



## Glaces maison: astuces et conseils pour profiter au mieux de votre sorbetière

Qui veut des glaces maison d'exception?



Vous adorez les glaces et les sorbets et vous avez investi dans une sorbetière pour en préparer vous-même à volonté? Avant de vous lancer, lisez ces précieux conseils pour obtenir un résultat optimal!

Comme de nombreux gourmands, vous ne pouvez pas résister à une boule de glace bien onctueuse ou à un sorbet bien frais, quelle que soit la saison? Si par chance, vous disposez d'une sorbetière, vous pouvez préparer des glaces maison à tout moment!

### Le syndrome de la machine à pain

Mais attention au syndrome de la machine à pain: après un achat compulsif, cet objet encombrant prend souvent la poussière dans nos maisons et appartements. Certains, ne sachant finalement pas s'en servir correctement, préfèrent finalement racheter de la glace industrielle au supermarché alors qu'ils possèdent la clé pour des desserts maison de qualité! Pour éviter les frustrations et préparer des glaces et sorbets inimitables, voici quelques précieux conseils pour profiter à 100% de votre sorbetière.

### Avant utilisation

La cuve de votre sorbetière doit impérativement avoir emmagasiné le plus de froid possible. Entreposez-la au minimum 12 heures au congélateur.

Prenez soin de bien placer la cuve à l'horizontale, sur une surface plane. Il est important que l'eau contenue dans votre cuve gèle de manière homogène, afin que votre préparation refroidisse de la bonne manière.

Utilisez toujours une cuve bien sèche.

www.femmesdaujourdhui.be

Pays : Belgique

Dynamisme : 2



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Ne mettez jamais un mélange tiède ou chaud dans la sorbetière. Au contraire, il doit être le plus froid possible (idéalement à une température comprise entre 0 et 2 °C). Laissez donc toujours reposer votre préparation 1 nuit au frigo avant de turbiner.

Le choix des produits

Utilisez des matières premières de grande qualité et, de préférence, biologiques.

Prenez des fruits de saison bien mûrs qui ont un taux de sucre plus élevé et bien plus de goût.

Proscrivez les aliments industriels au goût aseptisé et faites (re)découvrir à vos enfants la saveur des bons produits: celle de la vanille, du bon chocolat sans huile de palme, de la pistache naturelle, des fruits frais et de saison au lieu des arômes chimiques et artificiels.

Pour obtenir une préparation bien onctueuse, le secret, c'est le gras! Utilisez de préférence du lait entier et de la crème fraîche qui contient au moins 30 % de matières grasses.

Turbinage

Mettez votre turbine vide en route à , puis versez votre préparation. Ainsi, elle n'aura pas le temps de se figer contre les bords à cause du froid.

La cuve de votre sorbetière doit être remplie jusqu'à la moitié de sa hauteur, pour que la préparation se développe correctement.

Pendant le turbinage, placez le ou les récipients qui recevront vos glaces au congélateur. Ainsi, la différence de température ne fera pas fondre votre glace, qui restera bien onctueuse.

Consommation

La température idéale de consommation se situe entre -15 °C et -13 °C.

L'idéal est toujours de consommer ses glaces juste après le turbinage. Leur texture sera incomparable!

Si vous conservez vos glaces au congélateur, placez-les 20 minutes au frigo avant de les servir, afin de réaliser plus facilement des boules.

Pour les glaces qui contiennent de l'alcool, 10 minutes au frigo suffiront.

Conservation

Les glaces maison se conservent environ deux semaines au congélateur.

En général, une glace ou un sorbet maison a une durée de conservation d'environ 2 semaines maximum.

Pour encore plus de conseils et surtout de nombreuses recettes du glacier et pâtissier français Louis Dubois, foncez dans son [livre](#) *Desserts et glaces à la sorbetière* (Éd. Solar).

**Vous avez réalisé l'une de nos recettes? Partagez le résultat en photo sur le groupe Je cuisine avec Délices ! Et pour ne rien manquer de nos actualités, suivez Délices sur Facebook, Instagram et Youtube .**