

321

GLACES ET SORBETS



FAISONS CONNAISSANCE

Vous venez de faire l'acquisition de la sorbetière deux parfums SEB. Bravo ! Elle va vous permettre de réussir sans problème toute une gamme de desserts, savoureux, appétissants, qui régaleront toute la famille.

Et vous pouvez vous appuyer sur SEB. Votre sorbetière bénéficie de l'expérience d'une société plus que centenaire, mais toujours à l'avant-garde de la technique.

La robustesse et la sécurité de la production de SEB sont proverbiales : 16000000 de super cocottes SEB sont en service et 8000000 de cafetières SEB, sans compter les friteuses sans odeur et les grils électriques. C'est là votre meilleure garantie. La sorbetière SEB bénéficie des plus récents perfectionnements techniques : avec elle vous disposez désormais de l'appareil le mieux adapté à sa fonction.

Selon les circonstances, vous pouvez faire tout aussi facilement une glace « deux parfums » d'un litre et demi, ou encore une glace « un parfum » de 3/4 de litre.

La sorbetière SEB se compose de cinq éléments :

LE CORPS :

Une cuve en aluminium, emboutie en forme de couronne. Elle peut contenir un litre et demi de glace.

LA CLOISON AMOVIBLE :

Elle se place dans la cuve pour la séparer en deux demi-cuves indépendantes dans le cas de la réalisation d'une glace deux parfums — (chaque demi-cuve de 3/4 de litre sera alors remplie avec une préparation différente) — Elle vous permet aussi de faire une glace un parfum de 3/4 de litre, en n'utilisant qu'une seule des deux demi-cuves.

Instruction : pour le rangement, la cloison amovible ne doit pas être engagée dans la rainure de la cuve.

LE COUVERCLE :

En matière plastique à haute résistance. Il peut vous être utile comme plat pour présenter vos préparations. Il permet également de faciliter le rangement.

LES BATTEURS :

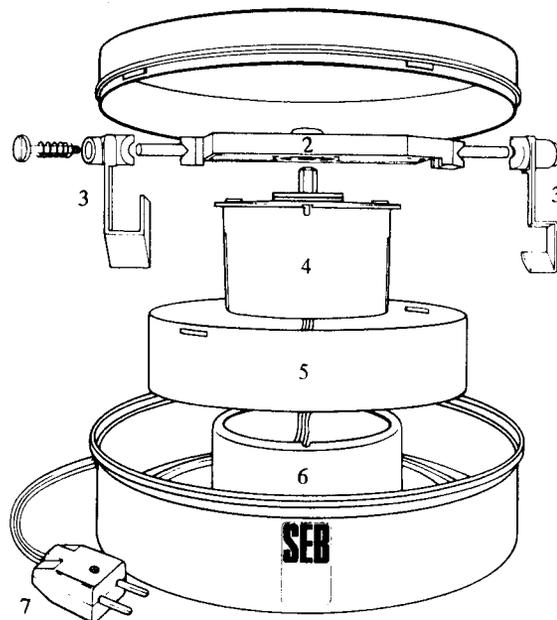
Ils remuent régulièrement la crème à glacer ; mais, lorsque cette préparation atteint une consistance suffisamment épaisse, ils se relèvent automatiquement (alors que dans les appareils traditionnels, ils restent enfoncés dans la glace ce qui pose d'insolubles problèmes de démoulage et de présentation). **Ce système breveté est une exclusivité SEB : il**

constitue un progrès décisif dans la fabrication des glaces.

LE BLOC MOTEUR :

Il est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. En boîtier étanche, il est insensible à l'humidité et garantit au mécanisme un fonctionnement de longue durée.

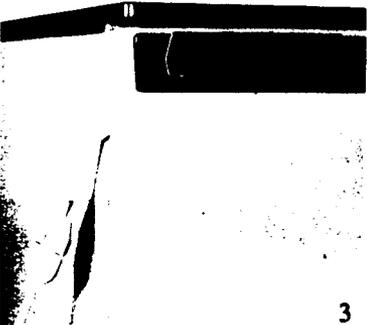
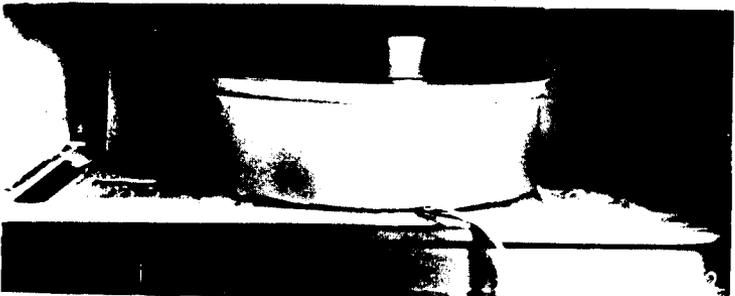
Il ne faut cependant pas le plonger dans l'eau.



- 1 Couvercle
- 2 Bras transversal d'entraînement
- 3 Bras de levage

- 4 Bloc moteur « arrêt automatique »
- 5 Cloison amovible
- 6 Cuve
- 7 Câble électrique

MODE D'EMPLOI



PREPARATION DE L'APPAREIL FRIGORIFIQUE

PREMIER CAS:

Vous possédez un réfrigérateur avec un compartiment freezer.

Dans ce cas, avant d'introduire votre sorbetière SEB dans votre freezer, **versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous poserez la sorbetière.**

La congélation de l'eau assurera un contact parfait entre l'élément réfrigérant et la cuve de la sorbetière, c'est la condition indispensable à la rapidité de prise de la glace (*photo 1*). Assurez-vous que votre freezer ne soit pas trop givré. Si tel était le cas, un dégivrage complet serait nécessaire. Réglez ensuite pour arriver à la température la plus basse. Fermez la sorbetière avec son couvercle et placez-la bien à plat dans le réfrigérateur; le cordon électrique passe sous la cuve dans le creux prévu à cet effet (*photo 2*).

Si votre réfrigérateur est équipé d'une prise de courant

intérieure, branchez-y votre sorbetière; sinon branchez le cordon sur la prise de courant la plus proche (au besoin utilisez une prise multiple ou un prolongateur). Le cordon sera pincé sans inconvénient dans le joint en caoutchouc de la porte (*photo 3*).

DEUXIÈME CAS:

Vous possédez un réfrigérateur avec un compartiment conservateur. Vous devez retirer la grille amovible avant d'introduire votre sorbetière SEB dans le compartiment conservateur, et ne pas la fermer avec son couvercle. Ensuite vous procédez de la même façon que dans le premier cas.

Note: Si vous possédez un congélateur en plus de votre réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser de préférence le freezer de votre réfrigérateur.

PREPARATION DE LA SORBETIERE SEB ET FABRICATION DE LA GLACE

I. POUR UNE GLACE DEUX PARFUMS

1. Introduisez le bloc moteur à l'intérieur de la partie cen-

trale de la cuve par-dessus cette cuve, en faisant d'abord passer le cordon électrique (*photo 4*).

MODE D'EMPLOI SUITE

2. Placez la cloison amovible dans la cuve. **Bloquez-la soigneusement dans la rainure qui se trouve au fond de la cuve** de manière à assurer une étanchéité parfaite indispensable à la réussite d'une glace deux parfums.

3. Mettez les batteurs en position verticale et engagez le bras transversal sur l'axe du moteur. **Réarmez ensuite le moteur en tournant rapidement ce bras d'un demi-tour en arrière** (photo 5).

4. Versez de part et d'autre de la cloison vos deux préparations en faisant attention de ne pas dépasser le niveau maximum indiqué par un trait (photo 6).

5. Placez votre sorbetière bien à plat dans le réfrigérateur à l'endroit où **préalablement vous aurez versé 1/2 verre d'eau**.

Au bout d'une heure environ, les pales se relèveront, le moteur s'arrêtera automatiquement et l'avertisseur sonore de la prise se mettra à fonctionner.

Débranchez votre sorbetière. Vous devez alors avoir obtenu

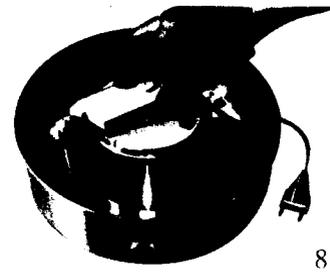
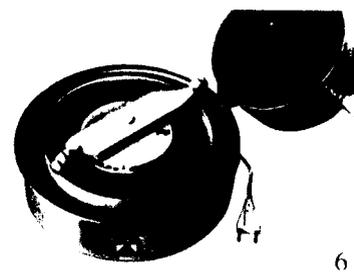
l'ensemble bras/batteurs, en suite le moteur, **puis la cloison amovible pour permettre aux deux parfums de se souder**. Vous y parviendrez aisément à l'aide de deux fourchettes (photo 7).

6. Avant de replacer votre sorbetière dans le réfrigérateur, mettez encore un peu d'eau à l'endroit où vous la poserez.

Laissez alors la cuve de votre sorbetière de une heure et demie à deux heures et demie dans le freezer, pour que la glace soit prête à servir.

2. POUR UNE GLACE UN PARFUM 3/4 DE LITRE
Procédez de la même manière que ci-dessus, mais ne remplissez que la demi-cuve extérieure ou intérieure. Au signal sonore, débranchez simplement votre sorbetière et laissez la cloison amovible en place jusqu'au moment du démoulage.

3. POUR UNE GLACE UN PARFUM 1,5 LITRE
Procédez comme dans le premier cas, mais sans utiliser la cloison amovible (photo 8).



DEMOULAGE DE LA GLACE

Pour démouler la glace:

1. Placez la cuve dans un récipient contenant 4 ou 5 cm d'eau tiède. Laissez-la 5 secondes, mais pas plus, sinon la glace ramollirait (photo 9).

2. Faites tourner la cuve sur elle-même, tantôt dans un sens, tantôt dans l'autre,

puis retournez-la, soit sur le couvercle, soit sur un plat ou un compotier. La glace se démoulera aussitôt (photo 10).

3. Si vous ne la consommez pas immédiatement, placez la glace démoulée dans le compartiment froid qui a été utilisé pour sa fabrication.

INSTRUCTIONS

NETTOYAGE

Le couvercle se lave à l'eau tiède, la cuve, la cloison amovible et l'ensemble bras-batteurs à l'eau chaude. Essorez et séchez soigneusement à température douce cet ensemble bras-batteurs : il ne doit pas rester d'eau dans les articulations des batteurs, sinon elle gèlerait et empêcherait le système de fonctionner.

Si le bloc moteur est sali par des projections de crème, nettoyez-le avec un linge sec ou légèrement humide si

nécessaire. Surtout ne faites jamais tremper.

APPAREIL BITENSION
Vérifiez bien la tension de votre installation (120 ou 220 volts). L'inverseur de tension se trouve sur le dessus du bloc moteur. Il est mis par le constructeur en position 220 volts. Pour passer en position 120 volts, tourner le bouton à l'aide d'une pièce de monnaie, d'un demi-tour suivant la flèche, pour amener le repère en face du nombre 120.

par deux puisque la cloison amovible divise la cuve en deux demi-cuves contenant chacune 3/4 de litre. Vous divisez également les proportions par deux dans le cas d'une glace un parfum de 3/4 de litre.

de glaces (parfaits, sorbets, glaces à la crème...) gonflent plus ou moins en prenant, et vous avez alors intérêt à marier entre elles des glaces appartenant à la même famille pour obtenir une présentation irréprochable.

QUELQUES CONSEILS

Pour régaler toute la famille, faites des glaces, des glaces, des glaces.

Avec SEB, vous réussirez facilement toutes les glaces, tous les sorbets. Pour qu'ils soient encore plus savoureux, ne négligez pas ces quelques conseils.

LE LAIT :

Pour avoir une crème lisse et onctueuse, ne le versez pas chaud sur les jaunes d'œufs. Attendez qu'il tiédisse et pendant ce temps, faites-y infuser soit une gousse de vanille, soit un bâton de cannelle, soit un zeste de citron.

LA CREME FRAICHE :

Elle ne doit jamais bouillir, sinon elle tournerait infailliblement.

LES BLANCS D'ŒUFS :

C'est avec eux que vous exécuterez la « meringue à l'italienne », qui rendra vos glaces légères et mousseuses (comptez 1/3 de meringue pour 2/3 de Chantilly). Elle est bien plus digeste que les blancs montés en neige puisqu'elle est cuite ; de plus, elle ne retombe pas. Voici comment la faire : videz les blancs dans une terrine

tiède placée dans un bain-marie chaud et fouettez vigoureusement en versant peu à peu le sucre en poudre (50 g pour un blanc) jusqu'à ce que le mélange devienne très ferme et d'un blanc pur ; dès que les blancs sont tièdes, la meringue est faite. Laissez-la refroidir avant de l'incorporer à vos préparations.

LES JAUNES D'ŒUFS :

Après avoir séparé les blancs et juste avant de les mélanger avec le sucre en poudre, délayez-les avec une cuillerée d'eau froide ou de lait.

Un brusque contact avec le sucre risquerait de les durcir.

LES FRUITS :

En saison faites vos sorbets avec des fruits frais, hors saison avec des jus ou des purées préparées spécialement pour les préparations glacées et qu'on trouve dans le commerce.

Pensez aussi aux fruits surgelés qui se préparent comme des fruits frais — après avoir dégelé — et conservent tout leur parfum et toute leur saveur.

LES PROPORTIONS

Les quantités indiquées pour chaque recette ont été calculées pour 1,5 litre de glace un parfum (contenance de la cuve). Pour une glace deux parfums, il vous faudra donc utiliser deux recettes, et pour chacune d'elles diviser les quantités

LES MARIAGES 2 PARFUMS

Ils sont tous possibles, et vous pouvez rechercher selon votre goût toutes les associations de couleurs et de saveurs. Une exception toutefois, si vous voulez présenter votre glace en couronne : les différents types

GLACES A LA CREME

GLACE A LA VANILLE

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

250 g de sucre en poudre

8 jaunes d'œufs

Vanille : 1 gousse entière fendue ou 3 paquets de sucre vanillé ou 2 cuillères à café de vanille en poudre.

Dans une casserole faites tiédir à feu très doux la crème avec la vanille. Dans une seconde casserole mettez les jaunes d'œufs et le sucre et travaillez le mélange à la spatule en bois jusqu'à ce qu'il blanchisse et mousse puis ajoutez la crème par petites quantités sans cesser de tourner. Mettez la casserole sur feu doux, en tournant toujours, jusqu'à ce que la crème épaisse et « nappe » la spatule. Ne laissez pas bouillir : retirez du feu au premier frémissement. Laissez refroidir puis versez dans la sorbetière SEB.

N.B. Cette glace, très on-

véritable glace à l'italienne. Mais vous pouvez remplacer la crème soit entièrement soit à moitié par du lait.

GLACE

AUX LIQUEURS

Procédez de la même façon que ci-dessus. Lorsque la crème est froide, ajoutez-y 6 cuillères à soupe d'une liqueur de votre choix : à l'orange (Grand-Marnier, Curaçao) ou à la mandarine ou encore Chartreuse, Marasquin, liqueur de violettes, crème de bananes ou de cacao, etc. (Pensez aussi au rhum, au kirsch, au whisky...)

Servez cette glace avec des fruits dont le goût s'harmonise avec le parfum de la liqueur.

GLACE AU CAFE

Même recette que pour la glace à la vanille en ajoutant à la crème tiède 6 cuillères à soupe de café ou 3 cuillères à soupe de café soluble.



GLACES

A LA CREME

GLACE AU CHOCOLAT

Même recette que pour la glace à la vanille en employant 1/4 de litre de crème et 3/4 de litre de lait dans lequel vous ferez fondre 250 g de chocolat « fondant ».

GLACE AU THE

Même recette que pour la glace à la vanille, avec 1/4 de litre de crème et 3/4 de litre de lait.

Faites bouillir le lait et laissez-y infuser pendant 1/4 d'heure 5 cuillères à soupe d'un thé très parfumé, « Earl Grey » par exemple. Ensuite filtrez et procédez suivant la recette classique.

GLACE AU CAMEL

Préparez la glace à la vanille avec seulement 50 g de sucre. Lorsqu'elle est prête, mettez 200 g de sucre avec un demi-verre d'eau dans une petite casserole et faites cuire sans tourner jusqu'à ce que vous obteniez un caramel d'une belle couleur ambrée foncée. Ajoutez alors

1/2 verre d'eau, mélangez et versez ce caramel dans la crème en tournant bien.

Variante : glace au caramel + café (2 cuillères à soupe).

GLACE AUX AMANDES

Recette de la glace à la vanille avec 1/4 de litre de crème et 3/4 de litre de lait. Avant de la préparer, faites infuser pendant 1/2 heure 150 g de poudre d'amandes dans le lait bouillant vanillé. Passez ensuite ce lait avant de l'utiliser. Renforcez le parfum des amandes par 4 gouttes d'extrait d'amandes amères.

GLACE AUX NOIX, NOISETTES, NOIX DE COCO

Même recette que ci-dessus en remplaçant les amandes par des noix, noisettes ou noix de coco hachées menu ou achetées en poudre. Vous pouvez servir la glace à la noix de coco dans des demi-noix de coco, décorées avec de petites oranges confites appelées kumquats.

GLACE A LA PISTACHE

Même recette que pour la glace aux amandes avec seulement 50 g d'amandes, et, en plus, 150 g de pistaches hachées. Vous pouvez ajouter ensuite quelques gouttes de colorant vert naturel.

GLACE PRALINEE

Même recette que la glace aux amandes. Mais remplacez celles-ci par 200 g de pralin en poudre acheté tout prêt.

GLACE AUX FRUITS CONFITS * ou « Plombières » ou « Tutti Frutti »

Glace à la vanille parfumée au kirsch dans laquelle on ajoute 200 g de fruits confits hachés menu et macéré dans du kirsch.

GLACE AUX RAISINS SECS *

Faites macérer 150 g de raisins secs sans pépins, hachés menu et macérés dans du rhum tiède, puis ajoutez-les à la préparation de la glace à la vanille avant de la vider dans la sorbetière SEB.

GLACE AUX MARRONS *

Glace à la vanille dans laquelle vous ajouterez 150 g de débris de marrons glacés soigneusement réduits en poudre puis macérés dans du cognac.

N.B. — Pour les trois glaces précédentes * (glace aux fruits confits, aux raisins secs, glace aux marrons), si vous préférez avoir des morceaux de fruits non hachés ou non réduits en poudre, mettez ces fruits directement dans la sorbetière et seulement après que les batteurs se soient relevés automatiquement, sinon vos batteurs se relèveraient immédiatement et votre glace, non remuée, prendrait en paillettes.

PARFAITS

PARFAIT

A LA LIQUEUR

quantités pour 1,5 l

6 œufs - 225 g de sucre

1 verre d'eau (12,5 cl)

1/2 litre de crème fraîche

6 cuillères à soupe de liqueur.

Fouettez la crème en Chantilly.

Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse légèrement. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Mettez 3 blancs dans une terrine et les 6 jaunes dans un bol où vous les battez 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 bien blanc. Ajoutez alors la liqueur, puis la crème en Chantilly. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

Vous parfumez ce parfait avec la liqueur de votre

choix : à la mandarine, à la violette, à la rose, à la fraise, à la banane, au Grand Marnier, Chartreuse, rhum, kirsch, cognac, fine champagne et même anisette.

PARFAIT

A LA VANILLE

Même recette que ci-dessus en remplaçant la liqueur par 1 cuillerée à soupe de vanille liquide ou 3 cuillères à café de poudre de vanille pure.

PARFAIT AU CAFE

Même recette que le parfait à la vanille avec 50 g de sucre en plus et 4 cuillères à soupe de café soluble.

PARFAIT

AU CHOCOLAT

Même recette que le parfait à la vanille auquel vous ajoutez 150 g de chocolat fondu dans 1/2 verre d'eau tiède. Facultatif : ajoutez au chocolat fondu 1 petite cuillerée de café soluble.



GLACES AUX FRUITS

FRUITS PULPEUX :

pêches, poires, abricots.

quantités pour 1,5 l

6 jaunes d'œufs

300 g de sucre en poudre

1 verre d'eau (12,5 cl)

3/4 de l de purée de fruits

1/2 l de crème fraîche.

Faites 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-y la purée de fruits et la crème fouettée en Chantilly. Mélangez et versez.

FRUITS JUTEUX :

fraises, framboises, groseilles, cerises, ananas, cassis.
quantités pour 1,5 l

3/4 de l de jus de fruits frais

350 g de sucre en poudre

1/2 litre de crème fraîche.

Après avoir équeuté, dénoyauté ou épluché les fruits, passez-les au mixer, puis filtrez le jus. Fruits rouges : ajoutez le jus d'un citron et d'une orange ; l'ananas,

le jus de deux citrons.

Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème fraîche battue en Chantilly.

AGRUMES :

citron, orange, mandarine, pamplemousse, citron vert.

GLACE AU CITRON

quantités pour 1,5 l

1/2 l de jus de citron

1/2 l d'eau, 500 g de sucre

8 jaunes d'œufs

1/4 de l de crème fouettée

les zestes râpés de 3 citrons.

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition puis laissez bouillir 3 mn. Arrêtez la cuisson, ajoutez les zestes râpés 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 épaisir le mélange sur feu doux ou au bain-marie. Laissez refroidir en fouettant encore avant de verser le jus de citron. Passez. Ajoutez la crème fouettée en Chantilly.



GLACES

MOUSSELINES

MOUSSELINE AUX FRAISES

quantités pour 1,5 l

1/2 litre de purée de fraises

200 g de sucre en poudre

1 décilitre d'eau

250 g de crème fraîche

Meringue à l'italienne : (voir chapitre conseils) 2 blancs d'œufs, 100 g de sucre

Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau. Portez à ébullition. Laissez le sirop épaissir 5 minutes, pas plus. Laissez refroidir. Préparez la meringue à l'italienne. Mélangez le sirop à la purée de fraises. Dans un grand saladier, fouettez la crème en Chantilly, ajoutez-y la meringue. Mélangez, puis ajoutez la purée de fraises sucrée. Mélangez encore. Versez dans la sorbetière SEB.

MOUSSELINE AUX ABRICOTS

Même recette que ci-dessus. Utilisez des fruits très mûrs. Parfum facultatif : kirsch ou zeste de citron vert râpé très

fin plus 1 cuillère à café de cannelle.

MOUSSELINE AUX PECHES

Même recette que ci-dessus. Si les fruits sont très sucrés diminuez la quantité de sucre de 50 g. Même parfum que pour les abricots.

MOUSSELINE A L'ANANAS

Même recette que ci-dessus. Après avoir passé la pulpe du fruit au mixer, il est indispensable de la passer ensuite à travers une passoire fine pour retenir les fibres. Ajoutez-y un jus de citron. Parfum : kirsch, rhum, marasquin ou vanille...

MOUSSELINE A LA BANANE

Utilisez des fruits mûrs et parfumés. Passez la pulpe au mixer avec un jus de citron pour éviter qu'elle ne noircisse. Parfum : rhum, ou liqueur de bananes. Comptez 350 g de pulpe pour 350 g de crème fraîche.



SORBETS

SORBET A L'ORANGE

quantités pour 1,5 l

1 litre 1/4 de jus d'orange

2 jus de citron

400 g de sucre en poudre.

Mélangez les jus de fruits.

Passez-les à travers une pas-

soire. Ajoutez-y le sucre et

faites-le fondre en tournant

à la cuillère, puis versez

dans la sorbetière SEB.

N.B. : Vous pouvez rempla-

cer le jus d'orange par du jus

de mandarine ou de clément-

tine.

SORBET AU CASSIS

Même recette que ci-dessus,

mais supprimez le jus de

citron.

SORBET A LA FRAISE

quantités pour 1,5 l

1 litre 1/4 de purée de

fraises

1 jus d'orange 1 jus de citron

350 g de sucre en poudre

Passez la purée de fraises

au tamis. Ajoutez-y les jus

de fruits et le sucre. Mélan-

gez bien. Versez dans la

sorbetière SEB.

SORBET

A LA FRAMBOISE

Même recette que pour le

sorbet à la fraise mais sup-

primez le jus de citron.

SORBET AUX CERISES

Utilisez des cerises griottes

mûres à point. Après les

avoir lavées, équeutées, dé-

noyautées, passez-les au

mixer puis à la passoire fine.

Procédez ensuite comme

pour le sorbet aux fraises

SORBET A L'ABRICOT

1 litre de jus d'abricot

2 jus de citron

350 g de sucre en poudre

1/4 litre d'eau

Mettez le sucre et l'eau dans

une casserole et faites bouil-

lir 2 minutes. Laissez refroidir.

Incorporez ce sirop à

la purée de fruits. Ajoutez

le jus de citron. Versez dans

la sorbetière SEB. Si vous

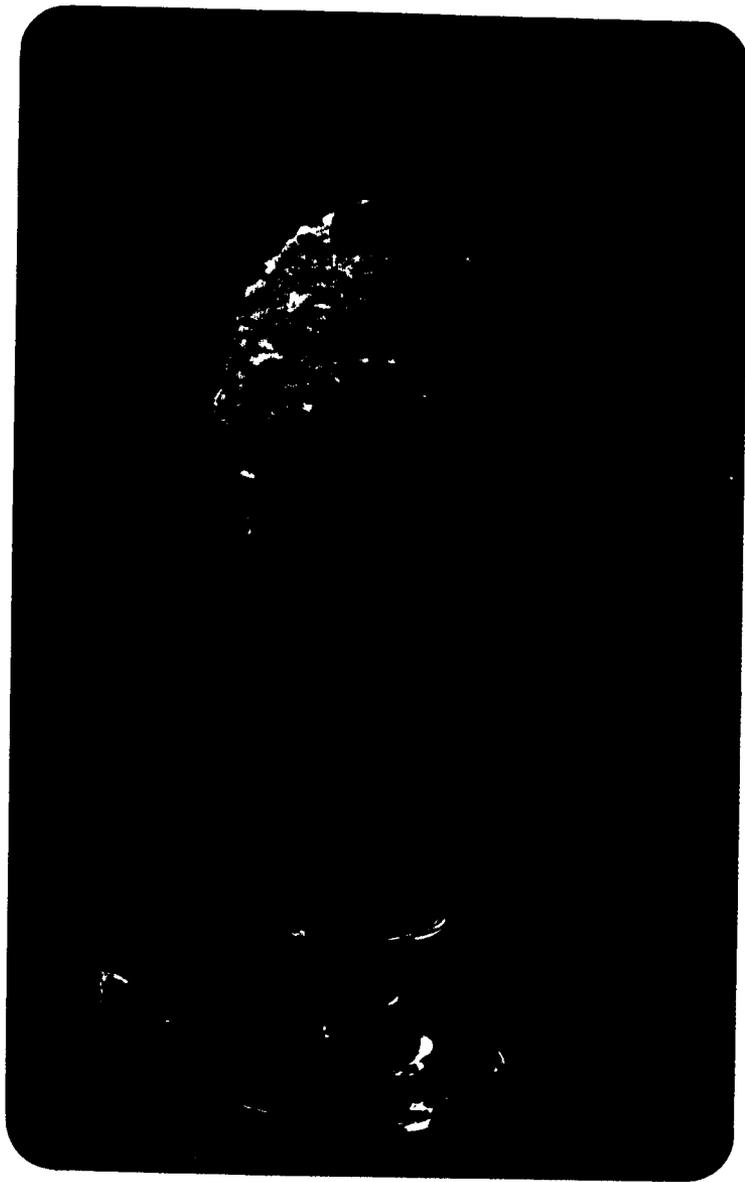
préparez vous-mêmes votre

jus d'abricots, pelez les fruits

avant de les passer au mixer.

Puis passez la purée au

tamis.



SORBETS

SORBET A LA PECHE

Même recette que ci-dessus.

SORBET AU CITRON

3/4 litre de jus de citron

1/2 litre d'eau

600 g de sucre en poudre

les zestes râpés de 4 citrons

Dans une casserole, mettez l'eau et le sucre. Portez à ébullition. Faites bouillir 5 minutes, puis arrêtez la cuisson. Ajoutez les zestes râpés dans le sirop chaud et laissez refroidir puis ajoutez le jus de citron. Passez au tamis très fin. Versez dans la sorbetière SEB.

SORBET A L'ORANGE

à la mandarine,
au pamplemousse...

Procédez comme pour le sorbet au citron, mais sucrez moins (400 g de sucre seulement). Inutile de râper les zestes : coupez-les en morceaux.

SORBET AU MELON

*2 melons bien parfumés de
1 kilo chacun*

300 g de sucre en poudre

1 verre d'eau (12,5 cl)

1 jus de citron

facultatif : 1 petit verre à liqueur de Xérès ou de Porto.

Evidez les melons. Passez la pulpe au mixer. Vous devez obtenir 1 litre 1/4 de jus. Faites bouillir le sucre et l'eau pendant 3 minutes. Laissez refroidir. Mélangez purée de fruit et sirop. Ajoutez l'alcool. Versez dans la sorbetière SEB.

SORBET

A LA PASTÈQUE

*1 pastèque mûre à point
(2 kg)*

300 g de sucre

Coupez la pastèque en tranches, ôtez-en l'écorce et passez la pulpe au tamis. Éliminez les grains au fur et à mesure. Au jus ainsi obtenu (1 litre 1/4), ajoutez le sucre. Mélangez bien. Versez dans la sorbetière SEB. Servez ce sorbet poudré de cannelle et de copeaux de chocolat... En Sardaigne, on le parfume, en plus, de quel-

ques gouttes d'eau de fleurs de jasmin !...

SORBET AUX MANGUES

1/2 litre de jus de mangues

(obtenu en passant 4 à 5 fruits mûrs pelés à travers un tamis)

1 verre (12,5 cl) de jus de citron

1/2 l d'eau 350 g de sucre

Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition. Laissez bouillir 5 minutes, puis laissez ce sirop refroidir avant de l'ajouter à la purée de fruits. Ajoutez enfin le jus de citron. Mélangez bien le tout.

SORBET A L'ANANAS

1 litre 1/4 de jus d'ananas

350 g de sucre

1/4 de litre d'eau

1 jus de citron

Dans une casserole, mettez le sucre avec l'eau. Portez à ébullition. Faites bouillir 5 minutes. Laissez refroidir ce sirop avant de l'ajouter au jus d'ananas (préalablement passé au tamis) En

dernier lieu, ajoutez le jus de citron.

SORBET FRAMBOISE - GROSEILLE

1/2 litre de jus de framboise

1/2 litre de jus de groseille

1/4 de litre d'eau

500 g de sucre

Dans une casserole, mettez l'eau et le sucre. Portez à ébullition. Faites bouillir le sirop 3 minutes. Laissez refroidir. Mélangez-y les jus de fruits. Versez dans la sorbetière SEB.

Variantes :

Vous pouvez faire également un sorbet fraise (3/4 de litre) groseille (1/4 de litre) avec 400 g de sucre seulement. Pensez aussi à la combinaison pêche-groseille, ou cerise-groseille.

SORBET EXOTIQUE

quantités pour 1,5 l

1/2 litre de jus d'oranges

3 jus de citron

1/2 litre de jus d'ananas

2 bananes mûres à point

1 mangue mûre à point

SORBETS

1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

2 paquets de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de rhum blanc

2 cuillères à soupe de Grand Marnier

Délayez le sucre vanillé dans les jus de fruits. Passez au mixer la chair de la mangue et des bananes. Ajoutez-y la cannelle et les alcools. Mélangez le tout. Versez dans votre sorbetière SEB.

SORBET

AU SAUTERNES

quantités pour 1,5 l

(peut se faire également avec du champagne)

1 bouteille de Sauternes

1/2 litre d'eau

400 g de sucre en poudre

2 jus de citron + zeste

2 jus d'orange + zeste

2 blancs de meringue à l'italienne.

Dans une casserole, faites un sirop épais avec l'eau et le sucre en les laissant bouillir 10 minutes à feu doux. Laissez le refroidir en y faisant infuser les zestes de citron

et d'orange. Lorsque le sirop est froid, retirez les zestes, ajoutez le vin, le jus des oranges et des citrons et mettez la casserole au réfrigérateur. Préparez la meringue à l'italienne (voir chapitre des conseils). Lorsque la préparation est bien froide, incorporez-y la meringue et versez dans votre sorbetière SEB.

SORBET AU CHOCOLAT FONDANT

quantités pour 1,5 l

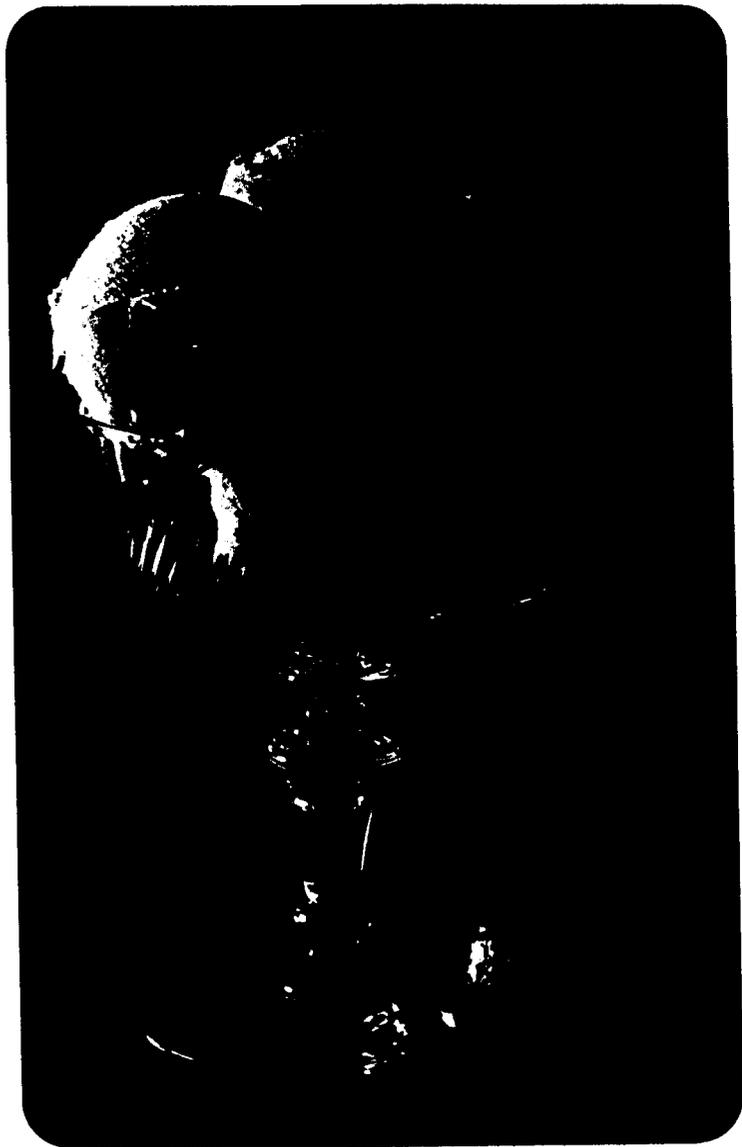
600 g de chocolat fondant (qualité amère)

1/2 litre d'eau

400 g de sucre en poudre

1/2 litre d'eau

Dans une casserole, mettez le sucre et 1/2 litre d'eau ; portez à ébullition. Laissez bouillir 5 minutes. Pendant ce temps, dans une autre casserole, faites fondre le chocolat, sur feu très doux, avec 1/2 litre d'eau. Mélangez ensuite sirop et chocolat fondu. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière SEB.



GLACES

MINI-PRIX MINI-CALORIES

GLACE AUX FRAISES

quantités pour 1,5 l
1/2 litre de purée de fraise
75 cl de yaourt maigre
(6 pots)
2 jus de citron
300 g de sucre en poudre
2 paquets de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine
3 cuillères à soupe de crème
fraîche

Faites tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide, puis faites-la fondre à feu doux dans deux cuillères à soupe d'eau. Battez au fouet les yaourts avec la crème et le sucre, ajoutez-y la gélatine fondue, le jus de citron et la purée de fraise. Mélangez bien. Versez dans la sorbetière. Variante : Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises ou de l'ananas frais.

GLACE A LA GELEE DE GROSEILLE

quantités pour 1,5 l
800 g de fromage blanc très
frais dit « caillé » (non
égoutté) et de préférence

maigre.

1 pot de gelée de groseille
(ou de framboises)
1 jus de citron
3 cuillères à soupe de crème
fraîche

Battez le fromage blanc au fouet avec la crème fraîche et le jus de citron, ajoutez-y la gelée, fouettez encore un peu et versez dans la sorbetière.

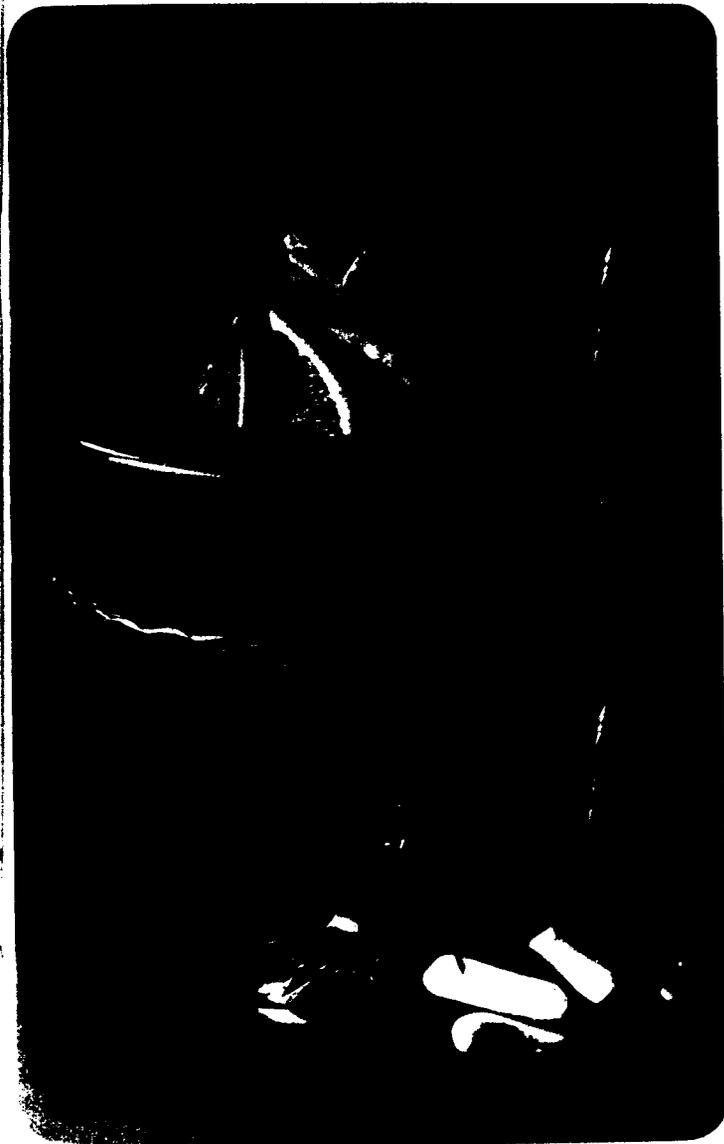
Variante :

Vous pouvez remplacer la gelée de groseille par de la gelée d'orange et le jus de citron par un jus d'orange.

SORBET AU YAOURT ET AU CITRON

quantités pour 1,5 l
1 litre de yaourt maigre
(8 pots)
5 citrons très frais non traités
300 g de sucre en poudre
2 paquets de sucre vanillé
4 cuillères à soupe de crème
fraîche

Battez les yaourts au fouet avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez-y le zeste râpé des citrons, puis leur jus.



GLACES

MINI-PRIX
MINI-CALORIES

Ajoutez enfin la crème fraîche. Mélangez. Versez dans la sorbetière. Servez ce délicieux sorbet après un plat épicé. Il sera très apprécié.

GLACE MOELLEUSE AUX FRUITS

quantités pour 1,5 l

1 litre de jus de fruits (orange, mandarine ou clé-mentine)

2 jus de citron

50 g de maïzena (5 cuillères à soupe rases)

300 g de sucre en poudre

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Délayez la maïzena dans un demi-verre d'eau froide. Faites tiédir dans une casserole le jus de fruits et ajoutez-y le sucre.

Lorsqu'il est fondu, ajoutez-y la maïzena et faites épaissir le mélange sur feu doux en tournant avec une spatule.

Lorsque la préparation devient transparente, retirez-la du feu, ajoutez-y le jus de citron et laissez-la refroidir. Avant de verser dans la sor-

betière, ajoutez-y la crème fraîche.

GLACE AU PAMPLEMOUSSE

quantités pour 1,5 l

75 cl de jus de pamplemousse

2 jus de citron

300 g de sucre en poudre

3 œufs

40 g de maïzena (4 cuillères à soupe rases)

6 cuillères à soupe de crème fraîche

Délayez la maïzena dans un demi-verre d'eau froide. Dans une casserole mettez le jus de pamplemousse, le sucre, la maïzena délayée, et faites prendre le mélange sur feu doux en tournant avec une spatule, jusqu'à ce qu'il devienne transparent. A ce moment-là, retirez la casserole du feu, ajoutez-y les œufs battus en omelette en tournant vigoureusement et remettez sur le feu. Retirez au premier bouillon. Ne cessez pas de tourner. Laissez refroidir avant d'ajouter

la crème fraîche et de verser dans la sorbetière.

GLACE MOELLEUSE A LA VANILLE

quantités pour 1,5 l

1 litre de lait écrémé

4 œufs

200 g de sucre en poudre

2 paquets de sucre vanillé

30 g de maïzena (3 cuillères à soupe rases)

4 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif)

Délayez la maïzena dans un demi-verre de lait froid. Faites chauffer le reste du lait. Dans une casserole à fond épais travaillez les sucres avec les œufs. Délayez peu à peu avec le lait chaud, en ne cessant de remuer, puis ajoutez la maïzena. Faites épaissir la crème sur feu doux en tournant avec la spatule. Retirez-la du feu aux premiers bouillons et laissez-la refroidir avant d'y ajouter la crème fraîche et de la verser dans la sorbetière. Variante :

Vous pouvez remplacer la

vanille par deux dosettes de caramel liquide. Dans ce cas, diminuez la quantité de sucre (100 g).

GLACE MOELLEUSE AU CHOCOLAT

Quantités pour 1,5 l - 1 litre de lait écrémé - 150 g de chocolat (qualité amère) ou de cacao en poudre - 2 paquets de sucre vanillé - 1/2 cuillère à café de cannelle - 30 g de maïzena (3 cuillères à soupe rases) - 4 cuillères à soupe de crème fraîche (facultatif).

Délayez la maïzena dans un demi-verre de lait froid, et faites chauffer le reste du lait. Dans une casserole à fond épais, mettez le chocolat en poudre, le sucre vanillé et la cannelle. Délayez peu à peu avec le lait chaud et faites épaissir sur feu doux, en tournant avec une spatule. Laissez bouillir une minute, puis retirez du feu, et laissez refroidir avant d'ajouter la crème fraîche. Versez dans la sorbetière.

GLACES

EXPRESS

De la crème légère, du sucre, un parfum au choix : c'est tout ce qu'il faut pour réussir en un tournemain des glaces velours tout à fait exquis... Le plus important, c'est la crème : elle doit être très fraîche et assez fluide. Celle que l'on trouve dans le commerce étant gé-

GLACE EXPRESS

A LA VANILLE

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

1/4 de litre de lait frais

200 g de sucre

vanille ; 3 paquets de sucre

vanillé ou 1 cuillère à soupe

d'extrait liquide ou 2 cuil-

lères à café de poudre pure

de vanille

Faites 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 SEB.

Variante :

Vous pouvez remplacer la vanille par un extrait naturel de pistache par exemple

néralement de la « crème double » (épaisse) et non de la « crème fleurette » (plus liquide), il vaudra mieux, pour des préparations ne comportant pas de purée de fruits, alléger la crème en l'additionnant d'un quart de son volume de lait.

ou d'amandes amères (mais avec parcimonie !) et même cerise, framboise, fraise, orange etc.

GLACE EXPRESS

AU CAFE

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

1/4 de litre de lait frais

250 g de sucre en poudre

café : 4 cuillères à soupe de

café soluble ou la même

quantité d'extrait de café li-

quide

Faites fondre le sucre dans

le lait. Ajoutez-y le café.

Mélangez à la crème fraîche

en vous servant d'un fouet.

Versez dans la sorbetière

SEB.



GLACES

EXPRESS

GLACE EXPRESS AU CAMEL

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

250 g de sucre

1 tasse d'eau chaude (20 cl)

Dans une casserole, mettez le sucre, recouvrez-le à peine d'eau et portez à ébullition. Faites cuire jusqu'à ce que le caramel ait pris une belle teinte ambrée. Eteignez le feu, versez l'eau chaude pour diluer et laissez-le refroidir avant de l'incorporer à la crème fraîche à l'aide d'un fouet. Versez dans la sorbetière SEB.

GLACE EXPRESS AU MIEL

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

*25 cl de miel liquide (acacia)
(250 g)*

Mélangez crème et miel en vous servant d'un fouet. Versez dans la sorbetière SEB.

Variante :

Ajoutez à la glace au miel quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger ou 100 g de poudre de noix ou de

noisettes ou 50 g de gingembre confit haché menu.

GLACE EXPRESS PRALINEE

quantités pour 1,5 l

1 litre de crème fraîche

1/4 de litre de lait frais

100 g de sucre

*150 g de pralin en poudre
très fine*

Faites fondre le sucre dans le lait. Mélangez crème, pralin, lait sucré, avec un fouet. Versez dans la sorbetière SEB.

GLACE EXPRESS AUX FRUITS

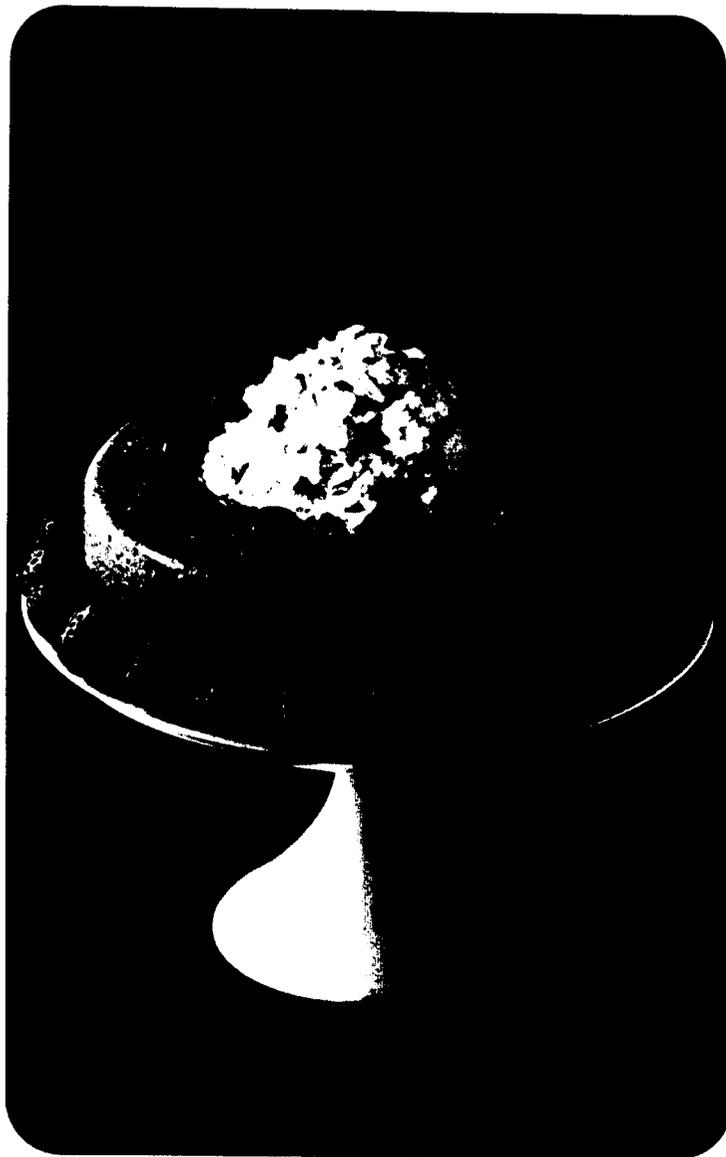
quantités pour 1,5 l

3/4 de litre de crème fraîche

*1/2 litre de purée de fruits
(fraise, framboise, ananas,
fraise des bois, pêche, abri-
cot)*

*200 g de sucre en poudre
(ou plus, selon l'acidité des
fruits)*

Faites fondre le sucre dans la purée de fruits puis ajoutez la crème fraîche en mélangeant au fouet. Versez dans la sorbetière SEB.



LE DECOR

Une glace,
cela se dévore d'abord
des yeux ! Pensez à sa
présentation dès la préparation.

LES ELEMENTS DU DECOR

1. PLATS, VERRES, COUPES

Votre glace préparée dans la sorbetière SEB peut être présentée entière. Démoulée en couronne sur un plat à gâteau ou un compotier, elle fera le plus bel effet... Mais vous avez d'autres possibilités : en remplir à la cuillère de grands verres hauts et minces (cela convient tout particulièrement aux sorbets) ou en faire de petites boules avec une «cuillère automatique» que vous pourrez vous procurer dans le commerce. Pour cette présentation très amusante, utilisez des coupelles basses évasées ou des coupes à pied, plus « habillées ». Pour un goût d'enfants, vous pourrez vous procurer des cornets... Pensez aussi aux verres hauts et larges, très jolis lorsqu'ils sont remplis de glace en couches alternées avec des

fruits ou de la crème Chantilly.

2. CHANTILLY ET NAPPAGE

La Chantilly

On en mettrait partout. Elle constitue un décor et en même temps, un accompagnement raffiné pour la plupart des glaces et sorbets. Un premier conseil : mettez le fouet et la crème fraîche sur la clayette la plus haute de votre réfrigérateur, une heure au moins avant de la fouetter.

Versez dans un bol une cuillerée à soupe de lait ou d'eau pour 100 g de crème et mettez le bol dans le freezer.

Lorsque le lait ou l'eau auront formé des paillettes, ajoutez-les à la crème bien froide et fouettez le tout vivement, jusqu'à ce que la crème triple au moins de

volume et devienne mousseuse, ferme et mate.

Ne la fouettez pas plus, elle se transformerait en beurre. Sucrez-la (1 cuillerée à café de sucre glace pour 100 g de crème) et si vous ne l'utilisez pas tout de suite, mettez-la au réfrigérateur : elle ne tombera pas. Pour l'utiliser en décor, servez-vous d'une poche à douille.

Sauce Chocolat

Faites fondre sur feu très doux 100g de chocolat (qualité amère) dans un verre d'eau chaude. Ajoutez-y une noix de beurre. Mélangez bien. Nappez-en aussitôt votre glace.

Sauce caramel

Faites bouillir 1/2 verre d'eau avec 200 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le sirop prenne une belle couleur ambrée. Laissez tiédir deux minutes avant d'y ajouter 1/2 verre d'eau chaude. Mélangez. Utilisez tiède ou froid.

Sauce aux Fruits

Passez au tamis 1/2 pot de confiture (abricot, fraise, framboise). Ajoutez-y un verre d'eau. Faites bouillir 2 minutes et laissez refroidir. Si vous remplacez la confiture par de la gelée, inutile de la passer au tamis.

3. PETITS ACCESSOIRES INDISPENSABLES

Ayez toujours dans votre placard quelques-uns de ces petits éléments de décor qui mettront un point final à la présentation de toutes vos glaces : violettes, mimosas, pastilles multicolores en sucre, boules d'argent, grains de café à la liqueur, cerises confites ou au marasquin, noix et noisettes concassées, amandes effilées, bâtonnets en chocolat.

A noter : vous obtiendrez de très jolis et très décoratifs copeaux de chocolat en raclant une tablette avec une lame de couteau.

LE DECOR

QUELQUES BONS PRINCIPES

Le décor étant aussi une garniture puisqu'on le mange en même temps que la glace, n'importe quel décor ne saurait convenir à n'importe quelle glace ! Il devra donc dépendre de la composition de la glace.

1. LES SORBETS

Leur qualité principale étant la légèreté, ne les alourdissez pas en ajoutant par-dessus des montagnes de crème Chantilly ! Servez-les tels quels, simplement accompagnés de petits fours secs et très légers : tuiles ou sablés par exemple.

2. LES GLACES A LA CREME

Les parfaits, les glaces à l'italienne, glaces express déjà riches en crème fraîche

peuvent être agrémentés de crème Chantilly, à condition que ce soit en festons parcimonieux... Mais vous pourrez les napper généreusement d'une sauce légère au caramel ou au chocolat, qui s'harmonisent parfaitement avec les glaces café, vanille, chocolat ou caramel.

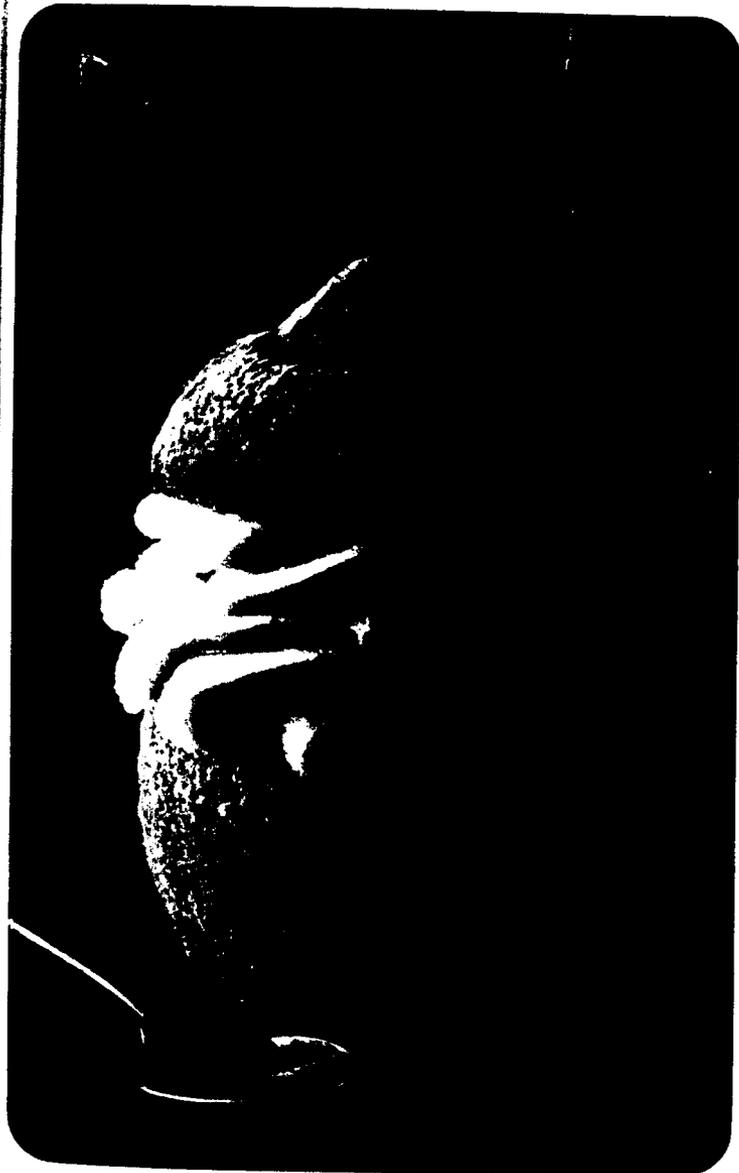
3. LES GLACES AUX FRUITS

Plus légères que les précédentes, elles s'accrochent fort bien de Chantilly et aussi de fruits frais ou au sirop, de gelée de groseille et même d'une tranche de génoise imbibée d'une fine eau-de-vie. Pour les accompagner : des tuiles et des macarons aux amandes, des petits fours aux noisettes...

SUGGESTIONS DE DECORS

Voici maintenant des exemples plus précis de présenta-

tion et de décoration pour coupes et couronnes glacées.



LE DECOR

1. COURONNES

GLACEES UN PARFUM

Avec la sorbetière « SEB deux parfums » conçue pour réaliser en même temps deux glaces différentes, vous pouvez réaliser une glace unique en respectant les proportions données dans les recettes. Décorez-la selon votre fantaisie ou en vous inspirant des suggestions que voici :

Couronne aux Fruits

Glace vanille : au centre, une salade de fruits frais parfumée au kirsch. Autour, un gros cordon de Chantilly.

Couronne Antillaise

Glace au rhum et aux raisins : au centre, la pulpe d'un ananas, surmontée du chapeau de l'ananas avec ses feuilles. Autour, des demi-rondelles d'ananas.

Couronne au Chocolat

Glace au chocolat, relevée d'une pointe de café ou d'un soupçon de cannelle. Au centre, un dôme de Chantilly. Autour, des cerneaux de noix. En accompagnement, des petites meringues.

Couronne au Café

Glace café. Au centre, un dôme de Chantilly décorée de grains de café à la liqueur. Servez avec des langues de chat ou des meringues.

Couronne aux Bananes

Glace à la banane ou à la vanille. Au centre, des demi-bananes préalablement flambées au rhum et encore chaudes. Autour, un feston de Chantilly.

2. COURONNES GLACEES DEUX PARFUMS

Deux fois parfumées, deux fois colorées, les couronnes glacées deux parfums sont un double régal pour l'œil et pour le palais. Avant de les préparer, n'oubliez pas qu'en mariant deux parfums, il faut marier en même temps deux couleurs et que cette harmonie est très importante !

Pistache - Praliné

Glace à la pistache et glace pralinée. Au centre, un dôme



LE DÉCOR

de Chantilly. Parsemez le tout d'amandes effilées grillées.

Pêche - Abricot

Glace ou sorbet à la pêche et glace ou sorbet à l'abricot. Au centre, des fruits rouges frais parfumés au Marsala ou au Marasquin. Autour, de la Chantilly.

Fraise - Ananas

Glace ou sorbet à la fraise plus glace ou sorbet à l'ananas. Au centre, un dôme de Chantilly piqué de fraise des bois.

Praliné - Chocolat

Glace pralinée et glace chocolat. Au centre, Chantilly parfumée au café. Pour servir, une sauce chocolat chaude, (voir paragraphe « nappage »).

Rhum - Thé ou Rhum - Café

Glace vanille parfumée au rhum et glace au thé ou au café... Des violettes pour décorer, des meringues pour accompagner.

Abricot - Chocolat

Glace ou sorbet abricot et glace ou sorbet chocolat. Au

centre, de la Chantilly couverte de copeaux de chocolat.

Chocolat - Banane

Sorbet au chocolat et sorbet banane. Au centre, de la Chantilly. Autour, de fines rondelles de banane.

Poire - Caramel

Glace aux poires et glace caramel. Décorez de violettes. Servez avec des meringues et une sauce chocolat parfumée au café.

3. COUPES UN PARFUM

Plus elles seront abondantes, plus elles feront plaisir.

Coupe Melba

2 boules glaces vanille. Par-dessus, 1/2 pêche au sirop nappée de gelée de groseille. Chantilly. Amandes effilées grillées. La pêche peut être remplacée par de la poire ou par des fraises des bois ou des framboises fraîches.

Banana Split

1 banane en rondelles, deux boules glace vanille, Chantilly. Sauce chocolat chaude pour napper.



LE DECOR

Café Liégeois

Dans un verre à pied, de la glace au café et de la Chantilly en alternance. Décor : grains de café piqués dans la Chantilly. Peut se faire avec de la glace au chocolat (chocolat liégeois).

Coupe Montmorency

3 boules de glace vanille, des cerises au sirop arrosées de Marasquin. Nuage de Chantilly. Pour napper le tout : sauce à la framboise.

Coupe aux Fraises

Dans un grand verre : 1 couche de glace à la fraise, 1 couche de Chantilly, 1 couche de fraises. Répétez une ou deux fois. Terminez par de la Chantilly. Peut se faire avec des framboises.

4. LES COUPES PANACHEES

Pour les combinaisons de goûts et de couleurs, reportez-vous au paragraphe « couronnes glacées deux parfums » ou au paragraphe « coupes un parfum » et

ajoutez à leur composition une glace d'un parfum que vous aurez choisi vous-même, ou encore inspirez-vous de ces combinaisons.

N.B. — Avec une cuillère automatique vous obtiendrez des boules d'une couleur et de l'autre, mais aussi de ravissantes boules panachées...

Coupe Vanille

Glace vanille et glace chocolat ou caramel ou café ou fraise ou rhum. Servez en boules, nature ou nappées de sauce chocolat. Chantilly pour faire déborder la coupe.

Coupe aux Fruits

Glace fraise et glace ananas ou pêche ou abricot ou poire ou orange, citron, pamplemousse. Servez en boule sur un lit de fruits frais en salade. Un nuage de Chantilly, très léger.

Coupe au Chocolat

Glace au chocolat et glace au kirsch ou au pralin, café, caramel, liqueur, rhum, whisky... Servez en boules avec



LE DECOR

sauce chaude au chocolat et quelques amandes effilées grillées.

Coupe Sorbet

Sorbet au citron, et sorbet au choix : fraise, orange, mandarine, abricot, mangue. Servez dans de grands verres en cuillerées alternées. Pensez aussi aux combinaisons groseille-mangue, ananas-cerise, sauternes-cassis.

Coupe Fantaisie

Essayez ces combinaisons à la fois savoureuses et fantaisistes : cerise-café, poire-caramel, fraise-gingembre, rhum-ananas, noisette-abricot... et découvrez-en d'autres !...

5. PRESENTATIONS ORIGINALES

Le Vacherin

Garnissez le centre d'une couronne de meringue achetée chez le pâtissier d'une glace à la fraise ou à la framboise. Montez la glace en dôme par cuillerées. Plus amusant si vous faites des boules.

Mandarines Givrées

Coupez le chapeau de jolies mandarines. Videz-en délicatement la pulpe à la petite cuillère et préparez un sorbet. Pendant ce temps, mettez les écorces au freezer et remplissez-les de sorbet lorsqu'il sera bien pris. Remettez au freezer jusqu'au moment de servir.

Préparez de la même manière des oranges et des citrons givrés.

Ananas Sorbet

Préparez un sorbet avec la pulpe d'un bel ananas que vous aurez coupé en deux longitudinalement puis creusé. A servir dans un dîner de fête avec le champagne...

Pour une présentation plus soignée, choisissez de petits ananas (une moitié d'ananas par personne).

Champagne - Sorbet

Dans une flûte à champagne, faites glisser une boule de sorbet à la pêche, à l'orange ou à la mandarine. Remplissez la flûte de champagne frappé.



LE DECOR

QUELQUES BONS PRINCIPES

Le décor étant aussi une garniture puisqu'on le mange en même temps que la glace, n'importe quel décor ne saurait convenir à n'importe quelle glace ! Il devra donc dépendre de la composition de la glace.

1. LES SORBETS

Leur qualité principale étant la légèreté, ne les alourdissez pas en ajoutant par-dessus des montagnes de crème Chantilly ! Servez-les tels quels, simplement accompagnés de petits fours secs et très légers : tuiles ou sablés par exemple.

2. LES GLACES A LA CREME

Les parfaits, les glaces à l'italienne, glaces express déjà riches en crème fraîche

peuvent être agrémentés de crème Chantilly, à condition que ce soit en festons parcimonieux... Mais vous pourrez les napper généreusement d'une sauce légère au caramel ou au chocolat, qui s'harmonisent parfaitement avec les glaces café, vanille, chocolat ou caramel.

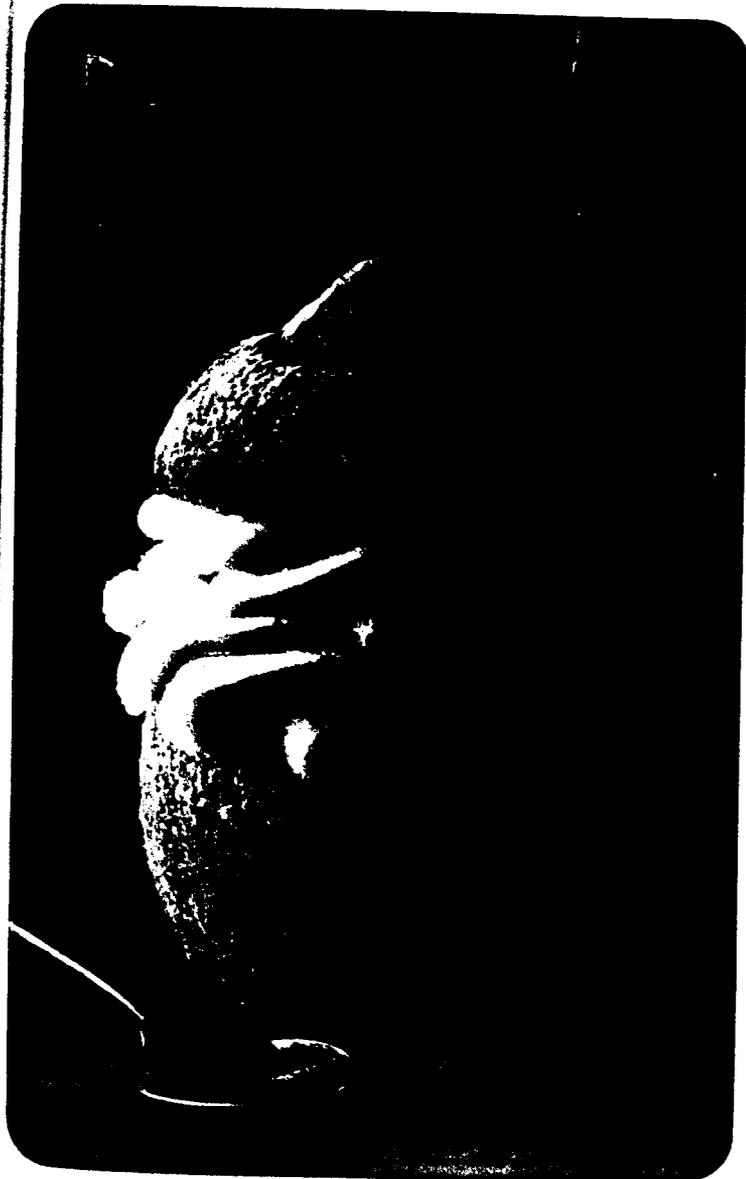
3. LES GLACES AUX FRUITS

Plus légères que les précédentes, elles s'accrochent fort bien de Chantilly et aussi de fruits frais ou au sirop, de gelée de groseille et même d'une tranche de génoise imbibée d'une fine eau-de-vie. Pour les accompagner : des tuiles et des macarons aux amandes, des petits fours aux noisettes...

SUGGESTIONS DE DECORS

Voici maintenant des exemples plus précis de présenta-

tion et de décoration pour coupes et couronnes glacées.



LE DECOR

1. COURONNES

GLACEES UN PARFUM

Avec la sorbetière « SEB deux parfums » conçue pour réaliser en même temps deux glaces différentes, vous pouvez réaliser une glace unique en respectant les proportions données dans les recettes.

Décorez-la selon votre fantaisie ou en vous inspirant des suggestions que voici :

Couronne aux Fruits

Glace vanille : au centre, une salade de fruits frais parfumée au kirsch. Autour, un gros cordon de Chantilly.

Couronne Antillaise

Glace au rhum et aux raisins : au centre, la pulpe d'un ananas, surmontée du chapeau de l'ananas avec ses feuilles. Autour, des demi-rondelles d'ananas.

Couronne au Chocolat

Glace au chocolat, relevée d'une pointe de café ou d'un soupçon de cannelle. Au centre, un dôme de Chantilly. Autour, des cerneaux de noix. En accompagnement, des petites meringues.

Couronne au Café

Glace café. Au centre, un dôme de Chantilly décoré de grains de café à la liqueur. Servez avec des langues de chat ou des meringues.

Couronne aux Bananes

Glace à la banane ou à la vanille. Au centre, des demi-bananes-préalablement flambées au rhum et encore chaudes. Autour, un feston de Chantilly.

2. COURONNES GLACEES DEUX PARFUMS

Deux fois parfumées, deux fois colorées, les couronnes glacées deux parfums sont un double régal pour l'œil et pour le palais. Avant de les préparer, n'oubliez pas qu'en mariant deux parfums, il faut marier en même temps deux couleurs et que cette harmonie est très importante !

Pistache - Praliné

Glace à la pistache et glace pralinée. Au centre, un dôme



LE DECOR

de Chantilly. Parsemez le tout d'amandes effilées grillées.

Pêche - Abricot

Glace ou sorbet à la pêche et glace ou sorbet à l'abricot. Au centre, des fruits rouges frais parfumés au Marsala ou au Marasquin. Autour, de la Chantilly.

Fraise - Ananas

Glace ou sorbet à la fraise plus glace ou sorbet à l'ananas. Au centre, un dôme de Chantilly piqué de fraise des bois.

Praliné - Chocolat

Glace pralinée et glace chocolat. Au centre, Chantilly parfumée au café. Pour servir, une sauce chocolat chaude, (voir paragraphe « nappage »).

Rhum - Thé ou Rhum - Café

Glace vanille parfumée au rhum et glace au thé ou au café... Des violettes pour décorer, des meringues pour accompagner.

Abricot - Chocolat

Glace ou sorbet abricot et glace ou sorbet chocolat. Au

centre, de la Chantilly couverte de copeaux de chocolat.

Chocolat - Banane

Sorbet au chocolat et sorbet banane. Au centre, de la Chantilly. Autour, de fines rondelles de banane.

Poire - Caramel

Glace aux poires et glace caramel. Décorez de violettes. Servez avec des meringues et une sauce chocolat parfumée au café.

3. COUPES UN PARFUM

Plus elles seront abondantes, plus elles feront plaisir.

Coupe Melba

2 boules glaces vanille. Par-dessus, 1/2 pêche au sirop nappée de gelée de groseille. Chantilly. Amandes effilées grillées. La pêche peut être remplacée par de la poire ou par des fraises des bois ou des framboises fraîches.

Banana Split

1 banane en rondelles, deux boules glace vanille, Chantilly. Sauce chocolat chaude pour napper.



LE DÉCOR

Café Liégeois

Dans un verre à pied, de la glace au café et de la Chantilly en alternance. Décor : grains de café piqués dans la Chantilly. Peut se faire avec de la glace au chocolat (chocolat liégeois).

Coupe Montmorency

3 boules de glace vanille, des cerises au sirop arrosées de Marasquin. Nuage de Chantilly. Pour napper le tout : sauce à la framboise.

Coupe aux Fraises

Dans un grand verre : 1 couche de glace à la fraise, 1 couche de Chantilly, 1 couche de fraises. Répétez une ou deux fois. Terminez par de la Chantilly. Peut se faire avec des framboises.

4. LES COUPES

PANACHEES

Pour les combinaisons de goûts et de couleurs, reportez-vous au paragraphe « couronnes glacées deux parfums » ou au paragraphe « coupes un parfum » et

ajoutez à leur composition une glace d'un parfum que vous aurez choisi vous-même, ou encore inspirez-vous de ces combinaisons.

N.B. — Avec une cuillère automatique vous obtiendrez des boules d'une couleur et de l'autre, mais aussi de ravissantes boules panachées...

Coupe Vanille

Glace vanille et glace chocolat ou caramel ou café ou fraise ou rhum. Servez en boules, nature ou nappées de sauce chocolat. Chantilly pour faire déborder la coupe.

Coupe aux Fruits

Glace fraise et glace ananas ou pêche ou abricot ou poire ou orange, citron, pamplemousse. Servez en boule sur un lit de fruits frais en salade. Un nuage de Chantilly, très léger.

Coupe au Chocolat

Glace au chocolat et glace au kirsch ou au pralin, café, caramel, liqueur, rhum, whisky... Servez en boules avec



LE DECOR

sauce chaude au chocolat et quelques amandes effilées grillées.

Coupe Sorbet

Sorbet au citron, et sorbet au choix : fraise, orange, mandarine, abricot, mangue. Servez dans de grands verres en cuillerées alternées. Pensez aussi aux combinaisons groseille-mangue, ananas-cerise, sauternes-cassis.

Coupe Fantaisie

Essayez ces combinaisons à la fois savoureuses et fantaisistes : cerise-café, poire-caramel, fraise-gingembre, rhum-ananas, noisette-abricot... et découvrez-en d'autres !...

5. PRESENTATIONS ORIGINALES

Le Vacherin

Garnissez le centre d'une couronne de meringue achetée chez le pâtissier d'une glace à la fraise ou à la framboise. Montez la glace en dôme par cuillerées. Plus amusant si vous faites des boules.

Mandarines Givrées

Coupez le chapeau de jolies mandarines. Videz-en délicatement la pulpe à la petite cuillère et préparez un sorbet. Pendant ce temps, mettez les écorces au freezer et remplissez-les de sorbet lorsqu'il sera bien pris. Remettez au freezer jusqu'au moment de servir.

Préparez de la même manière des oranges et des citrons givrés.

Ananas Sorbet

Préparez un sorbet avec la pulpe d'un bel ananas que vous aurez coupé en deux longitudinalement puis creusé. A servir dans un dîner de fête avec le champagne...

Pour une présentation plus soignée, choisissez de petits ananas (une moitié d'ananas par personne).

Champagne - Sorbet

Dans une flûte à champagne, faites glisser une boule de sorbet à la pêche, à l'orange ou à la mandarine. Remplissez la flûte de champagne frappé.

