

CREME GLACEE A LA VANILLE. — Même recette que ci-dessus en doublant la dose de vanille.

GLACE AU CHOCOLAT. — Même recette que ci-dessus en ajoutant avant de tamiser: 60 grammes de chocolat non sucré que vous aurez fait fondre dans un peu d'eau pour obtenir un mélange pâteux.

GLACE A LA PISTACHE. — Glace à l'américaine à laquelle vous ajoutez après avoir glacé et avant de faire durcir: 1 verre de pistaches coupées en menus morceaux.

GLACE AUX FRAISES. — Glace à l'américaine à laquelle vous ajoutez avant de glacer, les fraises écrasées et sucrées.

CREME A L'ANGLAISE CONGEEE. — Dans un grand bol mettez 4 jaunes d'œufs crus, 120 gr de sucre semoule, 10 gr de farine, un 1/2 litre de lait, de la vanille en poudre, battre fortement pendant 2 minutes.

Versez dans une casserole et mettez sur le feu, chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la crème commence à épaissir, éloignez du feu et laissez refroidir, versez dans votre «ARPI» et faite congeler.

A la place de la vanille vous pouvez parfumer au café, chocolat, thé, pralines, etc., très concentrés.

GRANITES. — Choisir le jus de fruit préféré. Sucrez le liquide au goût, verser dans la sorbetière, laissez environ 1 heure. Servir dans des verres à sorbets avec des découpures du fruit choisi.

ÉTABLISSEMENTS

"OMEGAL"

QUAI OLIDA

OSTWALD (BAS-RHIN)

QUELQUES CONSEILS ET RECETTES

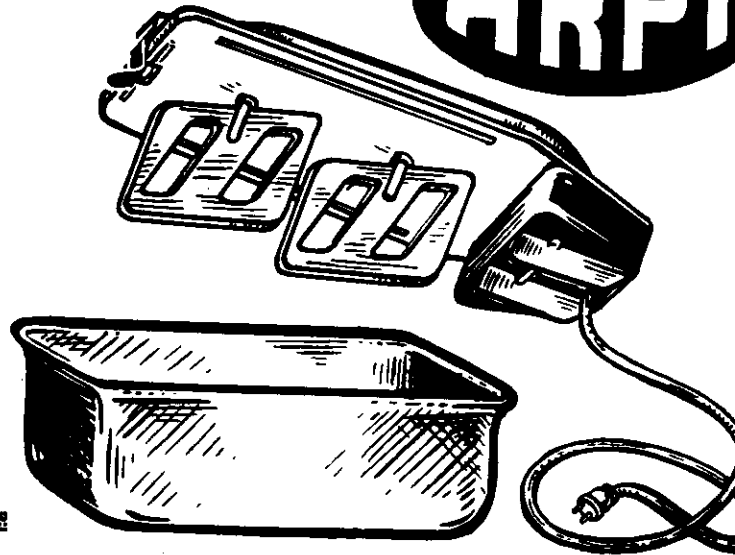
POUR L'UTILISATION DE VOTRE

SORBETIÈRE

ÉLECTRIQUE

**A DÉCLENCHEMENT
AUTOMATIQUE**

ARPI



Instruction pour l'utilisation de la Sorbetière électrique ARPI à déclenchement automatique

- Préparez la crème désirée et ne la versez dans le récipient en aluminium que lorsqu'elle est complètement refroidie.
- Ne mettez pas plus de 1 litre de crème, vu que le volume augmentera par le brassage.
- Posez sur le récipient la partie moteur munie de ses pales. Veillez à ce que le bord du récipient s'emboîte bien dans la fente se trouvant dans la partie supérieure de la cage du moteur, verrouillez le couvercle et le récipient avec le ressort.

Très important

- Enlevez dans votre évaporateur (Freezer) les tiroirs à glace et placez votre sorbetière « ARPI » complètement à l'intérieur de celui-ci après avoir versé 3-4 cuillerées à soupe d'eau sur le fond, ceci pour provoquer une parfaite adhérence sur toute la surface de votre récipient à glace. Cela est primordial. Veillez à ce que l'évaporateur ne soit pas trop givré.
- Mettez votre thermostat sur maximum pour arriver à la température la plus basse. Si vous n'avez pas de prise de courant à l'intérieur de votre frigo, faites sortir le fil conducteur de la sorbetière « ARPI » par la porte et branchez sur le courant. Attention, vérifiez sur le bas de la cage du moteur si le voltage indiqué correspond au vôtre. Ne jamais mettre une 110 V sur du 220 V. Vous grillerez le moteur. Si vous avez une « ARPI » commutable mettez la broche de connexion au bas de la cage du moteur sur le voltage désiré soit 110 ou 220 V. Pour changer de voltage retirez la broche de ses assises, mettez le voltage désiré en face du repère rouge, repoussez la broche à fond et votre « ARPI » est prête à fonctionner.
- Pour la mise en marche, pressez le bouton noir se trouvant sur le côté de la sorbetière. Fermez la porte de votre frigo, « ARPI » à déclenchement automatique breveté, fera le reste.
- Suivant l'intensité de froid de votre frigo et la composition de votre crème, la durée de congélation de votre glace sera entre 1-2 heures. Quand la consistance désirée est atteinte, « ARPI » déclenche automatiquement le courant. Vous pouvez donc tranquillement vaquer à vos occupations ou partir : en rentrant, vous trouverez votre glace prête à être servie.
- Si vous désirez une crème brassée bien rafraîchie, retirez au bout d'une 1/2 heure ; pour un granité ou un sorbet, laissez une heure.

■ Désirez-vous un bloc de glace bien homogène et lisse? Après le déclenchement de l'appareil, vous enlevez le bac à glace, que vous recouvrez du couvercle cristal, et vous l'introduisez immédiatement à la même place dans le freezer, dans lequel vous avez versé à nouveau un peu d'eau. Vous le laisserez jusqu'au moment de servir.

■ Ayez soin de retirer la prise avant de sortir l'appareil.

■ Pour le nettoyage, n'employez qu'un linge humide pour la partie supérieure et moteur; les pales qui se retirent de leur axe et le récipient peuvent être lavés dans l'eau chaude. Essuyez et laissez sécher à l'air en laissant reposer l'appareil sur ses pales.

QUELQUES RECETTES.

GLACES AUX FRUITS. — Ecraser au presse-purée ou au mortier les fruits choisis en ajoutant 250 gr de sucre en poudre pour 500 gr de fruits frais, ajouter des jus de citrons et d'oranges en plus ou moins grande quantité suivant la nature des fruits employés.

Exemples: **Glace aux fraises, aux framboises, 1 orange et 1 citron pour 500 gr de fruits.**

Glaces aux abricots, aux pêches, aux prunes, 1 citron pour 500 gr de fruits, sucrer un peu plus si nécessaire.

Passer au tamis et compléter le sirop ainsi obtenu avec l'eau filtrée nécessaire pour qu'il titre entre 17° et 22° Baumé. Contrôler avec un pèse-sirop.

GLACE A LA CREME. — Travailler à la spatule 300 gr de sucre en poudre avec 8 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange en retombant d'un peu haut, fasse le ruban, délayer avec un litre de lait bouillant parfumé avec 2 gousses de vanille. Faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement, mais en évitant l'ébullition qui ferait « tourner » votre crème. Laisser refroidir et glacer dans votre sorbetière.

On peut remplacer une partie du lait par de la crème fraîche, ce qui donne une glace plus fine, plus onctueuse.

On peut aussi parfumer à la liqueur, chartreuse, rhum, cognac, etc...

CREME GLACEE AMERICAINE. — 1 verre de lait, 1/2 verre de sucre en poudre, un peu de sel, 1/2 litre de crème fraîche, 1 cuillerée à café de vanille en poudre, un jaune d'œuf.

Battre le jaune d'œuf avec un peu de lait froid, le sucre et le sel, lier avec le restant du lait bouillant. Faire chauffer pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuillère. Retirer du feu, passer au tamis et laisser refroidir, ajouter crème et vanille et glacer à la sorbetière.