



# Crèmes Glacées Parfumées

## Base Soja

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 900/980 gr de glace soit un bac standard

Temps de préparation : 3 heures environ

Temps de cuisson : 0 mn

Ingrédients :

Parfum « extraits aromatiques divers » :

- de 1 à 3 cac d'extraits aromatique : framboise, citron, caramel, amande, banane, fraise, cerise, pistache, ...

Parfum Caramel :

- 150 gr de sucre (\*)
- 200 gr de caramel
- 50 gr de sucre (\*)

Parfum Vanille :

- 4 cas de vanille liquide
- 150 gr de sucre (\*)
- 1 gousse de vanille réduite en poudre

Parfum Chocolat :

- 60 gr de cacao en poudre + 90 ml de lait végétal
- 100 gr de sucre (\*)

Parfum Café :

- 4 cas de café lyophilisé (15 gr)
- 100 gr de sucre (\*)

Parfum GnuTella :

- 100 gr de purée de noisettes + 15 gr de cacao en poudre
- 100 gr de sucre (\*)

- 30 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
- 500 ml de lait de soja
- 200 ml de crème de soja
- 3 cas de fruits frais ou secs correspondant à l'extrait aromatique

(\*) sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu), ou bien de sucre glace ([voir recette sur le site](#)) ou de sucre blanc

Préparation : (idéalement, la dernière étape se fait 40 mn avant l'heure prévue du dessert)

1. Mettre le bac de la sorbetière au congélateur pour 24 heures (si vous en avez une)
2. Si possible, mettre la crème de soja au frigo 1 heure
3. Mélanger dans la casserole la fécule et le sucre
4. Ajouter la moitié du lait, battre au fouet, puis ajouter le reste du lait progressivement
5. Allumer le feu moyen et battre sans arrêt, puis laisser bouillir 2 minutes sans arrêter de battre
6. Mettre au frigo 2 heures minimum (idéalement la nuit)
7. Ajouter tous les autres ingrédients (sauf les fruits frais ou secs) puis passer le tout au blender (ou utiliser un mixer plongeant) pour aérer. Ajouter ensuite les fruits frais ou secs. Conservez au frigo si vous ne faites pas la dernière étape dans la foulée
8. Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner le temps nécessaire (30 mn environ)
  - Si vous n'avez pas de sorbetière, mettez 1h au congél, puis passer à nouveau au blender (ou mixer plongeant)

A la sortie de la sorbetière, la glace peut se manger immédiatement, elle est crémeuse. Sinon, mettez pour 2 h maximum au congélateur. Si vous devez la mettre plus longtemps au congélateur, prévoyez de la sortir 30 mn avant de la consommer.

