



LA SORBETIÈRE

Nos recettes !

frifri[★].BE





Les bases

Pour 1,5L

Crème glacée

- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche
- 50 à 80 gr de sucre

Glace

- 500 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50 à 80 gr de sucre

Sorbet

- 500 ml d'eau
- 250 gr de sucre glace
- 500 ml de pulpe de fruit



Dame blanche

Ingrédients

Pour la glace à la vanille

- 500 ml de lait entier
- 50 ml de crème fraîche
- 5 jaunes d'oeufs
- 3 gousses de vanille
- 125 gr de sucre

Pour la sauce

- 250 ml d'eau
- 100 gr de sucre glace
- 150 gr de miel liquide, sirop d'agave ou sirop de coco
- 75 gr de cacao amer en poudre
- 55 gr de chocolat noir en morceaux ou en pistoles

Étapes

La sauce

- Faites chauffer à feu moyen dans une casserole l'eau, le sucre, le miel (ou le sirop) et le cacao en poudre en fouettant régulièrement le mélange

- Lorsque la préparation commence à frémir, ôtez la casserole du feu, ajoutez le chocolat et mélangez à nouveau jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu
- Laissez la sauce au chocolat refroidir quelques heures avant de la servir pour qu'elle s'épaississe
- Versez petit à petit le lait vanillé bouillant sur le mélange de sucre - d'oeufs tout en continuant de battre la préparation
- Faites épaissir le mélange à feu doux, sans jamais cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère, puis retirez la préparation du feu

La glace

- Dans un cul de poule, blanchissez le sucre et les jaunes d'oeufs
- Versez le lait et la crème dans une petite casserole
- Coupez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur, récoltez les graines avec la pointe d'un couteau et ajoutez les graines au mélange lait - crème
- Portez le tout à ébullition, puis coupez le feu
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la verser dans la sorbetière
- Une fois la préparation bien refroidie, programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- La glace est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple



Glace au Spéculoos

Ingrédients

- 400 ml de lait
- 30 gr de sucre en poudre
- 3 jaunes d'oeufs
- 4 c.à.s. de pâte de spéculoos
- 100 gr de spéculoos entiers

Étapes

- Dans un cul de poule, blanchissez le sucre et les jaunes d'oeufs
- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition puis coupez le feu
- Versez petit à petit le lait bouillant sur le mélange de sucre et d'oeufs tout en continuant de battre la préparation
- Faites épaissir le mélange à feu doux, sans jamais cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère, puis retirez la préparation du feu
- Ajoutez la pâte de spéculoos à la préparation et mélangez jusqu'à obtenir un résultat lisse et homogène
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Pendant ce temps, broyez grossièrement les spéculoos et réservez
- Une fois la préparation bien refroidie, programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- Quelques minutes avant la fin du programme, ajoutez les spéculoos grossièrement broyés par l'ouverture du couvercle
- La glace est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple



Glace aux Cuberdons

Ingrédients

- 500 ml de lait entier
- 5 jaunes d'œufs
- 250 ml de crème fraîche
- 200 gr de cuberdons
- 140 gr de sucre

Étapes

- Faites chauffer le lait et les cuberdons grossièrement hachés à feu moyen
- Remuez continuellement jusqu'à ce que les cuberdons soient entièrement fondus et aient coloré le lait
- Dans un cul de poule, blanchissez le sucre et les jaunes d'œufs
- Versez petit à petit le lait bouillant sur le mélange de sucre et d'œufs sans cesser de remuer
- Faites à nouveau chauffer la préparation à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bien napper la cuillère, puis retirez du feu
- Laissez refroidir, puis incorporez la crème fraîche
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- La glace est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple



Crème glacée aux fraises de Wépion

Ingrédients

- 240 gr de fraises de Wépion
- 230 ml de lait entier
- 140 ml de crème fraîche
- 50 gr de sucre glace

Étapes

- Mixez les fraises jusqu'à obtenir une purée
- Fouettez la crème fraîche
- Dans un cul de poule, mélangez la purée de fraises, le lait entier et la crème fouettée
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- La crème glacée est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple



Glace au chocolat belge

Ingrédients

- 200 ml de crème fraîche
- 200 ml de lait entier
- 4 jaunes d'oeufs
- 150 gr de chocolat noir intense
- 50 gr de sucre

Étapes

- Dans un cul de poule, blanchissez le sucre et les jaunes d'oeufs
- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition puis coupez le feu
- Versez petit à petit le lait bouillant sur le mélange de sucre et d'oeufs sans cesser de remuer
- Faites épaissir le mélange à feu doux, sans jamais cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère, puis retirez la préparation du feu
- Ajoutez le chocolat noir en morceaux (ou en pistoles) à la préparation et mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Une fois la préparation bien refroidie, programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- La glace est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple



Sorbet framboise à la Kriek

Ingrédients

- Une bouteille de “Kriek framboise” 25 cl
- 200 gr de sucre glace
- 200 gr de framboises fraîches

Étapes

- Mixez finement les framboises et passez-les au tamis
- Portez la bière et le sucre glace à ébullition, puis laissez refroidir
- Une fois le mélange bière-sucre refroidi, ajoutez la pulpe de framboises
- Programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l’ouverture du couvercle
- Le sorbet est prêt lorsqu’il devient onctueux et souple, mais veillez à ce qu’il ne devienne pas granuleux
- À déguster en dessert ou en digestif !



Sorbet de Gilles

Ingrédients

- 250 gr de sucre
- 300 ml d'eau
- 1 c.à.s. de zestes d'orange
- 3 brins de romarin frais
+ quelques brins pour la garniture
- 500 ml de jus d'orange frais

Étapes

- Portez l'eau, le sucre et les zestes d'orange à ébullition dans une casserole pour réaliser un sirop
- Dès que le liquide devient clair, coupez le feu
- Ajoutez les brins de romarin au sirop et laissez infuser 10 minutes
- Filtrez le sirop au tamis et laissez-le refroidir à température ambiante
- Ajoutez le jus d'orange frais au sirop et mélangez
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Une fois la préparation bien refroidie, programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- Le sorbet est prêt lorsqu'il devient onctueux et souple



Yaourt glacé

Ingrédients

- 2 c.à.s. de sirop d'agave ou de miel
- 1 L de yaourt
- 100 gr de sucre

Étapes

- Dans un saladier, fouettez le yaourt, le sucre et le sirop d'agave ou le miel
- Programmez la sorbetière pour une durée de 20 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- Le yaourt glacé est prêt lorsqu'il devient onctueux et souple
- Dégustez avec le topping de votre choix : fruits frais, coulis, sauce, biscuits, etc



Maquée glacée

Sauce aux fruits des bois

Ingrédients

Pour la maquée glacée

- 250 gr de sucre glace
- 250 ml d'eau
- 550 gr de maquée
- Le jus d' ½ citron

Étapes

- Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole pour réaliser un sirop
- Lorsque le liquide devient clair, coupez le feu
- Une fois le sirop tiède, ajoutez la maquée et le jus de citron
- Réfrigérez la préparation (5-10°C) quelques heures avant de la turbiner
- Une fois la préparation bien refroidie, programmez la sorbetière pour une durée de 25 minutes
- Dès que la pale commence à tourner, versez la préparation par l'ouverture du couvercle
- La maquée glacée est prête lorsqu'elle devient onctueuse et souple

Pour la sauce aux fruits des bois

- 500 ml de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 125 gr de sucre
- 200 gr de fruits rouges (fraises, mûres, myrtilles, framboises)



Cornet de glace maison

Ustensiles

- LE Gaufrier Frifri WA serie
- Les plaques Cornets de glace - M007
- Un cône à cornet ou créez une forme d'entonnoir à l'aide d'un carton, recouvrez-le de papier sulfurisé

Ingrédients

- 125 gr de sucre
- 60 gr de beurre
- 1 oeuf
- 125 ml d'eau chaude
- 125 gr de farine

Étapes

- Faites fondre le beurre
- Mélangez le beurre fondu, l'oeuf et le sucre
- Ajoutez la farine et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène
- Faites chauffer votre gaufrier contenant les plaques cornets de glace M007
- Versez 3 c.à.s. de pâte au centre du moule à gaufre, fermez le gaufrier et pressez 1 minute
- Retournez le gaufrier et poursuivez la cuisson pendant environ 1 minute
- Retirez le cornet de glace et façonnez-le rapidement autour du cône pour lui donner une forme de cornet

NB: Ne cuisez pas trop votre pâte au risque de ne pas pouvoir la façonner facilement



Gaufrettes

Ustensiles

- LE Gaufrier Frifri WA serie
- Plaques Gaufrettes M004

Ingrédients

- 100 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 100 gr de beurre
- 125 gr de farine

Étapes

- Dans un cul de poule, blanchissez les oeufs, le sucre et le sucre vanillé
- Ajoutez le beurre ramolli puis la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Faites chauffer votre gaufrier Frifri sur thermostat 6
- Insérez deux petites boules de pâte dans le gaufrier
- Refermez le gaufrier en pressant la pâte et laissez cuire 2 à 3 minutes en retournant régulièrement le gaufrier
- Disposez-les sur une grille pour les faire refroidir
- Garnissez une gaufrette de la glace de votre choix et refermez avec une autre gaufrette pour confectionner de petits sandwichs glacés

Astuce : lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui sort du gaufrier, la gaufrette est cuite !

- Sortez les gaufrettes du gaufrier : elles doivent être dorées et encore un peu molles

frifri.BE