

Glaces des Alpes : 1.2 – Carte des glaces

Savoirs faire : Saisir et mettre en forme un texte

Pré-Requis : Savoir saisir un texte

Durée : 30 minutes

1. Saisir ou ouvrir le document brut : **Carte des glaces**
2. Mettre en forme le texte de la façon suivante au **format A5**



Numérotation automatique (17)

Images (34)

Glaces des Alpes SA
14 rue Tom Morel - 74000 ANNECY
Tél. : 04 50 98 96 36 - fax : 04 50 98 96 36
www.glacesdesalpes.fr - Mel : information@glacesdesalpes.fr

Carte des glaces

Voici une liste de coupes glacées et desserts qui peuvent être réalisés à partir de nos produits.

1. **PARIS** : Composition¹ : 1 boule de glace caramel, 1 boule de glace chocolat, 1 boule de sorbet citron, 1 boule de sorbet menthe, sauce caramel. Décor : Crème Chantilly, copeaux de chocolat. 
2. **COUPE AMARENA** : Composition : 1 boule de glace au Kirsch, 1 boule de sorbet cerise, 1 boule de glace vanille, liqueur Cherry, Grand-Marnier. Décor : Crème Chantilly, cerises Amarena.
3. **COUPE ISABELLE** : Composition : 2 boules de glace au Rhum, 1 boule de glace vanille, raisins macérés. Décor : Crème Chantilly, sauce chocolat.
4. **COUPE BRASILIA** : Composition : 1 boule de glace caramel, 1 boule de glace banane, lamelles de bananes macérées au Cointreau, sauce Anglaise, craquelin.
5. **COUPE DESIREE** : Composition : 2 boules de sorbets fraises, 1 boule de glace Grand-Marnier, cerises à l'eau-de-vie. Décor : Crème Chantilly.
6. **COUPE SURPRISE DU CHEF** : Composition : 1/2 boule de sorbet ananas, 1/2 boule de sorbet framboises, 1/2 boule de sorbet mandarines, 1/2 boule de sorbet poires, 1/2 boule de sorbet cassis, 1/2 boule de sorbet pêches, 1/2 boule de glace vanille, 1/2 boule de glace pistache, morceaux de fruits au sirop (poires, pêches, ananas, framboises, cassis). Décor : Crème Chantilly, craquelin, amandes effilées grillées.
7. **COUPE ANTOINETTE** : Composition : Biscuit punchés Marie-Brizard, 2 à 3 boules de glace vanille, fruits confits macérés. Décor : Crème Chantilly.
8. **COUPE ANTILLAISE** : Composition : Biscuit à la cuillère punchés Curaçao, 1 à 2 boules de glace pistache, 1 boule de glace vanille, lamelles de bananes, Curaçao. Décor : Crème Chantilly.
9. **COUPE CROQUANTE** : Composition : 1 boule de glace au chocolat, 1 à 2 boules de glace pralinée, craquelin. Décor : Crème Chantilly praliné, amandes entières mondées grillées. 
10. **COUPE ARLEQUIN** : Composition : Biscuits punchés Rhum, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, raisins macérés, cerneaux de noix. Décor : crème Chantilly, sauce chocolat.
11. **COUPE BAMBA** : Composition : 2 à 3 boules de sorbet citron, zeste de citrons confits, macédoine de fruits macérés dans du Rhum. Décor : Crème Chantilly.
12. **COUPE ANDALOUSE** : Composition : 2 boules de sorbet abricot, 1 boule de glace vanille, abricots, Curaçao, amandes effilées grillées. Décor : Crème Chantilly.
13. **COUPE CHARMANTE** : Composition : 2 à 3 boules de sorbet cassis, macédoine de fruits, crème de cassis. Décor : Crème Chantilly, grains de cassis.

¹ Les compositions sont indiquées par coupe et pour une personne.
1/2

2/2

Note de bas de page

Numérotation de page

4. Sauvegarder le texte dans le dossier : **Glaces des Alpes** sous le nom **Carte des glaces**
5. Imprimer le document