



GUIDE POUR *vendre de la Glace*
TOUTE L'ANNÉE

Vendez de la glace toute l'année



Malgré le contexte inflationniste, les Français n'ont pas renoncé à leur passion pour les glaces. Le marché des glaces atteint en 2025 un niveau record, avec 1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires, et une progression simultanée des volumes et de la valeur. Dans un contexte global incertain, cette double dynamique témoigne de la solidité de la catégorie.

Autre bonne nouvelle, la glace se fait moins météo-dépendante pour se consommer tout au long de l'année. Une opportunité à saisir pour développer vos ventes sur ce segment et répondre aux nouveaux instants de consommation comme l'en-cas de l'après-midi.

L'acte d'achat est guidé par le plaisir, la praticité (facile à emporter, facile à manger) et le fait-maison. Alors faites plaisir à vos clients et proposez-leur la bonne offre au bon moment !

* Source : Association des entreprises de glaces

CALENDRIER DES PRODUITS

GLACES À PARTAGER



GLACES INDIVIDUELLES DESSERT (FORMULE MENU) / GOÛTER



Les P'tits Pots Glacés



Recette pour environ 12 P'tits Pots Glacés*

Glace fiorilatte (fleur de lait)

- 400 g de **Ready Line Fiordilatte cresco**
- 1000 g de lait entier

Dissoudre la préparation en poudre dans le lait préalablement chauffé à 60°C à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 10 min.



Aromatization au choix des P'tits Pots Glacés avec les sauces de marbrage Variegò cresco

P'TITS POTS À L'AMARENA

- 250 g de sauce de marbrage **Variegò Amarena (cerise) cresco**



P'TITS POTS À LA FRAISE

- 250 g de sauce de marbrage **Variegò Fragola (fraise) cresco**



P'TITS POTS MANGUE-PASSION

- 250 g de sauce de marbrage **Variegò Mango-Maracuja (mangue-passion) cresco**



Mise en œuvre et finition

Sangler la glace et garnir les pots jusqu'à 1/3 à l'aide d'une poche à douille cannelée. Répartir environ 25 g de sauce de marbrage dans chaque pot puis garnir à nouveau de glace jusqu'aux 2/3. Décorer avec la sauce de marbrage ou des ingrédients de votre choix. Fermer les pots puis les stocker au congélateur.

Le Vacherin Glacé



Recette pour 4 vacherins glacés*

Meringue

- 400 g de **Meringue ancel**
- 200 g d'eau tempérée
- 200 g de sucre glace
- QS **Colorant Jaune Sébalcé**

Mélanger la préparation pour meringue et l'eau 10 minutes au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des fonds de 22 cm de Ø à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C. Diviser le reste de la meringue en deux puis colorer une des deux parties en jaune. Dresser des bâtonnets jaunes et blancs d'environ 6 cm de long à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C.

Base neutre (ou votre recette)

- 175 g de base **Perfetta 100 cresco**
- 385 g de sucre
- 1750 g de lait entier
- 260 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 35 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser.

Glace vanille Bourbon de Madagascar

- 2660 g de base neutre
- 105 g de pâte aromatique **Vaniglia (vanille) Bourbon de Madagascar cresco**

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser.

Glace mangue

- 160 g de base **Lyra 50 cresco**
- 400 g de sucre
- 480 g d'eau
- 1600 g de purée de mangue
- 60 g d'améliorant **Smuter cresco**

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

Insert mangue-passion

- 720 g de sauce de marbrage **Variegò Mango-Maracuja (mangue-passion) cresco**

Crème fouettée

- 600 g de crème liquide à 35% de M.G.

Monter la crème en chantilly au batteur.

Mise en œuvre et finition

Déposer les fonds de meringue dans 4 cercles de 22 cm de Ø et 6 cm de haut préalablement posés sur une plaque. Sangler la glace vanille puis la répartir uniformément sur la meringue. Placer au surgélateur quelques minutes. Répartir l'insert mangue-passion sur la glace vanille Bourbon. Sangler la glace mangue puis la répartir uniformément dans les cercles. Placer au surgélateur environ 30 min avant de retirer les cercles. Masquer les bords de crème fouettée puis coller les bâtonnets de meringue en alternant les couleurs jaune et blanche. A l'aide d'une poche à douille St Honoré, décorer le dessus des vacherins avec le reste de chantilly. Décorer avec des fruits.



Concept de vente cresco

Vendez votre glace autrement avec les contenants proposés par cresco. Une fois votre glace sanglée, déposez la dans les contenants de votre choix et ajoutez une sauce de marbrage pour apporter du goût, de la couleur et du croquant.

De la glace

Préparée avec
1 base cresco ou votre recette
+ 1 pâte aromatique cresco

+

Une sauce de marbrage Variegò

=

Les P'tits Pots Glacés



Un **pot en plastique transparent** de 250 ml avec un **couvercle** et une **étiquette**.

1 carton = 80 P'tits Pots + 80 étiquettes

> 3 kg de sauce de marbrage Variegò permettent de réaliser environ 120 P'tits Pots de 150 g.

Mise en avant

La couleur et la diversité des formes attirent le regard, une vitrine verticale négative est votre meilleur atout.

Le technico-commercial de votre région vous accompagne dans :

- **La sélection des produits** à fabriquer selon :
 - la saison,
 - votre emplacement,
 - les tendances du moment.
- **La mise en place des recettes.**

> CONTACT : www.condifa.fr



RÉCAPITULATIF DE LA GAMME CRESCO



Bases et Améliorant

	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
BASE LAIT				
Perfetta 100	Sachet de 1 kg	1-42-008953	8022736012036	10
BASE FRUIT				
Lyra 50	Sachet de 1 kg	1-42-008957	8022736007964	10
AMÉLIORANT				
Smuter	Bouteille de 1,2 kg	1-42-010852	8022736015211	6

Ready Line

Fiordilatte Fleur de Lait	Sachet de 1,2 kg	1-42-008963	8022736005212	10
---------------------------	------------------	-------------	---------------	----

Pâtes Aromatiques

Noisette	Seau de 1 kg	1-42-011441	3506170014245	4
Pistache Colorée	Seau de 1 kg	1-42-010037	3506170100375	4
Pistache Colorée	Seau de 3 kg	1-42-011636	8022736012258	1
Pistache Pure Kerman d'Iran 100%	Seau de 1 kg	1-42-010091	3506170000026	4
Pistache Pure Kerman d'Iran 100%	Seau de 3 kg	1-42-011639	8022736013293	1
Cacahuète	Boîte de 3 kg	1-42-012958	8022736014924	1
Café Arabica de Colombie	Seau de 3 kg	1-42-012976	8022736015143	1
Vanille Bourbon de Madagascar avec grains	Seau de 3 kg	1-42-011553	8022736015259	1

Marbrages

	Conditionnement article	Code	EAN	
Variegó Chocomilky & Cereals	Seau de 3 kg	1-42-011523	8022736015495	1
Variegó Amarena	Seau de 3 kg	1-42-011529	8022736012197	1
Variegó Fragola / Fraise	Seau de 3 kg	1-42-011551	8022736013385	1
Variegó Mango-Maracujá / Mangue-Passion	Seau de 3 kg	1-42-011552	8022736015709	1

Concept de Vente

P'tits Pots Glacés + couvercles + étiquettes	Carton	1-42-010988	3506170011718	80
--	--------	-------------	---------------	----



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr