

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

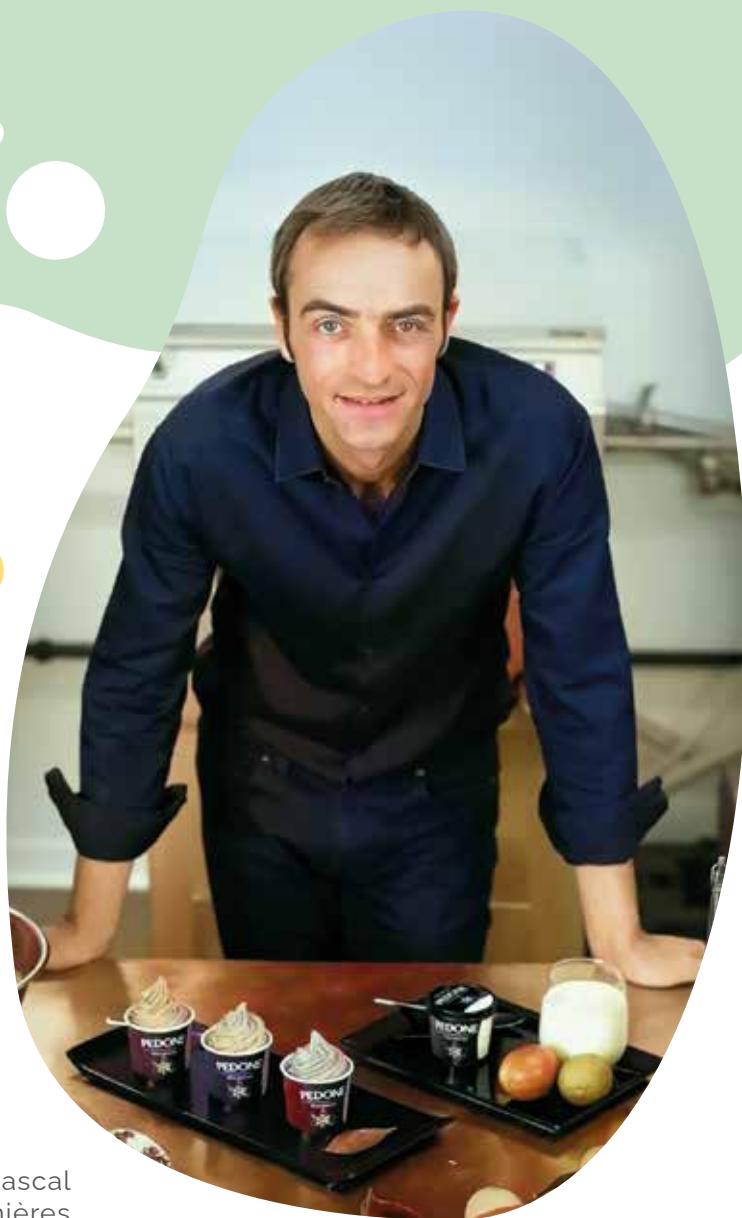
La transmission d'une passion de père en fils

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**.

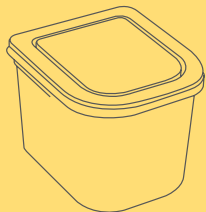
Notre objectif est de vous servir des glaces d'exception, de vous amener à la découverte de sensations intenses grâce à un juste équilibre entre tradition et modernité.

* 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.



PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



18.50€HT
le bac

12,33 H.T le litre - UVC bac

Bac de **1.5L**
Colis de **6 bacs**

Nouveautés

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



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



PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



ABRICOT ROMARIN

29573

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

*Coupe façon dessert
pâtissier à l'abricot*

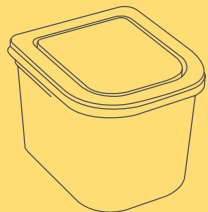
SORBET ABRICOT ROMARIN
CRÈME GLACÉE LAIT D'AMANDE - CRÈME GLACÉE SPECULOOS
BISCUIT SPECULOOS



*Café gourmand
abricot romarin*

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





24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs

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 caramélisés.



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.



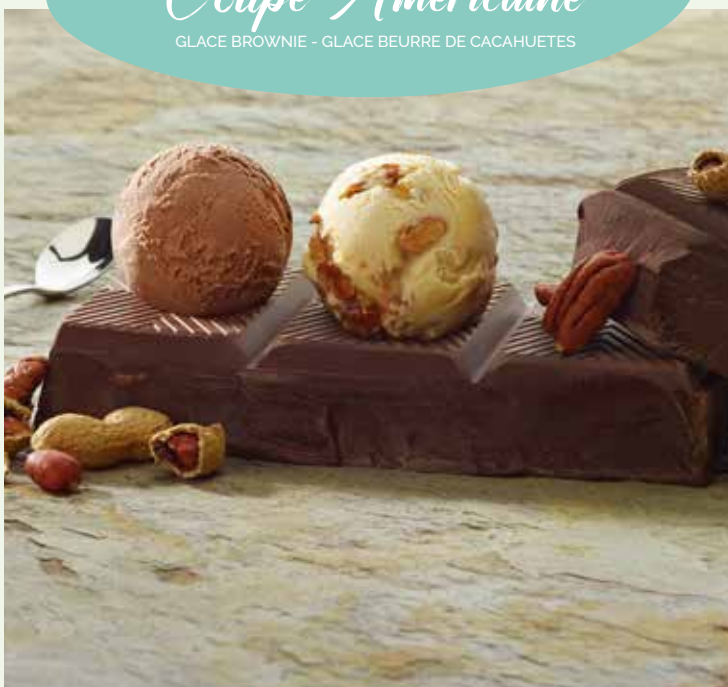
**MENTHE
CHOCOLAT**

105665

Arôme naturel de menthe
poivrée et copeaux de
chocolat.

Coupe Américaine

GLACE BROWNIE - GLACE BEURRE DE CACAHUETES

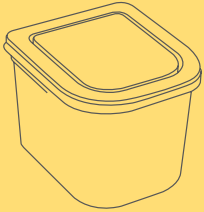


Coupe d'Antan

TARTELETTE FINE - GLACE AU LAIT D'AMANDE



PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs

Crèmes Glacées

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959

Vacherin aux marrons

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



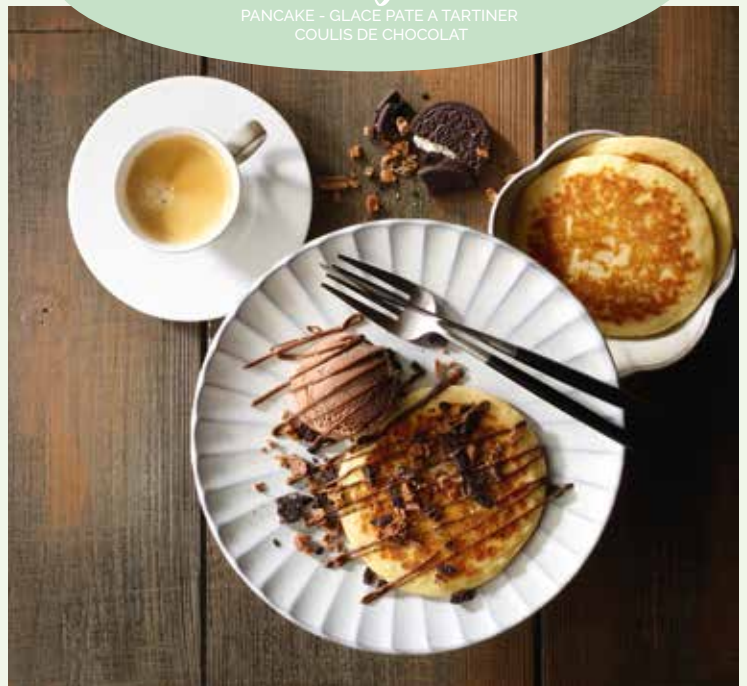
Île flottante au caramel au beurre salé

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

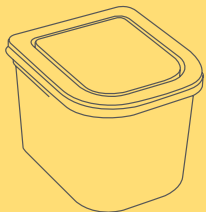
Crème glacée au réglisse de calabre.



SPECULOOS

104593

Crème glacée au spéculoos Lotus/Biscoff.



24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de **2.5L**
Colis de **4 bacs**

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



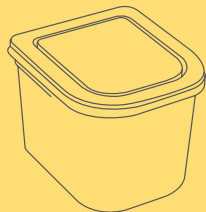
Soupe Fraises et basilic

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

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de **2.5L**
Colis de **4 bacs**

*Les
Alcoolisés*

Crèmes Glacées & Sorbets

PEDONE - MAITRE ARTISAN GLACIER - 1959



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





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



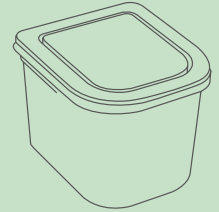
SORBET
BETTERAVE

108804

62% de betterave.

Les Salés

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



18.50€HT
le bac

12,33 H.T le litre - UVC bac

Bac de 1.5L
Colis de 6 bacs

Carpaccio de betterave

SORBET BETTERAVE - QUENELLE DE FROMAGE FRAIS AU CHEVRE



SORBET TOMATE/BASILIC

103554

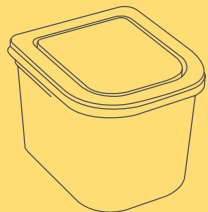
A l'huile d'olive AOP Vallée des Baux de Provence.



Tartare de Saumon

GLACE SÉSAME NOIR
TARTARE DE SAUMON

PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs

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



PEDONE

MAÎTREGLACIER1959



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%.



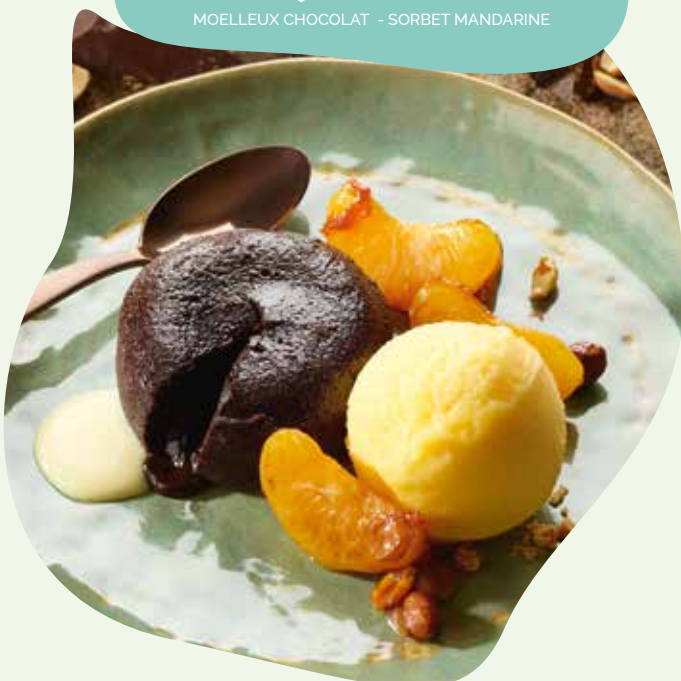
MANDARINE

118415

Mandarine 55%.

Moelleux chocolat & sorbet mandarine

MOELLEUX CHOCOLAT - SORBET MANDARINE

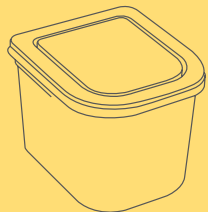


Bowl sucré & son sorbet grenade

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



PEDONE
MAÎTREGLACIER1959



24.90€HT
le bac

9,96 H.T le litre - UVC bac

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs

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

Sorbet mirabelle 68%.



MYRTILLE
SAUVAGE

110047

Myrtille sauvage 66%.



ORANGE
SANGUINE

100301

Jus d'orange sanguine 52.5%.



PAMPLEMOUSSE
ROSE

176827

Jus de pamplemousse rose
frais 60%.

*Pavlova framboise
& pistache*

SORBET FRAMBOISE WILLIAMETTE -
BASE MERINGUE - FRAMBOISE - PISTACHE



PEDONE
MAÎTREGLACIER1959

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

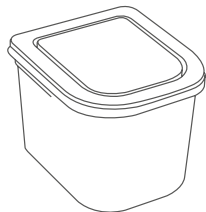
9253

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

CUILLERE PEDONE

20210

Cuillères à glace blanches en papier
sachet de 500 pièces



17.90€HT
le bac

7,16 H.T le litre

Bac de **2.5L**
Colis de **4 bacs**

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

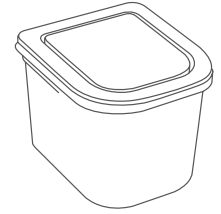
114205

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

Crème glacée gousses de vanille épuisées.

Les Sorbets

CŒUR DES
DÉSIRS



17.90€HT
le bac

7,16 H.T le litre

Bac de 2.5L
Colis de 4 bacs



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

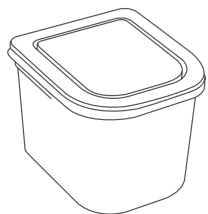
114112

Avec morceaux
de pomme 10%.



CŒUR DES
DÉSIRS

LES BASIC'S



14.20€HT
le bac

2.84 H.T le litre

Bac de **5L**
Colis de **2 bacs**

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



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



❄️ COQUE MACARON
FRAMBOISE

13336

Diamètre 7,5cm.

Pièce de 20g / Colis de 72 pièces

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

Finisse 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 straciatella
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)



