crème glacée au spéculoos Lotus/Biscoff.

# Crèmes Glacées

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



STRACCIATELLA

118397

Crème glacée fleur de lait marbrée de sauce chocolat et copeaux de chocolat.



TIRAMISU

118405

Crème glacée parfumée de vin Marsala, mascarpone et sauce chocolat.



VANILLE

118253

173028

32.50€ ht le bac  
soit 6.50€ ht le litre

Bac de 5L / Colis de 2 bacs  
Crème glacée à la vanille.



VANILLE  
NOIX DE PECAN  
SIROP D'ERABLE

108961

Crème glacée vanille aux noix de pécan caramélisées, marbrage sirop d'érable du Canada.



VERVEINE  
DU VELAY

100192

Crème glacée à la liqueur de verveine verte du Velay.



GLACE  
VIOLETTE

118406

Glace saveur violette.



YAOURT

118407

Crème glacée au goût de yaourt.

## Coupe plaisir d'enfant

GLACE VANILLE - SORBET FRAISE



Pensez aux glaces dans  
vos menus enfants

## Gouter moelleux

BRIOCHE PERDUE - GLACE VANILLE/NOIX DE PECAN/  
SIROP D'ERABLE - CREME FOUETTEE - NOIX DE PECAN



## Soupe Fraises et basilic

SORBET FRAISE - BASILIC - CREME GLACEE AU  
YAOURT



Pour le décor :  
quenelle de glace au  
yaourt, quelques points  
de crème à la pistache,  
de petits fruits frais, et  
du biscuit concassé

# Crèmes Glacées & Sorbets

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

## Les Alcoolisés



IRISH COFFEE

**3083**

Jusqu'à épuisement des stocks



PLOMBIERE

**100191**

Crème glacée au Kirsch et fruits confits.



LIMONCELLO  
DE SORRENTE

**105626**

Crème glacée à la liqueur de  
Limoncello de Sorrente 9%.



RHUM RAISINS

**118240**

Crème glacée au rhum  
Saint-James.



SORBET MOJITO

**110046**

Citron vert 26%, menthe et rhum  
blanc Old Nick.

## Macaron framboise et Limoncello

COQUE MACARON FRAMBOISE - BOULE  
LIMONCELLO DE SORRENTE - FRAMBOISES



## Cocktail glacé Cointreau & coco\*

COINTREAU - SORBET NOIX DE COCO



*Les Salés*



CREME GLACEE  
SESAME NOIR

**7930**

**PAROLE DE CHEF**

Le sésame noir est une variété à part. Son goût est plus intense. Il est très utilisé dans la cuisine asiatique et notamment japonaise. En France, les chefs pâtisseries l'emploient de plus en plus pour sa saveur prononcée et sa belle couleur dans divers desserts : Glace, panna cotta, crème brûlée, tartelette, éclair, mousse



SORBET  
BETTERAVE

**108804**

62% de betterave.

*Carpaccio de betterave*

SORBET BETTERAVE - QUENELLE DE FROMAGE FRAIS AU CHEVRE



SORBET TOMATE/BASILIC

**103554**

A l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence.



*Tartare de Saumon*

GLACE SÉSAME NOIR  
TARTARE DE SAUMON

# Les Sorbets

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



ABRICOT

**110057**

Abricot origine France 60%.



ANANAS

**118184**

Ananas 60%.



BANANE

**105102**

Banane d'Amérique Centrale 64%.



CASSIS

**110058**

Cassis 52%.



CERISE GRIOTTE

**110059**

Cerise griotte Oblacinska 52%.



CITRON PRESSE

**114100**

Jus de citron 33%.



CITRON VERT

**118410**

Jus de citron vert 22%.



CHOCOLAT NOIR

**110042**

Chocolat noir grand cru Valrhona Araguaní.



FRAISE

**118412**

Fraise 63%.

## Milkshake fraise

150 ML DE LAIT - 3 BOULES DE SORBET FRAISE



## Baba d'ananas

BABA BOUCHON - SORBET ANANAS  
CREME FOUETTEE







### FRAISE DES BOIS\*

**110044**

Fraise des bois 32%  
et fraise 23%.  
\*Selon disponibilité



### FRAMBOISE WILLIAMETTE

**118413**

Framboise Williamette  
52%.



### FRUITS ROUGES

**108803**

Mélange de fruits  
rouges 60% (mûre,  
framboise, groseille,  
myrtille).



### FIGUE VIOLETTE DE PROVENCE

**118411**

Figue violette de  
Provence 64%.



### GRENADE DE SICILE

**25205**

Sorbet plein fruit grenade de  
Sicile (65%).

Un sorbet résolument original  
de par sa saveur et sa couleur,  
préparé avec 65 % de grenade  
en provenance de Sicile.



### LAIT DE COCO

**120976**

Lait de noix de coco 33%.



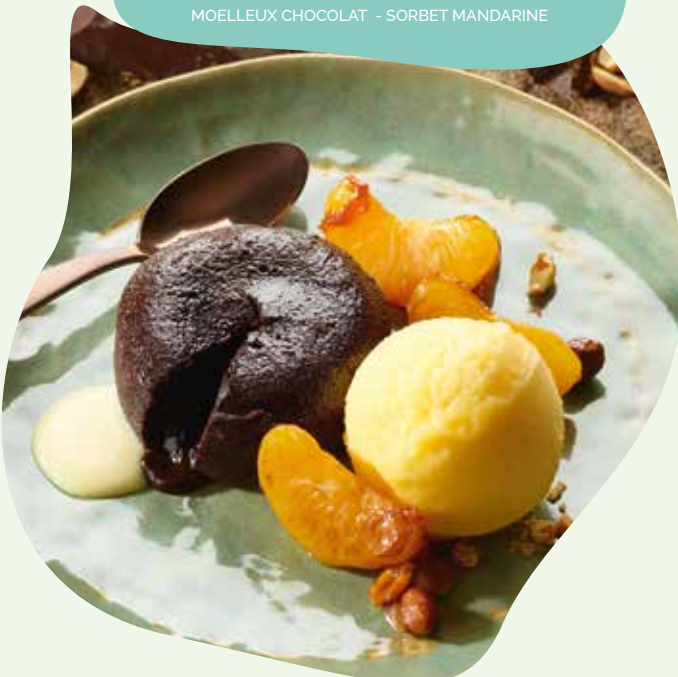
### MANDARINE

**118415**

Mandarine 55%.

## Moelleux chocolat & sorbet mandarine

MOELLEUX CHOCOLAT - SORBET MANDARINE



## Bowl sucré & son sorbet grenade

PERLES DE TAPIOCA - LAIT DE COCO - MANGUES -  
ANANAS - PISTACHES



# Les Sorbets

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



MANGUE

**118416**

Mangue origine  
Inde 67%.



MELON

**118428**

Melon charentais 70%.



MENTHE FRAICHE

**110045**

Infusion de feuilles de menthe.



MIRABELLE

**100188**

Sorbete mirabelle 68%.



MYRTILLE  
SAUVAGE

**110047**

Myrtille sauvage 66%.



ORANGE  
SANGUINE

**100301**

Jus d'orange sanguine 52.5%.



PAMPLEMOUSSE  
ROSE

**176827**

Jus de pámplamosa rosa  
frais 60%.

## *Pavlova framboise & pistache*

SORBET FRAMBOISE WILLIAMETTE -  
BASE MERINGUE - FRAMBOISE - PISTACHE



*Meringue vanille  
banane mangue*

SORBET VANILLE - MERINGUE -  
BANANE - MANGUE



*Coupe du jardin*

SORBET RHUBARBE/FRAISE - GLACE FRAISE  
CREME FOUETTEE





**PASSION**

**118429**

Jus de fruit de la passion  
65%.



**PECHE DE VIGNE**

**118430**

Pêche de vigne origine  
France 62%.



**POIRE WILLIAM**

**118431**

Poire William des Coteaux  
du Lyonnais 65%.



**POMME VERTE**

**118432**

Pomme verte 56%.



**RHUBARBE FRAISE**

**107389**

Mélange de rhubarbe fraise 55%.



**VERVEINE**

**103814**

Infusion de feuilles de verveine.

*Carpaccio de fruits*

TRANCHES FINES DE FRUITS - SORBET POIRE  
WILLIAM





**POT INDIVIDUEL PEDONE**

**9249**

1 Boule / 120ml

Sachet de 250 pièces  
Colis de 8 sachets

**9250**

2 Boules / 160ml

Sachet de 200 pièces  
Colis de 7 sachets

**9251**

3-4 Boules / 280ml

Sachet de 160 pièces  
Colis de 6 sachets

**SERVIETTE PEDONE**

**9253**

Lot de 100 pièces / Colis de 50 lots - UVC lot

**CUILLERE PEDONE**

**20210**

Cuillères à glace blanches en papier  
sachet de 500 pièces

# Crèmes Glacées



CARAMEL  
AU BEURRE SALE

**107540**

Crème glacée au caramel beurre salé  
avec des morceaux de caramel.



CAFE

**114206**

Crème glacée café avec grains de  
cafés liquorés.



CHOCOLAT LAIT

**114266**

Crème glacée au chocolat  
au lait.



CHOCOLAT NOIR

**3969**

Crème glacée au chocolat noir.



FRAISE

**114245**

Crème glacée fraise avec  
morceaux de fraises 12%.



MENTHE CHOCOLAT

**113891**

Crème glacée menthe et copeaux de  
chocolat.



NOIX DE COCO

**113893**

Glace noix de coco et  
noix de coco râpée.



PISTACHE

**114270**

Crème glacée pistache  
avec pistaches  
hachées grillées.



RHUM RAISINS

**114380**

Crème glacée avec  
raisins secs macérés au  
Rhum 9%.



VANILLE

**110158**

Bac de 5L / Colis de 2 bacs

**21.20€ h.t. le bac**  
soit 4.24€ h.t. le litre

Crème glacée gousses de  
vanille épuisées. La spéciale  
«Boulangier Pâtissier».



VANILLE BOURBON

**110168**

Bac de 5L / Colis de 2 bacs

**114205**

**29.90€ h.t. le bac**  
soit 5.98€ h.t. le litre

Crème glacée gousses de vanille épuisées.

# Les Sorbets



**CASSIS**

**114113**

Avec baies de  
cassis 10%.



**CITRON**

**114030**

Avec morceaux  
de citron.



**CITRON VERT**

**114084**

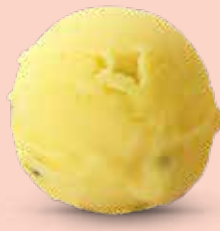
Avec morceaux  
de citron.



**FRAMBOISE**

**114115**

Purée  
de framboise 31%.



**PASSION**

**114108**

Avec morceaux  
de pêche 10%.



**POIRE**

**114110**

Avec morceaux de  
poire 10%.



**POMME**

**114112**

Avec morceaux  
de pomme 10%.



# Crèmes Glacées & Sorbets



CAFE  
**108145**



CHOCOLAT  
**108146**



FRAISE  
**108149**



PISTACHE  
**108144**



NOIX DE COCO  
**3080**



RHUM RAISINS  
**108148**



VANILLE  
**108147**



CITRON  
**108150**



# Bases pour création

FRUITS



DEMI-PECHE

**100928**

Au sirop léger.

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes



DEMI-POIRE

**113965**

Au sirop léger.

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes



CERISE  
AMARENA

**171260**

Boîte 3/1 / Colis de 6 boîtes



❄️ COQUE MACARON  
FRAMBOISE

**13336**

Diamètre 7,5cm.

Pièce de 20g / Colis de 72 pièces



BASES PATISSIERES



❄️ COQUE MACARON  
CHOCOLAT

**55007**

Diamètre 7,5cm

Pièce de 20g / Colis de 72 pièces



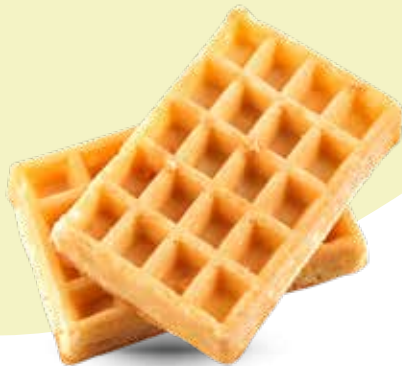
❄️ COQUE MACARON  
CITRON DE SICILE

**55274**

Pièce de 18g / Plateaux de 16 pièces  
Colis de 4 plateaux - UVC plateau

# Bases pour création

BASES PATISSIERES & SAUCES



## ❄️ GAUFRE DE BRUXELLES

**116162**

Une gaufre légère et croustillante aux oeufs.

Pièce de 85g  
Sachet de 6 pièces  
Colis de 4 sachets



## ❄️ CHOU CRUMBLE CUIT

**103202**

17.4% de beurre.

Dimensions : 80x80x55cm

Pièce de 35g / Colis de 24 pièces

Produit ayant une excellente tenue à la coupe. Chou très craquant ayant une texture généreuse.

Mise en oeuvre : A garnir de crème pâtissière, de chantilly etc...

Peut servir comme base pour profiteroles géantes.



## CHOU LUNCH PUR BEURRE

toque&stablier

**105144**

22% de beurre.

Pièce de 5g / Colis de 120 pièces



## ❄️ BASE MERINGUE CUITE

**103201**

Hauteur 2,5cm.

Idéal pour réaliser Pavlova, Mont-Blanc, vacherin...

Pièce de 14g / Colis de 36 pièces



## SAUCE DESSERT NESTLÉ® Docello®

Bouteille de 750g / Colis de 6 bouteilles

*Nouveau*

**240224**

SENSATIONS  
CHOCONUT

**240976**

SENSATIONS  
PEANUT

**249183**

CRUNCHY  
CARAMEL

**174**

PISTACHE

**240975**

NOISETTE



**CREME DE MARRONS**

**116470**

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes



**COULIS**

**170754**

**FRUITS ROUGES**

**174642**

**MANGUE/PASSION**

Bouteille de 500g  
Colis de 12 bouteilles - UVC bouteille



**NUTELLA®**

**233963**

Pot de 3kg / Colis de 2 pots



**SAUCE DESSERT**

**242343**

**CAFE**

**241657**

**CARAMEL**

**242342**

**CHOCOLAT**

**242344**

**FRUITS ROUGES**

Bouteille de 1kg  
Colis de 6 bouteilles



**SIROP D'ERABLE**

**160729**

Flacon verre de 250g  
Colis de 12 flacons



**CREME SUCREE SOUS PRESSION UHT AEROSOL**

**56253**

37% de M.G.  
Pièce de 700ml  
Colis de 6 pièces



**BISCUIT CIGARETTE**

**102887**

Boîte de 1kg



**GRAINS DE CAFE AU CHOCOLAT**

**116290**

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes



**SPECULOOS BISCOFF  
CONCASSE**

**178751**

Sachet de 750g / Colis de 8 sachets

Inépuisable source d'inspiration culinaire, redécouvrez-le sous forme d'éclats croquants. Idéal pour parfumer vos recettes.



**BISCUIT CUILLERE AUX  
ŒUFS FRAIS**

**121173**

Boîte de 48 pièces / Colis de 4 boîtes



**NOIX DE PECAN  
BARGUES**

**170981**

1/2 fruits.

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets



**AMANDE EFFILEE  
MAITRE PRUNILLE**

**179168**

Sachet de 1kg  
Colis de 10 sachets



**CRISPEARLS™ CHOCOLAT NOIR**  
BARRY CALLEBAUT

**232207**

Sachet de 800g / Colis de 4 sachets

Sublimez vos desserts et pâtisseries avec ces perles croustillantes et savoureuses d'une rondeur et d'une brillance unique, fabriquées avec du cacao 100% d'origine durable, certifié Cocoa Horizons.



**BRISURES DE DAIM**

**233422**

Grains de caramel croquant avec chocolat au lait (40%).

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets



**BRISURE DE CREPE DENTELLE**

**240747**

Premium.

Sachet de 2,5kg

Finesse et croustillance inégalées pour vos créations. Une couleur « brun dorée » homogène. Une recette sans additif ni conservateur. En pâtisserie et en confiserie, ce produit donne du croustillant et du craquant soit par adjonction au mélange praliné ou chocolaté, soit par saupoudrage sur un gâteau, une glace, une crème ou un dessert ultra-frais.



**PEPITES CHOCOLATEES  
SMARTIES®**

**249024**

Sachet de 500g / Colis de 8 sachets

# Mix à Glaces

PREPARATION LIQUIDE



PREPARATION LIQUIDE POUR  
MACHINE A GLACE A L'ITALIENNE

- 3490**   
VANILLE
- 3491**   
FRAISE
- 4439**   
CHOCOLAT
- 55246**   
SUNDAE  
(base neutre)

Poche de 4,5kg / Colis de 2 poches non panachés

FABRICANT EXPERT EN GLACE A  
L'ITALIENNE DEPUIS DEUX GENERATIONS.

Triomphe conçoit des poches de mix à glace liquide et prêt à l'emploi, utilisable dans toutes les machines à glace à l'italienne.

Fabrication Française

Rendement : 9 kg de mix permet d'obtenir environ 100 glaces (selon le type de machine utilisée, la taille du cornet ou du pot, ...).

Poche souple à ouverture facile  
Carton ( 2 poches x 4,5 kg )

DDM : 24 à 36 mois

Condition de conservation :  
température ambiante

# Les Spécialités Glacées



**BARRE NOUGAT GLACE**

**114161**

Crème glacée au nougat de Montélimar avec morceaux de fruits secs caramélisés et de fruits au sirop de sucre.

Pièce de 1150ml / Colis de 1 pièce



**VACHERIN VANILLE  
CASSIS EN BANDE**

**114158**

Sorbet plein fruit au cassis noir de Bourgogne, crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, coeur de meringue. Décor chantilly sauce cassis et éclats de pistaches grillées.

Pièce de 1.75l (900g - 10 parts)  
Colis de 1 pièce



**OMELETTE NORVEGIENNE**

**114159**

Entremets glacé composé d'une crème glacée vanille déposée sur un biscuit imbibé de Rhum et entouré de meringue.

Pièce de 2l (16-18 parts)  
Colis de 6 pièces - UVC pièce



**VACKY**

**20126**

Glace vanille.

Pot de 70ml / Colis de 12 pots



**NOUGAT GLACE**

**106470**

Crème glacée nougat, avec des amandes, pistaches et morceaux de cerises.

Pièce de 140 ml / Colis de 16 pièces



### CITRON GIVRE

**2673**

Pièce de 130ml  
Colis de 6 pièces



### ORANGE GIVREE

**2675**

Pièce de 130ml  
Colis de 6 pièces



### NOIX DE COCO GIVREE

**2674**

Pièce de 150ml  
Colis de 8 pièces



### TARTUFO COCCO NOCCIOLA

**29167**

Glace semifreddo à la noix de coco avec une sauce noisette, recouverte de pépites de noisette et noix de coco râpée.

Pièce de 80g / Colis de 12 pièces



### PROFITEROLES CREME GLACEE VANILLE

**4438**

Gâteau sphérique, à base de pâte à choux, fourré d'une crème glacée à la vanille.

Pièce de 20g env. / Colis de 1kg



### CHEESECAKE GLACE

**4747**

Biscuit parfumé à la cannelle, crumble pur beurre à la cannelle et parfait glacé au fromage frais et légère note acidulée de citron.

#### CONSEIL DU CHEF

Aucune préparation nécessaire. Il suffit de sortir le Cheesecake Glacé de son calage, de retirer la pellicule plastique et de le servir avec le dressage de votre choix.

Pièce de 70g / Colis de 12 pièces



### CROQUANTIN VANILLE

**55024**

Crème glacée vanille à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar, éclats de noisettes et amandes caramélisées, coeur de meringue.

Pièce de 80g / Colis de 8 pièces

# Suggestions de Coupes de Glaces

## LES COUPES CLASSIQUES



### CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules chocolat noir grand cru Valrhona  
1 boule vanille  
crème fouettée et sauce chocolat



### CAFE LIEGEOIS

2 boules café pur Arabica de Colombie  
1 boule vanille  
crème fouettée et sauce café



### POIRE BELLE HELENE

2 boules vanille  
poire au sirop  
coulis chocolat et crème fouettée



### PECHE MELBA

2 boules vanille  
pêche au sirop  
sauce fruits rouges et crème fouettée



### BANANA SPLIT

1 boule chocolat noir grand cru Valrhona  
1 boule sorbet fraise,  
1 boule glace vanille  
banane  
crème fouettée et sauce chocolat

## LES COUPES ALCOOLISEES



### COLONEL

2 boules sorbet citron vert  
Vodka©  
rondelle de citron vert



### ICEBERG

2 boules menthe fraîche  
feuille de menthe et Get 27©



### SORRENTE LIMONCELLO

2 boules sorbet Limoncello  
de Sorrente  
zeste de citron et  
Limoncello©



### CREOLE

1 boule rhum raisin  
1 boule noix de coco  
raisins secs  
crème fouettée et Rhum©



## LES COUPES GOURMANDES



### BOONTI

2 boules noix de coco  
1 boule sorbet chocolat noir grand cru Valrhona  
Araguani  
sauce chocolat et crème fouettée



### BANOFFEE

2 boules banane d'Amérique Centrale  
1 boule chocolat grand cru Valrhona et  
sauce chocolat



### AMERICAINE

1 boule boule chocolat brownie  
1 boule vanille noix de pécan  
1 boule beurre de cacahuète  
sirop érable du Canada  
beurre de cacahuète



### ITALIENNE

1 boule mascarpone  
1 boule stracciatella  
1 boule tiramisu et crème fouettée



### ARDECHOISE

2 boules marron  
1 boule nougat de Montélimar  
crème de marron et crème fouettée

## LES COUPES FRAICHEURS



### FAÇON DESSERT PATISSIER AU CITRON

1 boule sorbet citron basilic  
1 boule crème glacée crème fraîche  
1 boule glace canelé  
AOP d'Isigny mini canelé



### FAÇON DESSERT PATISSIER A L' ABRICOT

1 boule sorbet abricot romarin  
1 boule crème glacée lait d'amande  
1 boule crème glacée speculoos  
biscuit speculoos



### AGRUMES

1 boule mandarine  
1 boule orange sanguine  
1 boule pamplemousse rose  
et coulis de fruits



### TOURBILLON DE FRUITS ROUGES

1 boule sorbet fraise des bois  
Sengana  
1 boule framboise Williamette  
1 boule cassis  
mélange de fruits rouges  
crème fouettée  
sauce fruits rouges



### ESTIVALE

1 boule mangue  
1 boule pomme  
1 boule framboise Williamette  
coulis de fruits jaune



### EXOTIQUE

1 boule lait de coco  
1 boule mangue  
1 boule passion  
coulis passion



### FRUITEE DE VERGER

1 boule pêche des vignes  
1 boule sorbet pomme  
1 boule sorbet poire William des  
côteaux Lyonnais  
crème fouettée



### FRAICHEUR

1 boule cassis  
1 boule citron jaune  
1 boule myrtille sauvage  
crème fouettée  
sauce fruits rouges

# Le saviez vous ?

VOICI LES DIFFÉRENTES DÉNOMINATIONS POUR LES GLACES :

**Le Sorbet aux fruits**  
25% de teneur en fruit minimum,  
15% pour les fruits acides ou à forte saveur.

**Le Sorbet plein fruit**  
45% de teneur en fruits minimum (20% pour les fruits acides ou à forte saveur).



**La Glace**  
Matières grasses laitières ou végétales + lait

**La Crème glacée**  
Au moins 5% de Matières grasses d'origine laitière exclusivement

## Comment valoriser votre offre glace :

- Pour accompagner vos entrées et plats salés pour leur apporter de l'originalité et de la fraîcheur

- Pour créer la surprise en associant glaces et pâtisseries :

Ainsi le sorbet verveine amène des notes herbacées en harmonie avec l'acidité des agrumes de la tarte au citron, la crème glacée à la réglisse apporte de l'intensité à la douceur de la tarte aux poires.

- Au goûter :

Pour accompagner avec gourmandise gaufres, crepes, pancakes, donuts

- Pour votre offre café gourmand :

32% des français déclarent que le café gourmand est leur dessert préféré.  
Traditionnellement composé de 3 à 5 éléments - n'hésitez pas à mélanger les couleurs, les saveurs et les textures et y intégrer une boule de glace.



- Pour créer des milkshakes et smoothies gourmands

- Pour vos menus enfants

- Pour apporter de l'onctuosité à vos desserts fruités  
(salades, brochettes, carpaccios, tartares et soupes de fruits)

- Pour réaliser des cocktails glacés  
(ex : Mojito glacé)

\* Néorestaurations Novembre 2022 - dossier « Dessert, l'atout gagnant »



## Rentabilité d'un bac de glace pedone maître artisan glacier :

Cela dépend de la taille de la cuillère utilisée.

Avec une cuillère de taille 24 on réalise en moyenne 12 boules par litre (donc 18 boules pour un bac de 1,5 L et 30 boules pour un bac de 2,5 L)

Avec une cuillère de taille 30 on réalise en moyenne 15 boules par litre donc la boule de glace Maître Artisan Glacier Pedone revient à 0,664€. Le prix moyen de revente d'une boule de glace au client final étant autour de 3€, le coefficient de rentabilité est de 4,5 sur ce produit.

> La coupe de glaces = un dessert à coût faible et qui ne nécessite pas de personnel qualifié pour la réalisation. (Contrairement à la fabrication d'une pâtisserie)



