

MODE D'EMPLOI

Toutes nos recettes sont données pour 1/2 litre (capacité de chacune des cuves de la sorbetière 2 parfums).
Si vous possédez une sorbetière-pâtisseries 1 parfum (capacité 1 litre), doublez les quantités.
Pour éviter tous risques de débordement, respectez bien les quantités indiquées.

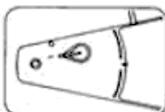
1 - Il est indispensable d'obtenir un contact direct entre la cuve de la sorbetière et la source de froid : si nécessaire, dégivrez le freezer (***) ou le compartiment conservateur (****) de votre réfrigérateur.

2 - Dans le cas d'un freezer ou d'un congélateur (****), réglez sur la position froid maximum.

3 - Versez la préparation dans la cuve.



4 - Adaptez l'ensemble bras-batteurs au bloc moteur.



5 - Pour la sorbetière 2 parfums, vérifiez que les 2 interrupteurs situés sous le bloc moteur sont sur la position 1. Ils provoqueront l'arrêt automatique.



6 - Mettez les batteurs en position verticale : pour cela tirer sur le bras et tourner.



7 - Fixez le bloc moteur sur le bord de la cuve.



8 - Versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous poserez la sorbetière afin d'assurer le contact direct avec l'appareil frigorifique.

9 - Branchez : le cordon d'alimentation peut être pincé sans inconvénient par la porte dont le joint assurera l'étanchéité.

10 - Lorsque la glace "prend", les batteurs se relèvent. Vous pouvez débrancher et enlever le bloc moteur. (Le moteur peut aussi être laissé en place et continuer à fonctionner sans aucun risque). La sorbetière 2 parfums s'arrête automatiquement. Il faudra encore 1 h 1/2 à 2 h 1/2 pour que la glace soit prise.

11 - Pour qu'une glace prenne toute sa saveur elle ne doit pas être dégustée trop froide : 2 heures avant de consommer posez le couvercle sur la cuve et mettez-la au réfrigérateur.

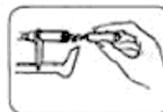
12 - Démoulez : passez la cuve 5 secondes dans un fond d'eau chaude. Pour la sorbetière 2 parfums, séparez les deux cuves : par de petits mouvements rapides, décollez la glace. Démoulez d'abord la petite au centre du plat, puis autour la couronne.

13 - Vous pouvez conserver la glace démolée au freezer ou dans le compartiment conservateur. Mais pensez à la replacer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Nettoyage

Votre sorbetière SEB est d'un entretien très facile. La seule précaution est de ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau. Il se nettoie avec une éponge humide. Passez couvercle, cuve et bras batteurs sous l'eau chaude.

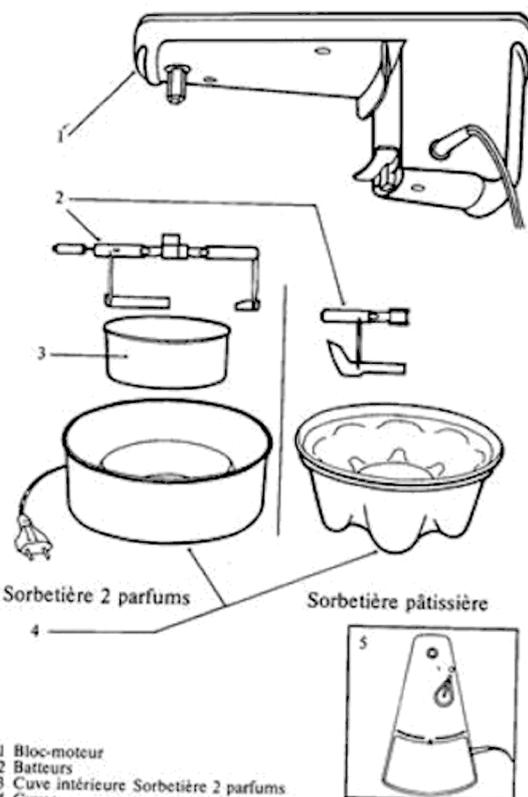
Ne laissez jamais d'eau dans les articulations des bras batteurs. Pour cela, démontez chaque bras en dévissant son axe. Puis sécher soigneusement avant de remonter.



INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Votre sorbetière SEB doit vous donner toute satisfaction. En cas de difficultés, consultez le tableau ci-dessous. Si les "remèdes" proposés sont inopérants, adressez-vous à votre revendeur.

LES EFFETS	LES CAUSES	LES REMÈDES
La glace met très longtemps à prendre (Plus de 3 h) ou ne prend pas.	- Votre réfrigérateur ne produit pas assez de froid. - La sorbetière n'est pas en contact direct avec la source de froid.	- Vérifier que le réfrigérateur est réglé au maximum de froid. - Dégivrer ou verser encore 1/2 à 1 verre d'eau tiède à l'emplacement de la sorbetière.
Il y a des paillettes, les batteurs remontent trop tôt.	- La préparation est trop épaisse, ou pas assez homogène. - Les batteurs frottent sur la cuve, et remontent.	- Battre encore la préparation. - Vérifier que le bloc moteur est bien en place, de façon que les batteurs ne frottent plus sur la cuve.
Les batteurs ne se relèvent pas, et le moteur se bloque. Les batteurs sont pré-réglés en usine : ils ne comportent pas de réglage + ou - (dur).	- Les articulations des batteurs sont bloquées par de la glace.	- Nettoyer et SÉCHER très soigneusement les batteurs (voir p. 5). S'il y a de l'eau dans les articulations, elle risque de geler et de bloquer.



- 1 Bloc-moteur
2 Batteurs
3 Cuve intérieure Sorbetière 2 parfums
4 Cuves
5 Dessous du bloc-moteur de la sorbetière 2 parfums avec les deux interrupteurs en position 0.

Mieux qu'un excellent dessert, les glaces constituent un aliment sain et nutritif, particulièrement recommandé aux jeunes enfants. Des laitages, des fruits, et une bonne dose de vitamines, voilà ce que vous leur offrez en leur servant une glace. Ces recettes particulièrement légères ont été spécialement mises au point pour eux.

1. Glace à la vanille

Pour $\frac{1}{2}$ l. :

4 dl. de lait

80 g. de sucre

2 oeufs

1 gousse de vanille

Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Hors du feu, laissez infuser 20 mn et retirez la vanille. Ensuite, battez les oeufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Délayez dans le lait tiède. Mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu très doux en remuant. Ne pas laisser bouillir. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère. Laissez refroidir puis versez dans la sorbetière.

2. Glace au caramel

Pour $\frac{1}{2}$ l. :

150 g. de sucre en poudre

1 dl. d'eau tiède

1 dl. d'eau froide

$\frac{1}{4}$ l. de lait concentré non sucré.

Dans une petite casserole faites fondre le sucre dans l'eau tiède. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel d'une belle couleur

ambrée. Hors du feu, ajoutez y l'eau froide, mélangez et laissez refroidir complètement. Faites légèrement mousser le lait au fouet ou au mixer, incorporez y peu à peu le caramel et versez dans la sorbetière.

3. Crème glacée au sirop de fruits

Pour $\frac{1}{2}$ l.

4 dl. de lait

4 cuillerées à café de maïzena

100 g. de sucre

2 cuillerées à soupe de sirop (fraise, grenadine, orgeat, menthe, etc.)

1 cuillerée à soupe (50 g.) de crème fraîche.

Délayez la maïzena dans $\frac{1}{2}$ verre de lait froid. Faites chauffer le reste du lait avec le sucre. Ajoutez la maïzena en tournant sans arrêt. Faites bouillir 10 secondes sans cesser de remuer. Le lait épaissi, retirez du feu, tournez encore quelques instants et laissez refroidir avant d'incorporer sirop et crème. Versez dans la sorbetière.

4. Crème glacée au cacao

Pour ½ l.:

4 dl. de lait

100 g. de sucre

2 cuillerées à soupe de cacao

non sucré

3 cuillerées à café de maïzena

facultatif: 1 cuillerée à soupe (50 g.) de crème fraîche.

Même préparation que pour la recette N°3. Ajoutez le cacao lorsque la préparation est chaude et mélangez bien pour qu'il fonde. Versez dans la sorbetière.

5. Crème glacée aux fraises

Pour ½ l. :

3 dl. de lait

3 cuillerées à café de maïzena

100 g. de sucre

100 g. de fraises.

Même préparation que pour la recette N° 3. Après avoir lavé, égoutté et écrasé les fraises, incorporez les au lait complètement refroidi. Versez dans la sorbetière.

6. Glace à l'orange et au yaourt

Pour ½ l. :

2 yaourts de 12 cl.

3 oranges non traitées

150 g. de sucre.

Battez les yaourts avec le sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Râpez 1/2

zeste d'orange et incorporez le au mélange. Pressez les oranges (1,5 dl. de jus),

Mélangez bien, versez dans la sorbetière.

LES SORBETS FACILES A PREPARER, TOUJOURS REUSSIS

Des fruits, du sucre et de l'eau, les sorbets sont faciles à préparer et toujours réussis. Servez les au dernier moment : un sorbet n'attend pas. Riches de la saveur variée des fruits frais, ils terminent en beauté et en légèreté les plus grands repas et les plus simples.

7. Sorbet à l'orange

Pour ½ l. :

3 oranges

le jus d'un citron

200 g. de sucre en poudre

1,5 dl. d'eau tiède.

Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et tournez pour que le sucre fonde. Faites chauffer et retirez le sirop dès le premier bouillon. Après avoir pelé très finement 2 oranges, faites infuser les zestes dans le sirop. D'autre part, pelez les oranges à vif puis retirez la pulpe. Épépinez. Passez la pulpe au mixer. Ajoutez y le jus de citron et le sirop filtré. Mixez encore et versez dans la sorbetière.

8.Sorbet au citron

Pour ½ l. :
4 citrons
1 orange
200 g. de sucre *
1,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 7.

Ce sorbet peut être servi dans un citron, même possibilités pour l'ananas, l'orange...

9.Sorbet à l'abricot

Pour ½ l. :
350 g. d'abricots bien mûrs
le jus d'un citron
220 g. de sucre
1,5 dl. d'eau tiède.

Faites le sirop comme pour la recette N° 7. Dénoyautez les abricots.

Passez les au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. A cette purée, ajoutez le jus d'un citron et le sirop. Mélangez bien (ou mixez encore). Versez dans la sorbetière.

10.Sorbet au melon

Pour ½ l. :
1 melon bien mûr 700 g.
200 g. de sucre
le jus d'un citron
1 ½ cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger
1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 9.

11.Sorbet aux fraises

Pour ½ l. :
250 g. de fraises
le jus d'une orange et d'un citron
200 g. de sucre
0,5 dl. d'eau tiède.

Faites le sirop comme pour la recette N° 7. Laissez refroidir.

Lavez, égouttez et passez les fraises au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. Ajouter les jus d'orange et de citron, puis le sirop. Mélangez bien, versez dans la sorbetière.

12.Sorbet à la poire fondante

Pour ½ l. :
2 poires bien mûres
le jus de 2 citrons
180 g. de sucre
1 sachet de sucre vanille
1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la recette N° 9 mais, après avoir pelé, épépiné et écrasé les poires, ajoutez aussitôt le jus des citrons à la purée obtenue afin que celle-ci ne s'oxyde pas.

13 . Sorbet à la banane

Pour ½ l. :
2 grosses bananes mûres
le jus d'un citron
140 g. de sucre
1,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la
recette N° 9.

14.Sorbet au cassis

Pour ½ l. :
250 g. de cassis
le jus d'une orange
200 g. de sucre
0,5 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la
recette N° 11, mais supprimez le jus
de citron.

15.Sorbet aux framboises

Pour ½ l. :
250 g. de framboises
le jus d'une orange
200 g. de sucre
1 dl. d'eau tiède.

Même préparation que pour la
recette N° 11, mais supprimez le jus
de citron

LES GLACES UN DESSERT SIMPLE ET RAFFINÉ

Confectionnées avec du lait , du
sucre, des jaunes d'oeufs et de la
crème, c'est un dessert simple ou
raffiné, idéal pour tous les repas.
Petits trucs pour glaces réussies.

* **Le lait** Ne versez jamais du lait
chaud sur les jaunes d'oeufs.
Pendant qu'il refroidit, faites y
infuser une gousse de vanille, un
zeste de citron ou un bâton de
cannelle.

Vous pouvez aussi utiliser du lait en
poudre.

* **Les jaunes d'oeufs** Délayez les
jaunes avec une cuillerée d'eau ou de
lait froid avant de les mélanger au
sucre en poudre.

* **La Chantilly** 1 heure avant de la
préparer, mettez la crème fraîche, le
bol et le fouet sur la clayette la plus
haute de votre réfrigérateur. Sucrez
la crème juste avant de fouetter (1
cuillerée à café de sucre pour 100 g.
de crème) et dès que la Chantilly est
prête replacez la au réfrigérateur.

* **Raisins secs, fruits confits,
petites meringues, etc...**

Introduisez les dès que les batteurs
se relèvent. La glace n'est pas encore
"prise".

16. Glace à la vanille

Pour 1 ½ l.:

300 g. de crème fraîche

1 verre de lait

75 g. de sucre

1 paquet de sucre vanillé

ou 1 ½ cuillerée d'extrait liquide ou en poudre de vanille.

Faire fondre le sucre dans le lait additionné de vanille. Ajoutez le lait sucré et parfumé à la crème en mélangeant au fouet. Versez dans la sorbetière.

100 g. de sucre en poudre

½ verre d'eau (9 cl.)

¼ l. de purée de poires

¼ l. de crème fraîche.

Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux. Mettez les jaunes dans une terrine, battez les au fouet électrique en y ajoutant peu à peu le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et blanc, puis ajoutez la purée de fruits et la crème fouettée en chantilly. Mélangez et versez. Peut se faire avec des pêches, des abricots...

17. Glace chocolat café

Pour 1 ½ l.:

2 cuillerées à soupe de cacao sucré

1 cuillerée à café de café soluble

1 oeuf 80 ou 100 g. de sucre

1 dl. de crème fraîche

très froide

1,5 dL de lait très froid.

Battez la crème en chantilly avec 1 cuillerée à soupe de lait. A part, battez l'oeuf entier et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre et légère. Ajoutez y café et cacao, puis le lait en battant ou en mixant toujours. Incorporez délicatement ce mélange à la chantilly, Versez dans la sorbetière.

18 Glace aux poires

Pour ½ l.:

2 jaunes d'oeufs

19. Glace aux fruits

Pour ½ l.:

¼ l. De jus de fruits frais

120 g. de sucre en poudre

¼ l. de crème fraîche

le jus d'une orange et d'un citron.

Après avoir équeuté, dénoyauté ou épluché les fruits, passez les au mixer puis filtrer le jus. Fruits rouges : ajoutez le jus d'un citron et d'une orange, l'ananas, le jus de 2 citrons. Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème fraîche battue en chantilly. Peut se faire avec des fraises, framboises, groseilles, cerises, ananas...

20 Glace au citron

Pour ½ l. :

½ jus de citron

¼ L d'eau

150 g. de sucre

2 jaunes d'œufs

¼ l. crème fouettée

le zeste râpé d'un citron.

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition puis laissez bouillir 3 mn. Arrêtez la cuisson, ajoutez le zeste râpé et laissez tiédir. Dans une autre casserole, mettez les jaunes d'œufs. Ajoutez le sirop tiède en mince filet, en battant au fouet puis sans cesser de battre, faites épaissir le mélange sur feu doux. Laissez refroidir en fouettant encore avant de verser le jus de citron. Passez. Ajoutez la crème fouettée en chantilly. Peut se

faire avec orange, mandarine, pamplemousse, citron vert.

21 Glace au café

Pour ½ l.:

4 dl de lait

2 œufs

100 g. de sucre

50 g. de café frais.

Broyez les grains de café très grossièrement. Faites bouillir le lait. Hors du feu, jetez y le café. laissez infuser à couvert pendant 20 mn puis, passez. Battez les œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange blanc. Délayez le avec le lait tiède, mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu doux en remuant sans cesse. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque toute la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Vous pouvez remplacer ½ dl. de lait par 50 g. de crème fraîche que vous incorporerez à la crème au moment de la verser dans la sorbetière.

POUR VOS AMIS LES GLACES DE FETE

Tous les sorbets, toutes les glaces sont dignes d'être offerts à vos amis. Mais si vous désirez leur présenter un dessert un peu exceptionnel, voici des recettes plus recherchées et tout aussi faciles à réaliser. Vous trouverez plus loin des idées pour les décorer, les présenter et réaliser des "mariages" réussis.

22 Glace aux noix

Pour ½ l.:

75 g. de noix épluchées

75 g. de sucre

2 oeufs

1/3 l. de lait tiède.

Mettez les noix dans un mortier avec une cuillerée à soupe de sucre et une cuillerée à soupe de lait. Pilez jusqu'à obtenir une pâte fine. A part, battez les oeufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait tiède en mélangeant bien. Faites cuire à feu doux en remuant. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez la refroidir avant d'incorporer la purée de noix et de la verser dans la sorbetière.

23. Glace Carlotta

Pour ½ l.:

200 g. de crème fraîche

1 verre de lait

75 g. de petites meringues

50 g. de sucre

1 paquet de sucre vanillé ou 1 ½ cuillerée d'extrait liquide.

Préparez la glace à la vanille comme pour la recette N° 16.

Versez dans la sorbetière. Mettez dans l'appareil frigorifique. Dès que les bras se relèvent, incorporez à la glace qui commence à prendre les petites meringues.

24. Glace aux marrons

Pour ½ l. :

200 g. de crème fraîche

1 verre de lait

75 g. de brisures de marrons glacés

50 g. de sucre

1 paquet de sucre vanillé ou 1 ½ cuillerée d'extrait liquide

2 cuillerées à soupe de Cognac.

Préparez la glace à la vanille comme pour la recette N' 16. Parfumez la avec le cognac et versez dans la sorbetière. Mettez dans l'appareil frigorifique. Dès que les bras se relèvent, incorporez à la glace qui commence à prendre, les brisures de marrons que vous aurez fait préalablement macérer dans du Cognac.

25. Glace pralinée

Pour ½ l.
70 g. de praline pilée
2 oeufs
70 g. de sucre
1 1/3 l. de lait tiède.

Même préparation que pour la recette N° 22.

26. Parfait au café

Pour ½ l. :
2 oeufs
100 g. de sucre glace
1 ½ verre d'eau
1 ¼ l. de crème fraîche
2 cuillerées à soupe de café soluble.

Fouettez la crème en chantilly.
Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Mettez un seul blanc dans une terrine et les 2 jaunes dans un grand bol où vous les fouetterez au fouet électrique en versant peu à peu dessus le sirop chaud mais non brûlant.

Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc.
Incorporez alors le café, puis la crème fraîche, cuillerée par cuillerée.
Battez le blanc en neige ferme et incorporez le à la préparation.
Versez dans la sorbetière.

27 Parfait au chocolat

Pour ½ l. :
2 oeufs
75 g. de sucre glace
1 verre d'eau
¼ l. de crème fraîche
50g. de chocolat fondant
1 cuillerée à soupe de café très fort (ou 1/2 cuillerée de café soluble).

Fouettez la crème en Chantilly.
Faites ramollir le chocolat, coupé en morceaux, dans une casserole avec un demi verre d'eau. Faites fondre le sucre dans le reste d'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Versez en filet sur les jaunes le sirop chaud mais non brûlant, en fouettant au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc.

Incorporez alors le mélange chocolat café, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée. Versez dans la sorbetière.

28. Parfait au Grand-Marnier

Pour ½ l. :
2 oeufs
80 g. de sucre glace
½ verre d'eau
¼ l. de crème fraîche
3 cuillerées à soupe de Grand-Marnier.

Fouettez la crème en Chantilly.
Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'oeufs

des jaunes. Mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans un bol où vous les fouetterez énergiquement en incorporant peu à peu le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et froid. Ajoutez alors le Grand Marnier, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée. Battez les blancs en neige et incorporez les à leur tour à la préparation. Versez dans la sorbetière. Servez le parfait au Grand Marnier décoré de rondelles d'oranges crues