



LE GRAND LIVRE DE LA
GLACE

- Christophe Declercq -

PHOTOGRAPHIE: Heikki Verdurme

Lannoo

SOMMAIRE

Avant-propos	6
Ingrédients de base	10
Choix d'une sorbetière	14
Matériel nécessaire	14
Bien servir la glace	14
GLACES	16
Recette de base de mélange pour glace avec inclusions	18
Glace à la vanille	23
Glace à la stracciatella	24
Glace au spéculoos	26
Dame blanche	28
Glace aux herbes fraîches	30
Glace au nougat	32
Glace à la pâte à cookies	34
Glace au café	36
Glace malaga	38
Glace à la cannelle	39
Recette de base de mélange pour glace pour parfums variés	40
Glace aux macarons	42
Glace aux cuberdons	43
Glace au caramel	44
Glace aux fruits	46
Glace aux noisettes	48
Glace à la pistache	50
Glace aux amandes	51
Glace au chocolat	52
Glace au chocolat avec caramel salé et morceaux de brownie	54
Glace au pain d'épices	55
Glace au chocolat avec fruits	56
Glace au chocolat noir avec cacao en poudre	56
Glace au gianduja	56
Glace sans jaunes d'œufs	56
Glace pauvre en matière grasse lactique	57
Glace à l'huile d'olive	58

01

02

SORBETS	60
Recette de base du sirop de sucre 1	62
Sorbet aux fruits sucrés	64
Sorbet aux framboises	66
Sorbet à la kriket et aux framboises	67
Sorbet aux fruits rouges	68
Sorbet à la noix de coco avec raisins secs au rhum	70
Sorbet au vin mousseux	71
Sorbet aux pommes et aux carottes	72
Sorbet aux tomates à la mozzarella à l'huile d'olive	74
Sorbet à la pomme et au romarin	75
Sorbet au fromage blanc	76
Sorbet aux amandes, aux myrtilles et à la poire	78
Sorbet à l'alcool à 40° ou moins	78
Sorbet de betteraves rouges et de framboises	79
Sorbet de potiron, de carotte et de mascarpone	79
Recette de base du sirop de sucre 2	80
Recette de base pour sorbet avec 35% de fruits acides	81
Recette de base pour sorbet avec 25% de fruits acides	82
Associations de goûts avec les fruits	83

03

GLACES PARTICULIÈRES	84
Recette de base de mélange pour glace végane pour inclusions et divers parfums	86
Recette de base de mélange pour glace sans lactose pour inclusions	88
Recette de base de mélange pour glace sans lactose pour divers parfums	88
Recette de base de mélange pour glace sans sucres ajoutés	89
Sirop de base pour sorbet sans sucres ajoutés	90

04

GLACE NON TURBINÉE	92
Parfaits glacés	94
Pâte à bombe à base de crème anglaise	94
Pâte à bombe à base de sirop de sucre	96
Recette de base du parfait glacé	97
Parfait glacé à la vanille	98
Parfait glacé au chocolat	100
Parfait glacé aux brisures de noix	102
Parfait glacé à l'alcool	102
Parfait glacé aux fruits sucrés	106
Parfait glacé aux biscuits	107

Parfait glacé au thé	108
Parfait glacé aux fruits acides	109
Parfait glacé au caramel	109
Parfait glacé à la pâte de noix	109
Parfait glacé aux herbes	109
Parfait glacé au miel	109
Parfait glacé à la crème de riz	109

05

MOUSSES GLACÉES	110
Meringue italienne	112
Recette de base de la mousse glacée	112
Mousse glacée au chocolat	113
Mousse glacée aux fruits sucrés	114
Mousse glacée aux fruits acides	116
Mousse glacée aux noix	117
Mousse glacée au caramel	117

06

SOUFFLÉS GLACÉS	118
Recette de base du soufflé glacé	120
Soufflé glacé aux fruits acides	121
Soufflé glacé aux fruits doux	123
Soufflé glacé à l'alcool	123
Soufflé glacé aux brisures de noix	123

07

GRANITÉ & GLAÇONS AUX FRUITS	124
Granité aux fruits sucrés	126
Granité aux fruits acides	127
Granité à l'alcool	127
Granité au café	127
Glaçons aux fruits	128
Recette de base pour glaçons	128

08

BOISSONS GLACÉES RAFRAÎCHISSANTES	130
Milk-shakes	132
Smoothies	134
Café glacé	135

09

SAUCES	136
Crème anglaise	138
Sauce au chocolat	138
Sauce caramel au beurre	139
Sauce au fruits	140
Sauce aux noix	141
Sauce à l'advocaat	141
Coulis de fruits lié	142

10

BISCUITS	144
Dentelles	146
Langues de chat	146
Biscuits sablés	147
Macarons	147
Galette pour cornets	148
Tulipe à la vanille	150

11

FONDS DE TARTE	152
Croquant de pâte de noisettes	154
Croquant aux noix	156
Fond de biscuits croquant	156
Meringue	157
Dacquoise	157
Biscuit Joconde	158
Biscuit à la cuiller	159
Biscuit aux fruits	159

12

CRÉATIF AVEC LA GLACE	160
Esquimaux colorés	162
Rouleaux au caramel	166
Coupe de yaourt glacé	170
Citronella	172
Donuts glacés	174
Fingerfood de vanille aux framboises	176
Tarte glacée « mystère »	180
Pralines glacées	184
Bûche de Noël	186
Petits gâteaux aux amandes et au coulis d'abricots	190
Tarte glacée végane	194

GLACE AU SPÉCULOOS

.....
PRÉPARATION
.....

Ajoutez 65 à 85 g de spéculoos à la recette de base (75 à 100 g de spéculoos/1000 g de mélange).
Passez le mélange pour glace à la sorbetière en suivant les indications du mode d'emploi.
Émiettez grossièrement les biscuits et ajoutez-les au dernier moment (juste avant que la glace soit prête).



- conseils -



- × Si vous ajoutez les spéculoos émiettés trop tôt (lorsque le mélange pour glace n'est pas encore suffisamment congelé), ils vont se dissoudre et la glace aura moins belle apparence et perdra de son côté croquant.
- × Remplacez les spéculoos par des biscuits Oreo, des gaufrettes au beurre...
- × Incorporez également 65 à 85 g de pâte de spéculoos crunchy à la recette (75 à 100 g de pâte au spéculoos/1000 g de mélange). La pâte de spéculoos est le plus souvent sans lactose et végétane.
- × Proposez à vos enfants une glace avec leurs biscuits favoris. Il suffit de les émietter grossièrement et de les ajouter de la même manière.



GLACE AU CAFÉ

.....
PRÉPARATION
.....

Ajoutez 6 à 8 g de café soluble à la recette de base, de préférence au mélange pour glace chaud (7 à 9 g de café soluble/1000 g de mélange).

Si vous l'ajoutez au mélange mûri, 1/5 de celui-ci doit être réchauffé. Diluez-y le café soluble. Ajoutez ensuite le reste de mélange mûri et mixez brièvement.

Le choix du café soluble détermine en bonne partie le parfum de la glace au café.

Pour ceux qui aiment le café fort, le dosage peut être augmenté.

- conseils -



x Utilisez du café moulu ordinaire à la place de café soluble. Le café ne se dissoudra pas entièrement et il donnera une saveur particulière à la glace.

.....
x Pour préparer une glace au café originale, vous pouvez remplacer 200 g de lait entier (de la recette ci-dessus) par 200 g de café fort de votre choix. Je conseille aux amateurs de café d'essayer.

.....
x Préparez aussi une glace aux truffes café. Ajoutez 65 à 75 g de chocolat noir à la recette de base (75 à 85 g de chocolat noir/1000 g de mélange). Incorporez le chocolat fondu à la glace au café fraîchement turbinée (voir Glace stracciatella).



- SORBET -

SORBET AU FROMAGE BLANC

.....
INGRÉDIENTS
.....

500 g de sirop de sucre 1
500 g de fromage blanc

.....
PRÉPARATION
.....

Mixez les ingrédients ensemble et passez le mélange à la sorbetière.



× Si vous aimez cela, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron.

.....
× Remplacez le fromage blanc par du yaourt ou du mascarpone.
.....

× Combinez aussi le fromage blanc et les fruits. Dans ce cas, utilisez 250 g de fromage blanc et 250 g de fruits.



- MOUSSE GLACÉE -

MOUSSE GLACÉE, AUX FRUITS SUCRÉS

.....
PRÉPARATION
.....

Ajoutez 350 g de purée ou de jus de fruits sucrés à la recette de base de la mousse glacée.

Si vous utilisez des fruits avec pépins comme des framboises, des fraises... nous vous conseillons de les passer.

Tenez compte du fait que, vu la perte des pépins, il vous faudra plus de pulpe. Versez la mousse dans des moules souples colorés et garnissez de fruits. Ou utilisez un moule souple pour confectionner des petits gâteaux et décorez d'un glitter spray rouge argenté. Le goût de la mousse glacée reste le même, mais le résultat paraît immédiatement plus sophistiqué.



× Pour renforcer le goût, ajoutez 30 g d'un alcool adapté au fruit, par exemple du calvados avec la mousse aux pommes, du Cointreau avec la mousse à l'orange, du Pisang Ambon avec la mousse à la banane...



FINITION DES ROULEAUX AU CAMEL

Abaissez d'abord la pâte sablée à 3 mm et découpez-y des disques un peu plus grands que les rouleaux.

Déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et cuisez-les de 8 à 10 minutes à 175 °C pour obtenir un biscuit doré et croquant.

Démoulez les rouleaux de glace et placez-les sur une grille à pâtisserie.

Arrosez chaque rouleau de crème sucrée, attendez que cela commence à durcir et placez au congélateur.

Retirez le miroir au caramel du réfrigérateur et réchauffez-le au micro-ondes jusqu'à 35 °C.

Retirez les rouleaux au caramel du congélateur et arrosez-les chacun de miroir au caramel.

Attendez que le miroir au caramel soit durci, puis remplacez au congélateur.

Retirez les rouleaux au caramel de la grille et déposez-les sur les disques de biscuit sablé.

Garnissez le tout de petites dentelles, de feuille d'or et de morceaux de noisettes caramélisées.

- conseils -



x Les restes de crème sucrée peuvent être battus en crème fraîche.

x Les restes de miroir au caramel se conservent quelques jours au réfrigérateur ou plusieurs semaines au congélateur.



WWW.LANN^o.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.

RECETTES ET CRÉATIONS : Christophe Declercq

PHOTOGRAPHIE : Heikki Verdurme

GRAPHISME : Katrien Van De Steene - Whitespray

TRADUCTION : Anne-Laure Vignaux

Si vous avez des remarques ou des questions, n'hésitez pas à prendre contact avec notre rédaction :
redactielifestyle@lannoo.com

© Éditions Lannoo sa, Tielt, 2021

D/2021/45/45 – NUR 440/441

ISBN : 9789401474481

Tous droits réservés. Aucune partie de ce document ne peut être reproduite, stockée dans un système d'archivage ni transmise sous quelque forme que ce soit, électronique ou mécanique, en ce compris la photocopie, l'enregistrement soit par un système d'archivage et de récupération d'information déjà connu soit à inventer, sans accord écrit préalable de l'éditeur.