



# Glace Caramélia



*Christophe Domange*

PÂTISSIER FORMATEUR  
VALRHONA

## CRÈME GLACÉE CARAMÉLIA 36%

1605 g	Lait entier
65 g	Poudre de lait 0%
95 g	Sucre Semoule
75 g	Sucre inverti
150 g	Glucose atomisé
50 g	Crème Fleurette 35%
10 g	Stabilisateur à Glace
5 g	Fleur de sel
450 g	CARAMÉLIA 36%
2505 g	Poids total

Dans une casserole, chauffer le lait à 25 °C puis ajouter la poudre de lait 0%.  
À 30 °C, ajouter le sel, les 3/4 de sucre semoule avec le glucose atomisé et le sucre inverti.  
À 35 °C, ajouter la crème fleurette. À 45 °C, le restant de sucre semoule avec le stabilisateur.  
Ensuite, réaliser une émulsion, en versant le liquide chaud de manière progressive sur la couverture fondue.  
Mixer vigoureusement à l'aide d'un mixer.  
Pasteuriser le tout à 85 °C puis refroidir rapidement le tout à 4 °C.  
Laisser mûrir le mix au moins 12 heures à la même température.  
Turbiner et stocker à -18 °C.

## SAUCE CARAMEL

115 g	Crème fleurette 35%
115 g	Lait concentré sucré
150 g	Sucre semoule
150 g	Glucose
1	Gousse de vanille
530 g	Poids total

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule.  
Ajouter le glucose puis aussitôt décuire avec le mélange crème fleurette et lait concentré sucré préalablement chauffé avec la vanille. Porter légèrement à ébullition puis réserver au réfrigérateur.

## CARAMEL TOFFEE

150 g	Lait entier
200 g	Sucre semoule
75 g	Glucose
200 g	Sucre semoule
100 g	Beurre salé
1	Gousse de vanille
725 g	Poids total

Porter à ébullition le lait, la vanille fendue et grattée, le glucose et les 200 g de sucre.  
Réaliser avec la seconde quantité du sucre un caramel à sec puis le décuire avec le beurre salé et le lait vanillé sucré chaud. Cuire le tout à 158 °C, couler et étaler finement entre deux tapis siliconés.

## MONTAGE ET FINITION

### Les étapes essentielles du montage :

Marbrage : insertion de la crème glacée

Marbrage : insertion de la sauce caramel

Marbrage : insertion des éclats de toffee et perles

Marbrage final à l'aide d'une maryse.

Lorsque que la glace est turbinée, dans une bassine et à l'aide d'une maryse, marbrer la glace avec la sauce caramel, des éclats de Toffee et des perles craquantes CARAMÉLIA. Mouler ou éventuellement couler en bac.