

Glaces et Sorbets



12 juin 2010

Conversion des quantités

	L Litre	DL décilitre	CL centilitre	ML millilitre
1 L	1 L	10 DL	100 CL	1000 ML
1 DL	0,1 L	1 DL	10 CL	100 ML
1 CL	0,01 L	0,1 DL	1 CL	10 ML
1 ML	0,001 L	0,01 DL	0,1 CL	1 ML

Dans la turbine Magimix :

- ✚ Versez une dose d'alcool pur entre les deux cuves : Rhum, Cointreau, Kirsh, ... ou, à défaut, mettez de la saumure.
- ✚ La pâle s'arrête automatiquement dès que la consistance de la glace ou du sorbet est optimale.

Sommaire

<i>Quelques données intéressantes à connaître:</i>	8
<i>Sirop à 28 ° Baumé</i>	9
<i>Sirop de caramel Tupperware</i>	10
<i>Crème Chantilly</i>	11
Les Glaces	12
<i>Crème glacée à la banane</i>	13
<i>Crème glacée à la fraise</i>	14
<i>Crème glacée à la framboise minute</i>	15
<i>Crème glacée à la pêche</i>	16
<i>Crème glacée à la vanille de base</i>	17
<i>Crème glacée à la vanille et au yaourt</i>	18
<i>Crème glacée à l'ananas</i>	20
<i>Crème glacée au café et raisins secs</i>	21
<i>Crème glacée au café</i>	22
<i>Crème glacée au chocolat blanc</i>	23
<i>Crème glacée au citron vert</i>	24
<i>Crème glacée au fromage blanc 1</i>	25
<i>Crème glacée au fromage blanc 2</i>	26
<i>Crème glacée au Mars</i>	27

<i>Crème glacée au Mascarpone et citron vert</i>	28
<i>Crème glacée au melon</i>	29
<i>Crème glacée au miel et à la banane</i>	30
<i>Crème glacée au Nuttela 1</i>	31
<i>Crème glacée au Nuttela 2</i>	32
<i>Crème glacée au Nuttela 3</i>	33
<i>Crème glacée au yaourt</i>	34
<i>Crème glacée au yaourt et aux framboises</i>	35
<i>Crème glacée aux Carambars</i>	36
<i>Crème glacée aux noix et au caramel</i>	37
<i>Crème glacée Irish Coffee</i>	38
<i>Crème glacée Rhum et raisins</i>	39
<i>Crème glacée vanille et Mascarpone</i>	41
<i>Glace "à l'italienne" Exemple : glace à la vanille</i>	42
<i>Glace à l'américaine</i>	45
<i>Glace à la banane (mousse)</i>	46
<i>Glace à la banane sur lit de chocolat chaud</i>	47
<i>Glace à la framboise et aux groseilles</i>	49
<i>Glace à la vanille (la vraie recette de Freddy Girardet)</i>	51
<i>Glace au Caramel et au beurre salé</i>	55

<i>Glace au chocolat blanc (mousse)</i>	57
<i>Glace au chocolat</i>	58
<i>Glace au fromage blanc et citron</i>	59
<i>Glace au fromage blanc ou au yaourt</i>	60
<i>Glace au Nutella et au Mascarpone</i>	61
<i>Glace au Nuttela</i>	62
<i>Glace au yaourt et bananes</i>	63
<i>Glace au yaourt et fruits</i>	64
<i>Glace au yaourt et oeufs</i>	65
<i>Glace au yaourt et oranges</i>	66
<i>Glace aux amandes</i>	67
<i>Glace italienne au Mascarpone</i>	68
<i>Glace légère à la fraise</i>	69
<i>Glace Pina Colada</i>	70
<i>Lait chocolaté glacé</i>	71
<i>Parfait au café</i>	72
<i>Vacherin</i>	73
<i>Les Sorbets</i>	74
<i>Gaspacho en sorbet</i>	75
<i>Sorbet à l'ananas</i>	79

<i>Sorbet à l'orange</i>	80
<i>Sorbet à la banane</i>	81
<i>Sorbet à la fraise</i>	82
<i>Sorbet à la mangue</i>	83
<i>Sorbet à la noix de coco 1</i>	84
<i>Sorbet à la noix de coco 2</i>	85
<i>Sorbet à la pomme</i>	86
<i>Sorbet à la verveine</i>	87
<i>Sorbet au Calvados ou au Kirsch</i>	88
<i>Sorbet au champagne</i>	89
<i>Sorbet au chocolat 1</i>	90
<i>Sorbet au chocolat 2</i>	91
<i>Sorbet au citron vert</i>	92
<i>Sorbet aux abricots secs</i>	93
<i>Sorbet aux baies (recette de base)</i>	94
<i>Sorbet aux cerises</i>	95
<i>Sorbet aux pêches</i>	95
<i>Sorbet aux melons</i>	95
<i>Sorbet aux coings</i>	96
<i>Sorbet aux fines herbes</i>	97

<i>Sorbet aux framboises</i>	98
<i>Sorbet aux kiwis</i>	99
<i>Sorbet aux quetsches</i>	100
<i>Sorbet aux citrons</i>	100
<i>Sorbet pamplemousse - menthe</i>	101

Quelques données intéressantes à connaître :

Glaces à la crème, crèmes glacées ou « ice cream » :

Mélange de lait entier, crème (7% minimum de matière grasse laitière), sucre (14% minimum) parfumé à l'aide de fruits, jus de fruits ou d'arômes naturels. Deux boules (100 ml) apportent 100 calories.

Glaces aux œufs :

Seule différence avec les crèmes glacées, la crème y est remplacée par des jaunes d'œufs (7% minimum). Elles apportent 2% de matière grasse et 20% de sucre au minimum. Deux boules font 120 calories.

« Glaces à ... » ou « glaces au sirop de... » (Suivies d'un nom de fruit ou d'arôme) :

Elles proviennent de la congélation d'eau et de sucre. Elles doivent contenir 10 à 15% de fruits au minimum. Deux boules font 70 calories.

Glaces au yaourt :

Comparables aux crèmes glacées, elles contiennent peu de matières grasses et de sucre, mais renferment des ferments lactiques. Deux boules apportent 70 à 90 calories.

Sorbets (suivis d'un nom de fruit) :

Ils sont fabriqués à partir d'eau et de sucre aromatisé à l'aide de fruits frais ou de leur équivalent en fruits congelés, atomisés, lyophilisés ou jus de fruits.

La proportion de fruits mis en œuvre doit être de 35% par rapport au produit fini (15% pour les fruits acides). Ils sont peu caloriques : 60 calories pour deux boules.

Glaces allégées :

Elles renferment moins de matières grasses (crèmes glacées) ou moins de sucre (sorbets). Deux boules font à peine 50 calories.

Sirop à 28 ° Baumé

Pour 1 litre et demi de sirop :

Préparation : 5 mn – **Cuisson** : 10 mn

✚ 1 kg de sucre

✚ 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir. Transvasez dans des bouteilles préalablement ébouillantées.

Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.

On peut également, pour des raisons pratiques, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt à la place du sirop 28° Baumé.

Sirop de caramel Tupperware

POUR 500 ML :

Ingrédients :

- + 500 g de sucre
- + 12 cl d'eau
- + 1 cuillère à soupe de vinaigre
- + ¼ de litre d'eau (soit 250 ml)

Préparation :

Mettez dans une casserole au bord assez haut (voir même un faitout pour moins de risque) le sucre, le vinaigre et 12 cl d'eau. Mettez la casserole sur feu doux et laissez le sucre se dissoudre doucement.

Après quelques minutes, le sirop bouillonne et les bulles crèvent de plus en plus difficilement à la surface, puis le sirop se colore. Lorsque le caramel est devenu roux et commence à fumer, versez dessus de loin ¼ de litre d'eau bouillante que vous avez préparée. Le sirop saute, crache comme un chat en colère (mais ça ne dure pas, il surprend simplement).

Laissez le caramel refroidir avant de le verser dans une bouteille. Il se conserve très bien dans votre placard et très longtemps. Il accompagnera beaucoup de vos desserts.

Crème Chantilly

Pour 1/2 litre de crème chantilly :

- ✚ 1/2 litre de crème dite fleurette ou de crème liquide (si vous n'avez que de la crème épaisse déliez-la avec du lait bien froid)
- ✚ 50g de sucre semoule
- ✚ quelques gouttes d'extrait de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)

Progression :

1. Versez votre crème dans un grand saladier et installez-la pour 5 minutes au congélateur. C'est le petit truc pour ne pas la rater.
2. Au fouet ou au batteur, montez-la bien ferme et lorsqu'elle sera presque finie ajoutez le sucre et l'extrait de vanille (ou sucre vanillé) et finir de battre.

Voilà c'est déjà fini ! Vous pourrez parfumer cette crème au rhum, au café, au Grand-Marnier, au kirsch etc. le côté pratique étant que vous pourrez ajouter ces parfums au début de la préparation car cela n'empêchera pas la crème de monter.

Les Glaces

Pour des glaces crémeuses, à l'italienne, turbiner 20 mn.
Pour des glaces à la française, plus dures, turbiner 30 mn.
Pour les sorbets, turbinez 20 mn.

Pour une glace bien onctueuse, préparez la veille :

- ✚ une crème anglaise dans laquelle il faut ajouter
- ✚ une brique de crème fraîche montée en chantilly.

Ensuite, on ajoute les parfums que l'on veut.

Les glaces se conservent 15 jours au congélateur, moulée ou détaillées en boules pour la préparation de coupes glacés.

Crème glacée à la banane

Préparation
10 minutes

Repos
non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 250 g de bananes bien mûres
- ✚ 100 g de sucre semoule
- ✚ 7,5 cl de crème fraîche
- ✚ 1,5 c. à soupe de jus de citron
- ✚ 25 cl de lait entier

Préparation:

- ✚ Écrasez la pulpe des bananes avec le sucre et le jus de citron
- ✚ Ajoutez le lait et la crème fraîche
- ✚ Versez dans votre machine Magimix et turbinez

Crème glacée à la fraise

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 400 g de fraises
- ✚ 150 g de sucre en poudre
- ✚ 200 g de crème liquide
- ✚ 150 g de lait entier

Préparation:

- ✚ Dans un mixer, mettez les fraises et le sucre.
- ✚ Montez la crème en chantilly, ajoutez le lait et les fraises.
- ✚ Versez dans la sorbetière.
- ✚ Turbinez.

Crème glacée à la framboise minute

Préparation
10 minutes

Repos
non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 200 g de framboises
- ✚ 200 g de crème fraîche montée en chantilly
- ✚ 80 g de sucre
- ✚ 1 jus de citron

Préparation:

- ✚ Mixez les framboises.
- ✚ Les passer au chinois
- ✚ Ajoutez la chantilly, le sucre et le jus de citron.
- ✚ Bien mélanger et turbiner.

Excellente !

Crème glacée à la pêche

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 2 grosses pêches mûres
- + 3 jaunes d'œufs
- + 100 g de sucre
- + 150 ml de lait
- + 150 ml de crème
- + Le zeste et le jus d'une ½ orange
- + 2 CS de Grand Marnier ou de Curaçao (facultatif)

Préparation:

- + Préparez une crème anglaise.
- + Epluchez les pêches et réduisez les en purée.
- + Ajoutez le zeste et le jus d'orange ainsi que la liqueur.
- + Montez la crème en chantilly et incorporez la à la purée de pêches en même temps que la crème anglaise.
- + Turbinez.

Crème glacée à la vanille de base

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 250 ml de lait entier
- ✚ 250 ml de crème fraîche
- ✚ 2 cc d'extrait de vanille
- ✚ 1 pincée de sel

Préparation:

- ✚ Montez la crème en chantilly.
- ✚ Ajoutez le lait, le sucre, la vanille et le sel.
- ✚ Turbinez 20 mn.

Pour du chocolat, ajoutez 5 CS de Nesquick

Pour des fraises, ajoutez 300 à 400 g de fraises mixées

Pour des bananes, ajoutez 2 ou 3 bananes mixées

Idem avec du melon, du citron, etc...

Crème glacée à la vanille et au yaourt

Préparation
10 minutes

Repos
Non

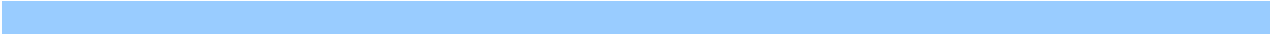
Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 300 ml de crème liquide
- ✚ 300 ml de yaourt
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 1 sachet de sucre vanillé
- ✚ 2 cc d'essence de vanille

Préparation:

- ✚ Montez la crème en chantilly.
- ✚ Ajoutez le yaourt, le sucre, la vanille.
- ✚ Turbinez.



Crème glacée à l'ananas

Préparation
15 minutes

Repos
Refroidissement du jus

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 400 g. de chair d'ananas
- ✚ 150 g. de sucre semoule
- ✚ 50 cl de crème anglaise
- ✚ 25 cl de crème fraîche

Préparation :

- ✚ Passez la chair d'ananas au mixer
- ✚ Versez-la dans une casserole avec le sucre
- ✚ Portez à ébullition sur feu doux pendant 4 minutes
- ✚ Laissez refroidir
- ✚ Versez la préparation dans la machine Magimix
- ✚ Ajoutez la crème anglaise et la crème fraîche.
- ✚ Turbinez

Variante allégée : Remplacez la crème anglaise par du yogourt nature ou à la vanille

Crème glacée au café et raisins secs

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 75 g de raisins de Smyrne
- + 3 CS de Cognac
- + 600 ml de crème liquide
- + 4 jaunes d'œufs
- + 100 g de sucre en poudre
- + 1 CS rase de café soluble

Préparation:

- + Trempez les raisins dans le cognac toute une nuit.
- + Préparez une crème anglaise et laissez refroidir.
- + Diluez le café dans une CS d'eau chaude et incorporez le avec les raisins et le cognac à la crème anglaise.
- + Turbinez.

Crème glacée au café

Préparation

20 minutes

Repos
Refroidissement du
mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 jaunes d'œufs – 2 blancs en neige
- ✚ 25 cl de crème liquide
- ✚ 25 cl de lait entier
- ✚ 120 g de sucre
- ✚ 20 g de café soluble

Préparation:

- ✚ Dans une casserole, versez la crème, le lait, le sucre, bien mélanger et porter à ébullition.
- ✚ Fouettez les jaunes et ajoutez y le mélange lait / crème/ sucre
- ✚ Cuire le tout à feu doux en fouettant pour obtenir une crème légèrement épaissie.
- ✚ Retirez du feu et dissoudre le café dans la crème.
- ✚ Laissez refroidir.
- ✚ Battez 2 blancs en neige et incorporez les à la préparation.
- ✚ Mettez au frigo jusqu'au lendemain.
- ✚ Turbinez.

Crème glacée au chocolat blanc

Préparation

20 minutes

Repos
Refroidissement du
mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 jaunes d'œufs
- ✚ 400 ml de lait
- ✚ 200 ml de crème liquide entière
- ✚ 150 g de chocolat blanc
- ✚ 50 g de sucre
- ✚ 1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

- ✚ Fouettez les jaunes et le sucre.
- ✚ Portez le lait à ébullition puis versez le mélange œufs/sucre et laissez épaissir sur feu doux.
- ✚ Ajoutez le chocolat blanc en morceaux et bien mélanger.
- ✚ Retirez du feu et ajoutez la crème.
- ✚ Laissez refroidir.
- ✚ Turbinez

Crème glacée au citron vert

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 6 citrons verts
- ✚ 150 g de crème fraîche épaisse
- ✚ 4 yogourts nature
- ✚ 270 g de sucre

Préparation:

- ✚ Prélevez le zeste de 3 citrons verts
- ✚ Pressez le jus de citron pour en obtenir environ 2,5 dl
- ✚ Mélangez le zeste et le jus et laissez macérer 15 minutes environ
- ✚ Dans le cul de poule, mélangez la crème épaisse, les yogourts et le sucre.
- ✚ Travaillez au fouet afin de bien dissoudre le sucre
- ✚ Passez le jus de citron au tamis
- ✚ Versez le jus de citron dans la préparation crème/yogourt
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez

Crème glacée au fromage blanc 1

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 50 cl. de lait écrémé
- ✚ 250 g. de fromage blanc
- ✚ 150 g. de sucre glace (sucre impalpable)
- ✚ 1 sachet de vanille naturelle en poudre
- ✚ 10 cl. de crème liquide UHT
- ✚ 5 jaunes d'oeufs

Préparation:

- ✚ Dans une casserole, versez le lait et le fromage blanc et mélangez au fouet
- ✚ Portez à ébullition, puis laissez refroidir le mélange
- ✚ Dans le cul de poule, versez le sucre glace et les jaunes d'oeufs.
- ✚ Travaillez les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ✚ Ajoutez la vanille, puis le mélange lait - fromage blanc refroidi
- ✚ Montez la crème en chantilly
- ✚ L'incorporer au mélange
- ✚ Versez la préparation dans votre machine Magimix et turbinez

Crème glacée au fromage blanc 2

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 350 g de fromage blanc
- + 20 cl de lait
- + 125 g de sucre
- + 15 cl de crème fraîche
- + 1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

- + Fouettez ensemble la crème, le sucre et le sucre vanillé.
- + Mélangez le fromage blanc avec cette crème fouettée.
- + Turbinez.

On peut ajouter 50 g de raisins secs trempés ou des morceaux de pêche, d'abricot, etc...

Crème glacée au Mars

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du
mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 4 jaunes d'œufs
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 550 g de lait
- ✚ 20 cl de crème
- ✚ 3 ou 4 Mars

Préparation:

- ✚ Chauffez le lait et mettez y les Mars à fondre.
- ✚ Faites une crème anglaise légère (lait sur sucre + jaunes blanchis).
- ✚ Quand le mélange est froid, ajoutez la crème, mélangez et mettez au frigo au moins une heure.
- ✚ Versez dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

Vous pouvez couper un Mars en petits morceaux et les incorporer quand la glace est presque prise.

Crème glacée au Mascarpone et citron vert

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g. de mascarpone
- ✚ 120 ml de jus de citron vert
- ✚ 200 g. de sucre glace (sucre impalpable)
- ✚ 180 ml de crème

Préparation:

- ✚ Dans le cul de poule, mélanger le mascarpone et le jus de citron
- ✚ Ajoutez le sucre et mélangez intimement la préparation
- ✚ Fouettez la crème en chantilly
- ✚ Incorporez la chantilly au mélange précédent
- ✚ Versez dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

Crème glacée au melon

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 melon de 600 g. environ
- ✚ 1 demi citron
- ✚ 100 g. de miel
- ✚ 15 cl de lait
- ✚ 15 cl de crème fraîche
- ✚ 1 sachet de sucre vanillé (ou poudre de vanille)

Préparation:

- ✚ Prélevez le zeste et le jus du demi citron
- ✚ Coupez le melon en deux et videz les graines
- ✚ Évidez une moitié de melon et passez la pulpe au mixer (ou au presse-purée)
- ✚ Mélangez à la purée de melon le lait, la crème, le jus et zeste de citron et la vanille (si vous avez un mixer, mixez durant 1 minute)
- ✚ Versez dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

Prélevez des billes de melon dans la moitié restante, afin de servir ces billes avec votre sorbet

Crème glacée au miel et à la banane

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 4 bananes coupées en rondelles
 - ✚ 100 g de miel
 - ✚ 150 g de crème fraîche épaisse
 - ✚ 15 cl de jus d'orange
 - ✚ ½ cc de vanille en poudre + ½ cc de cannelle
- ✚ Coulis : 125 g de miel d'acacia et 40 cl de jus d'orange

Préparation:

- ✚ Passez les bananes au mixer, ajoutez le miel, la crème, le jus d'orange, la vanille et la cannelle.
- ✚ Turbinez 20 minutes.
- ✚ Pour le coulis, mélangez dans une casserole le miel et le jus d'orange. Faites cuire 15 à 20 mn à feu doux en remuant. Laissez refroidir et mettre au frigo.

Présentez deux boules recouvertes de coulis.

Crème glacée au Nuttela 1

Préparation
5 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 75 cl de crème anglaise
- ✚ 6 CS de Nutella
- ✚ 10 cl de crème liquide

Préparation :

- ✚ Mélangez tous les ingrédients.
- ✚ Turbinez.

Crème glacée au Nuttela 2

Préparation
5 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 200 ml de crème liquide
- ✚ 150 g de lait
- ✚ 150 g de Nutella

Préparation :

- ✚ Mélangez le Nutella et le lait.
- ✚ Montez la crème en chantilly et ajoutez à la préparation.
- ✚ Turbinez.

Crème glacée au Nuttela 3

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 300 g de Nutella
- + 400 g de lait entier
- + 40 g de poudre de lait
- + 1 jaune d'œuf
- + 150 g de crème fraîche entière

Préparation :

- + Chauffez légèrement le lait et le Nutella.
- + Fouettez ce mélange et ajoutez la poudre de lait et la crème.
- + Prélever un peu de ce lait chocolaté et le battre avec le jaune d'œuf, puis l'incorporer au reste de lait.
- + Laissez refroidir au frigo quelques heures.
- + Turbinez.

Crème glacée au yaourt

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 4 yaourts nature
- ✚ 1 citron non traité
- ✚ 10 cl de crème fraîche
- ✚ 4 CS de sucre

Préparation :

- ✚ Brossez le citron sous l'eau chaude, l'essuyer et râpez le zeste, pressez le jus.
- ✚ Mettez le zeste dans un saladier et ajoutez les yaourts, la crème et le sucre.
- ✚ Battez au fouet pendant 5 mn.
- ✚ Ajoutez le jus de citron.
- ✚ Turbinez.

Servir avec un coulis de fraises ou de framboises.
998 calories en tout : soit 250 calories par personne

Crème glacée au yaourt et aux framboises

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 yaourts nature (430 g en tout)
- ✚ 20 cl de crème liquide entière
- ✚ 200 g de framboises
- ✚ 2 cs de sirop de framboise
- ✚ 80 g de sucre glace

Préparation :

- ✚ Mixez les framboises avec 50 g de sucre.
- ✚ Montez la crème en chantilly puis incorporez le reste du sucre glace.
- ✚ Mélangez les yaourts, la crème et le coulis puis ajouter le sirop de framboise.
- ✚ Turbinez.

Crème glacée aux Carambars

Préparation
30 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 12 carambars
- ✚ 6 jaunes d'oeufs
- ✚ 1 dl de crème fleurette
- ✚ ½ litre de lait
- ✚ 20 g. de sucre semoule

Préparation:

- ✚ Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la crème.
- ✚ Ajoutez 10 carambars et laissez fondre en remuant le mélange
- ✚ Dans une terrine, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre
- ✚ Délayez avec le lait parfumé aux carambars
- ✚ A feu doux, faire cuire le mélange, en veillant surtout à ne pas le laisser bouillir!
- ✚ Versez la crème dans un saladier et laissez la refroidir
- ✚ Versez la crème refroidie dans votre machine Magimix et turbinez

Crème glacée aux noix et au caramel

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 2 œufs
- + 60 g de sucre
- + 400 ml de lait
- + 100 ml de crème fraîche
- + 200 g de noix de macadamia
- + Caramel liquide.

Préparation:

- + Séparez les blancs des jaunes.
- + Battez les jaunes avec la moitié de sucre.
- + Montez les blancs en neige et incorporez les jaunes.
- + Turbinez.
- + Dans un bol, mélangez les noix concassées avec du caramel copieusement.
- + Incorporez les noix caramélisées dans la glace avant de la mettre au congélateur.

Crème glacée Irish Coffee

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 200 g de Café serré
- ✚ 70 g de Crème de Whisky (ou Bayley's)
- ✚ 90 g de Crème Fleurette
- ✚ 120 g de Sucre

Recette de la crème de whisky:

- ✚ ½ boîte de lait concentré sucré
- ✚ 15 cl de crème fraîche liquide
- ✚ 20 cl de whisky
- ✚ 1 cuillère à café de cacao

(Mettez les tous ingrédients dans un mixer, arrêtez lorsque la préparation est lisse et homogène).

Préparation:

- ✚ Faites bouillir le café, la crème et le sucre.
- ✚ Une fois à ébullition coupez le gaz et mettez la crème de whisky (froide de préférence). Bien mélanger. Laisser refroidir.
- ✚ Turbiner.

Crème glacée Rhum et raisins

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 90 g. de raisins secs macérés dans du rhum
- + 6 cl de rhum brun
- + 5 jaunes d'oeufs
- + 35 cl de lait demi écrémé
- + 25 cl de crème fraîche
- + 70 g. de sucre

Préparation:

- + Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème
- + Dans le cul de poule, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- + Verser peu à peu le mélange lait+crème sur les jaunes d'oeufs, en remuant constamment
- + Verser la préparation dans la casserole et faites épaissir à feu doux, en remuant sans cesse. la crème doit napper la spatule, mais ne doit jamais entrer en ébullition
- + Laissez le mélange refroidir
- + Au bout de 2 h, égouttez les raisins secs, réservez le rhum et les raisins
- + Faites prendre en sorbetière la crème et le rhum
- + Quand le mélange commence à devenir consistant, verser peu à peu les raisins secs dans la sorbetière

- ✚ Continuez à faire prendre en sorbetière entre 10 et 20 mn
- ✚ Versez dans un moule hermétique et placer au minimum 5 heures dans le congélateur.

Crème glacée vanille et Mascarpone

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 300 g de Mascarpone
- + 200 ml de crème liquide entière
- + 200 ml de lait
- + 2 CS d'extrait de vanille liquide
- + 100 g de sucre vanillé maison
- + 50 g de sucre.

Préparation:

- + Fouettez le Mascarpone avec les sucres.
- + Ajoutez l'extrait de vanille et mettez la crème au fur et à mesure.
- + Fouettez en rajoutant le lait.
- + Turbinez.

Glace "à l'italienne" Exemple : glace à la vanille

*La glace italienne a une saveur incomparable. Elle fait l'unanimité.
Son secret réside dans les ingrédients qui la composent.
La vraie glace italienne contient toujours des oeufs et de la crème.*

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 75 cl. de crème fraîche
- + 200 g. de sucre
- + 6 jaunes d'oeufs
- + 1 gousse de vanille (ou 2 paquets de sucre vanillé)

Préparation:

- + Dans une casserole, à feu très doux, faire tiédir la crème avec la gousse de vanille fendue en long et dont on aura gratté les graines
- + Dans le cul de poule, mettez les jaunes d'oeufs et le sucre et travaillez au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
- + Ajoutez la crème, par petite quantité, en fouettant sans cesse

- ✚ Versez la préparation dans la casserole et portez-la sur feu doux afin d'épaissir la crème, sans cesser de tourner.

Attention: la crème ne doit jamais bouillir car cela cuirait et figerait les oeufs. Retirer la casserole du feu au premier frémissement. Au début, vous verrez une mousse se former sur le dessus, mais cette mousse disparaît peu à peu au fur et à mesure que la préparation est prête. Il faut que la crème épaisse et nappe la spatule.

- ✚ Laissez refroidir le mélange
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez.



Glace à l'américaine

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- + 350 g de chocolat noir
- + 125 g de crème liquide
- + 80 g de sucre
- + 4 jaunes d'œufs
- + 80 g de pépites (ou copeaux) de chocolat

Préparation:

- + Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 CS d'eau.
- + Montez la crème en chantilly, puis ajoutez le sucre.
- + Mélangez.
- + Ajoutez y le chocolat fondu et incorporez les jaunes un à un en mélangeant bien entre chaque.
- + Turbinez.
- + Ajoutez les pépites au moment de transvaser la glace dans un bac.

Glace à la banane (mousse)

Préparation
10 minutes

Repos
non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 4 grosses bananes
- ✚ 1 boîte de 410 g de lait concentré non sucré
- ✚ 200 g de sucre
- ✚ Le jus de 3 citrons

Préparation:

- ✚ Placez la boîte de lait 1 h au congélateur.
- ✚ Mixez les bananes et ajoutez les citrons pressés et la moitié du sucre.
- ✚ Fouettez le lait concentré avec le reste de sucre pour obtenir une belle crème fouettée.
- ✚ Mélangez aux bananes.
- ✚ Turbinez

Glace à la banane sur lit de chocolat chaud

Préparation
10 minutes + 10

Repos
non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 boîte de 410 g de lait concentré non sucré
- ✚ 4 grosses bananes
- ✚ 4 CS de sucre
- ✚ 1 CS de rhum
- ✚ 200 g de chocolat + 4 CS d'eau

Préparation:

- ✚ Écrasez la pulpe des bananes avec le sucre et le jus de citron
- ✚ Ajoutez le lait, le sucre, le rhum.
- ✚ Versez dans votre machine Magimix et turbinez.
- ✚ Versez la glace dans un moule à cake et mettez au congélateur.

Sortez la glace 15 mn avant de la démouler puis trempez le fond du moule dans de l'eau chaude. Retournez la glace sur un plat de service.

Cassez le chocolat en morceaux et le fondre avec 4 CS d'eau au bain-marie.

Nappez les assiettes à dessert avec le chocolat fondu et servir la glace coupée en tranches.



Glace à la framboise et aux groseilles

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 250 g de framboises
- ✚ 100 g de groseilles rouges
- ✚ 75 g de sucre
- ✚ 100 g de fromage blanc
- ✚ 250 ml de lait

Préparation:

- ✚ Faites lentement mijoter les groseilles avec le sucre et 75 ml d'eau. Lorsqu'elles s'amollissent, réduisez les groseilles et les framboises en purée.
- ✚ Passez la purée à travers un tamis.
- ✚ Mettez le fromage dans un bol et ajoutez graduellement le lait en battant.
- ✚ Quand le mélange est homogène, incorporez la purée de fruits.
- ✚ Turbinez.



Glace à la vanille (la vraie recette de Freddy Girardet)

Préparation

20 minutes

Repos

Refroidissement du
mélange

Magimix

30 minutes

Ingrédients

- + 250 ml de lait
- + 3 jaunes d'oeuf
- + 130 g. de sucre
- + 3 dl de crème double
- + 1 bâton de vanille

Préparation:

- + Fendez la gousse de vanille, grattez l'intérieur avec le plat d'un couteau, pour en récupérer toutes les petites graines
- + Sur une planche, travaillez ces graines avec une cuillerée de sucre. De cette façon, elles seront bien séparées et ne se retrouveront pas en paquets dans la glace
- + Dans le cul de poule, versez le sucre et les jaunes d'oeuf.
- + Travaillez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- + Versez le lait dans une casserole, avec les gousses évidées et portez à ébullition.
- + Versez ce lait bouillant sur les jaunes d'oeufs sucrés, en fouettant énergiquement. Retirez les gousses de vanille.
- + Versez le mélange dans la casserole et faites épaisir à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule
- + Ajoutez la crème, retirez du feu et laissez refroidir

✚ Versez le mélange dans votre machine Magimix et turbinez pour 30 minutes environs.



Mélangez les oeufs et le sucre



Portez le lait à ébullition



Versez le lait chaud sur les jaunes d'oeufs



On distingue bien les petits grains de vanille



Versez la crème dans la casserole pour l'épaissir



Au début, une épaisse mousse blanche se forme en surface



Au fur et à mesure de l'épaississement, la mousse disparaît



La crème semble être prête



Elle nappe la spatule



Ajoutez la crème...



... et turbinez pour 30 minutes

Glace au Caramel et au beurre salé

Préparation

20 minutes

Repos

Refroidissement du
mélange + 1 h

Magimix

30 minutes

Ingrédients

- + 125 g de sucre
- + 3 jaunes d'œufs
- + 50 cl de lait
- + 15 cl de crème liquide
- + 1 pincée de fleur de sel

Pour le caramel :

- + 100 g de sucre
- + 40 g de beurre demi-sel
- + 5 cl de crème liquide
- + 3 CS d'eau

Préparation:

- + Préparez le caramel : dans une casserole, versez le sucre, le beurre et 3 CS d'eau. Cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur ambrée. Retirez la casserole du feu et ajoutez progressivement la crème (5 cl) sans cesser de remuer.
- + Préparez une crème anglaise au caramel : Faites bouillir le lait. Dans un grand bol, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Versez le lait bouillant sur le caramel,

mélangez, puis versez le lait/caramel sur le mélange aux jaunes d'œufs et sucre en continuant de fouetter. Remettez le tout à cuire sur feu doux tout en remuant et en faisant des 8 avec une cuillère en bois. Faites cuire à la nappe : sur la cuillère nappée de crème, le doigt passé laisse une marque nette.

- + Versez la préparation dans un saladier, ajoutez la crème liquide (15 cl) et mélangez bien.
- + Laissez refroidir à température ambiante puis au frigo au moins une heure.
- + Versez la préparation dans la Magimix et turbinez 30 mn.
- + Transvasez la glace dans un récipient et placez là au congélateur au moins 3 heures.

Glace au chocolat blanc (mousse)

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du
mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 300 g de chocolat blanc
- ✚ 6 oeufs

Préparation:

- ✚ Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- ✚ Ajoutez y les jaunes d'œufs et mélangez.
- ✚ Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement.
- ✚ Turbinez.

Glace au chocolat

Préparation

10 minutes

Repos
Refroidissement du
mélange

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 boîte de 410 g de lait concentré non sucré
- ✚ 50 g. de sucre glace
- ✚ 150 g. de chocolat noir

Préparation:

- ✚ Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 CS d'eau.
- ✚ Batte le lait concentré bien froid au batteur jusqu'à ce qu'il ait triplé de volume.
- ✚ Ajoutez le sucre et le chocolat fondu.
- ✚ Laissez refroidir.
- ✚ Turbinez.

Glace au fromage blanc et citron

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 350 g de fromage blanc lisse
- ✚ 40 cl d'eau
- ✚ 240 g de sucre
- ✚ 1 zeste de citron
- ✚ 2 cl de jus de citron

Préparation :

- ✚ Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le zeste de citron.
- ✚ Laissez refroidir.
- ✚ Mélanger le jus de citron et le fromage blanc.
- ✚ Ajoutez le mélange au sirop.
- ✚ Bien mélanger.
- ✚ Turbinez 25 mn

Total 1211 calories, soit 302 calories par personne

Glace au fromage blanc ou au yaourt

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 200 ml de lait entier
- ✚ 300 g de fromage blanc ou de yaourt
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 1 jus de citron

Préparation:

- ✚ Portez le lait à ébullition, ajoutez y le sucre et mélangez au fouet.
- ✚ Versez le fromage blanc ou le yaourt dans un saladier en fouettant.
- ✚ Ajoutez le lait sucré et le jus de citron.
- ✚ Réservez jusqu'à complet refroidissement.
- ✚ Turbinez.

Total 713 calories, soit 180 calories par personne.

Glace au Nutella et au Mascarpone

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 dl de sirop de canne
- ✚ 150 ml de lait
- ✚ 350 g de Mascarpone
- ✚ 5 CS de Nutella

Préparation :

- ✚ Mélangez le Mascarpone et le lait dans un saladier.
- ✚ Ajoutez le Nutella, bien mélanger.
- ✚ Ajoutez le sirop et mélanger encore.
- ✚ Turbinez.

Glace au Nuttela

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 œuf entier + 1 jaune
- ✚ 250 ml de lait
- ✚ 40 g de sucre
- ✚ 110 g de Nutella

Préparation :

- ✚ Chauffez doucement le lait.
- ✚ Pendant ce temps, fouettez l'œuf entier et le jaune avec le sucre dans un saladier.
- ✚ Lorsque le lait est bien chaud, le verser sur le mélange œufs / sucre.
- ✚ Mélangez et remettez à cuire sur feu doux. Laissez épaissir jusqu'au nappage.
- ✚ Retirez du feu et versez la préparation chaude sur le Nutella.
- ✚ Fouettez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ✚ Turbinez.

On peut utiliser de la crème anglaise toute prête que l'on fait chauffer pour dissoudre le Nutella.

Glace au yaourt et bananes

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 2 yaourts
- ✚ 2 bananes
- ✚ 40 g de sucre

Préparation :

- ✚ Battez les yaourts avec le sucre.
- ✚ Ajoutez les bananes mixées
- ✚ Turbinez.

658 calories en tout, soit 329 calories par personne

Glace au yaourt et fruits

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 yaourt nature entier
- ✚ 3 belles bananes
- ✚ 2 oranges juteuses
- ✚ 1 citron
- ✚ 1 pot de yaourt de sucre glace
- ✚ 3 CS de miel liquide

Préparation :

- ✚ Mixez les bananes, les jus d'orange et de citron.
- ✚ Ajoutez le yaourt, le pot de sucre glace et le miel.
- ✚ Mixez le tout et turbinez.

Glace au yaourt et oeufs

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 2 œufs
- ✚ 150 g de sucre
- ✚ 250 g de yaourt (soit 2)

Préparation :

- ✚ Battez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez le yaourt.
- ✚ Montez les blancs en neige.
- ✚ Mélanger doucement pour que les blancs ne retombent pas.
- ✚ Turbinez.

984 calories en tout, soit 246 calories par personne

Glace au yaourt et oranges

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
25 minutes

Ingrédients

- ✚ 2 yaourts
- ✚ 3 oranges
- ✚ 150 g de sucre

Préparation :

- ✚ Battez les yaourts avec le sucre.
- ✚ Ajoutez le zeste d'une demi orange
- ✚ Ajoutez le jus des oranges
- ✚ Turbinez.

1027 calories en tout, soit 256 calories par personne

Glace aux amandes

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 boîte de 400 g de lait concentré sucré
- ✚ 4 dl de lait
- ✚ 125 g de poudre d'amande
- ✚ 4 gouttes d'extrait d'amande amère.

Préparation:

- ✚ Versez le lait concentré dans un saladier.
- ✚ Le délayer avec le lait au fouet.
- ✚ Ajoutez la poudre d'amande et l'extrait.
- ✚ Bien mélanger.
- ✚ Turbinez 20 mn pour une glace bien moelleuse.

Glace italienne au Mascarpone

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 œufs
- ✚ 1 pot de Mascarpone
- ✚ 1 boîte de lait concentré sucré
- ✚ 1 tasse de café fort froid

Préparation:

- ✚ Séparez les blancs des jaunes.
- ✚ Battez les jaunes avec le Mascarpone et el lait concentré.
- ✚ Montez les blancs en neige et ajoutez la préparation jaunes d'œufs / Mascarpone.
- ✚ Versez le café et mélangez bien.
- ✚ Turbinez.

Servez dans une coupe arrosée de café chaud.

Glace légère à la fraise

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g de fraises
- ✚ 100 g de sucre en poudre
- ✚ 1 jus de citron
- ✚ 300 g de yaourt (et / ou crème : on peut mélanger)

Préparation:

- ✚ Dans un mixer, mettre les fraises, le sucre, le jus de citron et les yaourts (environ 2 yaourts et demi)
- ✚ Bien mélanger
- ✚ Mettre le mélange au réfrigérateur pour qu'il soit bien frais
- ✚ Verser dans la sorbetière.
- ✚ Laisser tourner (environ 15 min) c'est prêt.

Glace Pina Colada

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 boîte de lait de coco (400 ml)
- ✚ 35 cl de crème fraîche liquide entière
- ✚ 2 jaune d'œufs
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 50 g de noix de coco râpée
- ✚ 1 bonne CS de rhum
- ✚ Quelques tranches d'ananas finement coupées en morceaux.

Préparation:

- ✚ Faites chauffer 400 ml de lait de coco avec 10 cl de crème liquide.
- ✚ Pendant ce temps, mélangez le sucre et les jaunes d'œuf et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la noix de coco râpée.
- ✚ Versez le lait de coco bouillant petit à petit sur ce mélange, puis remettez à chauffer sur feu doux tout en remuant constamment.
- ✚ Quand la crème nappe la cuillère en bois retirez du feu, ajoutez le rhum et le reste de crème, mettre à refroidir.
- ✚ Turbinez. Ajouter les petits morceaux d'ananas quelques mn avant la fin.

Lait chocolaté glacé

Préparation
10 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 500 ml de lait
- + 3 CS de cacao
- + 50 g de sucre

Préparation:

- + Faites chauffer le lait et le sucre dans une casserole, en remuant pour bien faire fondre le sucre.
- + Dans un petit bol, diluez la poudre de cacao avec un peu de lait chaud dans un premier temps, puis ajoutez le reste du lait.
- + Laissez refroidir.
- + Turbinez.

500 calories en tout, donc 125 calories par personne.

Parfait au café

Préparation
15 minutes

Repos
Refroidissement du mélange

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 75 g de sucre
- + 4 jaunes d'œufs
- + 450 ml de crème fraîche épaisse
- + 2 CS de café soluble

Préparation:

- + Dans une petite casserole, mettez le sucre et 4 CS d'eau. Placez sur le feu et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Amenez à ébullition jusqu'à obtenir un sirop léger (environ 4 à 5 mn).
- + Battez les jaunes dans un bol, et continuez à fouetter tout en faisant couler le sirop légèrement refroidi sur les œufs. Laissez refroidir.
- + Faites dissoudre le café dans une CS d'eau puis ajoutez le café et la crème fraîche dans le mélange des œufs en remuant bien.
- + Turbinez.

Vacherin

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
30 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 œufs
- ✚ 2 sachets de sucre vanillé
- ✚ 80 g de sucre
- ✚ 200 ml de crème
- ✚ 1 paquet de meringues

Préparation:

- ✚ Séparez les blancs des jaunes.
- ✚ Montez les blancs en neige et mélangez les jaunes avec les sucres.
- ✚ Montez la crème en chantilly.
- ✚ Mélangez tous les ingrédients et turbinez.

*Dans un moule à cake, mettez une couche de glace,
une couche de meringue et alternez plusieurs couches.
Placez au congélateur.*

Les Sorbets

Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée et de sirop à 28° Baumé, soit d'alcool et de sirop à 28° Baumé.

Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum.

La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Le sorbet augmente à peine de volume car il ne comporte ni corps gras ni œuf. Un sorbet d'un litre pèse entre 900 et 950 g.

La préparation de base est de :

500 g de fruits mixés

3 à 4 dl de sirop

1 à 2 dl d'eau (selon les fruits)

Citron ou autre parfum

Turbinage : 20 mn pour un sorbet onctueux.

Gaspacho en sorbet

Préparation

20 minutes

Repos

Refroidissement du coulis
de tomate

Magimix

20 minutes

Ingrédients

- ✚ 1 grosse boîte de tomates pelées (à placer la veille, au réfrigérateur)
- ✚ 1 belle tomate
- ✚ 1 poivron
- ✚ 1 oignon
- ✚ 1/2 concombre
- ✚ persil et coriandre ciselés
- ✚ Sel, poivre, Tabasco, sauce Worcestershire
- ✚ Un trait d'huile d'olive

Préparation:

- ✚ Détaillez les légumes en petits dés
- ✚ versez la boîte de tomates pelée dans le mixer, avec les condiments et le persil et la coriandre.
- ✚ mixez les tomates, mais sans laisser trop longtemps, afin de ne pas chauffer le gaspacho.
- ✚ Dans votre machine Magimix, versez la moitié de la soupe, ainsi que la moitié des légumes détaillés en dés et enclenchez-la pour 15 à 20 minutes.

Présentation:

- ✚ Versez le gaspacho dans une assiette creuse
- ✚ Ajoutez des légumes en garniture.
- ✚ Dressez, au centre de l'assiette, une belle boule de sorbet au gaspacho et servez sans attendre.

Voilà une entrée idéale pour les jours de grosse chaleur, ainsi que pour les personnes qui surveillent leur ligne (supprimez, en ce cas, l'huile d'olive)



Le gaspacho se turbine très facilement



Et donne un résultat très agréable à l'oeil



Versez la soupe froide dans l'assiette



Ajoutez de la garniture



Prélevez une boule de sorbet...



... et déposez-la au centre de l'assiette



Joyeux appétit!



Régalez-vous!

Sorbet à l'ananas

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g d'ananas frais
- ✚ 3 dl de sirop
- ✚ ½ jus de citron vert

Préparation:

- ✚ Mixez l'ananas.
- ✚ Ajoutez le sirop et le jus.
- ✚ Turbinez dans la machine Magimix

(On peut utiliser une petite boîte d'ananas en conserve).

Sorbet à l'orange

Préparation
5 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 75 cl de jus d'orange
- ✚ 150 g de sucre glace
- ✚ 1 jus de citron

Préparation:

- ✚ Versez les ingrédients tels quels dans la Magimix et turbinez.

Sorbet à la banane

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g de bananes bien mûres (soit 5)
- ✚ 3 dl de sirop de canne
- ✚ 1 dl d'eau d'eau
- ✚ ½ jus de citron jaune
- ✚ 1 CS de rhum blanc

Préparation:

- ✚ Mixez les bananes.
- ✚ Ajoutez le jus de citron, le rhum, l'eau et le sirop.
- ✚ Passez le tout au mixer
- ✚ Versez le mélange dans la machine Magimix et turbinez.

Excellent !

Sorbet à la fraise

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g. de fraises
- ✚ 4 dl de sirop
- ✚ ½ jus d'orange
- ✚ ½ jus de citron

Préparation:

- ✚ Mixez les fraises afin d'obtenir une purée.
- ✚ Mélangez-les avec le sirop et les jus.
- ✚ Turbinez dans la machine Magimix

Excellent !

Sorbet à la mangue

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 2 mangues bien mûres
- ✚ 1 citron vert, jus
- ✚ 1 dl d'eau
- ✚ 3 dl de sirop

Préparation:

- ✚ Mixez les mangues
- ✚ Ajoutez le jus de citron vert et le sirop
- ✚ Mélangez et versez l'appareil dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

Excellent !

Sorbet à la noix de coco 1

Préparation
30 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 200 g. de noix de coco râpée
- ✚ 1/2 litre d'eau
- ✚ 150 g. de sucre
- ✚ 1 citron

Préparation:

- ✚ Dans une casserole, portez l'eau à ébullition puis jetez-y la noix de coco râpée
- ✚ Laissez frémir durant 15 minutes
- ✚ Ajoutez le sucre, remuez et ajoutez le jus du citron
- ✚ Laissez refroidir
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez

Vous pouvez mixer l'appareil avant de le verser en sorbetière. Il est bien entendu possible de préparer cette recette avec une noix de coco fraîche. En ce cas, il faudra l'ouvrir et la râper. L'eau de végétation qu'elle contient sera utilisée pour réaliser ce sorbet.

Sorbet à la noix de coco 2

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 40 cl de lait de coco non sucré
- + 50 g de sucre en poudre
- + 5 cl d'eau
- + 10 cl de lait entier
- + 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée

Préparation:

- + Portez à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop
- + Laissez refroidir et incorporer le lait de coco
- + Ajoutez le lait entier, mélangez et filtrez
- + Versez dans la machine à glace Magimix et turbinez 20 mn
- + Ajouter la noix de coco râpée tout à la fin

Sorbet à la pomme

Préparation
10 minutes

Repos
Une nuit

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g de morceaux de pomme
- ✚ 300 g. de sucre
- ✚ 30 cl d'eau
- ✚ Jus de 2 citrons jaunes

Préparation:

- ✚ Préparez le "Cocktail": coupez les pommes, non pelée mais épépinées et équeutées en fines lamelles
- ✚ Arrosez du jus de deux citrons et mettez au congélateur pour la nuit
- ✚ Le lendemain, faites bouillir l'eau et le sucre et versez non bouillant sur les pommes congelées
- ✚ Passez le tout au mixer
- ✚ Une fois refroidi, versez le mélange dans la machine Magimix et turbinez

Sorbet à la verveine

Préparation
10 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 400 g de sucre en poudre
- ✚ 40 cl d'eau
- ✚ 4 bouquets de verveine
- ✚ le jus de 6 citrons
- ✚ 30 cl de Perrier
- ✚ 2 blancs d'oeufs

Préparation:

- ✚ Portez l'eau à ébullition avec le sucre et le jus de citron
- ✚ Ajoutez la verveine
- ✚ Faites refroidir en laissant infuser
- ✚ Passez au chinois (passoire fine, conique)
- ✚ Incorporez le Perrier et les blancs d'oeufs
- ✚ Passez à nouveau au chinois
- ✚ Versez dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

Sorbet au Calvados ou au Kirsch

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
40 minutes

Ingrédients

- ✚ ½ litre de sirop à 28°B
- ✚ 4 dl d'eau minérale
- ✚ 1 dl de Calvados (50°) ou de Kirsch (40°)

Préparation:

- ✚ Mettez les ingrédients directement dans la turbine, ils seront automatiquement mélangés.
- ✚ Avec un alcool comme le Kirsch, la Williamine, etc... qui ne titre que 40°, procédez de la même façon en ajoutant 3,5 dl d'eau au lieu de 4 dl.
- ✚ Turbinez.

Sorbet au champagne

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 50 cl. de champagne brut
- ✚ 300 g. de sucre
- ✚ 10 cl. de jus d'orange
- ✚ 30 cl. d'eau

Préparation:

- ✚ versez l'eau et le sucre dans la casserole et portez à ébullition. Éteindre le feu au premier bouillon.
- ✚ Lorsque le sirop est froid, ajoutez le jus d'orange et le champagne.
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez.

Pour servir ce sorbet de luxe, mettez des coupes au frigo, afin qu'elles soient bien glacées pour y recevoir le sorbet. On peut verser un peu de champagne sur le sorbet ou le panacher avec un sorbet au framboises, cassis, ou fraises des bois.

Sorbet au chocolat 1

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 300 g. de sucre
- ✚ 100 g. de cacao
- ✚ 30 cl d'eau + 50 cl

Préparation:

- ✚ Versez le sucre dans une casserole et ajoutez l'eau
- ✚ Portez à ébullition en remuant, afin de dissoudre le sucre
- ✚ Au premier bouillon, éteindre le feu
- ✚ Tamisez le cacao au-dessus de la casserole, tout en mélangeant
- ✚ Laissez refroidir la préparation
- ✚ Ajoutez 50 cl d'eau au mélange froid en remuant pour bien mélanger
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez

Servir avec des oranges confites ou des feuilles de chocolat (after Eight, Lindt)

Sorbet au chocolat 2

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 300 g. de Chocolat noir à 70% de cacao
- ✚ 250 g. de Sucre
- ✚ 50 g. de Cacao en poudre non sucré
- ✚ 10 g. de Vanille liquide
- ✚ 1 litre d'eau

1 - Préparez l'appareil

Dans une casserole, versez un litre d'eau, le sucre, la poudre de cacao et la vanille. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 mn.

2 - Ajoutez le chocolat

Ajoutez le chocolat en morceaux et fouettez jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

Dès que l'ébullition a repris, posez la casserole dans de l'eau froide pour que la préparation refroidisse rapidement.

3 - Laissez prendre.

Versez la préparation dans la machine à glace Magimix et laissez tourner jusqu'à ce que vous obteniez un sorbet onctueux. (20 mn)

Sorbet au citron vert

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 4 citrons verts
- ✚ 2 citrons jaunes
- ✚ 3/4 litre d'eau
- ✚ 400 g. de sucre

Préparation:

- ✚ Pressez le jus des citrons et passez-le au tamis
- ✚ Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre et portez à ébullition à feu doux
- ✚ Ajoutez les jus de citron et laissez frémir 5 minutes
- ✚ Laissez refroidir
- ✚ Versez dans votre machine à glace Magimix et turbinez

Sorbet aux abricots secs

Préparation
10 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 150 g. d'abricots secs
- ✚ 2 dl d'eau

Trempez les abricots secs toute la nuit

Préparation:

- ✚ 1/2 dl d'eau
- ✚ 1/2 dl d'eau de trempage
- ✚ 75 g de sucre

Préparez le sirop de sucre (comme pour le sorbet aux baies) et réduisez les abricots en purée avec le sirop.

Préparation comme pour le sorbet aux baies.

Sorbet aux baies (recette de base)

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 1 dl d'eau
- + 100 g. de sucre
- + 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
- + 500 g. de baies parées (fraises, myrtilles, mûres, framboises, groseilles rouges, etc...)

Préparation:

- + Préparez le sirop : dans une casserole, versez l'eau et le sucre, portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 2 minute à petit feu, puis laissez refroidir
- + Dans le mixer, versez le sirop de sucre, les baies et le jus de citron
- + Réduisez le tout en purée fine, puis passez au tamis
- + Versez la purée dans votre machine à glace Magimix et turbinez

Selon l'acidité des baies utilisées, on ajoutera un peu de sucre glace au mélange qui paraîtra un peu trop sucré avant la congélation : le froid, en effet, réduit la sensibilité au sucre lorsqu'on goûte un sorbet.

Cette préparation de base vous permet de réaliser toutes sortes de sorbets, en modifiant un peu les ingrédients

Sorbet aux cerises

- ✚ 1 dl d'eau
 - ✚ 125 g. de sucre
 - ✚ 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
 - ✚ 2 c. à soupe de kirsch (facultatif)
 - ✚ 350 g. de cerises griottes dénoyautées
- Préparation comme pour le sorbet aux baies

Sorbet aux pêches

- ✚ 1 dl d'eau
 - ✚ 75 g. de sucre
 - ✚ 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
 - ✚ 2 c. à soupe de sirop grenadine
 - ✚ 350 g. de pêches pelées et dénoyautées
- Préparation comme pour le sorbet aux baies. Remplacez les pêches par des nectarines.

Sorbet aux melons

- ✚ 1/2 dl d'eau
 - ✚ 1/2 dl de porto
 - ✚ 75 g. de sucre
 - ✚ 350 g. de melon paré
- Préparation comme pour le sorbet aux baies

Sorbet aux coings

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Préparation du jus:

- ✚ 500 g. de coings
- ✚ 5 dl d'eau

1. Essuyer les coings avec un linge, couper en deux sans éplucher et mettre dans la marmite à vapeur
2. Ajouter l'eau et cuire les coings pendant 10 minutes
3. Couper les fruits en morceaux, versez avec le jus dans une terrine et laisser reposer 1 jour sans couvrir pour que les fruits prennent leur belle couleur rouge.
4. Réchauffer dans le jus et versez dans le sac à gelée pour récolter le jus.

Préparation du sorbet:

- ✚ Environ 4.5 dl de jus de coings
- ✚ 125 g. de sucre

Portez à ébullition en remuant de temps à autre, puis baissez le feu et faites cuire doucement pendant 2 minutes.

Laissez refroidir et procédez comme pour le sorbet aux baies.

Sorbet aux fines herbes

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 500 g de fromage blanc
- ✚ 2 CS de sirop de sucre de canne
- ✚ Persil plat, basilic, ciboulette
- ✚ Sel, poivre

Préparation:

- ✚ Assaisonnez le fromage blanc de sel et de poivre, mélangez au sirop.
- ✚ Mettez dans la turbine.
- ✚ Ciselez les herbes et mélangez-les dans un bol.
- ✚ Dès que le sorbet commence à prendre, ajoutez les herbes.

A déguster avec des feuilles d'endives.

Sorbet aux framboises

Préparation
10 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- + 500 g de framboises
- + 3 dl de sirop de canne
- + ½ jus de citron

Préparation:

- + Lavez et mixez les framboises.
- + Passez les coulis au chinois.
- + Ajoutez le sirop et le jus de citron.
- + Bien mélanger.
- + Versez dans la Magimix et turbinez.

Sorbet aux kiwis

Préparation
10 minutes

Repos
Non

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 225 g de kiwis
- ✚ 2 dl de sirop de canne
- ✚ ½ jus de citron
- ✚ 1 blanc d'œuf

Préparation:

- ✚ Mixez les kiwis avec le jus de citron.
- ✚ Mélangez au sirop.
- ✚ Montez le blanc en neige et l'incorporer à la préparation.
- ✚ Turbinez.

Sorbet aux quetsches

- ✚ 1 dl d'eau
- ✚ 100 g. de sucre
- ✚ 1 bâton de cannelle
- ✚ 350 g de quetsches parées et dénoyautées

Préparez le sirop de sucre comme pour le sorbet aux baies

Mettez les fruits en casserole, avec le bâton de cannelle et faire cuire à petits frémissements pendant 3 minutes

Réduire le tout en purée avec le jus, et passer au tamis

Préparation comme pour le sorbet aux baies

Sorbet aux citrons

- ✚ 2 1/2 dl d'eau
- ✚ 150 g. de sucre
- ✚ 2 dl de jus de citron frais

Préparation comme pour le sorbet aux baies

Sorbet pamplemousse - menthe

Préparation
20 minutes

Repos
Refroidissement du sirop

Magimix
20 minutes

Ingrédients

- ✚ 3 pamplemousses (non traités, si possible)
- ✚ 30 cl d'eau
- ✚ 175 g. de sucre
- ✚ 4 c. à soupe de menthe ciselée

Préparation:

- ✚ Prélevez le zeste d'un pamplemousse
- ✚ Chauffez l'eau avec le zeste et le sucre, jusqu'à ce que ce dernier fonde
- ✚ Laissez frémir ce sirop à feu doux pendant 5 minutes
- ✚ Hors du feu, jetez la menthe dans le sirop et laissez infuser
- ✚ Laissez refroidir ce sirop parfumé
- ✚ Pressez le jus des pamplemousses
- ✚ Mélangez le jus et le sirop froid
- ✚ Versez dans votre machine à glaces Magimix et turbinez

La turbine à glace Magimix



Reçue le 12 juin 2010