

Carnet de recettes



Vos glaces
en 30 mn !



Glaces Gourmandes

Glace à la fraise

Les courses :

500 gr fraises
200 gr de sucre
250 gr crème fraîche
1 cuillère à soupe de sirop de cassis



Mixer le tout, mettre en turbine, le tour est joué !

Glace à la banane

Les courses :

5 bananes
25 cl de sirop de sucre de canne
250 gr de crème fraîche
1 cuillère à soupe de jus de citron



Mixer le tout et mettre en turbine.

Glace au pain d'épices

Les courses :

150 gr pain d'épices
600 ml lait entier
100 gr sucre
6 jaunes d'œufs



Préparation :

Faire bouillir le lait. Hors du feu, ajouter le pain d'épices émietté et laisser reposer quelques minutes.
Dans un saladier battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait au pain d'épices et remettre le tout dans la casserole. Laisser prendre légèrement, à feu doux.
Laisser refroidir (il faut que le mélange soit bien froid) et mettre en turbine.

Glace caramel beurre salé

Les courses :

50 gr de beurre demi-sel
100 gr de sucre
60 ml de lait
Noix de pécan
1 litre de crème anglaise



Préparation :

Mettre le beurre, le sucre et le lait dans une casserole. Faire fondre à feu doux.
Quand le caramel blondit, le verser sur du papier de cuisson préalablement graissé et laisser refroidir. Faire fondre le caramel dans la crème anglaise à feu doux. Laisser refroidir et mettre en turbine.
Quand la glace est presque prise ajouter des éclats de noix de pécan

Vos glaces
en 30 mn !

Glaces **Base vanille**

Glace à la vanille

Les courses :

¾ litre de crème fraîche

200 g de sucre en poudre

6 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille ou 2 paquets de sucre vanillé.

Préparation :

Dans une casserole, faire tiédir à feu très doux la crème fraîche avec la vanille. Dans une seconde casserole, mettre les jaunes d'œufs et le sucre. Travailler le mélange avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il blanchisse et mousse, puis, ajouter la crème par petites quantités sans cesser de tourner. Mettre la casserole sur feu doux en tournant toujours jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la spatule. Retirer du feu au premier frémissement, ne pas laisser bouillir. Laisser refroidir et mettre en turbine. Cette glace très onctueuse et très riche est la véritable glace à l'italienne. On peut néanmoins remplacer la crème soit entièrement soit à moitié par du lait.

Glace au Grand Marnier

Procéder de la même façon que pour la glace à la vanille en ajoutant, lorsque la crème est froide, deux verres à liqueur de Grand Marnier.

Présenter la glace dans des quartiers d'oranges fraîches.

On peut procéder de même avec une autre liqueur et le fruit correspondant par exemple marasquin et cerise.

Glace au café

On procède de la même façon que pour la glace à la vanille en ajoutant à la crème tiède 3 cuillerées à soupe de café bien fort.

Glace au chocolat

On procède de la même façon que pour la glace à la vanille en employant ¼ de litre de crème et ½ litre de lait dans lequel on aura fait fondre 150 g de chocolat fondant

Glace au thé

Même recette que pour la glace à la vanille avec ¼ litre de crème et ½ litre de lait.

Faire bouillir le lait et laisser infuser pendant ¼ d'heure 3 cuillerées à soupe d'un thé très parfumé « Earl Grey » par exemple.

Ensuite filtrer et procéder selon la recette classique.



Glaces **Base vanille**

Glace au caramel

Préparer une glace à la vanille avec seulement 50 g de sucre. Lorsqu'elle est prête, mettre 150 g de sucre avec ½ verre d'eau dans une petite casserole et faire cuire sans tourner jusqu'à l'obtention d'un caramel d'une belle couleur ambrée assez foncée. Ajouter alors ½ verre d'eau. Mélanger et verser ce liquide dans la crème en tournant bien.

Glace aux amandes

On reprend la recette de la glace à la vanille avec ¼ litre de crème et ½ litre de lait. Avant de préparer cette recette faire infuser pendant ½ heure 150 g de poudre d'amande dans le lait bouillant vanillé. Passer ensuite ce lait avant de l'utiliser. On peut aussi réaliser cette recette en remplaçant les amandes par des noix/noisettes/noix de coco hachées menu ou achetées en poudre. Une autre variante, la glace à la pistache. Dans ce cas on utilise seulement 50 g d'amandes et on ajoute 100 g de pistaches hachées.

Glace aux fruits confits

On utilise une glace à la vanille parfumée au kirsch dans laquelle on ajoute 125 g de fruits confits hachés menu et macérés dans du Kirsch.



Glace pralinée

Il s'agit de la même recette que la glace aux amandes, celles-ci sont remplacées par 125 g de pralin en poudre acheté tout prêt.

Glace aux raisins secs

Faire macérer 100g de raisins secs et sans pépins, hachés menu dans du rhum tiède, puis les ajouter à la préparation de la glace à la vanille. Mettre en turbine, c'est prêt !



Glace aux marrons

Préparer une glace à la vanille et ajouter 100 g de débris de marrons glacés soigneusement réduits en poudre puis macérés dans du cognac.

Sorbets Gourmands

L'astuce du gourmet:



Pour tous les sorbets ajouter 2 blancs d'œufs à l'italienne. La recette est toute simple, il faut environ 60g de sucre glace pour 2 blancs d'œufs. Dans un premier temps, battre les blancs au batteur électrique et, dès qu'ils commencent à prendre, ajouter 1/3 du sucre glace petit à petit. Quand ils deviennent fermes ajouter progressivement le reste du sucre. Continuer à battre jusqu'à ce que les œufs deviennent fermes et brillants.

Sorbet à l'orange

Les courses :

¾ litre de jus d'oranges

Le jus d'un citron

300g de sucre



Préparation :

Pour obtenir ¾ de litre il faut compter 1.2 kg d'oranges environ. Après avoir coupé les fruits en 2, en presser le jus et le passer à travers une passoire. Ajouter le sucre et le faire fondre en tournant à la cuillère, enfin ajouter le jus de citron.

Mettre le mélange en turbine.

On peut aussi réaliser cette recette avec des mandarines ou du cassis. Pour le cassis, il faudra compter un kg de fruits et supprimer le jus de citron.

Sorbet aux cerises

Les courses :

1.5 kg de cerises griottes bien mûres

Le jus d'une orange

Le jus d'un citron

300g de sucre en poudre.

Préparation :

Laver les cerises, les équeuter, les dénoyauter et passer la pulpe au mixeur pour obtenir environ ¼ litre de jus. Procéder ensuite comme pour le sorbet aux fraises.

Sorbet à la fraise

Les courses :

1 kg de fraises mûres à point

Le jus d'une orange

Le jus d'un citron

300g de sucre en poudre.

Préparation :

Laver les fruits, les équeuter, les écraser au mixeur et les passer. Procéder ensuite comme pour le sorbet à l'orange.

On peut aussi réaliser cette recette avec des framboises mais sans laver les fruits ou avec des groseilles en ajoutant 100 g de sucre



Sorbets Gourmands

Sorbet à l'ananas

Les courses :

1 ananas de 1 kg environ
Le jus de 2 citrons
Le jus d'une orange
400g de sucre



Préparation :

Couper l'ananas en rondelles de 2cm et les peler.

Couper la pulpe en morceaux, l'écraser au mixeur et passer le jus. Ajouter le sucre à ce jus et tourner pour faire fondre. Ajouter ensuite le jus de citron et le jus d'orange et verser dans votre turbine.

Sorbet à l'abricot

Les courses :

1 kg d'abricots
Le jus de 2 citrons
300 g de sucre en poudre
1 verre à moutarde d'eau.

Préparation :

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire bouillir 2 minutes. Plonger les fruits 5 minutes dans de l'eau bouillante pour pouvoir les peler facilement. Les peler, les dénoyauter, et les passer au mixeur. On obtient ainsi un bon ½ litre de purée. Mélanger cette purée de fruits avec le sirop refroidi et ajouter le jus de citron.

Verser le mélange dans la turbine.

On peut également réaliser cette recette avec 1 kg de pêches.

Sorbet au citron

Les courses :

½ litre de jus de citron
1 verre à moutarde d'eau
500 g de sucre

Préparation :

Faire fondre le sucre dans l'eau froide en tournant avec une cuillère. Presser les citrons et passer le jus à travers une passoire. Mélanger le tout au citron et mettre en turbine.

Sorbet au melon

Les courses :

1 melon bien parfumé de 1 kg à 1.2 kg
(ou 2 petits melons)
200 à 250 g de sucre selon la taille du melon
½ verre d'eau
1 jus de citron

Préparation :

Evider le melon. Passer la pulpe au mixeur. On obtient ainsi ½ litre de purée environ. Faire bouillir le sucre et l'eau pendant 2 minutes. Laisser refroidir. Mélanger la purée de fruits et le sirop. Ajouter le jus de citron.



Sorbets Gourmands

Sorbet exotique

Les courses :

¼ litre de jus d'orange

Le jus d'un citron

¼ litre de jus d'ananas

1 banane bien mûre

1 mangue bien mûre

350g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de cannelle en poudre

1 cuillère à soupe de rhum blanc

1 cuillère à soupe de Grand Marnier



Préparation :

Délayer le sucre et le sucre vanillé dans les jus de fruits. Passer au mixeur la chair de la mangue et de la banane. Ajouter la cannelle et les alcools à la purée obtenue et mélanger le tout. Mettre en turbine.

Sorbet au Sauternes

Les courses :

½ litre de Sauternes

¼ de litre d'eau

300 g de sucre

Le jus d'un citron + son zeste

Le jus d'une orange + son zeste

1 blanc d'œuf

50 g de sucre glace.



Préparation :

Dans une casserole, faire un sirop épais avec l'eau et le sucre en les laissant bouillir 10 mn à feu doux. Laisser refroidir ce sirop en y faisant infuser les zestes de citron et d'orange. Lorsque le sirop est froid, retirer les zestes, ajouter le vin ainsi que les jus d'orange et de citron. Mettre la casserole au réfrigérateur. Préparer une meringue à l'italienne avec l'œuf et le sucre glace (voir astuce du cuisinier) et l'incorporer au sirop lorsqu'il est bien froid. Mettre en turbine.

Cette recette peut être réalisée également en remplaçant le Sauternes par du Champagne.

Glace à la fraise

Les courses :

500 g de fraises
Le jus d'un citron
4 yaourts maigres
200 g de sucre en poudre
1 paquet de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine
2 cuillérées à soupe de crème fraîche

Préparation :

Passer les fraises au tamis. Faire tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide puis la faire fondre à feu doux dans 2 cuillérées à soupe d'eau. Battre les yaourts au fouet avec la crème et le sucre., y ajouter la gélatine fondue, le jus de citron et la purée de fraises. Bien mélanger et verser dans la turbine.

On peut remplacer les fraises par des framboises ou de l'ananas frais.

Glace à la gelée de groseilles

Les courses :

1 pot de gelée de groseilles (ou de framboises)
500 g de fromage blanc frais (maigre de préférence)
Le jus d'un citron
2 cuillérées à soupe de crème fraîche

Préparation :

Battre le fromage blanc au fouet avec la crème fraîche et le jus de citron, y ajouter la gelée, fouetter encore un peu et verser dans la sorbetière.

Astuce : On peut remplacer la gelée de groseille par de la gelée d'oranges et le jus de citron par un jus d'orange.



Sorbet au citron et au yaourt

Les courses :

5 yaourts maigres
3 citrons très frais non traités
200 g de sucre en poudre
2 paquets de sucre vanillé
2 cuillérées à soupe de crème fraîche

Préparation :

Battre les yaourts au fouet avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le zeste râpé des citrons puis, leur jus. Ajouter enfin la crème fraîche. Bien mélanger le tout et verser dans la turbine.

Astuce : Ce sorbet est délicieux en accompagnement d'un plat épicé

