



GUIDE CULINAIRE DES GLACIS DE LÉGUMES

Alain Fournet

SOMMAIRE

3 - 4	Présentation
6 - 40	Bases classiques chaudes
41 - 50	Bases classiques froides
51 - 61	Farces et terrines
62 - 67	Préparation de Pâtes diverses
68 - 84	Préparations sucrées

LES GLACIS DE LÉGUMES

Les Glacis de Légumes, nouvelle psychologie culinaire

Offrent un large éventail d'utilisations dans les préparations chaudes ou froides, salées ou sucrées. Ils sont faciles d'emploi, il suffit de verser et de mélanger.

Suivant les types de recettes, le goût de chacun et les ingrédients auxquels ils sont associés, les Glacis se dosent dans une fourchette entre 0,5% et 2%. Dans certains cas, pour une note plus puissante, ils peuvent être dosés entre 2,5% et 3%. En règle générale il faut plutôt s'orienter vers la note plus discrète d'un légume incorporé dans une cuisson ou dans une préparation froide.

« Tel l'instrument fondu dans un orchestre et que l'on entend pas mais qui laisse un vide sonore si on le retire, tel une couleur fondue dans un tableau, les Glacis de Légumes se fondent dans les recettes. »

LES GLACIS DE LÉGUMES

Alain FOURNET

Les cuisiniers, charcutiers, pâtisseries, boulangers, glacières, confituriers, chocolatiers, confiseurs... sont des artistes. Les Glacis de Légumes leur permettent de composer leur musique ou de broser leur tableau.

Chaque application est différente et les Glacis se comportent différemment de l'une à l'autre.

Un Glacis permet à chacun d'apporter sa touche et de personnaliser sa recette.



Alain FOURNET

- Créateur et Concepteur des Glacis de Légumes
- 45 ans d'expérience
- Ancien chef expatrié d'établissements de luxe
- Expert culinaire CUISINAT

BASES CLASSIQUES CHAUDES

- | | |
|----------------|---|
| 6 - 15 | Sauce de base et déclinaison |
| 16 - 17 | Bouillons et déclinaisons |
| 18 | Cuisson des moules et coquillages |
| 19 - 20 | Soupes et veloutés |
| 21 - 23 | Cuissons des viandes et marinades |
| 24 - 26 | Les pommes de terre |
| 27 - 30 | Cuissons et aromatisations des riz, semoules et pâtes |
| 31 - 34 | Cuissons et aromatisations des légumes |
| 35 - 36 | Duxelles et Matignon |
| 37 - 40 | Œufs, omelettes, brouillades, flans, appareils à gratins |

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Béchamel	1Litre	Béchamel à la carotte	10g = couleur pastel
Béchamel	1Litre	Béchamel à la carotte	25g = sauce typée
Béchamel	1Litre	Béchamel au potiron	10g = couleur citron
Béchamel	1Litre	Béchamel au potiron	25g = sauce typée
Béchamel	1Litre	Béchamel à la tomate confite	25g = note cuisinée
Béchamel	1Litre	Béchamel à l'oignon	10g = équilibrée
Béchamel	1Litre	Béchamel à l'oignon	15g = sauce puissante
Béchamel	1Litre	Béchamel au céleri	7g = équilibrée
Béchamel	1Litre	Béchamel aux 6 légumes	20g = goût de légumes
Béchamel	1Litre	Béchamel au poivron rouge	10g = pastel
Béchamel	1Litre	Béchamel au poivron rouge	25g = typée épicée
Béchamel	1Litre	Béchamel au poivron jaune	20g = sauce typée

La béchamel est un classique qui accepte de nombreuses variantes. Associée avec les Glacis de Légumes c'est une palette de saveurs et de couleurs qui s'offre aux consommateurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème à la carotte	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème au potiron	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème à la tomate confite	25g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème à l'oignon	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème au céleri	15g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème aux 6 légumes	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème au poivron rouge	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème au poivron jaune	20g
Sauce Crème	1Litre	Sauce Crème à la betterave	30g

De belles couleurs et de nouvelles saveurs pour une seule base.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc à la carotte	20g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc à la courgette	20g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc tomate confite & oignon	15g T/10g Oi
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc à l'oignon	20g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc au céleri	10g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc aux 6 légumes	15g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc au poivron rouge	20g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc au poivron jaune	25g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc au potiron	20g
Beurre Blanc	1Litre	Beurre Blanc à la betterave	30g

Les Glacis de Légumes permettent de varier les saveurs d'un beurre blanc et d'apporter des notes nouvelles et agréables pour accompagner les poissons et crustacés.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise à la carotte	20g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise à la courgette	20g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise tomate confite & oignon	15g T/10g Oi
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise à l'oignon	20g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise au céleri	10g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise aux 6 légumes	15g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise au poivron rouge	20g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise au poivron jaune	25g
Sauce Hollandaise	1Litre	Sauce Hollandaise au potiron	20g

Le mariage d'une sauce émulsionnée chaude et des Glacis de Légumes apporte d'agréables notes de légumes quelque fois différents de celui attendu.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate à la carotte	10g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate à la courgette	20g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate + tomate confite & oignon	10g T/10g Oi
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate à l'oignon	10g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate au céleri	10g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate aux 6 légumes	10g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate au potiron	20g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate au poivron rouge	20g
Sauce Tomate	1Litre	Sauce Tomate à la betterave	20g

Enrichir la base sauce tomate et renforcer les couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié à la carotte	15g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié à la tomate confite	20g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié, tomate confit & oignon	10g T/15g Oi
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié à l'oignon	10g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié au céleri	7g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié aux 6 légumes	10g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié au potiron	20g
Jus de Veau Lié	1Litre	Jus de Veau Lié au poivron rouge	20g

L'objectif est de varier les saveurs du jus de veau et d'élargir les champs d'utilisations.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême à la carotte	15g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême à la courgette	20g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême tomate confite	15g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême à l'oignon	10g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême au céleri	7g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême aux 6 légumes	10g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême au potiron	20g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême au poivron rouge	20g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême au poivron jaune	20g
Sauce Type Suprême	1Litre	Sauce Type Suprême à la betterave	30g

Varier les goûts et les couleurs d'une même sauce, 1 base, 10 variantes.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille à la carotte	20g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille à la courgette	20g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille tomate confite	15g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille à l'oignon	10g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille au céleri	7g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille aux 6 légumes	10g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille au potiron	20g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille au poivron rouge	25g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille e au poivron jaune	25g
Velouté de Volaille	1Litre	Velouté de Volaille à la betterave	30g

L'objectif est de varier les saveurs et les couleurs
des veloutés pour des utilisations diverses, chaud, froid etc...

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc à la carotte	20g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc à la courgette	15g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc, tomate confite & oignon	10g T/10g Oi
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc à l'oignon	10g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc au céleri	7g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc aux 6 légumes	10g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc au potiron	20g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc au poivron rouge	20g
Sauce Vin Blanc	1Litre	Sauce Vin Blanc au poivron jaune	20g

Une même base, 9 saveurs, 9 couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson à la carotte	20g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson à l'oignon	10g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson au céleri	7g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson aux 6 légumes	10g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson au potiron	20g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson au poivron rouge	25g
Velouté de Poisson	1Litre	Velouté de Poisson au poivron jaune	25g

L'objectif est de varier les saveurs et les couleurs des veloutés pour des utilisations diverses, chaud froid etc...

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille à la carotte	20g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille à la courgette	20g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille tomate confite	15g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille à l'oignon	10g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille au céleri	7g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille aux 6 légumes	10g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille au potiron	20g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille au poivron rouge	25g
Bouillon de Volaille	1Litre	Bouillon de Volaille au poivron jaune	25g

Ces bouillons peuvent être utilisés en l'état ou servir de bases pour des soupes, des sauces ou des gelées.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf à la carotte	20g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf tomate confite	15g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf à l'oignon	10g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf au céleri	7g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf aux 6 légumes	10g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf au potiron	20g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf au poivron rouge	25g
Bouillon de Bœuf	1Litre	Bouillon de Bœuf au poivron jaune	25g

Ces bouillons peuvent être utilisés en l'état ou servir de bases pour des soupes, des sauces ou des gelées.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Carotte	10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Tomate confite, oignon	10g/10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Oignon	10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Céleri	5g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	6 légumes	10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Potiron	10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Poivron rouge	10g
Cuisson des moules autres coquillages	1Litre	Poivron jaune	10g

Les Glacis : aux 6 légumes, oignon, tomate confite-oignon, céleri, sont suffisamment puissants pour apporter toute la note aromatique du jus final sans aucun autre supplément. La carotte, le potiron et les deux poivrons seuls donneront une orientation de saveur au dosage indiqué, mais joueront avant tout un rôle colorant. Ils peuvent être complétés en ajoutant le Glacis d'oignon par exemple ou bien augmenter le dosage pour atteindre une note plus typée.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Potage crème	1Litre	Potage crème à la carotte / oignon	15g / 10g
Potage crème	1Litre	Potage crème courgette	15g
Potage crème	1Litre	Potage crème tomate confite / oignon	10g / 10g
Potage crème	1Litre	Potage crème à la tomate confite	10g
Potage crème	1Litre	Potage crème au céleri	7g / 10g
Potage crème	1Litre	Potage crème aux 6 légumes	10g
Potage crème	1Litre	Potage crème au potiron	20g
Potage crème	1Litre	Potage crème au poivron rouge ou jaune	20g

Les potages crème se présentent sous de nombreuses variétés. Les Glacis de légumes permettent de remplacer des légumes frais ou surgelés qui les composent habituellement, ou de les compléter. Ils offrent une belle palette de couleurs pastel et de la délicatesse pour le palais.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes à la carotte	20g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes courgette	20g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes tomate confite	10g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Soupe à l'oignon	10g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes au céleri	7g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes aux 6 légumes	10g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes au potiron	15g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes poivron rouge	15g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Potages de légumes poivron jaune	15g
Potages et soupes de légumes	1Litre	Bortsch betterave	15g

Les potages et soupes de légumes se présentent sous de nombreuses variétés. Les Glacis de légumes permettent de remplacer des légumes de leur composition ou de les compléter. Ils offrent une belle palette de couleurs et de la délicatesse pour le palais. Les Glacis permettent de gagner beaucoup de temps sur les préparations.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Carotte	15g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Carotte / oignon	10g/10g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Tomate confite / oignon	10g/10g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Tomate confite	15g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Oignon	10g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Céleri	7g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	6 légumes	10g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Potiron/ oignon	10g/10g
Viandes sautées, émincées, mijotées, braisées...	1kg	Poivron rouge	15g

Dans ce type d'applications les Glacis de légumes viennent remplacer ou compléter des bases aromatiques fraîches, ils s'incorporent dès le début de cuisson. Ils peuvent aussi servir pour finaliser ou personnaliser une recette, ou être utilisés en marinade. Pour ceux (celles) qui souhaitent cuisiner sans fond, les Glacis sont la réponse idéale.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques chaudes

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	Carotte / oignon	10g/10g
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	Tomate confite / oignon	10g/10g
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	Oignon	10g
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	Céleri	10g
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	6 légumes	10g
Les viandes poêlées agneau, bœuf, porc, veau, dinde, saucisses...	1kg	Poivron rouge / oignon	15g / 10g

Pour les viandes poêlées, les Glacis légèrement dilués, servent au déglçage de la poêle ou à l'arrosage en cours de cuisson. Les jus obtenus peuvent être montés au beurre pour ceux qui le souhaitent.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Marinades Courtes & Longues			
Viandes	1kg	Carotte / oignon	10g/10g
Volaille	1kg	Tomate confite / oignon	10g/10g
Gibier	1kg	Tomate confite	15g
Poisson	1kg	6 légumes	10g
Viandes blanches	1kg	Potiron / oignon	10g/10g
Brochettes	1kg	Poivron rouge / oignon	15g / 10g
	1kg	Oignon	10g
Marinades Courtes			
Brochettes	1kg	Poivron rouge ou jaune	15g
Gibier	1kg	Céleri	7g
Gibier	1kg	Carotte	15g

Les marinades longues servent en général à mijoter ou à braiser et si la viande est rôtie la marinade est utilisée pour la préparation de la sauce ou du jus d'accompagnement.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre à la carotte	20g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre à la courgette	20g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre au potiron	20g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre tomate confite	15g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre à l'oignon	10g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre au céleri	10g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre aux 6 légumes	15g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre au poivron rouge	25g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre au poivron jaune	30g
Purée de pommes de terre	1Kg	Purée de pommes de terre à la betterave	30g

Sur la note forte de la pomme de terre, les dosages sont un peu plus élevés que la moyenne indiquée. Le but est de remplacer les légumes frais ou surgelés.

Avantages : Plus de variétés, des goûts plus puissants et stables, le gain de temps et d'énergie. Il est possible de remplacer la pomme de terre par de la patate douce ou un autre féculent...

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pommes type boulangères	1kg	Oignon	15g
Pommes type boulangères	1kg	Tomate confite / oignon	10g / 10g
Pommes type boulangères	1kg	6 légumes	10g
Pommes Lyonnaises	1kg	Oignon	15g
Pommes Lyonnaises	1kg	Tomate confite / oignon	10g / 10g

Sur ces deux types d'assaisonnements, le but est d'apporter la note aromatique par absorption par la pomme de terre.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Embeurré pommes de terre	1kg	Oignon	15g
Embeurré pommes de terre	1kg	Tomate confite / oignon	10g / 10g
Embeurré pommes de terre	1kg	6 légumes	10g
Pommes sautées	1kg	Oignon	15g
Pommes sautées	1kg	Tomate confite / oignon	10g / 10g

Sur ces deux types de cuissons, le but est d'apporter la note aromatique par absorption par la pomme de terre. Un peu surprenant et inhabituel, le Glacis de tomate confite dans une pomme sautée. Ce Glacis renforce et complète la saveur de l'oignon sur les pommes de terre.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf à la carotte	15 / 20g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf courgette / oignon	15 / 15g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf tomate confite / oignon	15 / 10g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf Riz à l'oignon	10g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf au potiron	15g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf au céleri	5 / 10g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf aux 6 légumes	10 / 15g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf au poivron rouge	15 / 20g
Riz pilaf	1kg fini	Riz pilaf au poivron jaune	15 / 20g

Sur la cuisson des riz, les Glacis se dosent entre 10 et 20g en moyenne suivant l'intensité de goût et de couleur recherchée.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Risotto	1L de bouillon	Risotto à la carotte	15 / 20g
Risotto	1L de bouillon	Risotto courgette / oignon	15 / 15g
Risotto	1L de bouillon	Risotto tomate confite / oignon	15 / 10g
Risotto	1L de bouillon	Risotto à l'oignon	10g
Risotto	1L de bouillon	Risotto au potiron	15g
Risotto	1L de bouillon	Risotto au céleri	5/10g
Risotto	1L de bouillon	Risotto aux 6 légumes	10/15g
Risotto	1L de bouillon	Risotto au poivron rouge	15/20g
Risotto	1L de bouillon	Risotto au poivron jaune	15/20g

Pour un risotto, les Glacis peuvent être dilués dans un bouillon de volaille ou simplement dans de l'eau salée. Dans ce dernier cas il est recommandé d'augmenter la dose car il est le seul élément aromatique.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta carotte/ oignon	10 / 10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta courgette / oignon	15 / 10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta tomate confite / oignon	15 / 10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta à l'oignon	10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta au potiron	15g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta au céleri	5/10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta aux 6 légumes	10g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta au poivron rouge / jaune	15/20g
Semoules et Polenta	1L de mouillement	Semoules et Polenta au poivron rouge/oignon	15/10g

Les Glacis dilués dans le liquide de mouillement permettent de jongler et de diversifier ces bases classiques. Les types de semoules ne se cuisinent pas sur les mêmes principes de cuissons ou de réhydratation, mais le rendu est excellent. Les mélanges de Glacis associent saveur et couleur, les dosages peuvent varier suivant l'intensité recherchée.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Carotte	15g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Courgette / oignon	15 / 15g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Tomate confite / oignon	15 / 10g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Oignon	10g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Potiron	15g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Céleri	5 / 10g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	6 légumes	10g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Poivron rouge	15 / 20g
Cuisson de pâtes fraîches ou sèches	1kg fini	Poivron jaune	15 / 20g

Quelle que soit la forme des pâtes, les Glacis ne s'utilisent pas dans la cuisson dans laquelle ils n'apporteraient rien et seraient perdus. En enrobage, ils apportent d'agréables notes de légume quelquefois différentes de celles attendues.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles à la carotte	10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles carotte / oignon	10g / 10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles courgette / oignon	10g / 10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles tomate confite / oignon	10g / 10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles à l'oignon	10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles au céleri	5g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles aux 6 légumes	10g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles au Potiron	20g
Haricots ou Lentilles	1kg fini	Haricots ou Lentilles au poivron rouge /oignon	15g /10g

Dans ce type de cuisson les Glacis de Légumes se mettent en début de cuisson et apporte la note aromatique du plat. Sur des lentilles ou haricots en boîte ou cuits sous vide, il suffit de rajouter les Glacis avec un peu d'eau au moment de les réchauffer. Les Glacis donnent un bon goût cuisiné au jus.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés carotte / oignon	10g / 10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés courgette / oignon	10g / 10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés tomate confite / oignon	10g / 10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés à l'oignon	10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés au céleri	10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés aux 6 légumes	10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés potiron / oignon	5g / 10g
Légumes poêlés	1kg	Légumes poêlés poivron rouge / oignon	15g / 10g

Dans les poêlées, les Glacis apportent du goût,
de la couleur et donnent du relief à travers le jus qui en résulte.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes carotte / oignon	10g / 10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes courgette / oignon	10g / 10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes tomate confite / oignon	10g / 10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes à l'oignon	10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes au céleri	7g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes aux 6 légumes	10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes potiron / carotte	15g / 10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes poivron rouge / oignon	15g / 10g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes poivron jaune	20g
Fondue de Légumes	1kg	Fondue de Légumes à la betterave	15g

Dans une fondue ou étuvée de légume(s), les Glacis apportent des notes complémentaires au(x) légume(s) cuisiné(s). C'est pour cela qu'il est recommandé de les croiser avec des légumes de familles différentes. Ex : Endive carotte-oignon, poireau aux 6 légumes, courgette tomate confite-oignon. Il est possible de réaliser des croisements de goûts et de couleurs surprenants Ex : Poireau-betterave, champignons de Paris-potiron etc...

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Haricots verts	1kg	Oignon	15g
Haricots verts	1kg	Tomate confite / oignon	10g / 10g
Haricots verts	1kg	6 légumes	10g
Petits pois	1kg	Oignon	15g
Petits pois	1kg	Tomate confite / oignon	10g
Petits pois	1kg	6 légumes	10g
Petits pois	1kg	Carotte / oignon	10g / 10g

Sur ces deux types d'assaisonnements, le but est d'apporter la note aromatique, dans un cas par enrobage, dans l'autre cas dans le jus de cuisson ou de finition.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon à la carotte	20g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon courgette / oignon	15g + 15g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon tomate confite / oignon	15g + 15g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon à l'oignon	10g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon au céleri	10g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon aux 6 légumes	10g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon au Potiron	20g
Duxelles de champignon	1kg	Duxelles de champignon au poivron jaune	20g

La Duxelles est enrichie en saveurs, par les Glacis de Légumes, et servira de fourrages pour sandwiches, de garniture pour tartelettes ou en dip. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Matignon	1kg	Matignon à la carotte	20g
Matignon	1kg	Matignon courgette / oignon	15g +15g
Matignon	1kg	Matignon tomate confite / oignon	15g + 15g
Matignon	1kg	Matignon à l'oignon	10g
Matignon	1kg	Matignon au céleri	10g
Matignon	1kg	Matignon aux 6 légumes	10g
Matignon	1kg	Matignon au Potiron	20g
Matignon	1kg	Matignon au poivron jaune	20g

Une Matignon est une base aromatique à part entière, mais elle peut être enrichie en saveurs ou complétée par les glacis de Légumes. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes à la carotte	20g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes courgette / oignon	15g + 15g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes tomate confite / oignon	15g + 15g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes à l'oignon	10g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes au céleri	10g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes aux 6 légumes	10g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes au Potiron	20g
Omelettes, brouillades, appareils à quiche ou à flans...	1kg	Base flan de Légumes au poivron jaune	20g

La base pour flan peut être une base neutre ou soutenue par un légume faible en goût, afin d'apporter de la texture, de la courgette par exemple. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes à la carotte	20g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes courgette / oignon	15g + 15g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes tomate confite / oignon	15g + 15g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes à l'oignon	10g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes au céleri	10g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes aux 6 légumes	10g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes au Potiron	20g
Base flan de Légumes	1kg	Base flan de Légumes au poivron jaune	20g

La base flan de légumes contient un légume faible en goût, afin d'apporter de la texture. La courgette convient dans ce type de base, mais d'autres plus puissants par nature, peuvent être utilisés en en réduisant le dosage. Ceci permet d'obtenir des saveurs et des couleurs intéressantes et variées.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin à la carotte	20g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin courgette	20g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin tomate confite / oignon	15g + 15g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin à l'oignon	10g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin au céleri	10g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin aux 6 légumes	15g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin au Potiron	20g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin au poivron rouge ou jaune	20g
Appareils à gratins	1kg	Appareil à gratin à la betterave	25g

Appareils à gratins ou fourrages pour tourtes sont des préparations assez proches dans leur forme. Pour légumes, poissons, crustacés ou viandes blanches (les viandes blanches sont en général mélangées avec des légumes), les Glacis personnalisent l'ensemble des gratins ou tourtes par des notes douces, agréables et de bonne alliance avec les ingrédients majeurs qui les composent. Par ailleurs les Glacis de légumes, à l'exception de l'oignon, s'accrochent à merveille dans les gratins ou tourtes aux fruits.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Déclinaisons et dosages

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé à la carotte	25g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé courgette	25g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé tomate confite / oignon	15g + 15g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé à l'oignon	10g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé au céleri	10g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé aux 6 légumes	15g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé au Potiron	25g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé au poivron rouge ou jaune	25g
Appareils à soufflés	1kg	Appareil à soufflé à la betterave	30g

Les soufflets peuvent être réalisés en utilisant seulement les Glacis comme bases aromatiques, ils apportent en plus de belles couleurs. Ils peuvent être complétés par des épices ou des herbes voire des fromages. Comme pour les gratins, les Glacis donnent des résultats fort surprenants dans les soufflés sucrés, seuls ou avec des fruits. Les dosages indiqués ci-dessus remplacent le légume leur correspondant, tant en version salées que sucrées.

BASES CLASSIQUES FROIDES

42 - 43	Vinaigrettes et mayonnaises
44	Espuma
45	Beurres composés
46	Bases fromagères
47	Mousse au saumon
48	Concassé de tomate
49	Base avocat
50	Base coulis

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique à la carotte	20g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique tomate confite	15g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique à l'oignon	10g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique au céleri	7g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique aux 6 légumes	10g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique au poivron rouge	25g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique au poivron jaune	25g
Vinaigrette classique	1Litre	Vinaigrette classique à la betterave	25g

Les proportions indiquées permettent d'obtenir une magnifique variété de couleurs. Il est possible de réduire les dosages des Glacis, les saveurs restent honorables et les couleurs sont moins intenses. Sur d'autres bases vinaigrettes, suivant l'huile ou le vinaigre utilisés les Glacis ressortent différemment. Les quantités de Glacis indiquées varient selon le goût de chacun.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique à la carotte	20g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique à la courgette	25g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique tomate confite	15g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique à l'oignon	10g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique au céleri	10g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique aux 6 légumes	15g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique au poivron rouge	25g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique au poivron jaune	25g
Mayonnaise classique	1Litre	Mayonnaise classique à la betterave	25g

Sur d'autres bases mayonnaises, suivant l'huile utilisée les Glacis perdent un peu de puissance ou apportent des saveurs différentes à leur goût initial à cause de la note grasse. Les quantités de Glacis se dosent selon le goût de chacun. Les saveurs seront variées et agréables et complétées par une magnifique palette de couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Espuma	1Litre	Espuma à la carotte	20g
Espuma	1Litre	Espuma à la courgette	25g
Espuma	1Litre	Espuma à la tomate confite	15g/25g
Espuma	1Litre	Espuma à l'oignon	10g/15g
Espuma	1Litre	Espuma au céleri	10g/15g
Espuma	1Litre	Espuma aux 6 légumes	15g
Espuma	1Litre	Espuma au Potiron	20g
Espuma	1Litre	Espuma au poivron rouge	25g
Espuma	1Litre	Espuma au poivron jaune	25g
Espuma	1Litre	Espuma à la betterave	25g/35g

Les dosages indiqués sont équilibrés tant en goût qu'en couleur. Néanmoins, les quantités de Glacis sont à doser selon le goût de chacun. Les saveurs seront variées et agréables et complétées par une magnifique palette de couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Beurres composés	1kg	Beurres composés à la carotte	20g
Beurres composés	1kg	Beurres composés à la courgette	25g
Beurres composés	1kg	Beurres composés à la tomate confite	15g/25g
Beurres composés	1kg	Beurres composés à l'oignon	10g/15g
Beurres composés	1kg	Beurres composés au céleri	10g/15g
Beurres composés	1kg	Beurres composés aux 6 légumes	15g
Beurres composés	1kg	Beurres composés au Potiron	20g
Beurres composés	1kg	Beurres composés au poivron rouge	25g
Beurres composés	1kg	Beurres composés au poivron jaune	25g
Beurres composés	1kg	Beurres composés à la betterave	25g/35g

Les dosages indiqués sont équilibrés tant en goût qu'en couleur. Les beurres aux Glacis de Légumes, sont riches en saveurs, peuvent se mélanger avec des épices et condiments... et donneront d'excellents beurres à trancher, des fourrages ou tartinables pour sandwichs. Les saveurs seront variées et agréables et complétées par une magnifique palette de couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais à la carotte	20g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais à la courgette	25g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais à la tomate confite	15g/25g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais à l'oignon	10g/15g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais au céleri	10g/15g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais aux 6 légumes	15g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais au Potiron	20g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais au poivron rouge	25g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais au poivron jaune	25g
Base fromage frais	1kg	Base fromage frais à la betterave	25g/35g

Les dosages indiqués sont équilibrés tant en goût qu'en couleur. Ces bases fromagères aux Glacis de Légumes, sont riches en saveurs, peuvent se mélanger avec des épices, des agrumes... et donneront d'excellents fourrages pour sandwiches.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé à la carotte	15g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé tomate confite/ oignon	15g +15g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé à la tomate confite	15g/25g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé à l'oignon	10g/15g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé au céleri	10g/15g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé aux 6 légumes	15g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé au Potiron	20g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé au poivron rouge	20g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé au poivron jaune	25g
Mousse saumon fumé	1kg	Mousse saumon fumé à la betterave	20g

Les dosages indiqués sont équilibrés tant en goût qu'en couleur. Ces bases aux Glacis de Légumes, sont riches en saveurs, se mélangent avec des épices, des agrumes... et donnent d'excellents fourrages pour sandwiches. Les saveurs sont variées et agréables et complétées par des couleurs plus lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate à la carotte	20g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate courgette / oignon	15g +15g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate, tomate confite / oignon	15g +15g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate à l'oignon	10g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate au céleri	10g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate aux 6 légumes	10g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate au Potiron	20g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate au poivron rouge	20g
Concassée de tomate	1kg	Concassée de tomate à la betterave	25g

La base tomate est enrichie en saveurs, par les Glacis de Légumes, cette base peut se mélanger avec des épices, et servir de fourrages pour sandwiches ou de topping pour pizzas, dips. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate courgette / oignon	15g +15g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate, tomate confite / oignon	15g +15g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate à l'oignon	10g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate au céleri	10g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate aux 6 légumes	10g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate au Potiron	20g
Purée d'avocat de type Guacamole	1kg	Concassée de tomate au poivron rouge	20g

La base de type Guacamole peut varier en saveurs par l'ajout de Glacis de Légumes, cette base peut changer en variant les épices. Elle peut servir de fourrages pour sandwiches ou des dips. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Bases classiques froides

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre à la carotte	20g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre carotte / oignon	15g +10g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre tomate confite / oignon	15g +15g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre à l'oignon	15g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre au céleri	10g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre aux 6 légumes	10g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre au Potiron	20g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre au poivron rouge	20g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre au poivron jaune	20g
Base coulis neutre	1kg	Base coulis neutre à la betterave	20/25g

La base neutre apporte juste sa texture. Elle est issue d'un légume faible en goût (ex : la courgette). Les Glacis apportent le goût, la couleur et la brillance. Ils peuvent être complétés par des épices. Les saveurs sont variées et agréables et les couleurs lumineuses.

RECETTES DANS DES FARCES

52 - 58	Farces diverses
59	Tartares et Carpaccio
60 - 61	Terrines diverses

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille à la carotte	20g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille courgette / oignon	15g +15g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille tomate confite / oignon	15g +10g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille à l'oignon	10g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille au céleri	10g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille aux 6 légumes	10g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille au Potiron	20g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille au poivron rouge	20g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille au poivron jaune	25g
Base farce volaille	1kg	Base farce volaille à la betterave	20g

Les Glacis d'oignon, céleri ou 6 légumes sont assez puissants et ne nécessitent pas d'être renforcés par d'autres bases aromatiques. Le Glacis de betterave joue un rôle ludique en apportant une belle couleur. Le Glacis de potiron prend de la puissance et de la rondeur en le complétant avec le Glacis de carotte. Les Glacis, permettent de faire des couches de différentes saveurs et de belles couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau à la carotte	20g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau courgette / oignon	15g +15g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau tomate confite / oignon	15g +10g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau à l'oignon	10g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau au céleri	10g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau aux 6 légumes	10g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau au Potiron	20g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau au poivron rouge	20g
Base farce de veau	1kg	Base farce de veau au à la betterave	20g

La base est différente, mais la technique d'utilisation des Glacis reste la même et le rendu aussi intéressant sur l'ensemble des farces.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc à la carotte	20g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc courgette / oignon	15g +15g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc tomate confite / oignon	15g +10g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc à l'oignon	10g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc au céleri	10g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc aux 6 légumes	10g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc au Potiron	20g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce poisson blanc au poivron rouge	20g
Base farce poisson blanc	1kg	Base farce de poisson à la betterave	20g

Sur la farce de poisson la technique d'utilisation des Glacis reste la même et le rendu aussi intéressant que sur l'ensemble des farces de viandes.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles à la carotte	20g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles courgette / oignon	15g +15g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles tomate confite /oignon	15g +10g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles à l'oignon	10g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles au céleri	10g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles aux 6 légumes	10g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles au Potiron	20g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles au poivron rouge	20g
Base farce à quenelles	1kg	Base farce à quenelles à la betterave	20g

La base est différente, mais la technique d'utilisation des Glacis reste la même et le rendu aussi intéressant sur l'ensemble des farces.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes à la carotte	20g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes courgette / oignon	15g +15g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes tomate confite / oignon	15g +10g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes à l'oignon	10g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes au céleri	6g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes aux 6 légumes	10g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes au Potiron	20g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes au poivron rouge	20g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes au poivron jaune	20g
Base farce Légumes	1kg	Base farce Légumes à la betterave	20g

Les Glacis, permettent de faire des couches ou des boulettes de différentes saveurs et de belles couleurs. Le Glacis de betterave joue un rôle ludique en apportant une belle couleur. Le Glacis de potiron prend de la puissance et de la rondeur complété avec le Glacis de carotte. L'apport d'herbes ou d'épices vient compléter la farce.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre à la carotte	20g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre courgette / oignon	15g +15g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre tomate confite / oignon	15g +10g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre à l'oignon	10g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre au céleri	10g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre aux 6 légumes	10g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre au Potiron	20g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre au poivron rouge	20g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre au poivron jaune	20g
Farce de porc maigre	1kg	Farce de porc maigre à la betterave	20g

La base est différente, mais la technique d'utilisation des Glacis reste la même et le rendu aussi intéressant sur l'ensemble des farces.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse carotte / oignon	10g / 10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse courgette / oignon	10g +10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse tomate confite / oignon	10g +10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse à l'oignon	10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse au céleri	7g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse aux 6 légumes	10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse au Potiron / oignon	10g / 10g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse au poivron rouge	15g
Chair à saucisse déclinée	1kg	Chair à saucisse au poivron jaune	15g

Chair à saucisse déclinée pour tomates, aubergines, courgettes, poivrons, pommes de terre farcies... Les Glacis d'oignon, céleri ou 6 légumes sont assez puissants et ne nécessitent pas d'être renforcés par d'autres bases aromatiques. Le Glacis de betterave renforce le couleur rose de la chair à saucisse. Le Glacis de potiron prend de la puissance et de la rondeur complété avec le Glacis de carotte et plus de goût cuisiné avec le Glacis d'oignon.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Tartare	1kg	Mélange huile d'olive carotte / oignon	12g + 12
Tartare	1kg	Mélange huile d'olive courgette / oignon	15g +15g
Tartare	1kg	Mélange huile d'olive tomate confite/oignon	15g +10g
Tartare	1kg	Mélange huile d'olive l'oignon	10g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive céleri	6g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive 6 légumes	10g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive Potiron	20g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive poivron rouge	20g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive poivron jaune	20g
Carpaccio	1kg	Mélange huile d'olive betterave	20g

Il suffit de mélanger le Glacis dans de l'huile d'olive ou une autre huile suivant le goût de chacun et de mélanger au tartare ou de badigeonner le carpaccio. Le Glacis de betterave joue un rôle ludique en apportant une belle couleur.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Terrines de type Campagne	1kg	Tomate confite / oignon	15g +15g
Terrines de type Campagne	1kg	Oignon	25g
Terrines de type Campagne	1kg	Céleri	6g
Terrines de type Poisson	1kg	6 légumes	10g
Terrines de type Poisson	1kg	Potiron	15g
Terrines de type Poisson	1kg	Poivron rouge	15g
Terrines de type Poisson	1kg	Poivron jaune	20g
Terrines de type Poisson	1kg	Betterave	20g

Sur les terrines de type campagne, les Glacis jouent un réel rôle gustatif, l'ingrédient oignon frais peut être supprimé. Dans les autres cas les Glacis jouent un rôle gustatif et apportent de belles couleurs. Des essais positifs ont été réalisés sur du chorizo avec le Glacis de poivron rouge à raison de 20g par kg de masse. D'autres ont été fait sur du boudin avec le Glacis d'oignon à 25g par litre de mélange sang/gras. Loin d'être ridicule par rapport au marché.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons de recettes dans des farces

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Terrines de légumes (support légume)	1kg	Tomate confite / oignon	10g +10g
Terrines de légumes (support légume)	1kg	Oignon	10g
Terrines de légumes (support légume)	1kg	Céleri	6g
Terrines de légumes (support légume)	1kg	6 légumes	10g
Terrines de légumes (support légume)	1kg	Courgette / Oignon	15g +10g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Carotte	15g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Tomate confite / oignon	15g +15g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Oignon	10g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Potiron	15g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Poivron rouge / jaune	15g / 20g
Terrines de légumes (support veau, volaille, jambon)	1kg	Betterave	20g

Les terrines de ou aux légumes se préparent sur plusieurs types de bases. Les Glacis y jouent un rôle à la fois gustatif et visuel. Dans tous les cas, les Glacis servent à cibler ou à typer une saveur et/ou une couleur.

PÂTES

« SALÉES OU SUCRÉES »

- 63 Pâtes fraîches
- 64 Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...
- 65 Pâte à pain et pâte à pizza
- 66 Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets
- 67 Cakes salés, cookies & petits fours

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons dans des pâtes « salées ou sucrées »

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pâtes fraîches	1kg	Carotte	25g
Pâtes fraîches	1kg	Courgette	20g
Pâtes fraîches	1kg	Tomate confite	15g
Pâtes fraîches	1kg	Oignon	15g
Pâtes fraîches	1kg	Céleri	10g
Pâtes fraîches	1kg	6 légumes	10g
Pâtes fraîches	1kg	Potiron	25g
Pâtes fraîches	1kg	Poivron rouge	20g
Pâtes fraîches	1kg	Poivron jaune	20g
Pâtes fraîches	1kg	Betterave	20g

Les Glacis donnent de bons résultats dans les pâtes fraîches. Il est toutefois souhaitable d'atteindre entre 2 et 3% d'incorporation afin de ne pas perdre trop de puissance à la cuisson dans l'eau. Le résultat reste plus intéressant dans le rapport goût/coût qu'en utilisant du légume frais.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons dans des pâtes « salées ou sucrées »

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Carotte	25g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Courgette	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Tomate confite	15g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Oignon	15g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Céleri	10g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	6 légumes	10g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Potiron	25g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Poivron rouge	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Poivron jaune	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche, à croissants...	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des notes agréables et délicates dans les pâtes cuites au four et garnies la plupart du temps. Ils apportent notamment des couleurs nouvelles pour ce type de pâte.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons dans des pâtes « salées ou sucrées »

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Carotte	35g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Courgette	30g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Tomate confite	25g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Oignon	30g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Céleri	15g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	6 légumes	15g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Potiron	35g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Poivron rouge	30g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Poivron jaune	30g
Pâte à pain et pâte à pizza	1kg	Betterave	30g

Les Glacis apportent des notes agréables et délicates dans les pâtes cuites au four et garnies la plupart du temps. Ils apportent notamment de belles couleurs à la coupe pour le pain.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons dans des pâtes « salées ou sucrées »

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Carotte	15g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Courgette	30g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Tomate confite	15g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Oignon	15g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Céleri	5g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	6 légumes	10g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Potiron	15g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Poivron rouge	15g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Poivron jaune	20g
Pâte à crêpe, à blinis, à gaufre, à beignets	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des saveurs agréables et délicates dans ces pâtes poêlées, cuites recto verso ou frites et garnies la plupart du temps. Ils apportent le relief gustatif et visuel.

Attention aux appareils de cuissons trop chauds.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons dans des pâtes « salées ou sucrées »

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Carotte	15g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Courgette	30g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Tomate confite	15g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Oignon	15g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Céleri	5g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	6 légumes	10g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Potiron	15g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Poivron rouge	15g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Poivron jaune	20g
Cakes salés, cookies & petits fours	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des saveurs agréables et délicates dans les cakes salés ou sucrés. Ils s'associent à merveille avec d'autres ingrédients aromatiques, des légumes, des épices, des herbes et complètent l'ensemble par de belles couleurs.

Attention aux températures de cuisson trop élevées pour les petites pièces.

DÉCLINAISONS SUCRÉES

69 - 71	Divers pâtes sucrées	79	Fruits et coulis
72 - 73	Macarons et meringues	80	Glaces et sorbets
74	Crème et appareils	81	Les confitures
75	Bavaroises et mousses	82	Chocolat et fourrages
76	Panacota, riz, puddings	83 - 84	Cocktails et Bars à jus
77	Sirops et caramels		
78	La confiture de lait		

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Carotte	25g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Courgette	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Tomate confite	15g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Céleri	10g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	6 légumes	10g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Potiron	25g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Poivron rouge	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Poivron jaune	20g
Pâte feuilletée, brisée, sablée, à brioche ou baba, à croissants...	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des notes agréables et délicates dans les pâtes cuites au four et garnies la plupart du temps. Ils apportent notamment des couleurs nouvelles pour ce type de pâte et des saveurs inattendues dans les préparations sucrées.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Carotte	25g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Courgette	20g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Tomate confite	20g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Céleri	10g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	6 légumes	10g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Potiron	25g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Poivron rouge	25g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Poivron jaune	30g
Cakes sucrés (madeleines, muffins, tuiles, cookies...)	1kg	Betterave	25g

Les Glacis apportent des saveurs agréables et délicates dans les divers cakes sucrés. Ils s'associent à merveille avec d'autres ingrédients et les complètent par de belles couleurs. Ex de mélanges Glacis + : Carotte et orange, courgette et vanille, tomate confite vanille, potiron orange, potiron miel, poivron rouge orange, poivron jaune gingembre ou cardamome, betterave fruits rouges ou orange pour orange sanguine. Beaucoup trop longs à énumérer d'autres mélanges sont possibles avec des morceaux de fruits, des écorces, des alcools ou des épices.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Carotte	25 / 30g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Tomate confite	20g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Céleri	7g / 10g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	6 légumes	10g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Potiron	25g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Poivron rouge	25g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Poivron jaune	25g
Génoise, biscuits roulés, financier, dacquoise	1kg	Betterave	25g

Les Glacis apportent des saveurs inédites et délicates dans ces préparations en les mêlant à des fruits ou des épices, comme pour les applications précédentes.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Macarons	1kg	Carotte	15g
Macarons	1kg	Courgette	30g
Macarons	1kg	Tomate confite	15g
Macarons	1kg	Oignon (apéritif)	10/15g
Macarons	1kg	Céleri	5g
Macarons	1kg	6 légumes	10g
Macarons	1kg	Potiron	15g
Macarons	1kg	Poivron rouge	15g
Macarons	1kg	Poivron jaune	20g
Macarons	1kg	Betterave	20g

Les macarons se déclinent en dizaines de versions, les Glacis ne sont pas en reste dans cette démarche.

Ils s'associent et balancent à merveille avec les notes sucrées auxquelles ils apportent des saveurs agréables et délicates en notes de fond. Le céleri seul apporte une note réglisse, il se marie à merveille avec le café, En plus de leurs belles couleurs, les Glacis mélangés à des herbes ou des épices permettent de décliner les macarons en version apéritif.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Meringues	1kg	Carotte	15g
Meringues	1kg	Courgette	30g
Meringues	1kg	Tomate confite	15g
Meringues	1kg	Céleri	5g
Meringues	1kg	6 légumes	10g
Meringues	1kg	Potiron	15g
Meringues	1kg	Poivron rouge	15g
Meringues	1kg	Poivron jaune	20g
Meringues	1kg	Betterave	20g

Les différents types de meringues servent à diverses préparations. Elles se consomment seules ou entrent dans des compositions. Les Glacis viennent balancer avec les notes sucrées auxquelles ils apportent des saveurs agréables et délicates. Le céleri seul apporte une note réglisse, il se marie à merveille avec le café, sans oublier que les Glacis offrent un de belles palettes de couleurs.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Crème à flan, crème pâtissière, crème chiboust, crème renversée, crème brûlée, petits pots de crème	1kg	Carotte	15g
	1kg	Courgette	15g
	1kg	Tomate confite	15g
	1kg	Céleri	10g
	1kg	6 légumes	10g
	1kg	Potiron	20g
	1kg	Poivron rouge	20g
Appareil à gratin de fruits	1kg	Poivron jaune	20g
	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des notes douces, délicates dans ces types de crèmes, toutes sur base vanillée.

Dans ces associations il ne faut pas chercher une note légume en dégustant, mais des saveurs différentes de ce que l'on connaît habituellement. Le glacis de courgette sur une note vanillée, rappelle le pain d'épice. Le rhum, le Grand Marnier, le coco ou le pruneau font bon mariage avec la carotte, les deux poivrons ou le potiron.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Carotte	20g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Courgette	25g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Tomate confite	25g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Céleri (chantilly sur le café)	7/10g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	6 légumes	10g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Potiron	20g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Poivron rouge	20g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Poivron jaune	20g
Bavaroise, charlottes, mousses, chantilly	1kg	Betterave	20g

Les Glacis apportent des notes douces, délicates et surprenantes dans ces bases classiques. Des saveurs différentes de ce que l'on connaît habituellement sont à rechercher. Le légume ne doit pas dominer, mais se noyer dans la masse et apporter une touche particulière dans la recette. Le glacis de courgette sur une note vanillée, rappelle le pain d'épice. Le rhum, le Grand Marnier, le coco ou le pruneau font un bon mariage avec la carotte, les deux poivrons ou le potiron.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Panacotta, riz au lait, gâteau de Semoule, Pudding	1L	Carotte	15g
	1L	Courgette	20g
	1L	Tomate confite	15g
	1L	Céleri	10g
	1L	6 légumes	10g
	1L	Potiron	20g
	1L	Poivron rouge	20g
	1L	Poivron jaune	20g
	1L	Betterave	20g/25g

Les Glacis sont parfaitement adaptés pour ces desserts lactés dans lesquels ils apportent des notes douces, délicates et surprenantes. Des saveurs différentes de ce que l'on connaît habituellement sont à rechercher. Le légume ne doit pas dominer, mais se noyer dans la masse et apporter une touche particulière dans la recette. Comme indiqué précédemment, les Glacis se complètent avec d'autres saveurs tout en gardant un parfait équilibre.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Sirops, caramels divers	1L	Carotte	20g
Sirops, caramels divers	1L	Céleri	10g
Sirops, caramels divers	1L	6 légumes	10g
Sirops, caramels divers	1L	Potiron	20g
Sirops, caramels divers	1L	Poivron rouge	20g
Sirops, caramels divers	1L	Poivron jaune	20g
Sirops, caramels divers	1L	Betterave	20g/25g

Les 8 Glacis mentionnés surprennent agréablement dans ces applications. Ils permettent de personnaliser les caramels industriels, mais donnent un bien meilleur rendu dans les caramels faits maison. Au moment où le sucre devient blond, stopper avec un peu d'eau ou de jus d'orange. Sur le feu, ajouter le Glacis souhaité, le sucre cuit se met à mousser, c'est prêt. Verser à chaud sur des fruits frais ou en fond d'assiette la surprise est au rendez-vous.

Ex : Le céleri, acquiert une note réglisse. La betterave, en plus de sa magnifique couleur, surprend par sa douceur et sa note fruit rouge. Le « 6 légumes » réveille le goût des fruits frais et sur du melon rappelle le melon au porto. Ananas rôti, caramel beurre salé au poivron rouge.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Confiture de lait	1L	Carotte	15g
Confiture de lait	1L	Tomate confite	15g
Confiture de lait	1L	Céleri	10g
Confiture de lait	1L	6 légumes	10g
Confiture de lait	1L	Potiron	20g
Confiture de lait	1L	Poivron rouge	20g
Confiture de lait	1L	Poivron jaune	20g
Confiture de lait	1L	Betterave	20g/25g

Dans une confiture de lait, les Glacis donnent de belles couleurs pasteltes. Si les goûts semblent timides, les Glacis, apportent une vraie valeur ajoutée au produit fini.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Carotte (Cuits et frais)	15g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Courgette (Cuits)	15g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	6 légumes (Cuits et frais)	10g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Potiron (Cuits)	20g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Poivron rouge (Cuits et frais)	20g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Poivron jaune (Cuits)	20g
Fruits frais, coulis de fruits "frais" cuits, purées	1L	Betterave (Cuits et frais)	20g/25g

Mélangés à des fruits frais en "salade", en carpaccio, juste mixés, en coulis, les Glacis viennent compléter les fruits, voire en renforcer agréablement. Le Glacis de carotte renforce et réveille l'abricot, le poivron rouge renforce l'ananas, la betterave les fraises. Pochés, en compote ou en purée, les Glacis complètent les saveurs et donnent de belles couleurs. Le poivron jaune s'harmonise parfaitement avec les poires, la courgette et le potiron avec les prunes, pêches, pommes...

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Crème glacées et sorbets	1L	Carotte (seul ou fruits jaunes)	15g
Crème glacées et sorbets	1L	Courgette (avec menthe ou vanille)	15g
Crème glacées et sorbets	1L	Céleri (seul ou avec pomme verte)	7g
Crème glacées et sorbets	1L	6 légumes (seul orange, fruits à chaire blanche)	10g
Crème glacées et sorbets	1L	Potiron (seul ou fruits jaunes, coco)	20g
Crème glacées et sorbets	1L	Poivron rouge (seul, ananas, coco)	20g
Crème glacées et sorbets	1L	Poivron jaune (seul, fruits à chaire blanche, coco)	20g
Crème glacées et sorbets	1L	Betterave (seul, fruits rouges, autres fruits pour couleur sanguine)	20g/25g

Seuls ou mélangés à une autre saveur, les Glacis ont un excellent rendu tant en sorbet qu'en crème glacée. En sorbet ils se marient très bien avec une majorité de fruits et dans certains cas avec des herbes fraîches. En crème glacée ils peuvent être associés à des épices ou des alcools.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Confitures	1L	Carotte (en renfort de goût ou fruits jaunes)	15g
Confitures	1L	Courgette (renfort de goût sur tomate, courgette)	20g
Confitures	1L	Oignon (renfort confiture d'oignon)	20g
Confitures	1L	Tomate confite (renfort de goût sur, tomate, courgette, oignon)	15g
Confitures	1L	Potiron (en renfort de goût ou fruits jaunes)	20g
Confitures	1L	Poivron rouge (renfort de goût, de couleur fruits jaunes)	20g
Confitures	1L	Poivron jaune (renfort de goût, de couleur fruits jaunes)	10g
Confitures	1L	Betterave (renfort de goût sur, couleur)	20g/25g

Les Glacis viennent renforcer le goût des fruits ou des légumes cuisinés en confitures. Ils viennent enrichir le goût de fruits divers et permettent d'atteindre des saveurs aussi agréables qu'inattendues.

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Chocolats & fourrages	1kg	Carotte (Chocolat blanc, lait & fourrages)	15g
Chocolats & fourrages	1kg	Courgette (Fourrages)	20g
Chocolats & fourrages	1kg	Potiron (Chocolat blanc, lait & fourrages)	20g
Chocolats & fourrages	1kg	Poivron rouge (Chocolat blanc, lait, noir & fourrages)	20g
Chocolats & fourrages	1kg	Poivron jaune (Chocolat blanc & fourrages)	20g
Chocolats & fourrages	1kg	Betterave (Chocolat blanc, noir & fourrages)	20g

Le chocolat est une matière noble. C'est certainement la raison pour laquelle il se marie si bien avec les Glacis. Ganaches et autres masses: Les Glacis se fondent et les agrémentent. Dans le chocolat blanc ils ont principalement un rôle de colorant. Dans les ganaches noires ou au lait les Glacis véhiculent des notes douces et subtiles, acidulées ou une petite pointe d'amertume plutôt agréable.

Fourrages: Les Glacis jouent leur double rôle :

1. Gustatif : Seuls ou joints à des épices, alcool, fruits secs (vanille, cannelle, rhum, écorce d'orange, fruits rouges etc...)

2. Colorant : De belles couleurs, orange (carotte), jaune, (potiron, poivron jaune), rouge (poivron rouge), grenat (betterave)

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Cocktails	1L	Carotte	10g/15g
Cocktails	1L	Potiron	10g/15g
Cocktails	1L	Poivron rouge	10g/15g
Cocktails	1L	Poivron jaune	10g/15g
Cocktails	1L	Betterave	10g/15g

Quelques idées testées:

- Cocktails longs: Champagne + Glacis de betterave. Champagne, gin ou vodka + Glacis de betterave.
- Cocktails Courts: Vodka ou curaçao + Glacis de poivron jaune, vodka, tonic + Glacis de carotte. Vin blanc ou rouge et Glacis de betterave.
- Autres cocktails: Bière et Glacis de carotte, de poivron rouge ou jaune, de betterave.
- Cocktails de fruits: Jus, d'ananas, de poire, d'abricot, de pruneau et un Glacis de carotte, de potiron, de poivron rouge ou jaune, c'est l'accord parfait, avec ou sans soda ou un Glacis de betterave pour la couleur...
- Milkshake: Les Glacis sont d'un parfait accord dans les milkshakes, qu'ils soient justes sur une base vanille ou en complément de fruits, ils colorent et réveillent des saveurs subtiles et inattendu

LES GLACIS DE LÉGUMES

Exemples de déclinaisons sucrées

Recette	Quantité	Déclinaison	Dosage Glacis
Bars à jus	1L	Carotte (agrumes, fruits jaunes, autres jus de légumes)	10g/15g
Bars à jus	1L	Courgette (tous jus de légumes frais)	10g
Bars à jus	1L	Céleri (tous jus de légumes frais)	- 10g
Bars à jus	1L	6 Légumes (melon, mangue, orange)	10g
Bars à jus	1L	Potiron (abricot, mangue, melon, carotte fraîche)	10g/15g
Bars à jus	1L	Poivron rouge (carotte fraîche, orange, ananas)	10g/15g
Bars à jus	1L	Poivron jaune (pomme, poire, ananas, pêche)	10g/15g
Bars à jus	1L	Betterave (pomme verte, pomme banane, fruits rouges...)	10g/15g

- Sur base fruits frais : Les Glacis apportent de la rondeur, complètent donnent des notes amusantes dans les jus fraîchement pressés. C'est la signature du barman.
- Sur pulpe de fruits ou de jus en bouteille : Les Glacis agrémentent, élargissent le champ créatif du barman, certains comme la carotte ou la betterave couvrent les notes acides, le 6 légumes rehausse les fruits.
- Sur jus de légumes frais: Les Glacis peuvent être mélangés entre eux, ils rehaussent ou personnalisent le goût des jus finis.



VISITEZ NOTRE SITE INTERNET

www.cuisi-nat.com