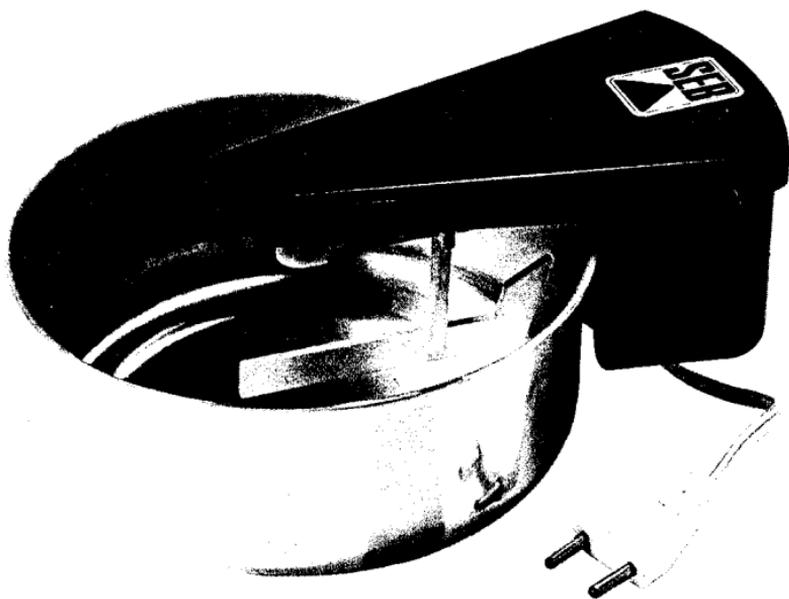


GLACES ET SORBETS

322



SOMMAIRE

Faisons connaissance	Page 2
Mode d'emploi	Page 3
Nettoyage - Instructions - Quelques conseils	Page 6
Les sorbets	Page 8
Les parfaits	Page 16
Les glaces à l'italienne	Page 21
Les glaces aux fruits	Page 28

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 SEB sont proverbiale : 16.000.000 de super-cocottes sont en service, et 8.000.000 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 trois éléments :

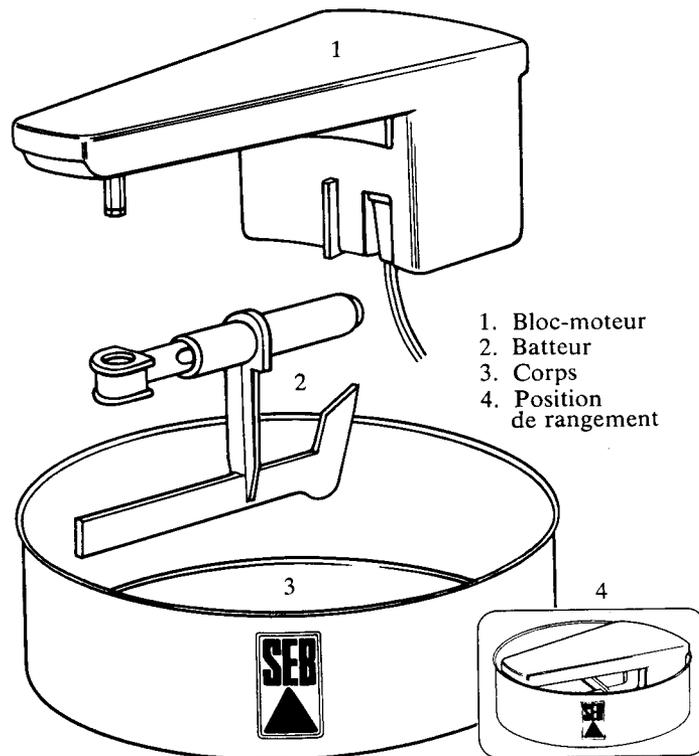
LE CORPS : une cuve en aluminium pouvant contenir 3/4 de litre de glace.

LE BATTEUR : il remue régulièrement la crème à glacer. Lorsque la préparation a atteint une consistance suffisamment épaisse, le batteur se relève automatiquement (alors que dans les appareils traditionnels, il reste enfoncé 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 : installé dans un boîtier étanche, il est insensible à l'humidité et garantit au mécanisme un fonctionnement de longue durée.

Attention : il ne faut cependant pas le plonger dans l'eau.



1. Bloc-moteur
2. Batteur
3. Corps
4. Position de rangement

MODE D'EMPLOI

PREPARATION DE L'APPAREIL FRIGORIFIQUE

Premier cas :

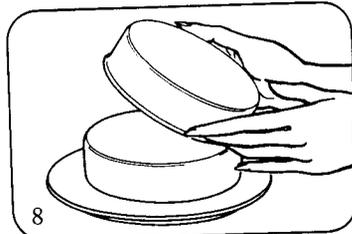
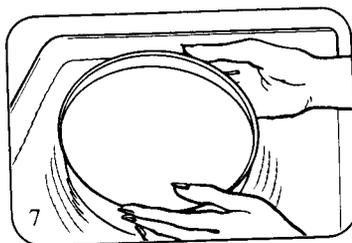
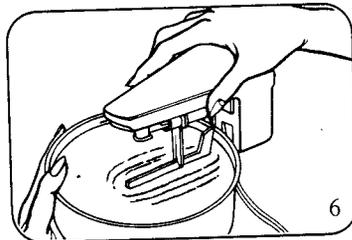
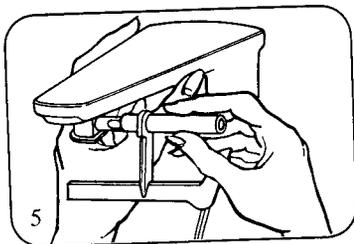
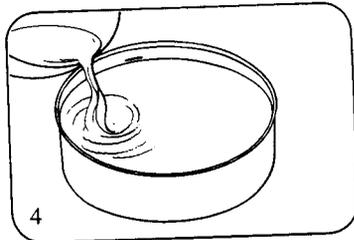
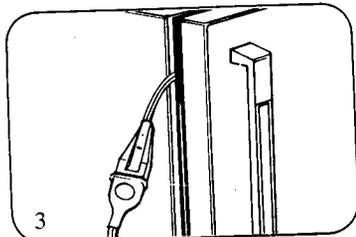
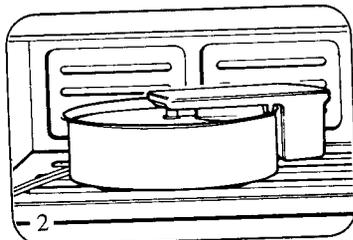
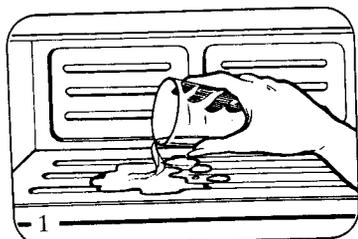
Vous possédez un réfrigérateur avec un compartiment freezer.

Dans ce cas, et avant d'y poser votre sorbetière SEB, versez un demi-verre d'eau à l'endroit où vous la poserez.

La congélation de l'eau assurera un contact parfait entre l'élément réfrigérant et la cuve de la sorbetière : condition indispensable à la rapidité de prise de la glace (fig. 1).

Assurez-vous auparavant que votre freezer n'est pas trop givré. Si c'était le cas, un dégivrage complet serait nécessaire.

MODE D'EMPLOI SUITE



Réglez-le ensuite pour arriver à la température la plus basse, et placez votre sorbetière, prête à fonctionner, dans le freezer (fig. 2).

Si votre réfrigérateur est équipé d'une prise de courant intérieure, branchez-la sur la prise de courant la plus proche (au besoin, utilisez un prolongateur). Le cordon sera pincé sans inconvénient dans le joint en caoutchouc de la porte (fig. 3).

Lorsque la glace « prend », environ au bout de 60 minutes, le batteur se relève automatiquement. Il est préférable lorsque le batteur est relevé de débrancher la sorbetière. Il faut ensuite une heure et demie à deux heures et demie 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 ce compartiment. Ensuite, vous procéderez 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 ET UTILISATION DE LA SORBETIERE SEB

Versez la préparation crème ou sorbet dans la cuve. Le niveau maximum se situe à environ 3 cm du bord supérieur de la cuve (les quantités indiquées dans les recettes de ce livre tiennent compte de cet impératif) (fig. 4). **Ne pas mettre le bloc moteur en place tant que la cuve est vide. Mettez le batteur en position verticale : pour cela tirez-le le long de son axe, tout en le faisant basculer à la verticale sans jamais forcer** (fig. 5). Glissez le bloc moteur à cheval sur la paroi de la cuve, la partie renflée à l'extérieur, le batteur plongeant dans la cuve (fig. 6).

DEMOULAGE DE LA GLACE

1. Retirez le bloc-moteur.
2. Placez la cuve dans un récipient contenant 4 à 5 cm d'eau à peine tiède. Laissez-la pendant 5 secondes, mais pas plus sinon la glace ramollirait (fig. 7).
3. Faites tourner la cuve sur elle-même, tantôt dans un sens, tantôt dans l'autre. Puis retournez-la sur un plat ou un compotier. La glace se démoulera aussitôt (fig. 8).
4. Si vous ne la consommez pas immédiatement, placez la glace démoulée dans le compartiment froid utilisé pour sa fabrication.

NETTOYAGE

Lavez la cuve après usage comme n'importe quel ustensile de cuisine. Nettoyez soigneusement le batteur avec un chiffon trempé d'abord dans l'eau chaude, puis pressé; essuyez-le soigneusement : il ne doit pas rester d'eau dans ses articulations, sinon elle gèlerait et empêcherait 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. Surtout ne le faites jamais tremper.

Après avoir nettoyé votre sorbetière, rangez-la en mettant le bloc moteur à l'intérieur de la cuve. Elle ne prendra pas de place.

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.

Vous pouvez remplacer la crème fraîche par du lait concentré non sucré, à condition qu'il soit très froid. Mettez la boîte au réfrigérateur pendant quelques heures, puis battez le lait vigoureusement au fouet dans une jatte bien fraîche. Il deviendra aussi mousseux que la crème Chantilly.

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 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 été dégelés — et conservent tout leur parfum et toute leur saveur. Si vous utilisez des fruits très acides, augmentez légèrement la proportion de sucre.

LE SUCRE : nous vous recommandons le sucre glace qui permet de réaliser des crèmes très fines. Mais, à défaut, vous pouvez sans inconvénient utiliser du sucre en poudre. Si vous souhaitez obtenir des sorbets plus moelleux, utilisez le sucre gélifiant dont on se sert pour les confitures : il leur donnera de l'onctuosité.

INSTRUCTIONS

APPAREIL BI-TENSION

Vérifiez bien la tension de votre installation (120 ou 220 volts). L'inverseur de bi-tension se trouve sous le bloc moteur. Il est mis par le constructeur en position 220 volts.

Pour passer en position 120 volts, tournez 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 a 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

LES SORBETS

Des fruits, du sucre et de l'eau : le sorbet merveille de finesse et de légèreté, est bien le roi des desserts. Léger et digeste, il se mange sans faim par simple gourmandise, mais il enrichit le repas de toutes les vitamines des fruits frais.

Tous les fruits, tous les parfums lui conviennent. Vous pouvez même marier des saveurs. Et quelle facilité d'exécution !

Servez les sorbets de préférence dans des verres hauts et minces remplis à la cuillère. Vous pouvez aussi les présenter dans l'enveloppe des fruits dont ils sont faits : orange, mandarine, citron, ananas ou melon : n'oubliez pas dans ce cas de remettre ces fruits au freezer avant de les servir.

Apportez toujours les sorbets à la dernière minute sur la table : un sorbet n'attend pas, le meilleur se liquéfie si on le fait languir. Pour les accompagner : des petits fours, des sablés croquants et des tuiles.

SORBET AU CITRON

2 verres de jus de citron

1 verre d'eau

300 g de sucre glace

Les zestes râpés de 2 citrons

Mettez à chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Laissez bouillir pendant 4 minutes. Retirez du feu et ajoutez immédiatement les zestes de citron au sirop brûlant.

Laissez refroidir complètement. Ajoutez ensuite le jus de citron. Passez au tamis et versez dans la sorbetière SEB.

SORBET

A L'ORANGE

Procédez de la même façon que pour le sorbet au citron, mais sucrez moins : comptez 175 g de sucre glace. N'oubliez pas de jeter les zestes de 2 oranges dans le sirop brûlant.

SORBET

A LA MANDARINE

Procédez de la même façon que pour le sorbet à l'orange mais doublez le nombre de fruits.

SORBET A LA FRAISE

1/2 litre de purée de fraises

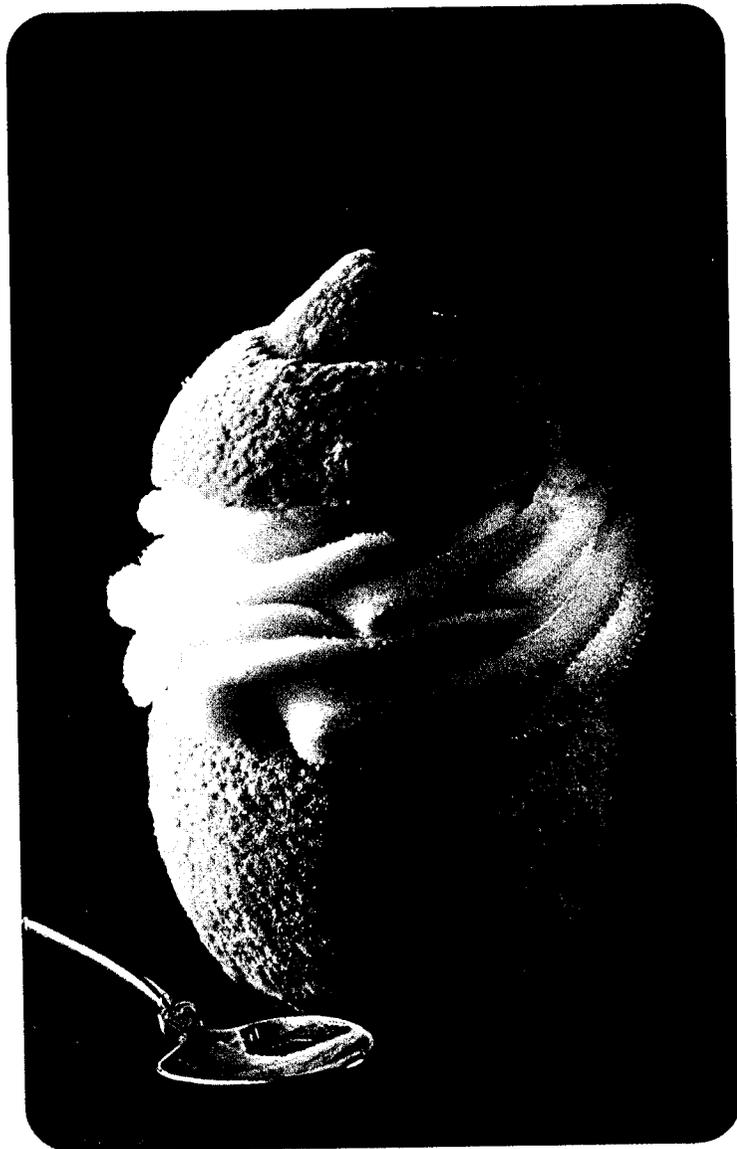
Le jus d'un citron

175 g de sucre glace

Lavez et équeutez les fraises et passez rapidement au mixer. Ajoutez à la purée ainsi obtenue le jus de citron et le sucre. Mélangez bien et versez la préparation dans la sorbetière SEB.

SORBET AU CASSIS, AUX FRAMBOISES, AUX GROSEILLES

Procédez de la même façon que pour le sorbet aux fraises, mais supprimez le jus de citron.



SORBET AUX CERISES

Utilisez des cerises griottes, appelées aussi cerises anglaises. Choisissez-les bien mûres. Après les avoir lavées, équeutées, dénoyautées, passez-les au mixer, puis à la passoire fine jusqu'à obtenir un demi-litre de purée très liquide. Procédez ensuite comme pour le sorbet aux fraises mais supprimez le jus de citron.

SORBET EXPRESS A L'ABRICOT

1/2 litre nectar d'abricot

Le jus d'un citron

175 g de sucre glace

Délayez le sucre dans le nectar d'abricot. Ajoutez le jus de citron et versez le tout dans la sorbetière SEB.

SORBET AUX PECHEES

4 grosses pêches mûres

200 g de sucre glace

Le jus de 2 citrons

Pelez les pêches. Détachez la pulpe du noyau et arrosez-la avec le jus de citron et ajoutez le sucre. Passez le tout au mixer pour obtenir une purée fine et homogène.

Versez dans la sorbetière SEB.

Nb : hors saison, vous pouvez également utiliser des pêches entières au naturel conservées en bocaux.

CHAMPAGNE SORBET

Dans une flûte à Champagne, faites glisser une boule de sorbet à la pêche, formée à l'aide de deux cuillères. Remplissez la flûte de Champagne bien frais.

Nb : vous pouvez procéder la même façon avec le sucre à l'orange ou à la mandarine.

SORBET AUX POIRES

4 grosses poires William très mûres

Le jus d'un citron

200 g de sucre glace

1 verre d'eau

Pelez les poires, retirez les pépins, et réservez-les. Arrachez la chair des fruits avec le jus de citron, passez au mixer rangez la purée de fruits réfrigérateur.

Mettez à chauffer l'eau et le sucre dans une casserole avec les pépins des poires (ils sont très parfumés). Laissez bouillir pendant 3 minutes et laissez refroidir. Lorsque ce sirop est complètement froid, retirez les pépins et mélangez-les avec la purée de poires.

SORBET A LA NOIX DE COCO

250 g de noix de coco râpée

1/2 litre d'eau

200 g de sucre glace

Faites chauffer l'eau dans une casserole. Au premier bouillon, retirez-la du feu et jetez dedans la noix de coco râpée. Travaillez ce mélange au mixer pendant 3 minutes, ou battez-le au fouet électrique pendant 5 à 6 minutes.

Versez le mélange dans un lingonnet fin et tordez vigoureusement au-dessus d'une grande terrine. Ajoutez le sucre au liquide ainsi recueilli, remuez le tout et versez-le dans la sorbetière SEB.



**SORBET
BANANE-ORANGE**

*1/4 de litre de jus d'orange
3 grosses bananes
Le jus d'un demi-citron
1 verre d'eau*

225 g de sucre glace
Mettez à chauffer le sucre et l'eau dans une casserole. Laissez bouillir pendant 4 minutes. Retirez du feu. Pelez les bananes, écrasez leur chair au mixer, et incorporez-leur le jus de citron. Pressez les oranges. Lorsque le sirop est froid, mélangez-le au jus d'orange et à la purée de banane.

Nb : vous pouvez utiliser du jus d'orange en conserve, mais ramenez alors la quantité de sucre à 220 g.

**SORBET FRAISES
GROSEILLES**

*2 verres de purée de fraises
1 verre de jus de groseilles
1/2 verre d'eau
175 g de sucre glace*

Procédez comme pour le sorbet banane-orange, mais supprimez le jus de citron.

**SORBET FRAMBOISES
GROSEILLES**

*1/4 de litre de jus de framboises
1/4 de litre de jus de groseilles
1 verre d'eau
225 g de sucre*

Procédez comme pour le sorbet fraises-groseilles.

Nb : vous pouvez également marier d'autres saveurs comme pêches-groseilles ou cerises-groseilles.

SORBET AU MELON

*1 melon bien mûr de 1 kg
environ
200 g de sucre glace
3/4 de verre d'eau*

Le jus d'un citron

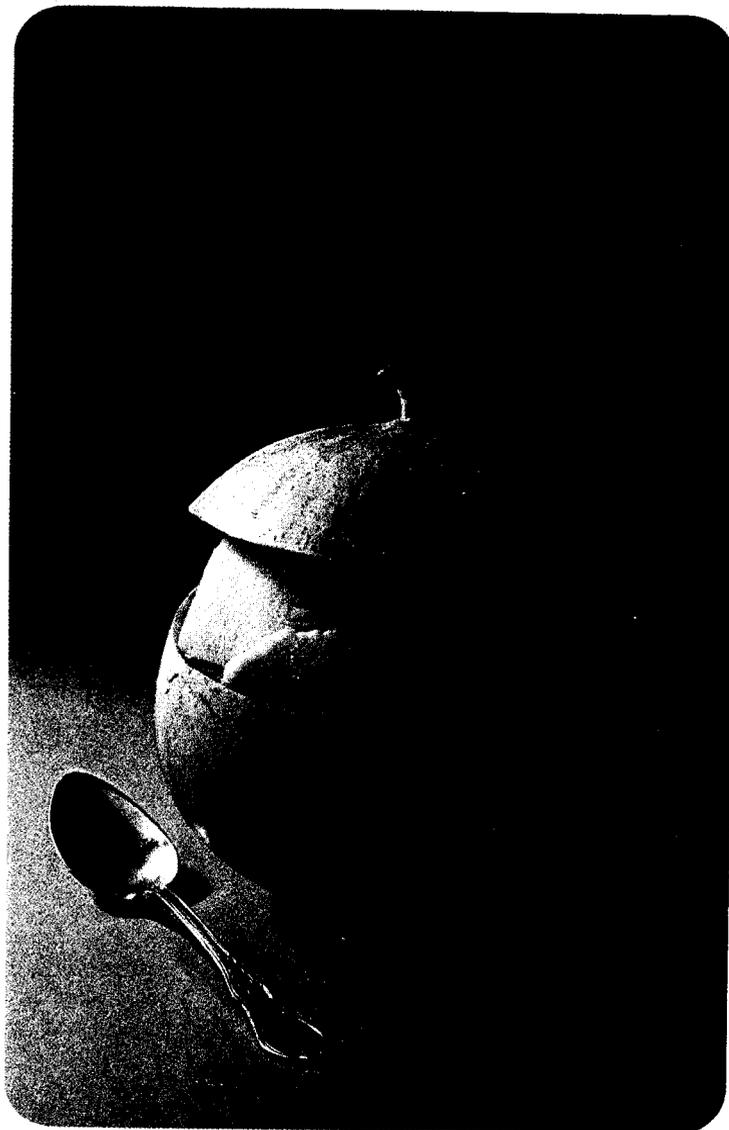
Mettez à chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, laissez bouillir pendant 4 minutes. Retirez du feu. Pelez le melon et videz-le de ses graines. Passez la pulpe au mixer et ajoutez-lui le jus de citron. Lorsque le sirop est froid, mélangez-le à la purée de melon et versez dans la sorbetière.

SORBET AU CHOCOLAT

*250 g de chocolat fondant
(qualité amère)
2 verres d'eau
200 g de sucre glace*

Mettez le sucre à chauffer dans une casserole avec un verre d'eau. Laissez bouillir pendant 4 minutes. Pendant ce temps, dans une autre casserole, faites fondre le chocolat avec un verre d'eau, à feu très doux.

Mélangez ensuite sirop et chocolat fondu. Laissez refroidir et versez dans la sorbetière SEB.



SORBET AU LAIT

1/2 litre de lait

2 sachets de sucre vanillé

150 g de sucre glace

1 blanc d'œuf

Dans une terrine, mettez le sucre, le sucre vanillé et le lait. Fouettez vigoureusement pour bien mélanger le tout.

Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement au lait sucré. Versez ensuite la préparation dans la sorbetière.

SORBET A LA MENTHE

1 verre de sirop de menthe

1/2 litre d'eau

250 g de sucre glace

Mettez le sucre et l'eau à chauffer dans une casserole. Laissez bouillir pendant 2 minutes, et retirez du feu.

Lorsque ce sirop est complètement froid, ajoutez-lui le sirop de menthe et versez dans la sorbetière SEB.

Juste avant de servir, démoulez le sorbet et décorez-le avec quelques feuilles de menthe fraîche.

MANDARINES GIVREES

Coupez le chapeau de jolies mandarines avec la pulpe. Videz-en délicatement la pulpe à la cuillère et préparez un sorbet à la mandarine avec la pulpe. Mettez les écorces au freezer et remplissez-les avec le sorbet. Lorsqu'il est prêt, recouvrez avec le couvercle. Remettez au freezer jusqu'au moment de servir.

Nb : procédez de la même façon pour les citrons et les oranges givrés.



LES PARFAITS

Ces délicieuses glaces aux œufs et à la crème ne nécessitent que le minimum de préparation. Tout le monde connaît le parfait au café et ses multiples variantes, notamment au chocolat et au caramel. Mais il serait bien dommage de ne pas faire connaissance avec la série des parfaits aux liqueurs, plus parfumés les uns que les autres. Il en existe pour tous les goûts et pour toutes les circonstances.

C'est avec les parfaits que la crème Chantilly sera la plus appréciée, en volutes, en flocons, ou en tortillons. Et pour compléter le décor : grains de café à la liqueur, violettes et mimosas en sucre, râpures de chocolat, noix et noisettes concassées.

En accompagnement, cigarettes russes, gaufrettes et langues de chat.

PARFAIT AU CAFE

3 œufs

140 g de sucre glace

3/4 de verre d'eau

1/4 de litre de crème fraîche

2 cuillerées à soupe de café soluble

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 blancs d'œufs des jaunes. Mettez un seul blanc dans une terrine et les 3 jaunes dans un grand bol où vous les fouetterez vigoureusement au fouet électrique ou au fouet à main en versant peu à peu par-dessus le sirop chaud mais non brûlant. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc. Incorporez alors le café, puis la crème fraîche, cuillerée par cuillerée. Battez le blanc en neige ferme et incorporez-le à la préparation.

Vous présenterez le parfait au café décoré de violettes en sucre et entouré de cernaux de noix et de petites meringues ou de langues de chats. Vous pouvez aussi le napper légèrement de crème Chantilly que vous parsemerez de grains de café à la liqueur.

Autre présentation : démoulé dans un plat creux et arrosé à la dernière minute d'une sauce au chocolat brûlante, confectionnée avec 75 g de chocolat fondu à feu très doux dans un demi-verre d'eau; n'oubliez pas d'ajouter hors du feu à cette sauce une noix de beurre.

Café Liégeois

A l'aide d'une cuillère à soupe, garnissez un grand verre à pied en alternant parfait au café et Chantilly. Terminez par une couche de Chantilly, débordante, parsemée de quelques grains de café à la liqueur.



PARFAIT AU CHOCOLAT

3 œufs

100 g de sucre glace

1 verre d'eau

1/4 de litre de crème fraîche

75 g de chocolat fondant

1 cuillerée à soupe de café très fort (ou une demi-cuillerée à café soluble).

Fouettez la crème en Chantilly.

Faites ramollir le chocolat, coupé en morceaux, dans une casserole avec un demi-verre d'eau. Faites fondre le sucre dans le reste d'eau sur feu doux jusqu'à ce que le mélange blondisse légèrement. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Versez en filet sur les jaunes le sirop chaud mais non brûlant, en fouettant vigoureusement avec le fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit froid et bien blanc. Incorporez alors le mélange chocolat café, puis la crème fouettée, cuillerée par cuillerée.

PARFAIT AU CHERRY

Procédez comme pour le parfait au Grand Marnier, en remplaçant ce dernier par du Cherry. Après avoir démoulé le parfait, habillez-le avec une couronne de biscuits à la cuillère imbibés de sirop et de Cherry, appuyés verticalement contre la glace. Décorez la partie supérieure avec quelques cerises confites et remettez le tout au freezer où vous le laisserez 30 minutes avant de servir.

PARFAIT A LA NOIX DE COCO

Procédez de la même façon que pour le parfait aux noisettes en remplaçant ces dernières par le même poids de noix de coco en poudre achetée dans le commerce.

Servez ce parfait, décoré de petites mandarines confites.

PARFAIT LISSE AUX NOIX

3 œufs

125 g de sucre glace

1/2 litre de lait

6 cuillerées de crème fraîche

100 g de noix fraîches

50 g d'amandes douces

Pilez les noix et les amandes et jetez-les dans le lait bouillant. Laissez bouillir quelques secondes et retirez du feu. Laissez refroidir complètement et filtrez.

Fouettez la crème en Chantilly.

Sur feu doux faites fondre le sucre dans le lait parfumé. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et versez peu à peu sur ces jaunes le lait chaud mais non brûlant en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit froid. Montez un blanc d'œuf en neige ferme. Incorporez-le à la préparation ainsi que la Chantilly.

Nb : vous pouvez utiliser des noix et des amandes en poudre achetées dans le commerce. Le parfait sera un peu moins parfumé qu'avec des fruits frais pilés, mais très bon tout de même.



PARFAIT AUX NOISETTES

2 jaunes d'œufs

125 g de sucre glace

1/4 de litre de crème fraîche

*125 g de noisettes grillées
pulvérisées*

Montez la crème en Chantilly. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez alors les noisettes en fouettant toujours, puis la crème Chantilly, cuillerée par cuillerée et versez la préparation dans la sorbetière SEB.

PARFAIT PRALINE

Procédez de la même façon que pour le parfait aux noisettes en remplaçant ces dernières par 125 g de praline en poudre comme on en trouve dans le commerce.

PARFAIT AU GRAND MARNIER

3 œufs

120 g de sucre glace

1/2 verre d'eau

1/4 de litre de crème fraîche

5 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 légèrement. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mettez 2 blancs dans une terrine et les 3 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.

Servez le parfait au Grand Marnier décoré de rondelles d'oranges crues ou légèrement pochées au sirop.

AUTRES PARFAITS A LA LIQUEUR

Vous pouvez confectionner bien d'autres parfaits à la liqueur. La recette reste toujours la même, mais ils sont aromatisés à la liqueur de votre choix : Chartreuse, Rhum, Kirsch, Cognac, Armagnac, Anisette, liqueur de bananes, de fraises, de mandarines, etc. Avant de les présenter, garnissez les parfaits au rhum avec de l'ananas ou des raisins secs qui auront trempé dans du rhum, les parfaits au Cognac ou à l'Armagnac avec des pruneaux, macérés dans ces mêmes alcools, les parfaits au Kirsch, avec des cerises à l'eau de vie, etc.

GLACES A L'ITALIENNE

Merveilleux dessert des quatre saisons, elles complètent et enrichissent tous les repas et représentent le plus apprécié des goûters.

Confectionnées avec du lait, du sucre, des jaunes d'œufs et de la crème, elles sont savoureuses et moelleuses à souhait. Mais vous pouvez les alléger en remplaçant la crème par du lait. A partir de la recette de base, la glace à la vanille, on peut en réaliser une infinité.

Vous les servirez tantôt entières dans un plat à gâteau ou un compotier, tantôt en portions individuelles dans des coupes, des coupelles, des verres ou sur des assiettes à dessert.

Pour remplir les coupes, utilisez une cuillère à soupe : vous aurez une présentation régulière et appétissante. N'oubliez pas de tremper régulièrement cette cuillère dans l'eau tiède, l'opération en sera facilitée.

Un feston de Chantilly ajoute à la saveur d'une glace et la décore agréablement; mais n'en abusez pas. N'hésitez pas, par contre, à la napper avec une sauce légère au caramel ou au chocolat.

En accompagnement : meringues, tuiles, gaufrettes.

GLACE A LA VANILLE

1/2 litre de lait

1 gousse de vanille ou

2 paquets de sucre vanillé ou

*1 cuillerée à café de vanille en
poudre*

4 jaunes d'œuf

150 g de sucre glace

100 g de crème fraîche

Fendre la gousse de vanille sur toute sa longueur. La déposer avec le lait froid dans une casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'au premier bouillon. Retirez alors du feu et laissez infuser.

Pendant ce temps mettez les

jaunes d'œuf et le sucre dans une terrine et travaillez vivement au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le lait sur le sucre et les œufs en mélangeant soigneusement et faites épaissir dans une casserole à feu très doux, en remuant sans cesse avec une cuillère en bois. Retirez du feu avant l'ébullition, lorsque la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir, puis retirez la gousse de vanille. Incorporez ensuite la crème fraîche en battant avec le fouet et versez dans la sorbetière SEB.

Nb : vous pouvez confectionner une glace plus riche en augmentant la proportion de crème. Dans ce cas, vous diminuerez d'autant la quantité de lait.

Cette glace à la vanille est à la base de toutes les glaces à l'italienne. Vous pouvez, à partir de cette recette, réussir les glaces les plus variées.

GLACE AU CAMEL

Préparez une glace à la vanille avec seulement 75 g de sucre. Avant de la verser dans la sorbetière, mettez 200 g de sucre avec un demi-verre d'eau dans une petite casserole et laissez cuire sans tourner jusqu'à ce que vous obteniez une belle couleur ambrée foncée. Ajoutez alors un demi-verre d'eau, mélangez et incorporez ce caramel à la crème en tournant bien.

Nb : vous pouvez utiliser également du caramel tout prêt, tel qu'il est vendu dans le commerce.

GLACE AUX FRUITS CONFITS

Hachez grossièrement 100 g de fruits confits et mettez-les à macérer dans du kirsch. Préparez une glace à la vanille. Parfumez la crème avec 3 cuillerées à soupe de kirsch et versez-la dans la sorbetière SEB.

Mettez au freezer, et dès que la pale s'est relevée, enfoncez les fruits confits directement dans la glace qui commence

à prendre. Puis laissez-la encore au freezer le temps nécessaire à son durcissement.

GLACE AUX RAISINS SECS

Procédez de la même façon que pour la glace aux fruits confits mais remplacez ces derniers par 100 g de raisins secs sans pépin, que vous aurez fait macérer dans du rhum tiède.

GLACE AUX MARRONS

Procédez de la même façon que pour la glace aux fruits confits mais remplacez ces derniers par 100 g de brisures de marrons glacés, que vous aurez fait macérer dans du Cognac.

GLACE CARLOTTA

Préparez une glace à la vanille comme il est indiqué ci-dessus, Ouvrez de temps en temps le freezer et dès que la pale s'est relevée, glissez 100 g de petites meringues à l'intérieur de la glace en train de prendre. Puis laissez-la encore au freezer le temps nécessaire à son durcissement.



Comment présenter une glace à l'italienne ? Vous pouvez tout simplement la démouler sur un plat rond et la servir telle quelle, ou agrémentée d'un turban de Chantilly et de quelques copeaux de chocolat. Si vous souhaitez une présentation plus raffinée pour les jours de fêtes, voici quelques suggestions.

AUX FRAISES

Démoulez la glace au centre d'un plat et entourez-la de fraises arrosées de Marasquin.

A LA BANANE

Démoulez une glace aux raisins au centre d'un compotier. Entourez-la de bananes fendues dans la longueur et que vous aurez fait mitonner à la poêle avec un petit morceau de beurre. Saupoudrez les bananes de sucre et servez aussitôt.

A LA COMPOTE

Démoulez la glace au centre d'un grand plat creux. Entourez-la d'une compote de pruneaux. Décorez la partie supérieure avec quelques pruneaux entiers macérés à l'Armagnac, ou plus simplement au vin rouge.

A L'ANTILLAISE

Démoulez une glace aux raisins secs au centre d'un compotier. Posez par-dessus une tranche entière d'ananas au sirop avec une cerise confite au centre. Décorez le tour avec des demi-tranches d'ananas.

AVEC UNE SALADE DE FRUITS

Démoulez la glace au centre d'un grand plat creux. Entourez-la d'une salade de fruits frais. Décorez le tour du plat avec un gros cordon de Chantilly.

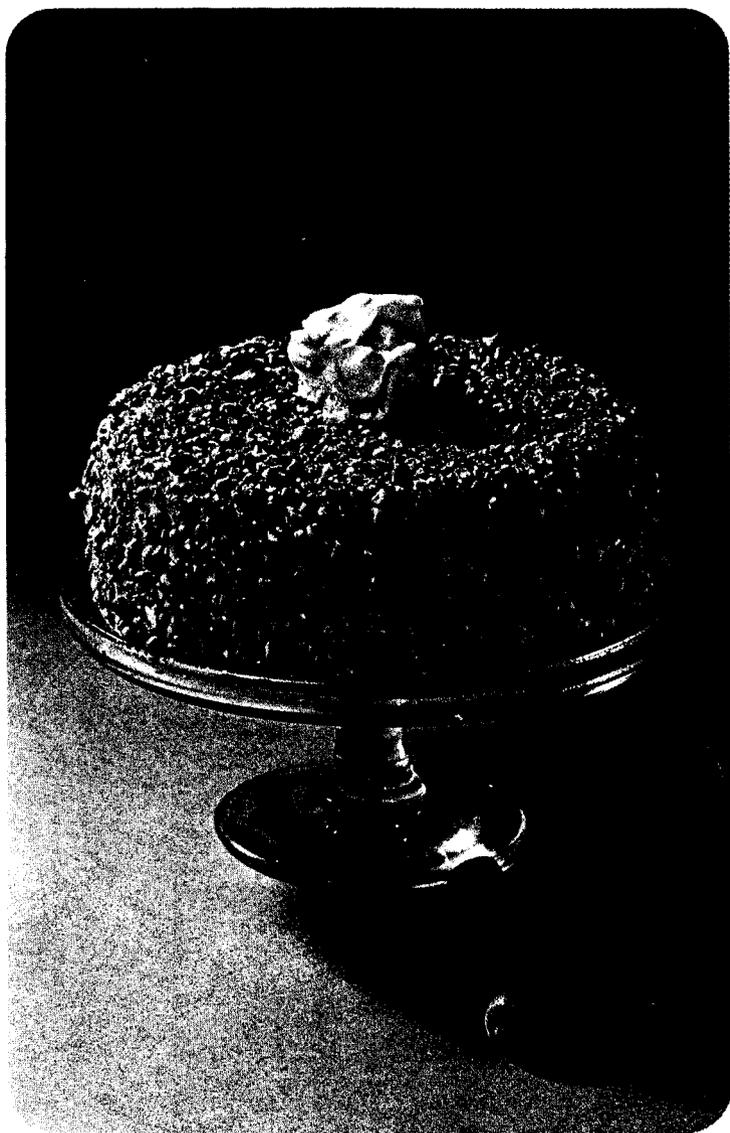
FLAMBEE AU GRAND MARNIER

Préparez un sirop léger avec une cuillerée à soupe de Grand Marnier, 2 cuillerées d'eau et 2 cuillerées de sucre. Imbibez de ce sirop 12 biscuits à la cuillère et disposez-les sur un plat côte à côte, de manière à former un socle. Placez plat et biscuits au réfrigérateur et laissez-les refroidir pendant 2 heures au moins.

Juste avant de servir, sortez le plat et démoulez la glace à la vanille sur le socle de biscuits. Faites tiédir dans une casserole 6 cuillerées de Grand Marnier. Enflammez-le dans une casserole et versez sur la glace. Arrosez avec une cuillère jusqu'à ce que la flamme s'éteigne.

Vous pouvez également servir votre glace à la vanille en parts individuelles disposées dans de petites coupes, jattes ou coupelles, en compagnie de petits fours, langues de chats, macarons ou meringues.

Servez-vous d'une cuillère pour garnir ces coupes de glace et pour faciliter l'opération n'oubliez pas de tremper souvent la cuillère dans de l'eau tiède.



COUPE AMBROISINE

Préparez une sauce aux cerises. Pour cela faites cuire en compote 250 g de cerises dénoyautées. Recueillez le jus, ajoutez 6 morceaux de sucre, laissez réduire et liez ce sirop avec 4 cuillerées à soupe de gelée de groseilles. Laissez refroidir.

A l'aide de 2 cuillères formez des boules de glace à la vanille. Disposez une boule dans chaque coupe et nappez-la de sauce aux cerises. Servez avec des gaufrettes.

FRUITS SOUS LA GLACE

Préparez une salade de fruits. Laissez-la au frais pendant une heure. Au moment de servir, disposez cette salade dans le fond des coupes. Surmontez chacune d'un pavé de glace à la vanille.

COUPE ARDECHOISE

Mettez au réfrigérateur une boîte de purée de marrons et laissez séjourner au moins pendant 4 heures. Fouettez en Chantilly 150 g de crème fraîche. Disposez la glace à la vanille dans une coupe; recouvrez-la de purée de marrons et nappez le tout de crème Chantilly.

COUPE « MYSTERE »

Epluchez et hachez une poignée de noix et de noisettes. Faites-les griller légèrement, à sec, dans une poêle. Laissez refroidir, puis mélangez avec 2 cuillerées à soupe de caramel cristallisé. Avec 2 cuillè-

res à soupe formez de grosses boules de glace à la vanille et roulez-les très vite dans le mélange caramel-noix-noisettes. Remettez ces boules au freezer une demi-heure avant de les servir en coupes.

COUPE MELBA

Deux cuillerées à soupe de glace à la vanille, par-dessus une demi-pêche au sirop. Nappez de gelée de groseilles et décorez d'un cordon de Chantilly agrémenté de quelques amandes grillées.

BANANA - SPLIT

1 banane en rondelles, 2 cuillerées à soupe de glace à la vanille, de la crème Chantilly et pour finir nappez de sauce au chocolat.

MILK SHAKE

AUX FRAISES

Dans le fond de grands verres, posez 2 cuillerées à soupe de glace à la vanille. Arrosez avec 2 cuillerées à soupe de sirop aux fraises. Remplissez de lait froid. Surmontez d'un peu de Chantilly et décorez avec une fraise.

Servir avec de longues cuillères.

SODA ROYAL

Dans le fond de grands verres, posez 2 cuillerées à soupe de glace à la vanille. Recouvrez avec une cuillerée de confiture de framboises. Remplissez avec de l'eau gazeuse. Surmontez d'un peu de Chantilly et décorez avec quelques morceaux d'ananas.



LES GLACES AUX FRUITS

Plus légères que les glaces à l'italienne, elles sont souvent enrichies d'œufs et de crème. Mais vous pouvez remplacer la crème par du fromage blanc frais, soit par moitié, soit en totalité. Si vous n'avez ni crème, ni fromage blanc, le lait concentré non sucré conviendra très bien : il suffit qu'il soit froid et vigoureusement fouetté.

Présentez votre glace aux fruits avec un décor de Chantilly ou nappée de compote, ou décorée de fruits frais assortis à son parfum.

Les jours de fête, servez-la sur un genoise ou sur des biscuits à la cuillère, imbibés de sirop parfumé avec un peu d'eau de vie de fruits : une glace aux poires par exemple avec de la Williamine. En accompagnement : des biscuits à la cuillère ou des gaufres.

FRUITS PULPEUX :

Pêches, poires, abricots.

3 jaunes d'œuf

150 g de sucre glace

5 cuillerées à soupe d'eau

1/3 litre de purée de fruits

1/4 litre de crème fraîche

Le jus d'un citron

Pelez les fruits, épépinez-les ou dénoyautez-les et passez-les au mixer pour les réduire en purée. Arrosez-les avec le jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Fouettez la crème en Chantilly.

Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux, et versez ce sirop sur les jaunes d'œuf en fouettant vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et refroidisse.

Incorporez la purée de fruits à cette préparation puis la crème Chantilly, cuillerée par

cuillerée. Lorsque le mélange est bien homogène, versez-le dans la sorbetière SEB.

FRUITS JUTEUX :

Fraises, framboises, groseilles, cassis, cerises, ananas.

1/3 litre de jus de fruits frais

175 g de sucre glace

1/4 litre de crème fraîche

Le jus d'1/2 citron

Après avoir équeuté, dénoyauté ou épluché les fruits, passez-les au mixer, recueillez le jus et filtrez-le. Ajoutez le jus d'un demi-citron sauf pour l'ananas qui nécessite le jus d'un citron entier.

Ajoutez le sucre et remuez doucement pour le faire fondre. Fouettez la crème en Chantilly, incorporez-la, cuillerée par cuillerée à la préparation et mettez à glacer.



Les jours de fête, pourquoi ne pas faire un vacherin ? Achetez chez le pâtissier une grande meringue creuse et garnissez-la d'une glace à la fraise ou à la framboise. Montez la glace en dôme, à l'aide d'une cuillère à soupe et remettez le tout au réfrigérateur pendant une demi-heure.

GLACE AU CITRON

1/4 litre de jus de citron

1 verre d'eau

250 g de sucre glace

4 jaunes d'œuf

8 cuillerées à soupe de crème

Les zestes râpés de 2 citrons

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole. Chauffez et laissez bouillir pendant 2 minutes. Ajoutez les zestes de citron, retirez immédiatement du feu et laissez refroidir.

Dans une autre casserole, mettez les jaunes d'œuf. Ajoutez le sirop tiède en mince filet en fouettant vigoureusement, puis faites épaissir à feu doux, sans cesser de fouetter le mélange. Puis laissez refroidir complètement et ajoutez alors le jus de citron puis la crème fouettée en Chantilly.

Vous procéderez de la même façon pour tous les autres agrumes : orange, mandarine, pamplemousse. Pour ces mêmes agrumes, il existe une variante plus rapide et plus économique en voici un exemple :

GLACE LEGERE

A L'ORANGE

4 oranges

4 cuillerées à soupe de sucre

glace

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

Pressez les oranges, recueillez le jus dans une petite jatte que vous mettez ensuite dans le freezer.

Fouettez la crème en Chantilly. Incorporez-lui le sucre glace cuillerée par cuillerée puis le jus d'orange bien froid, que vous verserez en filet.

Versez ensuite la préparation dans la sorbetière SEB.

Nb : pour une glace au citron, confectionnée suivant cette méthode, doublez les proportions de sucre.

GLACE A LA GELEE DE GROSEILLES

1 petit pot de gelée de groseilles

350 g de fromage blanc

Le jus d'un citron

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

50 g de sucre glace

Dans un saladier, mettez le fromage blanc, le sucre, la crème et le jus de citron. Fouettez vigoureusement puis incorporez peu à peu la gelée. Fouettez encore pendant 3 minutes, puis versez dans la sorbetière SEB.

Variante : vous pouvez remplacer la gelée de groseilles par de la gelée de framboises, de mûres, ou de myrtilles.

INDEX DES RECETTES

LES SORBETS	pages	Autres parfaits	pages
Sorbet au citron	8	à la liqueur	20
Sorbet à l'orange	8	GLACES A L'ITALIENNE	
Sorbet à la mandarine	8	Glace à la vanille	21
Sorbet à la fraise	8	Glace au caramel	22
Sorbet au cassis,		Glace aux fruits confits	22
aux framboises,		Glace aux raisins secs	22
aux groseilles	8	Glace aux marrons	22
Sorbet aux cerises	10	Glace carlotta	22
Sorbet express à l'abricot	10	Aux fraises	24
Sorbet aux pêches	10	A la banane	24
Champagne sorbet	10	A la compote	24
Sorbet aux poires	10	A l'Antillaise	24
Sorbet à la noix de coco	10	Avec une salade	
Sorbet banane-orange	12	de fruits	24
Sorbet fraises-groseilles	12	Flambée	
Sorbet		au Grand Marnier	24
framboises-groseilles	12	Coupe ambrosine	26
Sorbet au melon	12	Fruits sous la glace	26
Sorbet au chocolat	12	Coupe ardechoise	26
Sorbet au lait	14	Coupe « mystère »	26
Sorbet à la menthe	14	Coupe melba	26
Mandarines givrées	14	Banana-split	26
		Milk Shake aux fraises	26
LES PARFAITS		Soda royal	26
Parfait au café	16	LES GLACES	
Parfait au chocolat	18	AUX FRUITS	
Parfait au Cherry	18	Fruits pulpeux	28
Parfait à la noix de coco	18	Fruits juteux	28
Parfait lisse aux noix	18	Glace au citron	30
Parfait aux noisettes	20	Glace légère à l'orange	30
Parfait praliné	20	Glace à la gelée	
Parfait		de groseilles	30
au Grand Marnier	20		