

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 46

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Merveilleusement onctueuses

Variations glacées

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

CRÈME GLACÉE

Straciatella, Amarena, Tartufo : comment ne pas fondre en entendant ces noms ? Pour les gourmands, la glace est le summum du plaisir. Si vous n'avez pas de bon glacier au coin de la rue, la meilleure chose à faire est de vous lancer dans la fabrication maison. Vous éviterez ainsi la crème glacée, fabriquée industriellement, qui doit son goût, sa couleur et sa texture à un pot-pourri d'agents liants, de stabilisants, de graisses végétales, d'arômes et de colorants. De plus, s'essayer à de nouvelles créations glacées, en variant ingrédients et consistance ouvre un champ de saveurs inexploré. Où goûterez-vous une glace huile d'olive-zeste de citron ou citrouille-gingembre ? Faire de la crème glacée soi-même n'est pas vraiment compliqué. Tout ce dont vous avez besoin, ce sont de bons ingrédients, une machine à crème glacée - et nos conseils de préparation



De délicieuses glaces faites maison, facilement

À la base de toute crème glacée, on trouve le lait ou la crème ainsi que les œufs et le sucre. Divers ajouts offrent de la variété, de la vanille aux fruits en passant par les noix. Plus le taux de matière grasse de la crème sera élevé, plus la crème glacée sera onctueuse. Les personnes soucieuses de leur silhouette peuvent remplacer la crème par du lait, mais doivent alors s'attendre à une onctuosité moindre. Ce n'est pas seulement la teneur en matières grasses qui détermine la consistance. Pour éviter la formation de cristaux, la masse doit être agitée régulièrement pendant qu'elle congèle. Un travail tout indiqué pour une machine à glace ! Bien sûr, vous pouvez remuer vous-même, mais cela demande de la force et beaucoup de patience. En effet, pour donner à la crème glacée une texture agréable et onctueuse, il faudra la remuer toutes les demi-heures pendant la durée de congélation d'environ 3 heures.



Glaces aux fruits raffinées

L'un des principaux ingrédients de glace aux fruits est la purée de fruits. L'emploi des fruits surgelés est une option intéressante. En effet, ils sont récoltés et congelés à maturité optimale, n'ont plus besoin d'être lavés, épluchés ou coupés. Cela raccourcit le temps de préparation. Les fruits surgelés doivent être décongelés et, tout comme les fruits frais, réduits en purée. Vous souhaitez agrémenter votre glace de morceaux de fruits ? Saupoudrez-les alors de sucre au préalable. Cela évitera que des cristaux de glace ne se forment à l'intérieur du morceau lors de la congélation



Glace au chocolat merveilleusement crémeuse

Privilégiez la qualité : n'utilisez que du chocolat pâtisseries ou du chocolat de couverture de qualité. Un produit de qualité moindre aurait un effet négatif tant sur le goût que la texture de votre crème glacée. Le chocolat de couverture, à teneur plus élevée en beurre de cacao, fond plus facilement et permet d'enrober vos créations glacées



Trucs et astuces

N'utilisez que du sucre cristallisé fin ou en poudre. Le sucre cristallisé à gros grains ne se dissout pas bien. On peut aussi utiliser du sucre glace, du miel ou du sirop d'agave. Veillez également à la fraîcheur des ingrédients et à la maturité optimale des fruits. Les déficits gustatifs, souvent masqués à la cuisson, sont révélés au contraire par le froid. Bon à savoir : l'alcool et les matières grasses donnent une texture plus molle à la glace, le processus de congélation est plus long. Si vous souhaitez parfumer votre glace avec une gousse de vanille ou des grains de café, il est préférable de les faire cuire avec la crème ou le lait, qu'on tamisera ensuite. Il est important de bien refroidir la crème ou le lait ainsi aromatisés avant de poursuivre la préparation. Pour les glaces aux noix, hachez les noix achetées entières juste avant la préparation. C'est le seul moyen d'obtenir un véritable parfum de noix. N'incorporez les noix et autres morceaux (raisins, pépites...) qu'en fin de préparation.



Conserver et servir

Congelez vos créations glacées à -18 °C. Elles se conserveront pendant au moins trois mois. L'utilisation de produits laitiers pasteurisés ou UHT prolonge la durée de conservation. Prudence avec les recettes dans lesquelles les œufs n'ont pas cuit : la crème glacée doit être consommée dans les jours qui suivent. Il est préférable de sortir la glace du congélateur quelques minutes avant de servir. Elle se laisse ainsi plus facilement portionner. Vous pouvez éventuellement utiliser un mixeur plongeant pour l'assouplir. Ne recongelez jamais de la glace décongelée.



Turbine à glace – le garant d'une glace parfaite

Pour préparer des crèmes glacées onctueuses, trois facteurs sont essentiels : des ingrédients de haute qualité, des recettes infaillibles et une machine à glace. Fondamentalement, il y a deux types de machines : les turbines à glaces et les appareils avec récipient accumulateur de froid. Les turbines à glace disposent d'un compresseur permettant de réduire la température à -30 °C si bien que vous confectionnez votre glace en très peu de temps. Si vous utilisez un appareil avec récipient accumulateur de froid, ce dernier doit séjourner jusqu'à 24 heures, selon les modèles, dans le congélateur, afin d'atteindre la température adéquate. Le récipient accumulateur de froid doit absolument être exempt de formation de glace avant utilisation. Il est préférable de gratter la couche de glace avec une spatule avant préparation. Ne rincez en aucun cas le bol à l'eau, sinon une nouvelle couche de glace se formerait immédiatement. Versez les ingrédients préparés aussi froids que possible dans le récipient. Une pale remue alors la préparation qui va prendre sous l'effet du froid. Il faut plus de temps pour les glaces à forte teneur en crème que pour les sorbets. En principe, il est préférable de préparer des quantités modestes et de ne pas dépasser les quantités maximales de la sorbetière. Sinon, la masse ne peut prendre correctement.

Pourquoi l'investissement dans un appareil de qualité se justifie.

Si vous économisez de l'argent sur votre machine à glace, vous perdrez beaucoup en termes de qualité de glace. Les appareils bon marché ne parviennent généralement pas à refroidir correctement la masse de glace. Ce sera donc le congélateur qui s'en chargera, des cristaux de glace indésirables risquent alors de se former. De plus, ces appareils sont généralement très bruyants. Il est donc préférable d'investir dans un appareil de qualité dont vous profiterez longtemps.



GLACE À LA VANILLE (RECETTE DE BASE)

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (environ 200 ml/portion)

1 gousse de vanille
200 ml de lait
200 ml de crème
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre

Préparation

- 1 Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter la pulpe. Porter à ébullition dans une casserole le lait et la crème, avec la pulpe et la gousse de vanille. Réserver et laisser reposer pendant environ 30 minutes.
- 2 Dans un bol, fouetter en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer progressivement la crème à la vanille encore chaude et fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux.
- 3 Passer le mélange à travers un tamis fin. Laisser refroidir complètement en remuant fréquemment. Verser et laisser prendre le mélange refroidi dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur
puissante
Réf. 001T03
299,95 €



Gosses de vanille de Tahiti
Arôme épicé et puissant
Réf. 266M03
11,95 €



**Lot de trois bols
en mélanine**
Réf. 568U04
49,95 €



GLACE À LA PÂTE D'AMANDES

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (environ 200 ml/portion)

200 ml de lait
150 ml de crème liquide
70 g de pâte d'amandes
4 jaunes d'œufs
75 g de sucre
30 ml d'amaretto

Préparation

1 Verser le lait et la crème dans une casserole et porter à ébullition. Incorporer la pâte d'amandes grossièrement émiettée. Réserver le mélange et laisser reposer pendant environ 30 minutes.
2 Fouetter en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter progressivement la crème de pâte d'amandes encore chaude et fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il devienne épais et crémeux.
3 Passer le mélange dans un tamis fin et ajouter l'amaretto. Couvrir et laisser refroidir complètement. Verser et laisser prendre le mélange refroidi dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur puissante
Réf. 001T03
299,95 €



Passoire-chinois
Crochet de maintien antidérapant
Réf. 108Z02727
24,95 €



Batteur à main SMEG au design rétro
Puissance de 250 watts
Réf. 941S01R
149,95 €



GLACE AU PRALINÉ

**Ingrédients pour 2 portions
de 3 boules chacune
(environ 200 ml/portion)**

3 jaunes d'œufs
40 g de sucre
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
60 g de chocolat de couverture
noir
60 g de praliné
Écorce râpée d'une ½ orange
biologique
30 ml de Cointreau
20 ml d'amaretto

Préparation

1 Fouetter en mousse les jaunes d'œuf avec le sucre au bain-marie chaud (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante). Parallèlement, porter à ébullition le lait avec la crème, puis verser dans le mélange jaune d'œuf-sucre. Fouetter au bain-marie jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

2 Faire fondre séparément le chocolat de couverture et le praliné dans un bain-marie bouillant. Mélanger avec l'écorce d'orange au mélange lait-crème. Laisser refroidir le mélange en le remuant de temps en temps.

3 Ajouter le Cointreau et l'amaretto, verser et laisser prendre le mélange dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur
puissante
Réf. 001T03
299,95 €



Chocolat de nappage Valrhona
Valrhona Noir, 66%, 250 g
Réf. 969X08
14,50 €
(5,80 €/100 g)



Casserole bain-marie double paroi
Env. 1 l
Réf. 188C01
24,95 €



GLACE RHUM-RAISIN

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (environ 200 ml/portion)

100 g de raisins secs
2 à 3 c. à soupe de rhum
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
4 c. à soupe de sucre
5 jaunes d'œuf

Préparation

- 1 Mélanger les raisins secs dans un bol avec le rhum et laisser tremper.
- 2 Faire bouillir le lait avec la crème liquide. Parallèlement, battre en crème le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter le mélange lait-crème chaud aux jaunes d'œuf tout en remuant. Fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Verser immédiatement dans un récipient froid afin que la crème ne caille pas. Laisser refroidir dans un bain d'eau froide tout en remuant et passer à travers un tamis fin.
- 3 Ajouter les raisins secs marinés au rhum, puis verser et laisser prendre le mélange dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur puissante
Réf. 001T03
299,95 €



**Batteur à main SMEG
au design rétro**
Puissance de 250 watts
Réf. 941S01R
149,95 €



Lot de 2 bols mélangeurs
extrêmement robustes pour la cuisson et la conservation
Réf. 800N02
32,95 €



CRÈME GLACÉE À LA FRAISE

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (env. 200 ml/portion)

1 gousse de vanille
200 ml de lait
200 ml de crème
3 jaunes d'œufs
130 g de sucre
250 g de fraises
Jus d'un ½ citron

Préparation

1 Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter la pulpe. Porter à ébullition le lait et la crème avec la pulpe et la gousse. Réserver et laisser reposer pendant environ ½ heure.

2 Dans un bol, fouetter en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer progressivement la crème à la vanille encore chaude et fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Passer le mélange au travers d'un tamis fin et laisser refroidir.

3 Nettoyer les fraises à sec, enlever le pédoncule et couper les fruits en deux. Mélanger avec 50 g de sucre et de jus de citron, réduire en purée et incorporer au mélange de glace refroidi. Verser et laisser prendre le mélange dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur puissante
Réf. 001T03
299,95 €



Gosses de vanille de Tahiti
Arôme épicé et puissant
Réf. 266M03
11,95 €



Mixeur plongeant à usage multiple
5 niveaux de vitesse
Réf. 386G01
69,95 €



GLACE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (environ 200 ml/portion)

1 gousse de vanille
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
4 jaunes d'œufs
80 g de sucre
2-3 cuillères à soupe d'Aceto
Balsamico (selon intensité
souhaitée)

Zubereitung

- 1 Couper la gousse de vanille en deux, gratter la pulpe. Porter à ébullition le lait et la crème avec la pulpe et la gousse de vanille. Laisser reposer pendant 10 minutes.
- 2 Dans un bol, fouetter en mousse les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporer progressivement la crème à la vanille encore chaude et fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Passer le mélange au travers d'un tamis fin et laisser refroidir.
- 3 Ajouter le vinaigre balsamique, verser et laisser prendre le mélange dans la sorbetière.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur
puissante
Réf. 001T03
299,95 €



**Véritable Aceto Balsamico Di
Modena**
Bouteille de 250 ml
dans une boîte-cadeau,
6 ans d'âge
Réf. 567R01
14,95 €
(5,98 €/100 ml)



Casserole bain-marie double paroi
Env. 1 l
Réf. 188C01
24,95 €



GLACE MENTHE-CHOCOLAT

Ingrédients pour 2 portions de 3 boules chacune (env. 200 ml/portion)

1 bouquet de menthe
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
4 jaunes d'œufs
70 g de sucre
100 g de chocolat de couverture
noir Valrhona Guanaja

Préparation

- 1 Laver et sécher la menthe, mettre quelques belles feuilles de côté pour la garniture. Faire chauffer le lait avec la crème et la menthe y compris les tiges dans une casserole. Réserver et laisser reposer pendant environ 30 minutes.
- 2 Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter progressivement la crème de menthe encore chaude et remuer. Fouetter le mélange au bain-marie (environ 85 °C, jamais d'eau bouillante) jusqu'à ce qu'il forme une crème épaisse. Remuer à froid dans un bain d'eau froide et passer au tamis.
- 3 Faire fondre le chocolat de couverture noir au bain-marie.
- 4 Verser le mélange de crème glacée épaissit, y verser le chocolat fondu en un mince filet, puis laisser prendre le tout complètement.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Turbine à glace professionnelle
Une technologie de compresseur puissante
Réf. 001T03
299,95 €



Chocolat de nappage Valrhona
Valrhona Noir, 66%, 250 g
Réf. 969X08
14,50 €
(5,80 €/100 g)



Chinois de cuisine
Poignée confortable pour une manipulation facile
Réf. 26H27
39,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Coupelles au chocolat >



Coupelles en gaufre à la pomme >



Pâte à gaufre classique pour coupelles avec glace à la vanille et fruits frais >



Crêpes suzette >



Crêpe aux pommes et au calvados >



American Pancakes >



Bavaroise aux Biscuits Roses >



Mousse au chocolat noir et Biscuits Roses de Reims >



Compotée de fruits rouges, craquant de Biscuit Rose et son nuage rose >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)