

Délices d'été

Trish Lobenfeld & Leila Fishen

~ Sommaire ~

Introduction	6
Machine à glace Zoku	9

Cake surgelé aux carottes et aux noix	32
Rhum raisins secs	34
Chocolat blanc au caramel mou	36
Glace au potiron	38
Nutella	40

Glaces rapides

Vanille	12
Glace au chocolat	13
Glace à la fraise	13
Biscuits aux flacons d'avoine aux raisins secs et au chocolat	15
Crème glacée aux amandes	15
Glace au beurre de cacahouètes	16
Menthe au chocolat	16
Érable Noix	18
Espresso	19
Sauce au caramel	20
Caramel & sel marin	20

Desserts

Gâteau aux pommes plus	44
Pâte à gâteau	44
Garniture de pommes	45
Mini-sandwiches de cookies Sandwiches	46
Cheesecake Red Velvet et barres de brownie	48
Glace au cheesecake de New York	48
Crème glacée Red Velvet	49
Barres de brownie	49
Profiteroles au coulis de framboises	50

Vivre comme un dieu en France

Glace à la vanille	25
Biscuits glacés	25
Chocolat mocha latte	26
Zesty Rocky Road	28
Limoncello au basilic	31

Glace à l'italienne

Cannelloni de Hoboken	54
Tiramisu	56
Eggnog au whisky	58
Sauce <i>dulche de leche</i>	60
Glace <i>dulche de leche</i>	60
Cheesecake à la ricotta	63
Framboises estivales	63



Glace au yaourt

Marsmallows et biscuits	66
Glace au yaourt	66
Biscuits au chocolat	66
Glace au yaourt à la banane et au chocolat	69
Glace au yaourt au miel	69

Sauces et garnitures

Sauce marshmallow	72
Coulis de framboises	72
Coulis de fraises	73
Sauce à l'ananas	73
Mini-craquelins au chocolat	74
Sauce chaude au caramel avec chocolat	74
Sauce au chocolat	75
Sauce rapide au chocolat	75

Sorbets et granités

Sorbet à la grenade, au citron vert et à la canneberge	86
Mulling spices	86
Granité hivernal au cidre de pommes	87
Granité biélorusse	87
Sorbet au thym et pamplemousse rose	88
Granité d'orange sanguine	88
Sorbet à la menthe et au melon	89
Sirop à la menthe	89

Produits laitiers alternatifs

Glace à l'amande et au basmati	78
Base de crème glacée au lait d'amandes	78
Riz	78
Thai Coconut Ginger Jalapeño	81
Glace à la banane avec soja	82



~ Introduction ~

INGRÉDIENTS

Avec les crèmes glacées il est très important d'utiliser des ingrédients frais. C'est la raison, pour laquelle il faut toujours vérifier la date de péremption des produits laitiers et des œufs, ainsi vous aurez la certitude de travailler avec des produits bien frais. Optez pour des fruits bien mûrs mais sans taches ni décolorations. Et il est toujours préférable de prendre les fruits de saison de chez nous. Ce sont les plus savoureux car ces fruits n'ont pas été transportés de loin, on peut les cueillir à point et on les retrouve très rapidement sur le marché. Nous avons ajouté un soupçon de sel à la plupart de nos recettes, pour relever le goût. Mais ce n'est pas indispensable pour la préparation.

PRODUITS LAITIERS

Le lait et la crème constituent les principaux ingrédients pour la crème glacée et pour ces recettes nous utilisons des produits entiers. Si possible, il est préférable d'utiliser de la crème fraîche pasteurisée en lieu et place de crème UHT. Car la température très élevée nécessaire pour l'UHT détruit un certain nombre des propriétés qui caractérisent cette texture si épaisse et riche et détruit parfois également une partie de son goût. Il va de soi que vous pouvez également utiliser du lait demi-écrémé ou écrémé (mais uniquement si la base de la crème glacée n'est pas portée à ébullition), tout en sachant que cela modifiera la texture de la crème glacée. Elle deviendra plus dure en raison de la présence plus importante de cristaux de glace.

En ce qui concerne le yaourt surgelé, il vaut mieux prendre du yaourt grec écrémé car son goût est excellent et sa texture est plus épaisse que celle des yaourts ordinaires. Dans un certain nombre des recettes nous avons remplacé une partie du lait et/ou de la crème, par de la crème aigre ou des fromages mous comme le mascarpone, la ricotta ou du fromage double-crème.

PRODUITS LAITIERS ALTERNATIFS

Ce livret contient également un chapitre dédié aux produits alternatifs pour les produits laitiers comme le lait de soja et le lait d'amandes. Ces produits donnent un dessert légèrement moins crémeux en raison de la présence plus importante de cristaux de glace. Par contre, le lait de coco est plus riche en matières grasses et le dessert aura donc une texture plus douce. Mais il

faut savoir que le lait de coco a tendance à tourner pendant le refroidissement, c'est la raison pour laquelle il faut bien remuer la préparation avant de continuer le travail.

ÉDULCORANTS

Non seulement le sucre cristallisé donne un goût merveilleusement sucré mais il joue également un rôle important dans la fabrication des desserts glacés.

Le sucre absorbe l'eau et abaisse le point de congélation. De ce fait, les cristaux de glace seront plus petits ce qui favorise une texture douce et crémeuse. Le sucre cristallisé classique peut être remplacé en totalité ou en partie par d'autres édulcorants comme le sucre de canne, le sirop d'érable ou le sirop d'agave. Un sirop de maïs léger ou du glucose donne un joli brillant à la sauce au chocolat.

ŒUFS

Les desserts à base de jaunes d'œuf, de sucre, de lait et parfois de crème auront une texture plus douce et crémeuse que les glaces fabriquées à base de produits laitiers uniquement. Le jaune d'œuf contient en effet des protéines et de la lécithine.

Les protéines se solidifient quand on les chauffe. Elles tissent alors une toile qui attrape l'eau et évite la formation de gros cristaux de glace. La lécithine étant un émulsifiant naturel qui lie les matières grasses et l'eau permet également d'obtenir une meilleure texture, plus crémeuse. C'est la raison pour laquelle nous utilisons dans certaines recettes de glace également des jaunes d'œuf.

EXHAUSTEURS DE GOÛT (ALCOOL COMPRIS)

De nombreux ingrédients peuvent être ajoutés à la crème glacée pour donner plus de goût. Et comme les propriétés gustatives diminuent à cause de la basse température, nous avons ajouté toutes sortes d'extraits à volonté (thé, café, épices ...), de la poudre de cacao ou de piment. De petits morceaux de noix, de chocolat ou de fruits frais ou séchés, améliorent la texture et le goût. Il convient de découper ces ingrédients en petits dés d'environ un demi-centimètre. L'alcool est également

un excellent moyen pour intensifier le goût. Mais il faut savoir qu'il retarde le processus de congélation en raison du point de congélation plus bas. Il convient donc de ne l'ajouter qu'à la fin du processus de congélation.

CONSERVATION

La crème glacée a la même consistance, une fois finie, que la glace à l'italienne et est plus facile à servir après avoir passé une ou deux heures dans le congélateur. Il faut la faire congeler dans une boîte de conservation hermétique pour qu'elle n'absorbe pas les odeurs. Couvrir la glace d'un petit morceau de plastique alimentaire si la boîte n'est pas complètement remplie pour éviter la formation de cristaux de glace sur la crème glacée. Et lorsque vous avez pris ce qu'il vous faut, remettez vite la glace au congélateur pour conserver sa qualité.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les produits laitiers tournent rapidement s'ils sont conservés trop longtemps ou dans un endroit non réfrigéré. Il peut alors se produire une contamination par bactéries. Il faut impérativement les conserver au frigo et les jeter à l'expiration de leur date limite de conservation.

S'il est vrai que les préparations avec des œufs subissent une courte cuisson, il n'en reste pas moins qu'ils ne sont pas pasteurisés. Aussi faut-il faire refroidir la base chaude de la crème glacée dans un bain-marie froid et finir le refroidissement au frigo.

CONSEILS & ASTUCES

Dans ce livre, vous trouverez pour chaque recette les conseils de préparation, ainsi que des explications plus détaillées en ce qui concerne la technique de cuisson utilisée.

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ DES RECETTES

Pour chaque recette, nous avons indiqué le degré de difficulté à l'aide d'un petit cornet avec des boules. Plus il y a de boules, plus difficile est la recette. Un cornet avec deux boules veut dire que la recette nécessite un peu de préparation et est modérément difficile, tandis qu'une recette avec un cornet à trois boules est

plus complexe et un peu d'expérience de cuisine est alors la bienvenue.



FACILE



LÉGÈREMENT DIFFICILE



COMPLEXE

ÉQUIPEMENT DE CUISINE

APPAREILS

- ✦ Mixeur électrique avec batteur
Pour préparer la pâte à gâteaux et faire monter les œufs.
- ✦ Mixeur ou robot de cuisine
Pour mouliner les ingrédients solides nécessaires pour la base de la crème glacée comme les fruits frais ou le fromage double-crème.
- ✦ Machine à glace 'Zoku' ou autre
Pour congeler la crème glacée.

ACCESSOIRES

- ✦ Plaque de four et moule
- ✦ Planche à découper
- ✦ Presse-agrume (manuelle ou électrique)
- ✦ Couteaux (couteaux et couteau de cuisine)
- ✦ Balance et verre gradué
- ✦ Bols mélangeurs
- ✦ Poêlon
- ✦ Palette en caoutchouc
- ✦ Tamis
- ✦ Thermomètre
- ✦ Fouet
- ✦ Cuillère en bois
- ✦ Économe
- ✦ Couteau à zeste

CONSERVER & SERVIR

- ✦ Boîtes de conservation de 1 litre
- ✦ Cuillère à sorbet



~ Machine à glace Zoku ~

POUR PRÉPARER EN UN TOURNEMAIN DES GLACES CRÉMEUSES !

La machine à glace Zoku permet à chacun, de sept à soixante-dix-sept ans, de faire des glaces en s'amusant. Personne n'aime attendre que sa glace soit prête, et c'est la raison pour laquelle nous avons développé une machine qui permet de congeler une glace en quelques minutes. Dans très peu de temps, vous serez en mesure de préparer des glaces de votre propre invention mais en attendant nous vous donnons ci-dessous quelques recettes qui vous permettront de vous faire la main. Il vous suffit de suivre tout simplement les étapes traditionnelles : laisser refroidir le mélange, verser environ 150 ml dans la machine à glace Zoku et regarder votre glace se congeler ! Il ne vous reste plus qu'à remuer énergiquement pendant quelques minutes et c'est prêt !

Nous avons réuni des recettes pour quelques préparations rapides qui ne nécessitent aucune cuisson préalable, comme la glace au chocolat et à la vanille, mais aussi plusieurs recettes à la crème vanille et des recettes de glaces classiques répandues dans le monde entier. Plus bien entendu tout ce qui est particulièrement savoureux comme le gâteau à la pomme, la sauce au caramel et des garnitures croquantes. Donc un grand nombre de recettes pour un en-cas bien frais en toute saison. Et rien ne vous empêche d'inventer vos propres recettes en ajoutant à la préparation d'autres ingrédients.

Chaque recette correspond à environ 1 litre de glace, assez pour remplir 6 moules à glace Zoku et ravir par conséquent 6 mangeurs de glace bienheureux. Les recettes conviennent également pour d'autres sorbetières. Dans ce cas, il faut suivre les instructions données dans le manuel de la sorbetière pour préparer et congeler de la glace.

PRÉPARATION

Pour préparer vos glaces, il est judicieux d'utiliser des ingrédients réfrigérés et vous pouvez, si nécessaire, faire refroidir la préparation avant de la verser dans la machine à glace. La température idéale est de 4,5 °C au maximum.

Mettez la machine à glace Zoku dans le congélateur pendant au moins 12 heures (-18 °C).

ÉTAPE 1

Mettre le bol en métal au congélateur pendant 12 heures au moins avant de l'utiliser. Assurez-vous que le bol est parfaitement sec.

ÉTAPE 2

Répartir environ 150 ml du mélange de crème glacée réfrigérée (4,5 °C) dans le bol gelé.

ÉTAPE 3

Remuer le mélange immédiatement et continuer à le décoller de la paroi du bol avec la cuillère fournie. Continuer à remuer pendant tout le processus pour faire en sorte que la glace ne puisse adhérer à la paroi en durcissant. Vous pouvez ajouter la garniture à la fin.

La glace est prête au bout de quelques minutes !

Conseils & astuces

La machine à glace Zoku fonctionne de manière optimale avec des ingrédients frais et réfrigérés.

Si vous utilisez des ingrédients à température ambiante ou si préparez plus de 150 à 160 ml de glace par moule, il faudra davantage de temps pour congeler la glace.







Glaces rapides

Quand quelqu'un réclame une glace, il pense probablement à l'une des glaces classiques. Beaucoup de personnes l'appellent simplement une "glace fraîche" car nul besoin de cuire des ingrédients au préalable, ou alors très rarement. Il suffit de mélanger du lait, de la crème et du sucre et d'y ajouter le parfum souhaité. Ces glaces sont parfaites en dessert, quelle que soit la saison. En outre, ce type de glaces est idéal pour commencer l'apprentissage de la fabrication de glaces maison, à tout âge. Ajoutez votre parfum favori et dégustez !

Glace napolitaine

Pour beaucoup d'entre nous, la glace à la vanille est vraiment la glace préférée, elle est suivie de près par la glace au chocolat.

Une autre glace classique, c'est la glace à la fraise. En associant une boule de glace au chocolat à une boule de glace à la vanille et à la fraise, vous fabriquez votre propre glace napolitaine.

Vanille

- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 135 g de sucre cristallisé
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- ❖ 1/4 de cuillère à café de sel (facultatif)

PRÉPARATION

Battre tous les ingrédients ensemble pendant trois minutes dans un bol moyen ou jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Mettre la préparation de crème glacée au frigo et laisser refroidir puis remuer énergiquement avant de le mettre dans la machine à glace.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.



Glace au chocolat 🍦

- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 150 g de sucre cristallisé
- ❖ 25 g de poudre de cacao tamisée
- ❖ 115 g de chocolat noir râpé
- ❖ 1/4 de cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

PRÉPARATION

Mettre tous les ingrédients – à l'exception du lait et de l'extrait de vanille – dans une casserole moyenne et porter lentement à ébullition. Remuer sans cesse jusqu'à ce que la poudre de cacao soit dissoute et que le chocolat ait fondu.

Verser dans un bol ou une boîte de conservation et ajouter le lait et l'extrait de vanille, bien remuer. Mettre la préparation dans le frigo pour la laisser refroidir, puis la remuer à nouveau énergiquement avant de continuer.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.

Glace à la fraise 🍦

- ❖ 250 g de fraises lavées, parées et détaillées en morceaux
- ❖ 100 g de sucre cristallisé
- ❖ 2 cuillères à soupe de jus de citron vert frais
- ❖ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ❖ 1/4 cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 300 ml de crème entière
- ❖ 300 ml de lait entier

PRÉPARATION

Réduire les fraises en purée dans un mixeur ou un robot de cuisine, avec le sucre, le jus de citron vert, l'extrait de vanille et le sel. Ajouter la crème et le lait et appuyer brièvement sur le bouton pour bien mélanger le tout. Mettre la préparation au frigo pour la refroidir et remuer à nouveau énergiquement avant de la mettre dans la machine à glace.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glaces ou votre sorbetière.



Conseils & astuces



Si vous aimez les fraises à la folie, vous pouvez en augmenter la quantité.



Glace croquante aux amandes

Qui a dit que les flocons d'avoine ne se mangent qu'au petit-déjeuner? Cette recette propose une association de glace aux amandes et des biscuits aux flocons d'avoine faits maison avec de petits morceaux de chocolat et des raisins secs. Et ne vous inquiétez pas, nous avons calculé les quantités de telle manière qu'il vous restera plein de biscuits savoureux !



Biscuits aux flocons d'avoine, aux raisins secs et au chocolat

- ❖ 200 g de farine pâtissière
- ❖ 5 g de poudre de cacao
- ❖ 2 cuillères à café de levure chimique
- ❖ 1/2 cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 250 g de beurre
- ❖ 170 g de cassonade (blonde)
- ❖ 100 g de sucre cristallisé
- ❖ 2 gros œufs
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait d'amande
- ❖ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ❖ 90 g de flocons d'avoine (réduits un peu dans le mixeur)
- ❖ 80 g de chocolat noir (en morceaux)
- ❖ 80 g de raisins secs
- ❖ 70 g d'amandes, hachées en gros morceaux

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 175 °C et graisser la plaque du four.
Tamiser la farine, le cacao, la levure chimique et le sel et les verser dans un bol moyen, réserver.

Mélanger le beurre et le sucre dans le robot de cuisine avec le fouet plat. Nettoyer les parois et le fouet si nécessaire et ajouter, dès que le beurre se ramollit, les œufs et les extraits de vanille et d'amandes. Décoller régulièrement la préparation des parois et du fouet et poursuivez le mixage.

Verser la moitié de la préparation à base de farine dans le bol et continuer à mixer en position basse jusqu'à ce que celle-ci devienne humide. Nettoyer les parois du bol et le fouet et ajouter le reste du mélange. Décoller régulièrement la préparation des parois et continuer à mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter en remuant les flocons d'avoine, les morceaux de chocolat, les raisins secs et les amandes hachées.

Déposer de grosses cuillères à soupe de pâte sur la plaque du four, en les espaçant d'environ 5 cm. Faire cuire les biscuits pendant 15 minutes dans le four préchauffé. Les sortir du four et les laisser refroidir pendant quelques minutes sur la plaque du

four. Puis décoller les biscuits avec une spatule de la plaque et finir de les refroidir sur une grille. Quand les biscuits sont froids, vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique.

Pour environ 35 biscuits

Crème glacée aux amandes



- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 135 g de sucre cristallisé
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait d'amande
- ❖ 1/4 cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 4 biscuits en morceaux de plus d'1 cm

PRÉPARATION

Battre le lait, la crème, le sucre, l'extrait d'amandes et le sel dans un bol moyen. Couvrir et laisser le mélange refroidir au frigo.
Remuer soigneusement, casser les biscuits en morceaux et les ajouter lentement quand la glace s'est formée dans la machine à glace.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.

Glace au beurre de cacahouètes

- ❖ 130 g de beurre de cacahouètes crémeux salé (naturel)
- ❖ 150 g de sucre cristallisé
- ❖ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ❖ 480 ml de lait entier
- ❖ 240 ml de crème entière

PRÉPARATION

Mélanger le beurre de cacahouètes, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter petit à petit le lait et la crème et bien mélanger chaque fois jusqu'à ce que le beurre de cacahouètes se soit dissout. Ajouter en remuant les autres liquides et couvrir. Laisser refroidir le mélange au frigo et remuer énergiquement avant de finir la préparation dans la machine à glace.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.

Menthe au chocolat

- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 135 g de sucre cristallisé
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait de menthe
- ❖ 1/4 de cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 115 g de chocolat noir haché en morceaux de 0,5 cm

PRÉPARATION

Mélanger le lait, la crème, le sucre, l'extrait de menthe et le sel dans un bol moyen. Laisser refroidir la préparation au frigo puis remuer énergiquement avant de la mettre dans la machine à glace.

FINITION

Lorsque la glace est congelée aux trois quarts, ajouter les morceaux de chocolat.

CONGLER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.

Conseils & astuces



Donner une touche finale à vos glaces avec une petite quantité de coulis de fraises (page 73).
À se lécher les doigts ! Vous aimez les glaces croquantes ? Alors optez pour le beurre de cacahouètes avec de petits morceaux.



Érable Noix

Une glace sucrée et crémeuse avec des noix croquantes; utilisez un véritable sirop d'érable pour obtenir le meilleur goût possible.

- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 60 ml de sirop d'érable pur
- ❖ 100 g de sucre cristallisé
- ❖ 1 cuillère à soupe d'extrait d'érable
- ❖ 1/4 de cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 60 g de noix, hachées en morceaux de 0,5 cm

PRÉPARATION

Mélanger le lait, la crème, le sirop d'érable, le sucre, l'extrait d'érable et le sel dans un bol moyen. Laisser refroidir la préparation au frigo puis remuer énergiquement à nouveau avant de la mettre dans la machine à glace.

FINITION

Lorsque la glace est congelée aux trois quarts, y ajouter les morceaux de noix.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.



Espresso

Nous aimons tous l'arôme du café fraîchement fait et l'énergie si nécessaire qu'il nous procure le matin. Vous avez besoin d'un remontant au cours de l'après-midi ? Rien de mieux qu'une petite boule de glace moka.

- ❖ 60 ml d'eau bouillante
- ❖ 2 cuillères à soupe de café instantané
- ❖ 1 cuillère à café d'espresso instantané
- ❖ 1/4 de cuillère à café de sel (facultatif)
- ❖ 360 ml de lait entier
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 150 g de sucre cristallisé
- ❖ 2 cuillères à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION

Verser le café instantané, le café espresso instantané et le sel dans un bol moyen. Verser ensuite l'eau bouillante, remuer et laisser dissoudre. Y mélanger ensuite le lait, la crème, le sucre et l'extrait de vanille. Laisser refroidir la préparation de au frigo puis remuer énergiquement à nouveau avant de la mettre dans la machine à glace.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.



Sauce au caramel

- ❖ 300 g de sucre cristallisé
- ❖ 120 ml d'eau froide
- ❖ 1/2 cuillère à café de sel marin
- ❖ 1/4 de cuillère à café de jus de citron
- ❖ 240 ml de crème entière chaude

PRÉPARATION

Mettre le sucre, l'eau, le sel marin et le jus de citron dans une casserole moyenne. Porter à ébullition en remuant de temps à autre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que le sucre devienne doré. Si le caramel ne se forme que par endroit, il faut prudemment remuer la casserole pour bien répartir le mélange et éviter l'utilisation d'une cuillère.

Enlever la casserole du feu et ajouter lentement et petit à petit la crème tout en remuant. Si le sucre durcit trop vite, la crème est trop froide. Dans ce cas, il faut remettre la casserole sur le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la crème soit intégrée. Verser la sauce dans un bol et laisser refroidir. Couvrir et conserver au frigo. Vous pouvez réchauffer la sauce au caramel dans le four à micro-ondes (position basse) ou à feu doux.

ATTENTION

Faire du caramel n'est pas facile et nécessite de la patience. Prévoyez un laps de temps suffisant et concentrez-vous sur le caramel seul. Ne laissez pas le sucre se cristalliser ou devenir trop cuit, cela donne un goût de brûlé et amer au caramel. Le sucre supporte une température jusqu'à 170°C et soyez prudent car vous pourriez vous brûler en le goûtant. En chauffant la crème au préalable, on évite que le caramel ne devienne trop dur. Mais même dans ce cas, la crème se mettra à bouillir sur le champ quand elle entrera en contact avec le caramel, faites donc attention aux éclaboussures.

Pour 500 ml

Caramel & sel marin

- ❖ 300 ml de sauce au caramel froide
- ❖ 360 ml de crème entière
- ❖ 300 ml de lait entier

FINITION

- ❖ sel marin (facultatif)

PRÉPARATION

Mélanger dans un bol moyen la sauce au caramel avec un peu de crème pour la rendre plus souple. Ajouter petit à petit de petites quantités de crème jusqu'à ce que le caramel soit devenu totalement liquide. Verser le reste de la crème et le lait dans le mélange et remuer. Laisser refroidir la préparation de crème glacée au frigo puis remuer énergiquement à nouveau avant de la mettre dans la machine à glaces.

FINITION

Ajouter un soupçon de sel marin.

CONGELER

Suivre, pour la préparation et la congélation, les instructions données avec la machine à glace ou votre sorbetière.

Conseils & astuces

Utilisez une grande casserole pour faire le caramel. Les ingrédients ont tendance à déborder dès que le lait/la crème entre en contact avec le sucre. Et il faut toujours ajouter de petites quantités de lait ou de crème au sucre. La crème se mettra immédiatement à bouillir à cause de la température très élevée du sucre.

Caramel et sel marin

Le caramel salé est très populaire et ce n'est pas fortuit. Le caractère relevé du sel se marie très bien avec l'amertume du caramel. Pour la finition des glaces, ajoutez de petits grains de sel marin et éventuellement au cours du processus de congélation, et encore un peu de sel marin.



www.lannoo.com

Enregistrez-vous sur notre site web et nous vous enverrons régulièrement une lettre d'information à propos de nouveaux livres et avec des offres intéressantes et exclusives.

Photographie : Melissa Goodwin, © Zoku, LLC, USA, 2014

Titre original : *Endless Summer*

© Éditeur original : Zoku, LLC, USA, 2014

www.zoku.be

En cas de remarques ou de questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction : redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2015

D/201/45/342 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-2871-2

Tous droits réservés. Aucun élément de cet ouvrage ne peut être dupliqué, enregistré dans un fichier automatique et/ou publié sous quelque forme ou de quelque manière que ce soit, par le biais d'un procédé électronique, mécanique ou autre, sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.