

Glaces, sorbets & Co

Maya Barakat-Nuq



Avec ces 130 recettes simplissimes,
vous allez fondre de plaisir !

FIRST
Editions

Glaces, sorbets & Co

Maya Barakat-Nuq

Glaces, sorbets & Co

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2009

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 2^e trimestre 2009

Conception couverture : Olivier Frenot

Mise en page : KN Conception

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

e-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.efirst.com

ISBN numérique : 978-2-7540-2896-7

Introduction

L'origine du sorbet et de la glace

Néron se faisait servir des mélanges de fruits écrasés, de miel et de neige. Shéhérazade, quant à elle, dégustait des sorbets au citron dans les *Mille et Une Nuits*. Bref retour en arrière : les Chinois en seraient les inventeurs, près de trois mille ans avant l'ère chrétienne, Marco Polo l'importateur en Italie, et Catherine de Médicis la promotrice, bien avant l'avènement des glaces (au XVII^e siècle)...

Glace ou sorbet, quelle est la différence ?

Une glace est préparée avec du lait, de la crème ou souvent un subtil dosage des deux – auquel on peut ajouter des jaunes d'œufs et différents parfums et saveurs ou même des fruits ou des légumes.

Le sorbet, quant à lui, est une purée de fruits additionnée de sirop, que l'on fait prendre au froid. Certaines préparations intègrent également des blancs d'œufs montés en neige, qui ont pour objet de rendre la préparation encore plus légère et mousseuse.

Le sorbet plaît à plusieurs titres : il est frais, digeste, facile à servir et n'est pas gras.

Sucré ou salé, aux fruits ou aux légumes, le sorbet est parfait pour l'été.

Faire de la glace ou un sorbet, rien de plus simple !

Dans le premier cas, commencez par préparer une crème que vous glacez ; dans le second, préparez un jus de fruits ou un coulis que vous glacez : c'est aussi simple que cela !

Quels que soient la qualité et le prix de votre glace ou de votre sorbet favoris, rien ne vaut celui que vous préparez à la maison !

Quelques règles incontournables pour réussir votre glace

Quand vous préparez votre crème anglaise, il faut la cuire aussi doucement et lentement que possible et ne jamais la laisser bouillir.

Il s'agit de cuire les œufs sans jamais les brouiller, aussi cela doit être fait à feu très doux.

Vous devez remuer constamment la crème avec une cuiller en bois, en vous assurant que vous raclez bien le fond et les bords de la casserole à chaque fois.

La crème est prête lorsqu'elle est assez épaisse pour napper le dos de la cuiller. Un autre test consiste à pas-

ser un doigt sur le dos de la cuiller recouvert de crème : la trace du doigt doit rester visible quelques instants. Cette dernière remarque n'est pas essentielle, mais si vous avez un thermomètre à cuisson, c'est le bon moment de l'utiliser : la température ne devrait pas dépasser 90 °C.

D'autres conseils

Comme la crème doit cuire à feu très doux, il est nécessaire d'utiliser une bonne casserole bien lourde, à fond épais et bien stable, qui répartit d'une façon régulière la chaleur. Cela contribue à ne pas laisser les œufs se brouiller.

Pour bien permettre aux saveurs de se dégager, faites infuser la vanille dans le lait ou la crème le plus longtemps possible : au mieux 2 à 3 heures.

Une fois amenée à la bonne consistance, il est important de faire refroidir rapidement la crème, pour éviter que les œufs ne continuent à cuire. Le meilleur moyen est de plonger la casserole dans un bol d'eau froide. N'hésitez pas à y ajouter quelques glaçons pour arrêter net la cuisson !

Lorsque vous ajoutez des petits morceaux ou des pépites à une glace, vous aurez un meilleur résultat si vous les fourrez dans la glace une fois prise que

si vous les mélangez à la crème non glacée : ils seront mieux répartis.

La glace maison est meilleure si vous la servez une semaine après sa fabrication. Elle restera bonne pendant un mois.

Si elle est trop dure, placez-la 30 minutes dans le réfrigérateur avant de la servir.

Avec ou sans sorbetière ?

Une fois votre crème préparée, il existe plusieurs méthodes pour la faire glacer.

– Une machine à turbiner reste le moyen le plus simple et le plus efficace pour obtenir l'aspect aussi velouté et onctueux qu'une glace industrielle.

Il en existe une grande variété de modèles et un large éventail de sophistication et de prix !

Certaines exigent de faire congeler le bol avant de l'utiliser, d'autres ne requièrent aucune préparation préalable.

Quelle que soit la machine utilisée, le principe est le même : une fois la glace prise, il faut la verser dans un autre récipient et la placer au congélateur.

– Vous pouvez aussi préparer votre glace à la main et obtenir une excellente consistance sans utiliser de machine.

Versez la crème dans un récipient en métal et placez-le au congélateur. Lorsqu'il commence à prendre, sortez-le, fouettez-le vigoureusement avec un fouet manuel pour casser les cristaux qui se sont formés, et replacez-le au congélateur. Répétez cette opération au moins deux fois, puis laissez durcir jusqu'à ce qu'il soit possible de le détailler en boules. Ensuite, transvasez la glace dans un moule à la taille adaptée et fourrez-la avec des pépites ou des miettes si vous le souhaitez.

– Un batteur électrique que vous manipulez à la main : cette alternative qui combine la machine électrique et le fouet manuel est, pour certains, la plus pratique. Elle permet de ne pas investir dans une turbine à glace tout en autorisant un fouettage plus vigoureux et qui nécessite moins d'énergie que celui qui peut être réalisé à la main.

Les différents parfums

– Les valeurs sûres

Une simple glace à la fraise, à la vanille ou au chocolat, ce sont des basiques qui, lorsque les ingrédients sont de premier choix et la préparation soignée, se suffisent à eux-mêmes ou peuvent être le point de départ de toutes vos réalisations gour-

mandes ou la touche finale qui sublimera tous vos desserts maison.

– Les nouvelles tendances

Les innovations en matière culinaire et notamment pour les saveurs glacées ne se comptent plus, et chaque année les glaciers réputés et les pâtisseries débordent d'imagination pour nous mettre l'eau à la bouche et nous proposer des découvertes glacées toujours plus étonnantes.

Le sorbet à la tomate, au roquefort, au camembert, associations audacieuses sont presque des classiques aujourd'hui. Mais qu'en est-il des sorbets au caviar qui subliment la plus simple des pommes de terre, et de la glace à la truffe qui accompagne à merveille des œufs brouillés ?

Tout au long de cet ouvrage, vous découvrirez le secret de la bonne crème glacée ou du sorbet traditionnel, mais vous serez peut-être tenté par des expériences plus audacieuses !

GLACES ET CRÈMES GLACÉES

LA CLASSIQUE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

4 pers. **Prép. : 20 min** **Infusion : 20 min** **Cuis. : 15 min** **Congél. : 3 h**

30 cl de lait entier • 30 cl de crème fraîche • 100 g de sucre en poudre • 4 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille

Réalisation

Placez un moule au congélateur. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines qui se trouvent à l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mettez-les ainsi que la gousse dans une casserole avec le lait et la crème. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez infuser au moins 20 minutes. Pour une saveur encore plus prononcée, cela peut être fait plusieurs heures à l'avance.

Dans un grand saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ramenez à l'ébullition le lait et la crème, retirez la vanille et versez doucement, en plusieurs fois, sur les œufs en remuant constamment jusqu'à ce que tout le lait soit mélangé.

Remplissez un grand saladier d'eau glacée et placez-y un autre saladier plus petit. Versez la crème dans

la casserole et, à feu très doux, faites-la épaissir en tournant constamment et en raclant le fond et les bords avec une cuiller en bois. Au bout d'environ 10 minutes, la crème est épaisse et nappe parfaitement le dos de la cuiller. Versez la crème dans le petit saladier préparé dans un bain-marie d'eau glacée. Laissez refroidir et versez le mélange dans le moule placé au congélateur pour 3 heures.

GLACE AU CHEESECAKE ET GRIOTTES

6 pers. **Prép. : 30 min Cuis. : 15 min Congélation : 3 h + 1 nuit**

Glace à la vanille (voir recette précédente) • 150 g de Saint Moret ou équivalent • 100 g de griottes au sirop léger
• 5 biscuits sablés au beurre

Réalisation

Préparez la glace à la vanille comme décrit dans la recette précédente et laissez prendre.

Sortez la glace du congélateur 30 minutes avant la préparation. Égouttez les griottes et dénoyautez-les au besoin, coupez-les en deux. Émiettez grossièrement les biscuits sablés. Mélangez rapidement la glace ramollie avec les griottes et les biscuits

émiettés. Ils doivent rester parfaitement apparents dans la glace à la vanille.

Placez au congélateur une nuit avant de déguster.

GLACE AU GRAND MARNIER

6 pers. **Prép. : 20 min Cuis. : 15 min Congélation : 3 h**

50 cl de crème fraîche • 4 jaunes d'œufs • 300 g de sucre
• 1 verre à liqueur de Grand Marnier

Réalisation

Préparez un sirop en faisant cuire à feu très doux le sucre dans 50 cl d'eau. Faites réduire jusqu'à obtenir 25 cl. Versez doucement ce sirop bouillant sur les jaunes d'œufs, en remuant constamment. Fouettez le mélange jusqu'à refroidissement complet. Ajoutez alors le Grand Marnier. Fouettez la crème fraîche séparément et mélangez le tout avant de verser l'appareil dans un moule à cake.

Mettez au congélateur pour environ 3 heures.