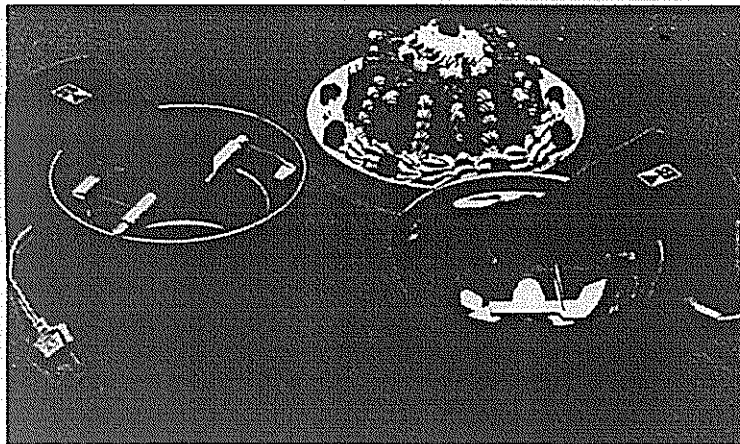


# Glaces et Sorbets

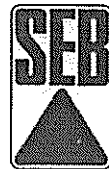
## Ijs en Sorbets

21 recettes pour tous les jours  
21 recepten voor elke dag



*sorbetière 2 parfums  
ijsmachine 2 smaken*

*sorbetière pâtissière  
ijsmachine in puddingvorm*



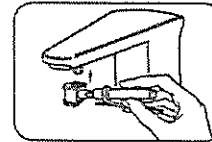
## Mode d'emploi

Toutes nos recettes sont données pour 1/2 litre (capacité de chacune des cuves de la sorbetière 2 parfums).

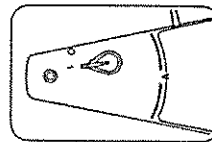
Si vous possédez une sorbetière-pâtissière 1 parfum (capacité 1 litre), doublez les quantités.

Pour éviter tous risques de débordement, respectez bien les quantités indiquées.

1. Il est indispensable d'obtenir un contact direct entre la cuve de la sorbetière et la source de froid : si nécessaire, dégivrez le freezer (\*\*\*) ou le compartiment conservateur (\*\*\*) de votre réfrigérateur.
2. Dans le cas d'un freezer ou d'un congélateur (\*\*\*\*), réglez sur la position froid maximum.
3. Versez la préparation dans la cuve.
4. Adaptez l'ensemble bras-batteurs au bloc moteur.



5. Pour la sorbetière 2 parfums, vérifiez que les 2 interrupteurs situés sous le bloc moteur sont sur la position 1. Ils provoqueront l'arrêt automatique.



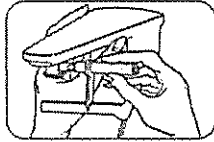
## Gebruiksaan- -wijzing

Al onze recepten zijn berekend op 1/2 liter (dit is de inhoud van zowel binnenkom als bekken van de tweesmakenijsmachine). Als u beschikt over een ijsmachine met puddingvorm (dus voor één enkele smaak) met inhoud 1 liter, dan moet u de hoeveelheden verdubbelen.

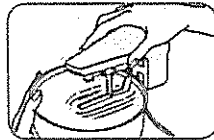
Houd u zorgvuldig aan de opgeven hoeveelheden, zoniet kan het bekken wellicht overlopen.

1. Het bekken van de ijsmachine moet beslist in aanraking zijn met de vriesbron : zo nodig moet u het vriesvak (\*\*\*) of het conserveervak (\*\*\*\*) van uw koelkast ontdooien.
2. Als u een freezer of diepvriezer (\*\*\*\*) gebruikt, moet u die in de koudste stand regelen.
3. Giet de bereiding in het bekken.
4. Breng de armen met kloppers op het motorblok aan.
5. Als u een tweesmakenijsmachine gebruikt, ga dan na of de twee schakelaars onderaan het motorblok wel degelijk in de stand 1 ingesteld zijn. Zo wordt het toestel op tijd en stond automatisch uitgeschakeld.

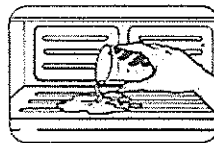
6. Mettez les batteurs en position verticale : pour cela tirez sur le bras et tournez.



7. Fixez le bloc moteur sur le bord de la cuve.



8. Versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous poserez la sorbetière afin d'assurer le contact direct avec l'appareil frigorifique.



9. Branchez : le cordon d'alimentation peut être pincé sans inconvénient par la porte dont le joint assurera l'étanchéité.

10. Lorsque la glace « prend », les batteurs se relèvent. Vous pouvez débrancher et enlever le bloc moteur. (Le moteur peut aussi être laissé en place et continuer à fonctionner sans aucun risque.) La sorbetière 2 parfums s'arrête automatiquement. Il faudra encore 1 h 1/2 à 2 h 1/2 pour que la glace soit prise.

6. Stel de kloppers in verticale stand in : hiertoe trekt u op de arm en draait u die rond.

7. Bevestig het motorblok op de rand van het bekken.

8. Giet een half glas water op de plaats waar u de ijsmachine zult zetten, zodat het bekken direct in aanraking komt met de vriesbron.

9. Breng het snoer aan. Het mag zonder meer in de deur geklemd blijven, want de rubber bekleding zorgt voor de goede afdichting.

10. Zodra het ijs begint te stollen, richten de kloppers zich op. U kunt het motorblok dan afschakelen en verwijderen. (De motor mag ook rustig blijven zitten en doorwerken : dit levert geen gevaar op.) De twee-smakenmachine schakelt automatisch uit. Daarna duurt het nog 1 1/2 tot 2 1/2 uur tot het ijs stijf genoeg staat.

11. Pour qu'une glace prenne toute sa saveur elle ne doit pas être dégustée trop froide : 2 heures avant de consommer posez le couvercle sur la cuve et mettez-la au réfrigérateur.

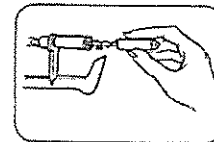
12. Démoulez : passez la cuve 5 secondes dans un fond d'eau chaude. Pour la sorbetière 2 parfums, séparez les deux cuves : par de petites mouvements rapides, décollez la glace. Démoulez d'abord la petite au centre du plat, puis autour de la couronne.

13. Vous pouvez conserver la glace démolée au freezer ou dans le compartiment conservateur. Mais pensez à la replacer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

## Nettoyage

Votre sorbetière SEB est d'un entretien très facile. La seule précaution est de ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau. Il se nettoie avec une éponge humide. Passez couvercle, cuve et bras batteurs sous l'eau chaude.

Ne laissez jamais d'eau dans les articulations des bras batteurs. Pour cela, démontez chaque bras en dévissant son axe. Puis séchez soigneusement avant de remonter.



11. Consumptie-ijs is helemaal smakelijk wanneer het niet te hard opgediend wordt : 2 uur voor het serveren zet u het bekken, met het deksel erop, in de koelkast zelf.

12. Neem het ijs uit de vorm. Dit gebeurt het gemakkelijkst door het bekken 5 seconden lang in warm water te dompelen. Bij de twee-smakenmachine moet u de beide vakken van elkaar scheiden : door korte bewegingen kan het ijs vrijgemaakt worden. Maak eerst het ijs in de binnenkom vrij, en dan het ijs in de rand.

13. Het losgemaakte ijs kan bewaard worden in het vriesvak of in het conserveervak. Denk er evenwel aan, het ijs 2 uur vóór het serveren in de koelkast onder te brengen.

## Schoonmaken

Uw SEB ijsmachine vergt weinig onderhoud. Let er alleen op, het motorblok nooit in water te dompelen. U kunt het motorblok met een vochtige spons schoonmaken. Deksel, bekken en kloppers worden in heet water schoongespoeld.

Laat de gewrichten van de armen nooit in het water liggen. Met het oog hierop neemt u elke arm uiteen door de spil los te schroeven. Droog dan zorgvuldig af, en steek weer ineen.

# Incidents de fonctionnement

Votre sorbetière SEB doit vous donner toute satisfaction. En cas de difficultés, consultez le tableau ci-dessous. Si les « remèdes » proposés sont inopérants, adressez-vous à votre revendeur.

## Les effets

La glace met très longtemps à prendre (Plus de 3 h) ou ne prend pas.

Il y a des paillettes, les batteurs remontent trop tôt.

Les batteurs ne se relèvent pas, et le moteur se bloque.  
(Les batteurs sont préréglés en usine : ils ne comportent pas de réglage + ou - dur.)

## Les causes

- Votre réfrigérateur ne produit pas assez de froid.
- La sorbetière n'est pas en contact direct avec la source de froid.
- La préparation est trop épaisse, ou pas assez homogène.
- Les batteurs frottent sur la cuve, et remontent.
- Les articulations des batteurs sont bloquées par de la glace.

## Les remèdes

- Vérifier que le réfrigérateur est réglé au maximum de froid.
- Dégivrer ou verser encore 1/2 à 1 verre d'eau tiède à l'emplacement de la sorbetière.
- Battre encore la préparation.
- Vérifier que le bloc moteur est bien en place, de façon que les batteurs ne frottent plus sur la cuve.
- Nettoyer et SECHER très soigneusement les batteurs (voir p. 5). S'il y a de l'eau dans les articulations, elle risque de geler et de bloquer.

# Haperingen

Uw ijsmachine moet tot volle tevredenheid werken. Zo er iets hapert, kunt u terecht in onderstaande tabel. Als er geen beterschap komt, moet u zich tot uw verkoper wenden.

## Effecten

Het ijs stolt te traag (meer dan 3 uur) of stolt helemaal niet.

Er zitten brokjes in het ijs, de armen gaan te vroeg omhoog.

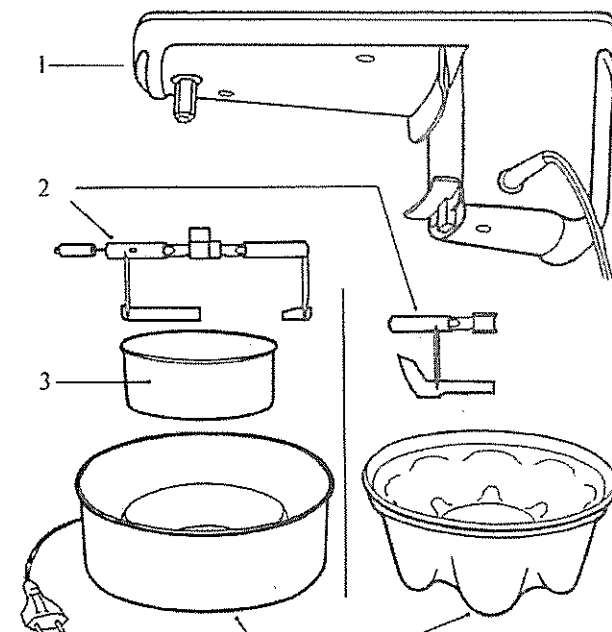
De kloppers gaan niet omhoog, de motor loopt klem.  
(De kloppers zijn van fabriekswege geregeld : u kunt ze niet instellen op « zachter » of « harder ».)

## Oorzaken

- Uw koelkast vriest niet genoeg.
- De ijsmachine staat niet in directe aanraking met de vriesbron.
- Het mengsel is te dik, of niet genoeg gemengd.
- De armen wrijven tegen het bekken, en gaan omhoog.
- De gewrichten van de kloppers zitten vol ijs.

## Remedies

- Ga na of de koelkast wel op het maximum vriesvermogen ingesteld staat.
- Ontdooi of giet nog een half glas water op de plaats waar de ijsmachine staat.
- Klop het mengsel nog eens door.
- Ga na of het motor blok goed op zijn plaats zit, zodat de kloppers niet tegen het bekken schuren.
- De kloppers zorgvuldig reinigen en goed DROGEN (zie onder « Gebruiksaanwijzing »). Als er water in de gewrichten blijft zitten, bevroert het en stolt het alles klem.



Sorbetière 2 parfums  
Ijsmachine 2 smaken

Sorbetière pâtissière  
Ijsmachine in puddingvorm

- 1 Bloc-moteur
  - 2 Batteurs
  - 3 Cuve intérieure Sorbetière 2 parfums
  - 4 Cuves
  - 5 Dessous du bloc-moteur de la sorbetière 2 parfums avec les deux interrupteurs en position 0.
- 1 Motorblok
  - 2 Kloppers
  - 3 Binnenkom ijsmachine 2 smaken
  - 4 Bekken
  - 5 Onderkant van het motorblok van de twee-smakenijsmachine met de twee schakelaars in de nulstand.

## Les sorbets

### Sorbet à l'orange

- 1 *Pour 1/2 l : 3 oranges, le jus d'un citron,  
200 g de sucre en poudre, 1,5 dl d'eau tiède.*

Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et tournez pour que le sucre fonde. Faites chauffer et retirez le sirop dès le premier bouillon. Après avoir pelé très finement 2 oranges, faites infuser les zestes dans le sirop. D'autre part, pelez les oranges à vif puis retirez la pulpe. Epépinez. Passez la pulpe au mixer. Ajoutez-y le jus de citron et le sirop filtré. Mixez encore et versez dans la sorbetière.

### Sorbet au citron

- 2 *Pour 1/2 l : 4 citrons, 1 orange,  
200 g de sucre, 1,5 dl d'eau tiède.*

Même préparation que pour la recette n° 1. Ce sorbet peut être servi dans un citron, mêmes possibilités pour l'ananas, l'orange...

### Sorbet à l'abricot

- 3 *Pour 1/2 l : 350 g d'abricots bien mûrs, le jus d'un citron,  
220 g de sucre, 1,5 dl d'eau tiède.*

Faites le sirop comme pour la recette n° 1. Dénoyautez les abricots. Passez-les au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. A cette purée, ajoutez le jus d'un citron et le sirop. Mélangez bien (ou mixez encore). Versez dans la sorbetière.

### Sorbet aux framboises

- 4 *Pour 1/2 l : 250 g de framboises, le jus d'une orange,  
200 g de sucre, 1 dl d'eau tiède.*

Même préparation que pour la recette n° 5, mais supprimez le jus de citron.

6

## Sorbet ijs

### Sinasappelsorbet

- 1 *Voor een halve liter : 3 sinaasappels, het sap van een citroen,  
200 g poedersuiker, 1,5 deciliter lauw water.*

Doe wateren suiker in een pan en roer om de suiker op te lossen. Opwarmen en van het vuur halen zodra de stroop begint te koken. Schil twee sinaasappels heel dun en laat de schillen in de stroop trekken. Haal dan de schil van de sinaasappels af tot op het vruchtvlies : haal daar de pitten uit en draai het vruchtvlies door de mixer. Doe er het citroensap bij en de gezeefde stroop. Nogmaals door de mixer halen en in de ijsbereider gieten.

### Citroensorbet

- 2 *Voor een halve liter : 4 citroenen,  
1 sinaasappel, 200 g suiker,  
1,5 dl lauw water.*

Zoals recept 1. Deze sorbet kan worden opgediend in een lege citroen zoals dat ook kan geschieden met een ananas of een sinaasappel.

### Abrikozenorbet

- 3 *Voor een halve liter : 350 g goed rijpe abrikozen,  
het sap van een citroen,  
220 g suiker, 1,5 dl lauw water.*

Zoals recept 1. Haal de pitten uit de abrikozen. Haal ze door de fijne zeef van de groentemolen of de mixer. Voeg aan deze vruchtenmoes het citroensap en vervolgens de suikerstroop toe. Goed doorenmengen en in de ijsbereider gieten.

### Frambozenorbet

- 4 *Voor een halve liter : 250 g frambozen,  
het sap van een flinke sinaasappel,  
200 g suiker, 1 dl lauw water.*

Zelfde recept als nummer 5.

## Sorbet aux fraises

- 5 *Pour 1/2 l : 250 g de fraises, le jus d'une orange et d'un citron, 200 g de sucre, 0,5 dl d'eau tiède.*

Faites le sirop comme pour la recette n° 1. Laissez refroidir. Lavez, égouttez et passez les fraises au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. Ajoutez les jus d'orange et de citron, puis le sirop. Mélangez bien, versez dans la sorbetière.

## Sorbet à la poire fondante

- 6 *Pour 1/2 l : 2 poires bien mûres, le jus de 2 citrons, 180 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille, 1 dl d'eau tiède.*

Même préparation que pour la recette n° 3-mais, après avoir pelé, épépiné et écrasé les poires, ajoutez aussitôt le jus des citrons à la purée obtenue afin que celle-ci ne s'oxyde pas.

## Sorbet à la banane

- 7 *Pour 1/2 l : 2 grosses bananes mûres, le jus d'un citron, 140 g de sucre, 1,5 dl d'eau tiède.*

Même préparation que pour la recette n° 3.

## Sorbet aux griottes

- 8 *Pour 1/2 l : 500 g de griottes, 200 g de sucre, 1 dl d'eau tiède, 1 pincée de cannelle.  
facultatif : 1 c. à soupe de kirsch ou de marasquin.*

Faites un sirop avec l'eau et le sucre. Faites chauffer et retirez au premier bouillon. Dénoyautez les cerises. Passez la pulpe au moulin à légumes (grille fine) ou au mixer. Vous devez obtenir 3 dl environ de jus. Ajoutez-y le sirop et la cannelle. Mélangez bien. Versez dans la sorbetière. Lorsque la glace est bien prise, arrosez-la de l'alcool choisi.

## Aardbeiorsorbet

- 5 *Voor een halve liter : 250 g aardbeien, het sap van een sinasappel, en een citroen, 200 g suiker, 0,5 dl lauw water.*

Zoals recept 1. Koud laten worden. Was de aardbeien, laat ze uit lekken en haal ze door de fijne zeef van de groentemolen of door de mixer. Voeg het sap van de citroen en de sinasappel en vervolgens de suikerstroop toe. Goed dooreenroeren en in de ijsbereider schenken.

## Perensorbet

- 6 *Voor een halve liter : 2 goud rijpe peren, het sap van twee citroenen, 180 g suiker, een zakje vanillesuiker, 1 dl lauw water.*

Hetzelfde recept als nummer 3 maar in dit geval moet het citroensap direkt aan de perenmoes worden toegevoegd (natuurlijk na de peren te hebben geschild, de pitten verwijderd en het vruchtvlies fijn te hebben gemaakt) om bruin worden te voorkomen.

## Bananensorbet

- 7 *Voor een halve liter : 2 grote rijpe bananen, het sap van een nke citroen, 140 g suiker, 1,5 dl lauw water.*

Zelfde recept als nummer 3.

## Morellensorbet

- 8 *Voor een halve liter : 500 g morellen (zure kersen), 200 g suiker, 1 dl lauw water, een snufje kaneel, naar smaak een soeplepel kirsch of maraschino.*

Maak stroop met het water en de suiker. Opwarmen en van het vuur halen zodra het mengsel begint te koken. De kersen ontpitten. Het vruchtvlies door de fijne zeef van de groentemolen of de mixer draaien. U moet ongeveer 3 dl sap krijgen. Voeg dit aan de stroop en aan de kaneel toe. Goed doorenmengen. In de ijsbereider schenken. Wanneer het ijs dik is, de gekozen likeur erover gieten.

## Les glaces

### Glace à la vanille

- 9 *Pour 1/2 l : 300 g de crème fraîche, 1 verre de lait, 75 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé ou 1/2 cuillerée d'extrait liquide ou en poudre 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.

### Glace chocolat-café

- 10 *Pour 1/2 l : 2 cuillerées à soupe de cacao sucré, 1 cuillerée à café de café soluble, 1 œuf, 80 ou 100 g de sucre, 1 dl de crème fraîche très froide, 1,5 dl de lait très froid.*

Battez la crème en chantilly avec 1 cuillerée à soupe de lait. A part, battez l'œuf entier et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre et légère. Ajoutez-y café et cacao, puis le lait en battant ou en mixant toujours. Incorporez délicatement ce mélange à la chantilly. Versez dans la sorbetière.

### Glace au citron

- 11 *Pour 1/2 l : 1/2 jus de citron, 1/4 l d'eau, 150 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1/4 l crème fouettée, le zeste râpé d'un citron.*

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition puis laissez bouillir 3 mn. Arrêtez la cuisson, ajoutez le zeste râpé 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 épaissir le mélange sur feu doux. Laissez refroidir en fouettant encore avant de verser le jus de citron. Passez. Ajoutez la crème fouettée en chantilly. Peut se faire avec orange, mandarine, pamplemousse, citron vert.

## Ijs

### Vanille-ijs

- 9 *Voor een halve liter : 300 g verse room, 1 glas melk, 75 g suiker, 1 pakje vanillesuiker of een halve dessertlepel vanill-extrakt of vanillepoeder.*

Los de suiker op in de melk met de vanille erin. Voeg al kloppend de gezoete vanillemelk aan de room toe. In de ijsmaker schenken.

### Chocolade/koffie-ijs

- 10 *Voor een halve liter : 2 soeplepels gesuikerde cacao, 1 dessert lepel oploskoffie, 1 ei, 80 of 100 g suiker, 1 dl zeer koude verse room, 1,5 dl zeer koude melk.*

Klop de room met een soeplepel melk tot slagroom. Klop anderzijds het gehele ei en de suiker tot u een witachtig schuim krijgt. Voeg daaraan de cacao en de oploskoffie toe, en vervolgens de rest van de melk, terwijl u blijft roeren. Roer dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Overgieten in de ijsbereider.

### Citroenijs

- 11 *Voor een halve liter : het sap van een halve citroen, een kwart liter water, 150 g suiker, 2 eigelen, een kwart liter slagroom een geraspt citroenschilletje.*

Doe suiker en water in een pan. Aan de kook brengen en drie minuten laten koken. Van het vuur afhaken, net geraspte schilletjes erbij doen en lauwwarm laten worden. Doe de eigelen in een andere pan. Voeg de suikers-troop er in een fijn straaltje aan toe, terwijl u zoud ophouden blijft kloppen en het mengsel op het vuur dikker laat worden (laag vuur). Af laten koelen en nog even kloppen voor u het citroensap erbij giet. Zeven. De geklopte slagroom toevoegen. Dit recept kan ook gebruikt worden voor sinasappel, mandarijn, grape fruit (pompelmoes), groene citroen.

## Glace au caramel

- 12 *Pour 1/2 l : 150 g de sucre en poudre,  
1 dl d'eau tiède, 1 dl d'eau froide,  
1/4 l de lait concentré non sucré.*

Dans une petite casserole faites fondre le sucre dans l'eau tiède. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel d'une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez-y l'eau froide, mélangez et laissez refroidir complètement. Faites légèrement mousser le lait au fouet ou au mixer, incorporez-y peu à peu le caramel et versez dans la sorbetière.

## Glace aux fruits

- 13 *Pour 1/2 l : 1/4 l de jus de fruits frais,  
120 g de sucre en poudre,  
1/4 l de crème fraîche, le jus d'une orange et d'un citron.*

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 2 citrons. Sucrez et remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème fraîche battue en chantilly. Peut se faire avec des fraises, framboises, groseilles, cerises, ananas.

## Glace au café

- 14 *Pour 1/2 l : 4 dl de lait, 2 œufs,  
100 g de sucre, 50 g de café frais.*

Broyez les grains de café très grossièrement. Faites bouillir le lait. Hors du feu, jetez-y le café. Laissez infuser à couvert pendant 20 mn puis, passez. Battez les œufs et le sucre afin d'obtenir un mélange blanc. Délayez-le avec le lait tiède, mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu doux en remuant sans cesse. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque toute la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière. Vous pouvez remplacer 1/2 dl de lait par 50 g de crème fraîche que vous incorporerez à la crème au moment de la verser dans la sorbetière.

## Karamel-ijs

- 12 *Voor een halve liter : 150 g poedersuiker, 1 dl lauwe water,  
1 dl koud water,  
een kwart liter ongezoete geconcentreerde melk.*

Laat in een klein pannetje de suiker oplossen in het lauwe water. Verwarmen tot u karamelsuiker met een mooie amberkleur verkrijgt. Van het vuur nemen en het koude water toevoegen, doorroeren en koud laten worden. Klop de melk schuimend met klopper of mixer, roer er beetje bij beetje de karamel door en giet het geheel over in de ijsbereider.

## Zwarte-aalbessen-ijs

- 13 *Voor een halve liter : een kwart liter sap van verse vruchten,  
120 g poedersuiker,  
een kwart liter verse room.*

Verwijder steeljes, pitten en/of vellen van de vruchten, draai ze door de mixer en zeef het sap. Voor rood fruit toevoegen : het sap van een sinaasappel en een citroen ; voor ananas het sap van twee citroenen. Doe de suiker bij het vruchtensap en roer tot de suiker opgelost is. Meng er de tot slagroom geklopte room door heen. Hetzelfde kan gedaan worden met : aardbeien, frambozen, aalbessen, kersen, ananas.

## Koffie-ijs

- 14 *Voor een halve liter : 4 dl melk,  
2 eieren, 100 g suiker,  
50 g verse grofgemalen koffiebonen.*

Maal de koffie zeer grof in de handmolen. Breng de melk aan de kook. Van het vuur halen en de koffie erin doen. Met de deksel erop 20 min. laten trekken en daarna zeven. Klop de eieren met de suiker tot u een wit mengsel verkrijgt. Aanlengen met de lauwe melk en goed doorenmengen. Op laag vuur dit mengsel al roerend opwarmen. Niet aan de kook brengen. De romige massa is gaar, wanneer het schuim weg is en het mengsel aan de lepel blijft hangen. Koud laten worden en in de ijsbereider overgieten. U kunt een halve dl melk vervangen door 50 g verse room die u aan het mengsel toevoegt op het ogenblik van overschenken in de ijsmachine.

## Glace aux noix

18 *Pour 1/2 l : 75 g de noix épluchées, 75 g de sucre, 2 œufs, 1/3 l de lait tiède.*

Mettez les noix dans un mortier avec une cuillerée à soupe de sucre et une cuillerée à soupe de lait. Pilez jusqu'à obtenir une pâte fine. A part, battez les œufs et le sucre afin que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait tiède en mélangeant bien. Faites cuire à feu doux en remuant. Ne jamais laisser bouillir. La crème est cuite lorsque la mousse a disparu. Elle doit napper la cuillère. Laissez-la refroidir avant d'incorporer la purée de noix et de la verser dans la sorbetière.

## Crème glacée au cacao

19 *Pour 1/2 l : 4 dl de lait, 100 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de cacao non sucré, 3 cuillerées à café de maïzena, facultatif : 1 cuillerée à soupe (50 g) de crème fraîche.*

Même préparation que pour la recette n°15. Ajoutez le cacao lorsque la préparation est chaude et mélangez bien pour qu'il fonde. Versez dans la sorbetière.

## Glace pralinée

20 *Pour 1/2 l : 70 g de praline pilée, 2 œufs, 70 g de sucre, 1/3 l de lait tiède.*

Même préparation que pour la recette n° 18.

## Parfait au Grand Marnier

21 *Pour 1/2 l : 2 œufs, 80 g de sucre glace, 1/2 verre d'eau, 1/4 l de crème fraîche, 3 cuillerées à soupe de Grand Marnier.*

Fouettez la crème en Chantilly. Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mettez les blancs dans une terrine et les jaunes dans un bol où vous les fouetterez énergiquement en incorporant peu à peu le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et froid. Ajoutez alors le Grand Marnier, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée. Battez les blancs en neige et incorporez-les à leur tour à la préparation. Versez dans la sorbetière. Servez le parfait au Grand Marnier décoré de rondelles d'oranges crues.

## Noten-ijs

18 *Voor een halve liter : 75 gepelde noten, 75 g suiker, 2 eieren, eenderde liter lauwe melk.*

Doe de noten in een vijzel met een soeplepel suiker en een soeplepel melk. Stamp dat alles tot een fijn verdeelde pasta. Klop anderzijds de eieren en de rest van de suiker tot het mengsel wit is geworden. Meng er de lauwe melk al roerend goed doorheen. Zet op laag vuur, terwijl u blijft roeren. Niet aan de kook laten komen. De romige massa is gaar wanneer het schuim verdwenen is en het mengsel aan de pollepel blijft hangen. Laten afkoelen voor u er de notenpuree bij mengt en het geheel in de ijsbereider schenkt.

## Cacao roomijs

19 *Voor een halve liter : 4 dl melk, 100 g suiker, 2 soeplepels niet-gesuikerde cacao-poeder, 3 dessertlepels maïzena, desgewenst een soeplepel (50 g) verse room.*

Hetzelfde recept als nummer 15. De cacao toevoegen wanneer het mengsel warm is, en stevig doorroeren om de cacao op te laten lossen.

## Praline-ijs

20 *Voor een halve liter : 70 g fijngestampte pralin suiker, 2 eieren, 70 g suiker, eenderde liter lauwe melk.*

Hetzelfde als recept nummer 18.

## Likeur-roomijs

21 *Voor een halve liter : een halve liter verse room, 100 g poedersuiker, 3 eieren, vanillestokje of drie pakjes vanillesuiker, 6 soeplepels likeur naar eigen keuze.*

Maak de room met de vanille (suiker) lauwwarm. Doe de eieren en de suiker in een andere pan. Roer dit mengsel tot het wit wordt en voeg dan in kleine beetjes de room toe. Op laag vuur zetten om een dikke room-massa te verkrijgen. Wanneer deze massa afgekoeld is, kunt u er zes soeplepels likeur naar keuze aan toevoegen : sinaasappellikeur (Grand Marnier, Curaçao, mandarijnenlikeur (Mandarine) of crème de cacao : denk ook eens aan rum, gin, kirsch of whiskey. Vergezel dit ijs van vruchten die bij de likeursmaak passen.



## Les crèmes glacées

### Crème glacée au sirop de fruits

- 15 *Pour 1/2 l : 4 dl de lait, 4 cuillerées à café de maïzena, 100 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de sirop (fraise, grenadine, orgeat, menthe, etc), 1 cuillerée à soupe (50 g) de crème fraîche.*

Délayez la maïzena dans 1/2 verre de lait froid. Faites chauffer le reste du lait avec le sucre. Ajoutez la maïzena en tournant sans arrêt. Faites bouillir 10 secondes sans cesser de remuer. Le lait épaissi, retirez du feu, tournez encore quelques instants et laissez refroidir avant d'incorporer sirop et crème. Versez dans la sorbetière.

### Crème glacée aux fraises

- 16 *Pour 1/2 l : 3 dl de lait, 3 cuillerées à café de maïzena, 100 g de sucre, 100 g de fraises.*

Même préparation que pour la recette n° 15. Après avoir lavé, égoutté et écrasé les fraises, incorporez-les au lait complètement refroidi. Versez dans la sorbetière.

### Glace à la vanille

- 17 *Pour 1/2 l : 4 dl de lait, 80 g de sucre, 2 œufs, 1 gousse de vanille.*

Faites bouillir le lait avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Hors du feu, laissez infuser 20 mn et retirez la vanille. Ensuite, battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Délayez dans le lait tiède. Mélangez bien. Faites cuire cette crème à feu très doux en remuant. Ne pas laisser bouillir. La crème est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère. Laissez refroidir puis versez dans la sorbetière.

## Roomijs

### Roomijs met vruchtensiroop

- 15 *Voor een halve liter : 4 dl melk, 4 dessertlepels maïzena, 100 g suiker, 2 soeplepels vruchtensiroop (aardbeien, grenadine, orgeade, mintsiroop), een soeplepel (50 g) verse room.*

Leng de maïzena aan in een half glas koude melk. Warm de rest van de melk op met de suiker erin. Voeg al roerend de maïzena toe. Laat al roerend 10 seconden koken. Als de melk dik is, deze van het vuur nemen, nog even door blijven roeren en koud laten worden voor u vruchtensiroop 'en room toevoegt. In de ijsmachine gieten.

### Aardbeien-roomijs

- 16 *Voor een halve liter : 3 dl melk, 3 dessertlepels maïzena, 100 g suiker, 100 g aardbeien.*

Hetzelfde recept als nummer 15. Was de aardbeien, laat ze uitlekken en maak ze fijn met een vork ; dan door de volledig afgekoelde melk roeren.

### Vanille-ijs

- 17 *Voor een halve liter : 4 dl melk, 80 g suiker, 2 eieren, een vanillestokje*

Kook de melk met het over de lengte in tweeën gespleten stokje vanille. Van het vuur nemen en 20 minuten laten trekken en dan de vanille verwijderen. Klop vervolgens de eieren met de suiker tot een schuimige massa verkregen is. Door de lauwe melk roeren ; goed doorenmengen. Warm dit mengsel al roerend op laag vuur op, zonder dat het aan de kook komt. Wanneer de romige massa langzaam van de lepel driipt, is deze klaar. Koud laten worden en in de ijsbereider gieten.

## Le décor : une note de raffinement

- Servez les sorbets dans de grands verres en alternant les parfums ou garnissez-en les fruits dont ils sont faits pour obtenir de merveilleux fruits givrés.
- Présentez les glaces décorées de Chantilly en volutes, en flocons, ou de grains de café à la liqueur, de violettes et mimosas en sucre, râpures de chocolat, ou encore de noix et noisettes concassées, etc. Sans oublier les nappages avec des sauces légères, au chocolat, à la vanille ou au caramel.
- En accompagnement, cigarettes russes et langues de chat, petits fours et meringues.

## L'ambiance : facile à créer

- Coupe Melba : 1/2 fruit au sirop, 2 boules de glace, de la Chantilly, des amandes effilées.
- Banane Split : 1/2 banane en rondelles, 2 boules de glace à la vanille, de la Chantilly et une sauce au chocolat chaude.
- Café liégeois : Dans un grand verre à pied on alterne parfait au café et Chantilly. Terminez par des flocons de Chantilly parsemés de grains de café.
- Vacherin : Garnissez une couronne de meringue achetée chez votre pâtissier, de boules de glace de parfums différents. Festonnez le tout de Chantilly.
- Fruits surprises : Des citrons, des oranges, des petits ananas ou une noix de coco, etc., remplis de glace au parfum correspondant.

## Les mariages :

Nous n'avons retenu ici que les plus notables, mais vous pouvez en imaginer bien d'autres.

- Classiques : vanille 9-caramel 12 ; Sorbet orange 1-citron 2 ; Sorbet orange 1-abricot 3 ; Sorbet citron 2-fraises 5 ; Vanille 9-chocolat/café 10 ; Vanille 9-glace aux fruits 13.
- Audacieux : Vanille 9-sorbet citron 2 ; Sorbet citron 2-abricot 3 ; Sorbet citron 2-framboises 4 ; Glace chocolat/café 10-aux noix 18 ; Glace pralinée 20-café 14.
- Drôles : Sorbet abricot 3-poire fondante 6 ; Sorbet citron 2-bananes 7 ; Parfait Grand Marnier 21-sorbet orange 1.

## Het opsmukken : de kroon op het werk

- Serveer de sorbets in grote glazen waardoor de diverse lagen mooi tot uiting komen, of versier ze met het fruit waaruit ze gemaakt zijn.
- Ijs serveert u met een versiering van opgeklopte slagroom in mooie krullen of vlokken ; u kunt ook versieren met likeur-koffiebonen, suikerbloempjes, geraspte chocolade, of nog met geplette noten of hazelnoten... En waarom niet eens overgieten met chocolade-, vanille- of caramelsaus ?
- Serveer tevens wafeltjes, vingers, schuimpjes, kattetongen, enz...

## Denk ook aan de sfeer...

- Melba-schotel : 1/2 ingemaakte peer, 2 ijsballen, slagroom, amandelsnippertjes.
- Banana split : 1/2 in schijfjes gesneden banaan, 2 ballen vanille-ijs, slagroom en hete chocoladesaus.
- Cafe liegeois : In een groot glas met voetje doen we in afwisselende lagen koffieijs en slagroom. Bovenaan spuiten we toetjes slagroom met hier en daar koffiebonen.
- Roomtaart : Koop een meringue-krans, en vul die met diverse ijsballen. Versier met toetjes slagroom.
- Fopfruit : Vul citroenen, sinaasappels, kleine ananassen, een kokosnoot, enz. met ijs van de overeenkomende smaak.

## Bruiloften :

- Hier volgt een selectie van aanbevolen nagerechten, maar u kunt er heel wat andere bedenken...
- Klassiek : Vanille 10-karamel 12 ; Sorbet sinaasappel 1-citroen 2 ; Sorbet sinaasappel 1-abrikoos 3 ; Sorbet citroen 2-aardbeien 5 ; Vanille 9-chocolade/koffie 10 ; Vanille 9-fruitijs 13.
- Gedurfd : Vanille 9-sorbet citroen 2 ; Sorbet citroen 2-abrikoos 3 ; Sorbet citroen 2-framboos 4 ; Ijs chocolade/koffie 10-met noten 18 ; Praliné-ijs 20-koffie 14.
- Knettergek : Sorbet abrikoos 3-zachte peer 6 ; Sorbet citroen 2-banaan 7 ; Likeur-roomijs 21-sorbet sinaasappel 1.