

320

GLACES ET SORBETS

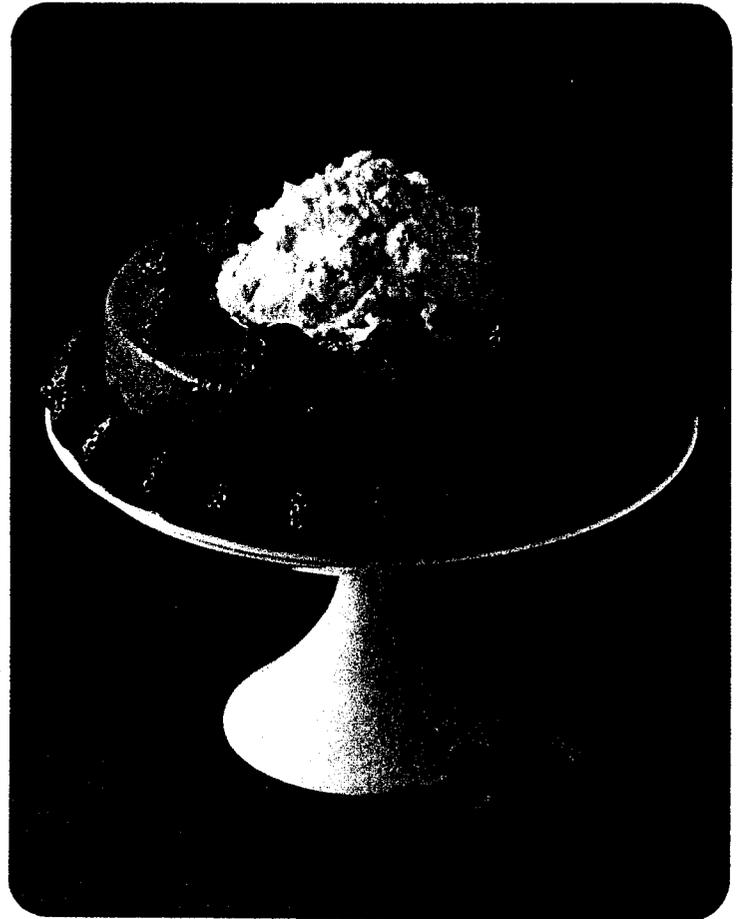


SOMMAIRE

Présentation et mode d'emploi
Quelques conseils
Les glaces à la crème
Les parfaits
Les glaces aux fruits
Les glaces mousselines
Les sorbets
Le décor
Mini prix - mini calories

Page 2
Page 8
Page 10
Page 14
Page 16
Page 18
Page 20
Page 24
Page 32

50 RECETTES



FAISONS CONNAISSANCE

Vous venez de faire l'acquisition de la sorbetière 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 solidité et la sûreté de la production de SEB est proverbiale : 12 000 000 de super-cocottes SEB sont en service et 6 000 000 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.

Elle se compose de 4 éléments : le CORPS ; une cuve en aluminium, emboutie en forme de couronne.

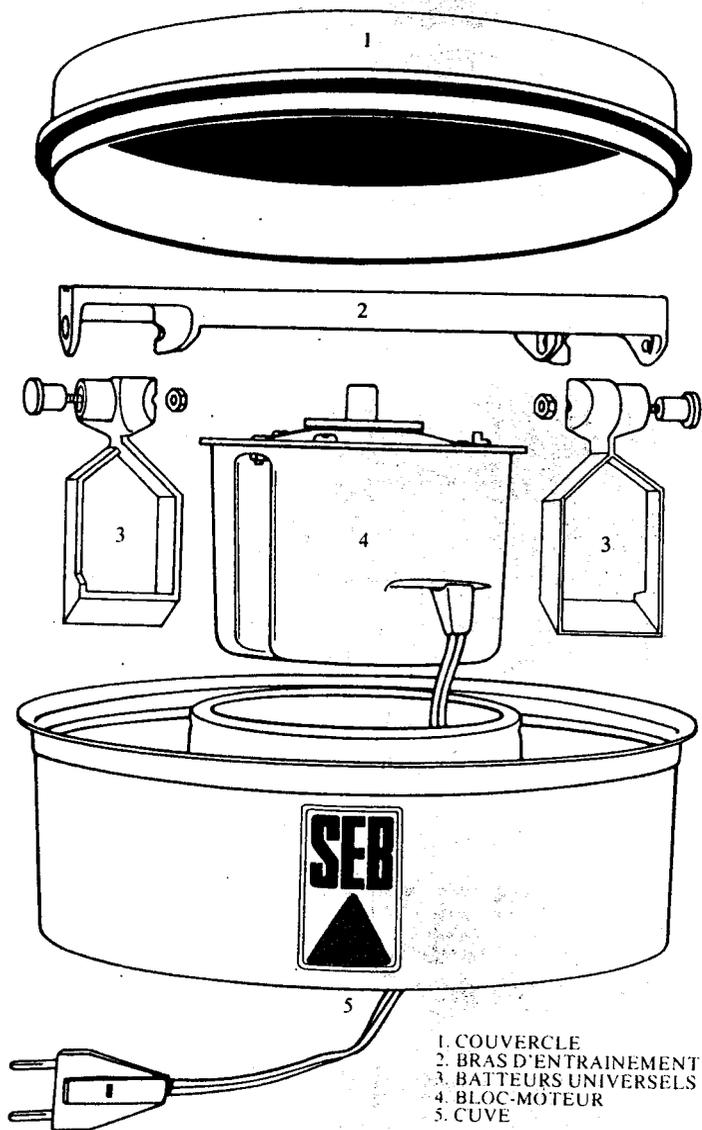
LE COUVERCLE : en matière plastique à haute résis-

tance. Il peut vous être utile comme plat pour présenter vos préparations. Il permet également de faciliter le rangement.

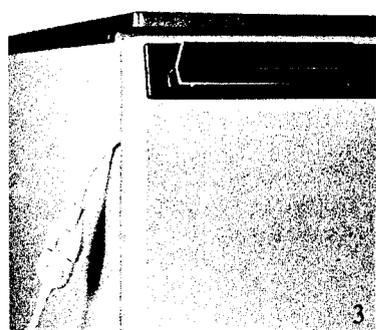
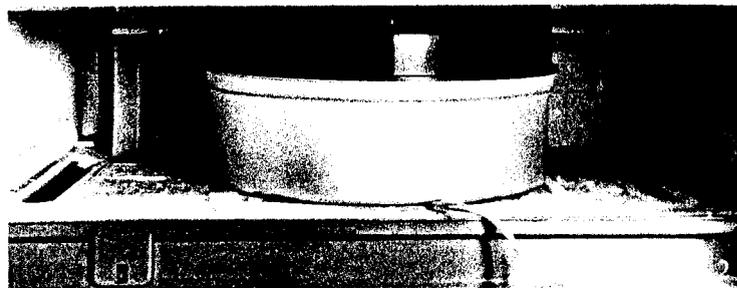
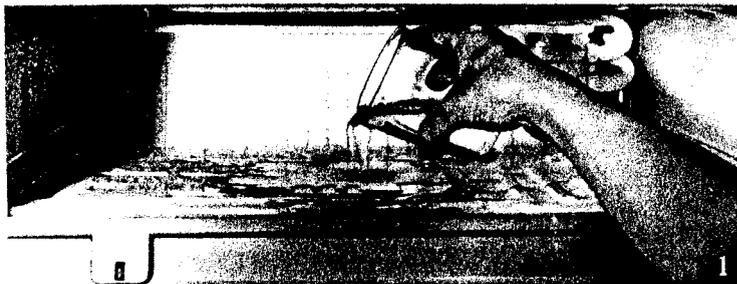
LES BATTEURS : ils remuent régulièrement la crème à glacer ; mais, lorsque cette préparation a atteint une consistance suffisamment épaisse, ils se relèvent automatiquement (alors que dans les appareils traditionnels, ils restent enfoncés dans la glace ce qui pose d'insolubles problèmes de démoulage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

LE BLOC MOTEUR : 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.



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 n'est pas trop givré. Si tel était le cas, un dégivrage complet serait nécessaire. Régler ensuite pour arriver à la température la plus basse. Fermez la sorbetière avec son couvercle et placez-la dans le réfrigérateur ; le cordon électrique passe sous la cuve dans le creux prévu à cette 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.* Comptez environ 60 minutes pour que la glace "prenne", donc pour que les batteurs se relèvent automatiquement. Il est préférable lorsque les batteurs sont relevés de débrancher la sorbetière. Il faut ensuite de 1 h 1/2 à 2 h 1/2, suivant le froid fourni par votre réfrigérateur pour que la glace soit prête.

DEUXIÈME CAS :

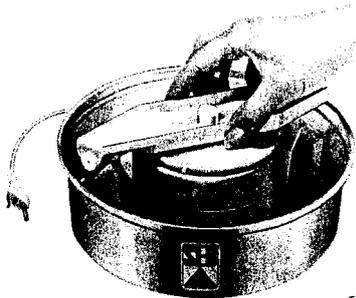
Vous possédez un réfrigérateur avec un compartiment conservateur. Vous devez retirer la grille amovible avant d'introduire votre sorbetière SEB dans le compartiment conservateur, et ne pas la fermer avec son couvercle. Ensuite vous procédez de la même façon que dans le premier cas.

PREPARATION DE LA SORBETIÈRE SEB ET FABRICATION DE LA GLACE

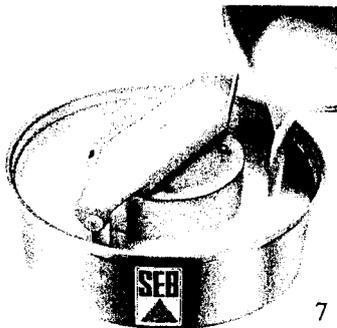
Introduire le bloc moteur à l'intérieur de la partie centrale de la cuve par dessus cette cuve, en faisant d'abord passer le cordon électrique. *Photo 4.* Mettez les batteurs en position verticale.



5



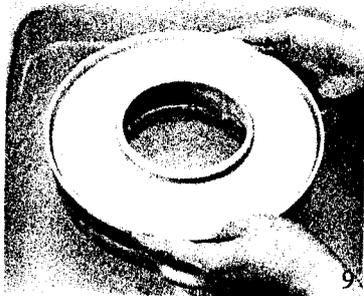
6



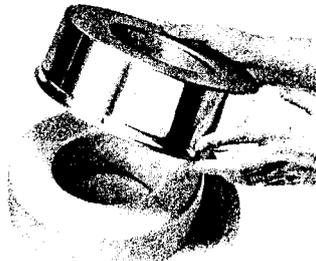
7



8



9



10

Engagez ensuite le bras transversal qui porte les batteurs sur l'axe du moteur.

Photos 5 et 6.

Versez la préparation crème ou sorbet en faisant attention de ne pas dépasser le niveau maximum indiqué par un trait.

Photo 7.

Les quantités indiquées dans les recettes proposées dans ce livre tiennent compte de cet impératif.

DEMOULAGE DE LA GLACE

Pour démouler votre glace :

1) Enlevez le bras support des batteurs et sortez le bloc moteur.

Photo 8.

2) 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.

3) 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.

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

NETTOYAGE

Le couvercle se lave à l'eau tiède, la cuve et l'ensemble bras batteur 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 elles gèle-

raient et empêcheraient le système de relevage automatique 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 le faites jamais tremper.

INSTRUCTIONS

APPAREIL BI-TENSION
Vérifiez bien la tension de votre installation (120 ou 220 volts). L'inverseur de bi-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.

QUELQUES CONSEILS

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

Riches, savoureuses, légères, appétissantes, il y en a pour tous les goûts, pour toutes les circonstances : elles complètent les repas les plus simples, rehaussent les plus raffinés et constituent de merveilleux goûters.

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.

Si vous voulez l'utiliser fouettée en Chantilly, pour une préparation ou un décor, mettez le fouet et la crème fraîche sur la clayette la plus haute de votre réfrigérateur 1 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 retombera pas.

Pour l'utiliser en décor, servez-vous d'une poche à douille.

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 saisons avec des jus ou des purées préparés 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 dégelés — et conservent tout leur parfum et toute leur saveur.

GLACES A LA CREME

Ce sont les plus classiques. Confectionnées avec de la crème, du sucre et des jaunes d'œufs, elles sont savoureuses et moelleuses à souhait. A partir de la recette de base, on peut en réaliser une infinité.

GLACE A LA VANILLE

*3/4 de litre de crème fraîche
200 g de sucre en poudre
6 jaunes d'œufs*

*Vanille : 1 gousse de vanille ou
2 paquets de sucre vanillé.*

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 épaississe et « nappe » la spatule. Ne laissez pas bouillir : retirez du feu au premier frémissement. Lais-

sez refroidir puis versez dans la sorbetière SEB.

N.B. Cette glace, très onctueuse et très riche, est la véritable glace à l'italienne. Mais vous pouvez remplacer la crème soit entièrement, soit à moitié par du lait.

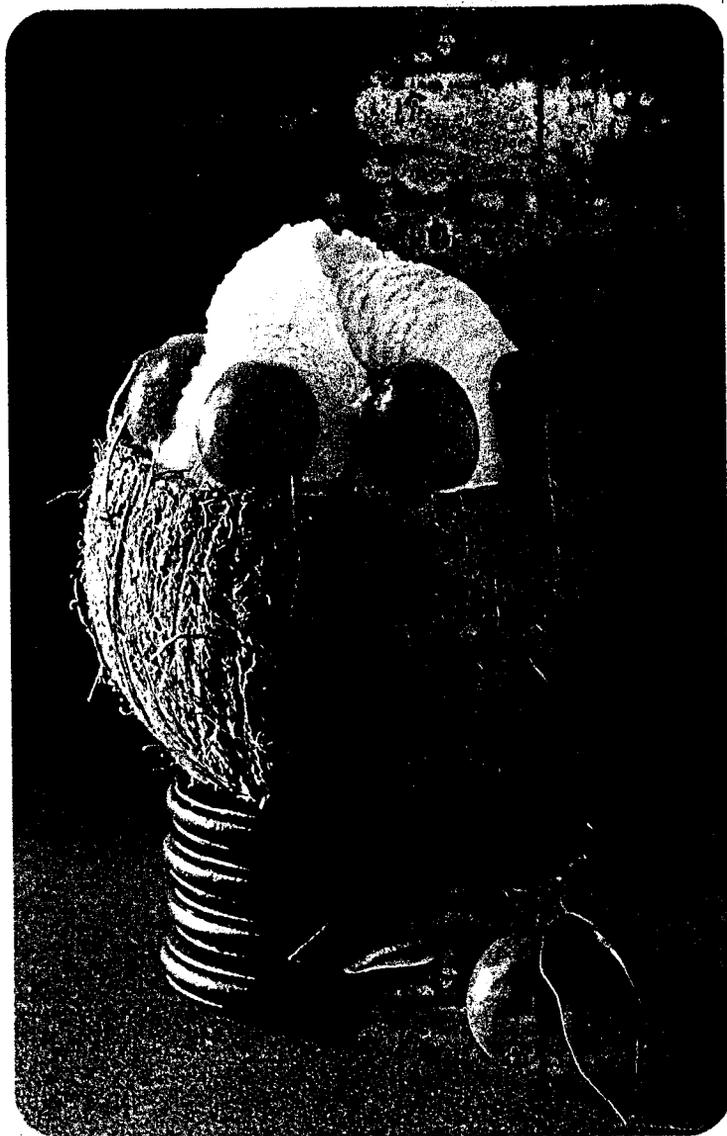
GLACE AU GRAND MARNIER

Procédez de la même façon que ci-dessus, en ajoutant lorsque la crème est froide deux verres à liqueur de Grand Marnier. Présentez la glace avec des quartiers d'oranges fraîches.

Vous pouvez bien entendu procéder de même avec une autre liqueur de votre choix et le fruit correspondant : par exemple marasquin et cerises.

GLACE AU CAFÉ

Même recette que pour la glace à la vanille en ajoutant à la crème tiède trois cuillerées à soupe de café très fort.



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 1/2 litre de lait dans lequel vous ferez fondre 150 g de chocolat « fondant ».

GLACE AU THE

Même recette que pour la glace à la vanille, avec 1/4 de litre de crème et 1/2 litre de lait.

Faites bouillir le lait et laissez-y infuser pendant 1/4 d'heure 3 cuillerées à soupe d'un thé très parfumé, « Earl Grey » par exemple. Ensuite filtrez et procédez suivant la recette classique.

GLACE AU CARAMEL

Préparez une glace à la vanille avec seulement 50 g de sucre. Lorsqu'elle est prête, mettez 150 g de sucre avec 1/2 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 liquide dans la crème en tournant bien. Variante : glace au caramel + café (1 cuillerée à soupe).

GLACE AUX AMANDES

Recette de la glace à la vanille avec 1/4 de litre de crème et 1/2 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.

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, 100 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 125 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 125 g de fruits confits hachés menu et macérés dans du kirsch.

GLACE AUX RAISINS SECS*

Faites macérer 100 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 100 g de débris de marrons glacés soigneusement réduits en poudre puis macérés dans du cognac.

N.B. - Pour les 3 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.

GLACES

MOUSSELINES

Fines, légères et mousseuses, elles sont à base de purée de fruits, de Chantilly et de meringue à l'italienne.

MOUSSELINE AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES

*1/3 de litre
de purée de fraises
150 g de crème fraîche
150 g de sucre
+ 1 paquet de sucre vanillé
Parfum facultatif :
1 cuillère à soupe
de liqueur de fraises
ou de framboises
Pour la meringue :
1 blanc d'œuf
50 g de sucre*

Ajoutez la liqueur, le sucre et le sucre vanillé à la purée de fruits.

Remuez quelques instants pour faire fondre le sucre.

Battez la crème en Chantilly bien ferme.

Préparez la meringue à l'italienne (voir au chapitre des conseils), laissez-la refroidir avant d'y incorporer la purée de fruits, puis la crème Chantilly, en soulevant délicatement avec le fouet. Versez ensuite dans votre sorbetière SEB.

MOUSSELINE A L'ANANAS

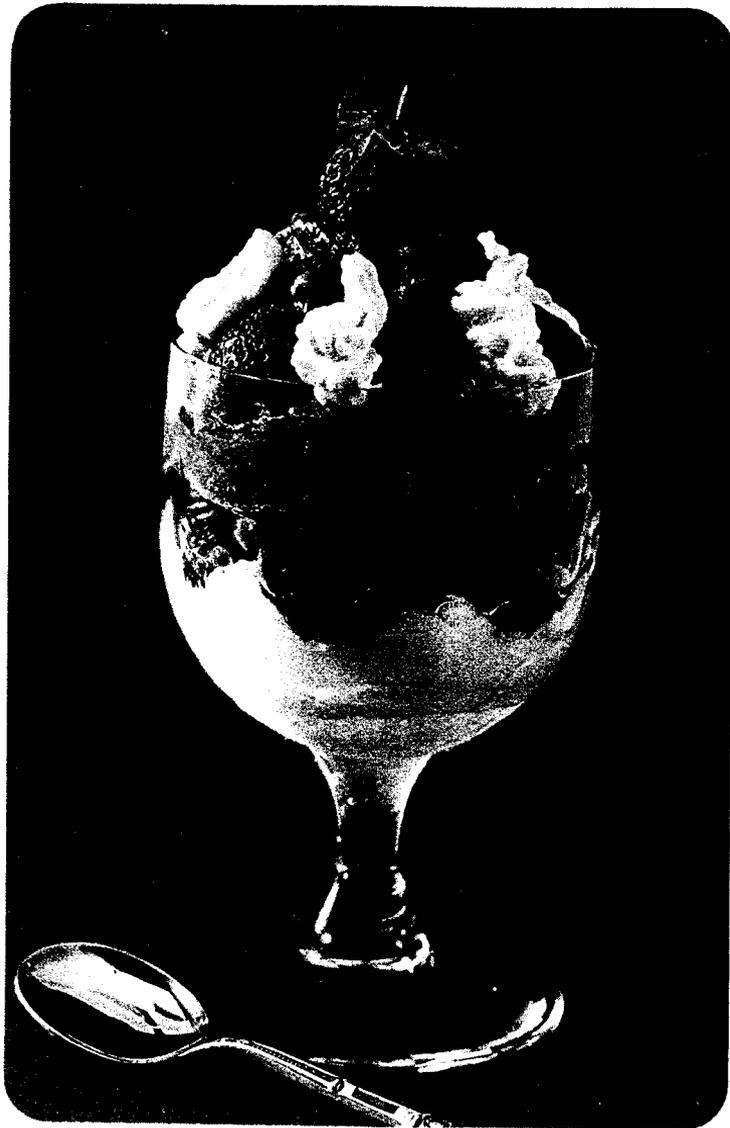
Même recette que pour la mousseline aux fraises. Choisissez un ananas de 1 kg environ, pelez-le et passez la pulpe au mixer puis à travers une passoire et ajoutez le jus d'un citron. Si l'ananas est très acide ajoutez 50 g de sucre supplémentaire.

Parfum facultatif : kirsch ou rhum.

MOUSSELINE AUX BANANES

Procédez comme pour la glace mousseline aux fraises mais changez les proportions de crème et de purée de fruits (250 g de crème et 250 g de purée de bananes que vous aurez obtenu en passant au mixer la chair de 3 bananes mûres à point, ajoutez le jus d'un citron pour éviter que la pulpe noircisse).

Parfum facultatif : rhum.



SORBETS

A la différence des autres glaces, les sorbets doivent être préparés sans œufs ni crème, si l'on veut conserver leur vertu digestive. C'est pourquoi les recettes qui suivent n'en comportent pas, mais vous pouvez y faire entrer de la meringue à l'italienne (2 blancs par litre de sorbet) ou de la crème Chantilly (200 g par litre).

SORBET A L'ORANGE

*3/4 litre de jus d'oranges
le jus d'un citron*

300 g de sucre

Pour obtenir 3/4 l de jus, il vous faudra 1,2 kg d'oranges environ. Après avoir coupé les fruits en deux, pressez-en le jus, passez-le à travers une passoire, ajoutez-y le sucre que vous faites fondre en tournant à la cuillère, puis le jus de citron, et versez dans la sorbetière.

N.B. - Bien entendu vous pouvez remplacer le jus d'orange par du jus de mandarine.

SORBET AU CASSIS

Mêmes proportions que cidessus, mais supprimez le jus de citron. Il faut environ 1 kg de fruits que vous écraserez au mixer. N'oubliez pas de passer le jus.

SORBET A LA FRAISE

1 kg de fraises mûres à point

1 jus d'orange

1 jus de citron

300 g de sucre en poudre

Lavez les fruits, équeutez-les et écrasez-les au mixer puis passez-les. Procédez ensuite comme pour le sorbet à l'orange.

SORBET

A LA FRAMBOISE

Même recette que pour le sorbet à la fraise, mais ne lavez pas les fruits.

SORBET

A LA GROSEILLE

Même recette que pour le sorbet à la framboise, mais ajoutez 100 g de sucre.



PARFAITS

Ces délicieuses glaces aux œufs et à la crème ne nécessitent que le minimum de préparation. Pour les parfumer : le café, le chocolat, la vanille, le pralin, le caramel et toutes les liqueurs.

LE PARFAIT A LA LIQUEUR

4 œufs - 150 g de sucre

1/2 verre d'eau

200 g de crème fraîche

2 petits verres 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 2 blancs dans une terrine et les 4 jaunes dans un grand 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 2 paquets de sucre vanillé.

PARFAIT AU CAFE

Même recette que le parfait à la vanille avec 50 g de sucre en plus et 5 cuillerées à soupe de café très fort.

PARFAIT AU CHOCOLAT

Même recette que le parfait à la vanille auquel vous ajoutez 100 g de chocolat fondu dans 1/2 verre d'eau tiède.

Facultatif : ajoutez 1 petite cuillerée de café soluble au chocolat fondu.



GLACES

AUX FRUITS

1 - FRUITS PULPEUX :

- pêches, poires, abricots.

400 g de crème fraîche

4 jaunes d'œufs - 250 g de sucre -

4 décilitres de purée de fruits

Pelez, dénoyotez ou épépinez les fruits. Passez-les au mixer. Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez-y la purée de fruits et la crème fouettée en Chantilly. Mélangez et versez dans la sorbetière SEB.

2 - FRUITS JUTEUX :

- fraises, framboises, groseilles, cerises, ananas, cassis.

4 décilitres de jus de fruits frais - le jus de 2 citrons (ananas) ou d'un citron et d'une orange (fruits rouges) - 250 g de sucre - 250 g de crème fraîche

Après avoir équeuté, dénoyauté ou épluché les fruits, passez-les au mixer, puis filtrez le jus. Pour les fruits rouges, ajoutez le jus d'un citron et d'une orange ; pour l'ananas, le jus de deux citrons ; rien au jus de cassis. Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème fraîche battue en Chantilly.

3 - AGRUMES :

- citron, orange, mandarine.

LA GLACE AU CITRON

6 citrons

350 g de sucre

6 œufs

200 g de crème fraîche

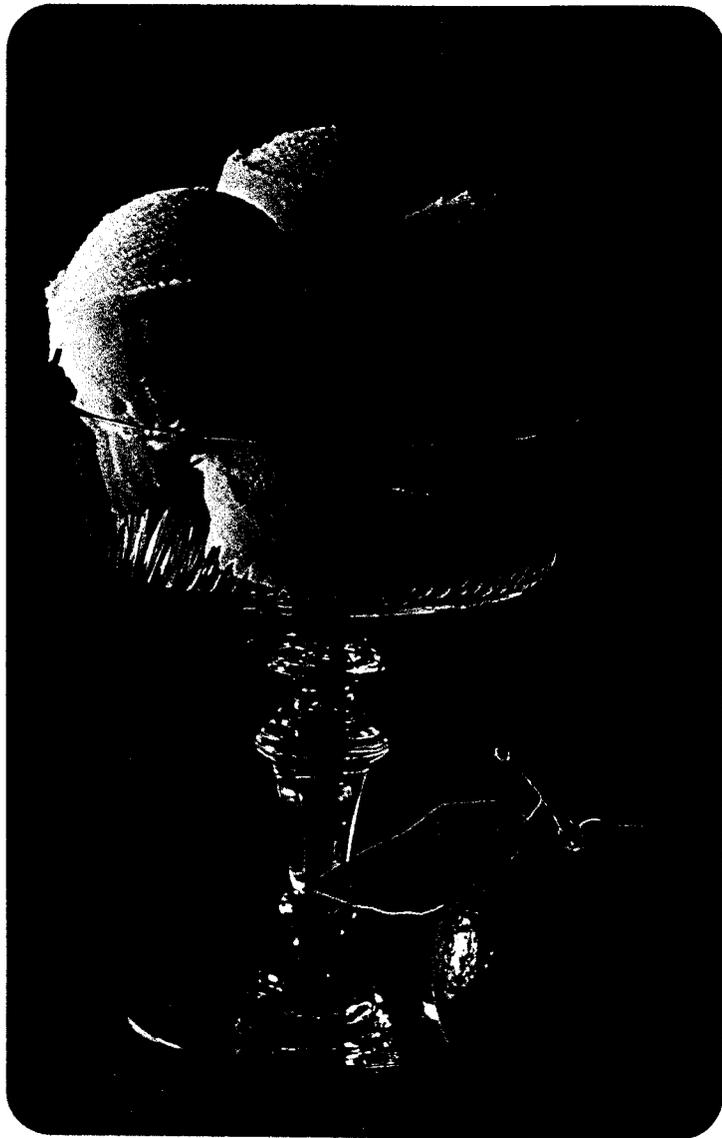
1/2 verre à moutarde d'eau

1 cuil. à soupe rase de Maïzena

Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajoutez les zestes finement râpés de 3 citrons. Filtrez le jus des citrons. Vous devez obtenir 1/3 de litre le jus environ. Complétez avec le 1/2 verre d'eau dans lequel vous aurez délayé la Maïzena.

Faites épaissir sur feu doux et versez petit à petit sur le mélange œufs-sucre en tournant sans arrêt. Mettez à feu doux et faites prendre comme une crème anglaise sans cesser de tourner. Lorsque la crème nappe la cuillère, retirez-la du feu, battez 2 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la crème.

Attendez qu'elle refroidisse pour y ajouter la crème fraîche fouettée en Chantilly.



SORBETS

SORBET AUX CERISES

Il faut 1,500 kilo environ de cerises griottes, bien mûres. Lavez-les, équeutez-les, dénoyautez-les et passez la pulpe au mixer. Vous devez obtenir environ 3/4 litre de jus. Procédez ensuite comme pour le sorbet aux fraises.

SORBET A L'ANANAS

*1 ananas de 1 kilo environ
2 jus de citron
1 jus d'orange
400 g de sucre*

Coupez l'ananas en rondelles de 2 cm. Pelez-les. Coupez la pulpe en morceaux, écrasez-la au mixer et passez le jus. Ajoutez le sucre à ce jus et tournez pour faire fondre, ajoutez ensuite les jus de citron et d'orange et versez dans votre sorbetière SEB.

SORBET A L'ABRICOT

*1 kilo d'abricots
2 jus de citron
300 g de sucre en poudre
1 verre à moutarde d'eau*

Mettez le sucre et l'eau dans

une casserole et faites bouillir 2 minutes.

Plongez les fruits 5 minutes dans de l'eau bouillante pour pouvoir les peler facilement. Pelez-les, dénoyautez-les et passez-les au mixer. Vous devez obtenir un bon 1/2 litre de purée.

Mélangez cette purée de fruits avec le sirop refroidi, ajoutez le jus de citron et versez dans votre sorbetière SEB.

Variante : vous pouvez remplacer les abricots par le même poids de pêches.

SORBET AU CITRON

*1/2 litre de jus de citron
1 verre à moutarde d'eau
500 g de sucre*

Faites fondre le sucre dans l'eau froide en tournant avec une cuillère. Pressez les citrons et passez le jus à travers une passoire. Mélangez-le au sirop versez dans la sorbetière.

SORBET AU MELON

1 melon bien parfumé de 1 kilo à 1,200 kilo. (ou 2 petits melons)

SORBETS

200 à 250 g de sucre (suivant la taille du melon)

1/2 verre d'eau - 1 jus de citron

Evidez le melon. Passez la pulpe au mixer. Vous devez en obtenir 1/2 litre de purée environ. Faites bouillir le sucre et l'eau pendant 2 minutes. Laissez refroidir. Mélangez la purée de fruit et le sirop. Ajoutez le jus de citron.

SORBET EXOTIQUE

*1/4 litre de jus d'oranges
le jus d'un citron
1/4 litre de jus d'ananas
1 banane mûre à point
1 mangue mûre à point
350 g de sucre
2 paquets de sucre vanillé
1 pincée de cannelle en poudre
1 cuillerée à soupe de rhum blanc
1 cuillerée à soupe de Grand Marnier*

Délayez le sucre et le sucre vanillé dans les jus de fruits. Passez au mixer la chair de la mangue et de la banane.

Ajoutez-y la cannelle et les alcools. Mélangez le tout. Versez dans votre sorbetière SEB.

SORBET AU SAUTERNES (peut se faire également avec du Champagne)

*1/2 litre de Sauternes
1/4 litre d'eau - 300 g de sucre
1 jus de citron + zeste
1 jus d'orange + zeste
meringue :
1 blanc d'œuf 50 g de sucre*

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 de l'orange et du citron 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.

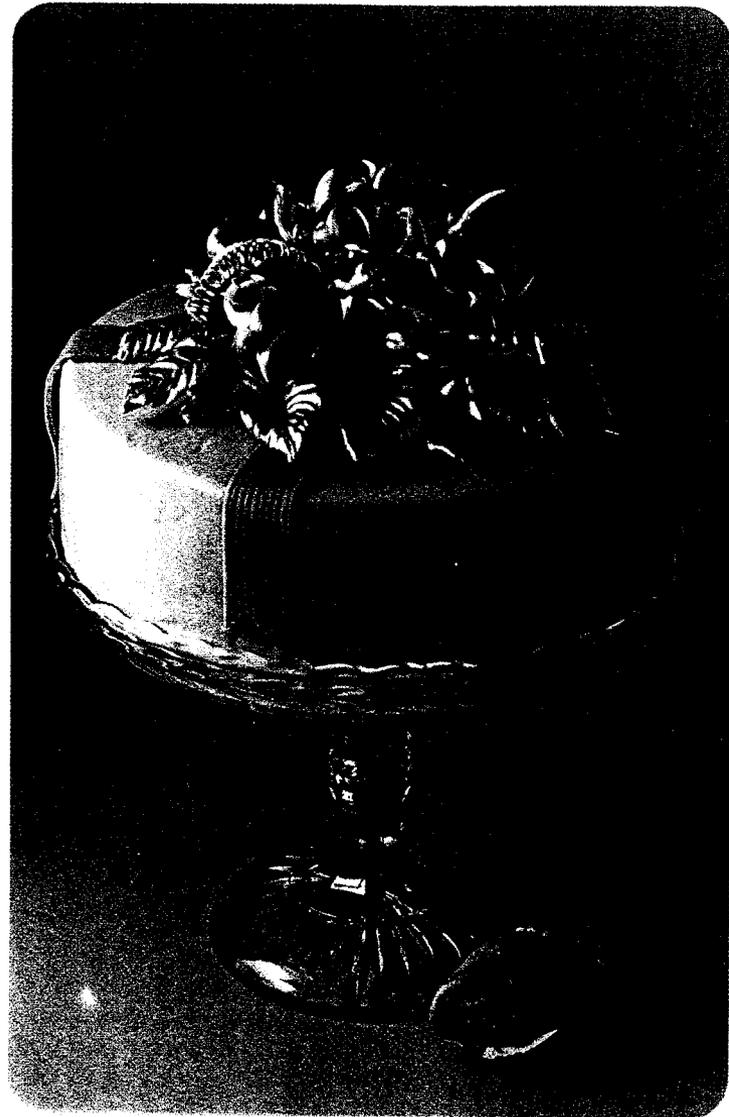
LE DECOR

Votre glace est prête, alléchante à souhait, réussie à coup sûr. Avant de la présenter mettez-y vite la dernière touche : personnalisez-la.

Servez les sorbets de préférence dans des verres hauts et minces, remplis à la cuillère; pour les accompagner : des petits fours secs très légers, des sablés croquants et des tuiles.

Avec les glaces, au contraire, vous pouvez vous permettre toutes les fantaisies dans la présentation : plats à gâteau ou compotiers pour les présenter entières, coupes, jattes, coupelles, verres, assiettes pour les servir individuellement. En accompagnement : petits fours macarons, meringues. La décoration, elle, varie avec la recette choisie. Mais attention, avec les glaces à l'italienne et les parfaits, déjà riches en crème, n'abusez pas de la Chantilly. Pour la glace à la vanille, quelques fruits frais bien mûrs et un feston de Chantilly suffiront. Une sauce

légère, au caramel ou au chocolat (dont vous trouverez la recette un peu plus loin), nappera délicieusement la glace au café, à la vanille et au caramel. Une glace moins riche en crème sera présentée soit nappée de compote ou de fruits au sirop, soit arrosée de chocolat chaud, soit accompagnée d'une salade de fruits, soit encore sur une génoise imbibée d'un sirop parfumé d'une fine eau-de-vie. Les glaces mousselines, quant à elles, s'accrochent parfaitement de fruits frais assortis à leur parfum, de gelée de groseilles, de crème de cassis et bien entendu de crème Chantilly. Parsemez-les d'amandes effilées, de copeaux de chocolat (obtenus en racleant une tablette avec la lame d'un couteau), de grains de café à la liqueur, de pastilles en sucre argentées ou multicolores, de mimosas et de violettes, de cerises confites, de noix et de noisettes concassées. Votre glace préparée dans la



LE DECOR

sorbetière SEB peut être présentée entière. Démoulez-la sur un plat ou sur un compotier, vous aurez une très belle couronne glacée que vous décorerez à votre fantaisie. Si vous avez choisi de présenter votre glace en coupes individuelles, servez-vous d'une cuillère. Vous pouvez aussi en faire de petites boules avec un appareil facile à manier, appelé « cuillère automatique » c'est un gadget qui, sans être indispensable vous sera tout de même très utile... Cette présentation en boules ne nécessite pas de décoration supplémentaire sinon une cuillère de sirop ou de crème. Un conseil : chaque fois que vous maniez ou que vous tranchez de la glace, que ce soit avec un couteau, une cuillère ordinaire ou une cuillère automatique, trempez l'instrument dans l'eau tiède pour faciliter l'opération. Voici maintenant quelques idées de décoration pour vos coupes et couronnes glacées.

COURONNES GLACEES

1) Couronne aux fruits

Couronne en glace à la vanille. Au centre, une macédoine de fruits frais parfumée au kirsch. Autour, un gros cordon de Chantilly.

2) Couronne aux fraises

Couronne en glace à la vanille ou aux fraises. Au centre des fraises arrosées de Marasquin et surmontées de crème Chantilly.

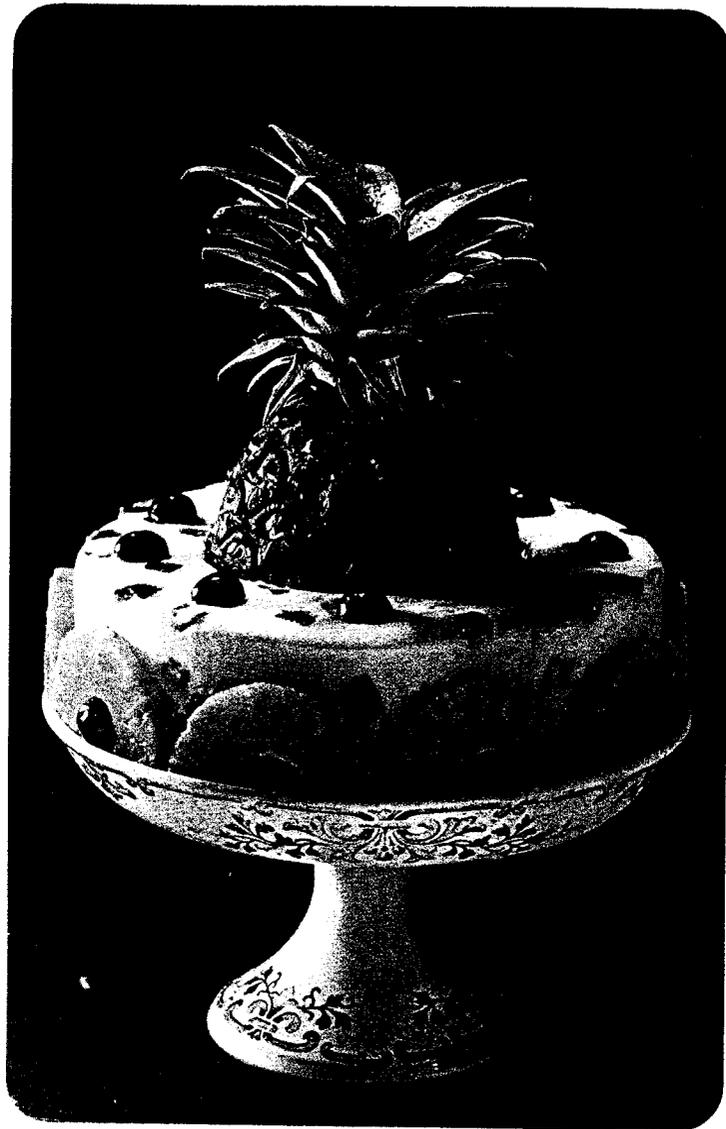
Même recette avec des framboises.

3) Couronne antillaise

Glace au rhum et au raisin. Au centre, la chair d'un ananas, surmontée du chapeau de l'ananas avec ses feuilles. Autour, des demi-rondelles d'ananas au sirop.

4) Couronne au chocolat

Glace au chocolat, relevée d'une pointe de café. Au centre, un dôme de Chantilly. Autour, des cerneaux de noix (on peut remplacer les noix par des petites meringues).



LE DECOR

5) Couronne au café

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

6) Couronne aux bananes

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

7) Couronne à la compote

Glace à la vanille. Au centre, une compote de pruneaux. Nappez le tout avec le jus très réduit de la cuisson des fruits, additionné d'un peu de cognac. Parsemez de noisettes grillées, hachées.

LE VACHERIN

Garnissez le centre d'une couronne de meringue, achetée chez le pâtissier, avec une glace de votre choix. Montez cette glace en dôme, cuillerée par cuillerée, et remettez au réfrigérateur pendant 1/2 heure.

LES COUPES

1) Coupe Melba

2 cuillerées à soupe de glace à la vanille. Par dessus, 1/2 pêche au sirop, nappée de gelée de groseille. Cordon de Chantilly, amandes effilées grillées. La coupe Melba peut se faire aussi avec des abricots ou des poires au sirop, avec des fraises, des fraises des bois ou des framboises fraîches.

2) Banana split

1 banane en rondelles, 2 cuillerées à soupe de glace à la vanille, de la Chantilly. Nappez de sauce au chocolat.

3) Coupe aux fraises

Dans un verre : 1 couche de glace aux fraises (1 cuillerée à soupe), 1 couche de Chantilly, 1 couche de fraises, 1 couche de glace aux fraises, Chantilly, fraises. Encore de la Chantilly.

Peut se faire avec des framboises.

4) Café liégeois

Glace au café dans un grand



LE DECOR

verre à pied, nappée de Chantilly. Décorez avec des grains de café à la liqueur.

5) Coupe Montmorency
3 boules de glace vanille, cerises au sirop arrosées de Marasquin, un nuage de Chantilly. Nappez de sauce à la framboise.

6) Mandarines givrées
Coupez le chapeau de jolies mandarines. Videz-en délicatement la pulpe à la cuillère et préparez un sorbet à la mandarine. Mettez les écorces au freezer et remplissez-les avec la glace lorsqu'elle est prête. Recouvrez avec le couvercle. Remettez au freezer jusqu'au moment de servir.
N.B. - Procédez de la même façon pour obtenir des citrons et des oranges givrés.

7) Ananas sorbet
Préparez un sorbet avec la pulpe d'un ananas que vous aurez coupé en deux longitudinalement puis creusé. Mettez les écorces au freezer. Lorsque le sorbet est prêt, garnissez-en les écorces et

servez. Il vaut mieux choisir de petits ananas (une moitié d'ananas par personne).

A servir dans un dîner de fête, avec le champagne.

8) 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.

POUR NAPPER

1) Sauce chocolat

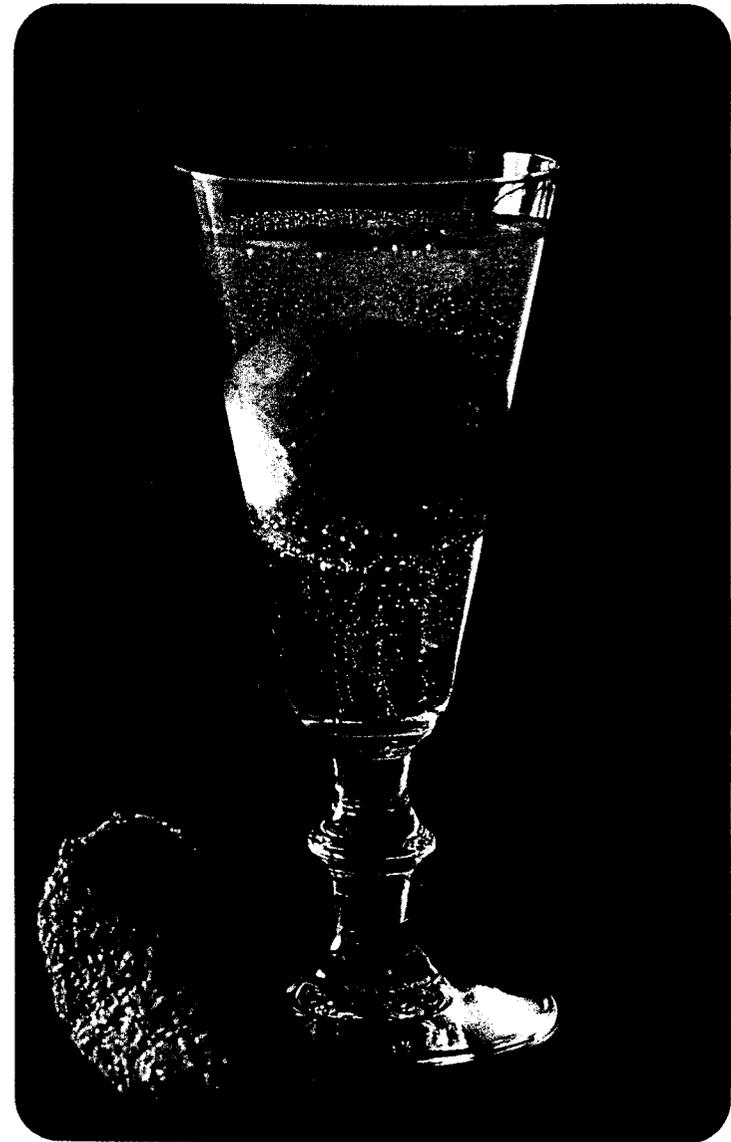
Faites fondre 100 g de chocolat fondant dans 1/2 verre d'eau. Au dernier moment ajoutez une noix de beurre. Mélangez bien et servez brûlant.

2) Sauce caramel

Faites bouillir un verre d'eau avec 200 g de sucre jusqu'à ce que le sirop prenne une belle couleur ambrée. A ce moment, rajoutez 1/2 verre d'eau chaude.

3) Sauce aux fruits

Passez au tamis 1/2 pot de confiture (abricots, fraises, framboises). Ajoutez-y un verre d'eau et faites bouillir 10 minutes. Laissez refroidir.



GLACES

**MINI-PIRIX
MINI-CALORIES**

GLACE AUX FRAISES

500 g de fraises

1 jus de citron

4 yaourts maigres

200 g de sucre en poudre

1 paquet de sucre vanillé

3 feuilles de gélatine

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Passez les fraises au tamis. Faites tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau froide, puis faites-la fondre à feu doux dans deux cuillerées 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 fraises. 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 GROSEILLES

1 pot de gelée de groseilles (ou de framboises)

500 g de fromage blanc frais (maigre de préférence)

1 jus de citron

2 cuillerées 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 groseilles par de la gelée d'oranges et le jus de citron par un jus d'orange.

SORBET AU YAOURT ET AU CITRON

5 yaourts maigres

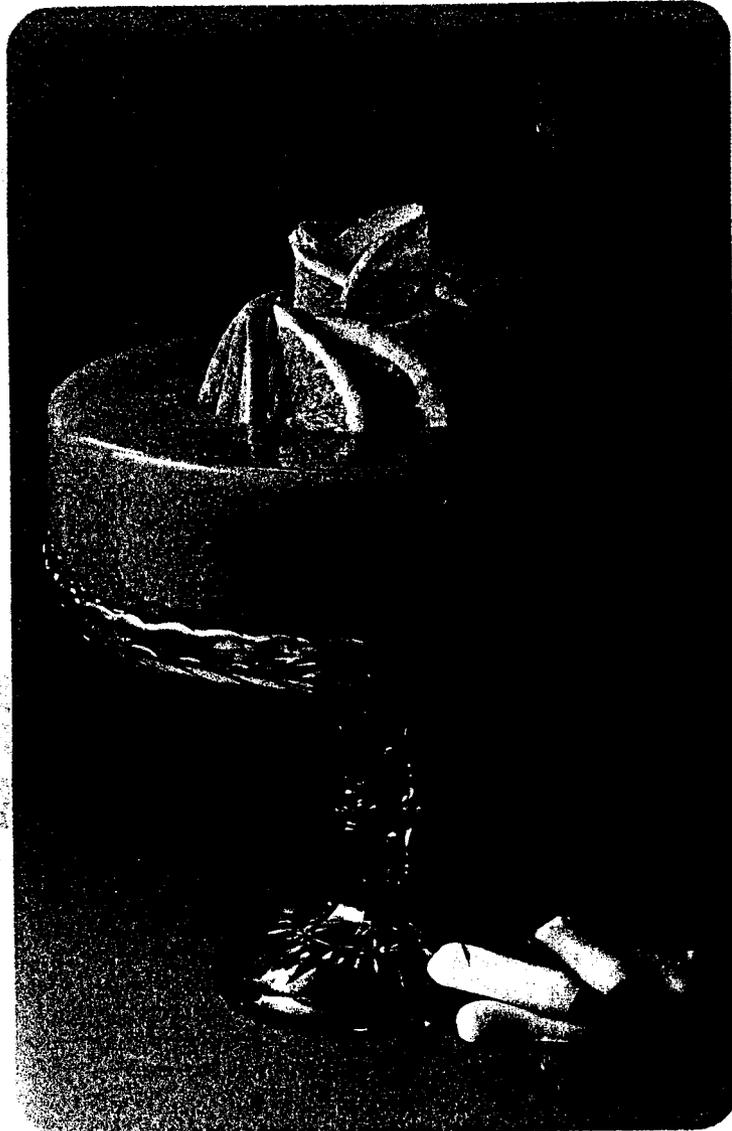
3 citrons très frais non traités

200 g de sucre en poudre

2 paquets de sucre vanillé

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Battez les yaourts au fouet avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez-y le zeste rapé des citrons, puis leur jus. Ajoutez enfin la crème fraîche. Mélangez. Versez dans la sorbetière. Servez ce délicieux sorbet après un plat épicé. Il sera très apprécié.



GLACES

MINI-PRIX
MINI-CALORIES

Variante : vous pouvez remplacer deux des citrons par deux oranges ou trois mandarines.

GLACE MOELLEUSE AUX FRUITS

3 grands verres de jus de fruit (orange, mandarine ou clémentine) environ 75 cl

1 jus de citron

40 g de maïzena (4 cuillerées à soupe rases)

200 g de sucre en poudre

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

Délayez la maïzena dans un demi-verre d'eau froide. Faites tiédir dans une casserole le jus de fruit 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 la verser dans la sorbetière, ajoutez-y la crème fraîche.

GLACE

AU PAMPLEMOUSSE

2 grands verres de jus de pamplemousse (50 cl)

1 jus de citron

200 g de sucre en poudre

2 œufs

30 g de maïzena (3 cuillerées à soupe rases)

3 cuillerées 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

3/4 de litre de lait 1/2 écrémé

3 œufs

150 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

20 g de maïzena (deux cuillerées à soupe rases)

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

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

3/4 de litre de lait 1/2 écrémé

100 g de chocolat ou de cacao en poudre

100 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 cuillerée à café de cannelle

20 g de maïzena (deux cuillerées à soupe rases)

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

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, 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.