

VOS SORBETS ET GLACES

Un vent de fraîcheur dans nos cuisines...

Connaître la température de votre congélateur

Congeler vos fruits ou vos coulis en morceaux taille cube de glace sur du papier sulfurisé et à plat au moins 48 heures avant utilisation

Congeler les crèmes ou coulis sur une plaque à pâtisserie chemisée d'un papier sulfurisé si vous manquez de bac à glaçons (vous pourrez aisément les casser ainsi congelées pour les mixer)

Mettez votre bol au congélateur 20 mn avant de commencer ainsi que le moule ou les coupes dans lesquels vous comptez servir (entreposer) vos glaces ou sorbet (si pas de place, vous pouvez mixer une poignée de glaçons 10 sec vit 10 avant de commencer)

Si vous voulez ajouter de la crème, du lait concentré ou du yaourt pensez à les mettre au congélateur avec le bol 20 mn avant afin qu'ils soient le plus froid possible au moment de l'ajout

Si vous ajoutez du sucre utilisez du sucre glace que vous aurez préparé à l'avance (chaque mixage génère de la chaleur)

Pour des glaces à parfums multiples, rincez juste votre bol à l'eau bien froide entre chaque parfum et pensez à ranger vos moules au congélateur le temps de préparer le parfum suivant

Votre congélateur est à -18 (température de conservation)

Vos fruits congelés sont à -15° env., la température de votre sorbet sera à -5/-8° après mixage de 1 mn vit 6 et 30 sec vit 4 avec fouet + blanc d'oeuf (à température ambiante) si vous avez aux environs de 25° chez vous

Votre congélateur est à -28 ou -30° (température de congélation)

Vos fruits sont à -26° env., la température de votre sorbet sera à environ -8/-10° dans les mêmes conditions

A NOTER:

Plus longtemps vous mixerez plus vous réchaufferez le sorbet ou la glace
Chaque étape oubliée, réchauffera votre glace ou sorbet de quelques degrés et donc réduira le temps de conservation

A RETENIR:

Travailler vite et bien et dans du matériel le plus froid possible, éviter l'excès de manipulation, puis réserver au congélateur et conserver le moins longtemps possible (une semaine de conservation maximum, après, votre préparation se dégradera en goût et en texture)

THERMOMIX EN FAMILLE