

Conseils utiles pour une utilisation efficace de votre appareil et pour obtenir une glace de qualité

- Choisissez des produits frais et de qualité : les fruits mûres mais fermes et entiers, le lait entier (cru de préférence), les œufs extra frais. Pour les sorbets, si vous ne disposez pas d'une bonne eau du robinet, utilisez de l'eau minérale plate. Ainsi les glaces et les sorbets même les plus simples seront savoureux!
- Ne remplissez jamais complètement la cuve car la préparation augmente de volume sous l'effet du froid, et risquerait de déborder. Nous vous conseillons de remplir la cuve au 2/3 de sa capacité (maximum). Cela dépend du type de préparation réalisée.
- Pour réduire au maximum le temps de préparation de la glace vous pouvez faire fonctionner l'appareil 10 à 15 minutes à vide avant de verser votre préparation dans la cuve. Vous pouvez également pré-refroidir la préparation ou les ingrédients au congélateur pendant quelques minutes. L'idéal est d'utiliser des ingrédients froids (entre 6 et 10°C).
- La pale s'arrêtera automatiquement si la glace est très épaisse et très froide. Laissez décongeler un instant afin de pouvoir retirer la pale de brassage si vous souhaitez conserver votre glace au congélateur.
- Pour déguster une glace onctueuse et souple, il est préférable de ne pas la congeler mais de la déguster immédiatement après sa préparation. Si vous souhaitez cependant conserver votre glace quelques jours au congélateur, il vous faudra employer des stabilisateurs à intégrer à la préparation (Agar-agar ou gélatine, sirop de glucose, lait concentré sucré, lait en poudre 0% de matière grasse), pour éviter la formation de cristaux.
- L'appareil possède une fonction maintient au froid pendant 30 minutes. Cette fonction se mettra automatiquement en marche quelques minutes après la réalisation de votre glace et l'inscription COOL s'affichera par intermittence sur l'écran LCD.

La société LMAC est propriétaire des photos et recettes contenus dans le présent manuel. La reproduction écrite non autorisée par LMAC de ces éléments, constitue un acte condamnable civilement et pénalement

LIVRE de RECETTES Pour TURBINE à GLACES modèle ICE-1530PRO



La création des recettes, le stylisme et les photos de ce livre ont été réalisés par Lucia Pantaleoni. Lucia Pantaleoni est originaire de Trévise, dans la Vénétie et partage sa vie depuis plus de 20 ans entre Paris et l'Italie.

En France, elle a animé l'émission "La cuisine de Lucia" sur la chaîne Gourmet Tv de Joël Robuchon.

Depuis 2004 elle est auteur aux éditions Solar pour lesquelles elle a publié une quinzaine d'ouvrages traduits dans plusieurs langues. Elle est également consultante éditoriale et consultante culinaire pour des entreprises du secteur alimentaire et des restaurants.

En Italie, Lucia organise des événements autour de la cuisine, des dégustations et des cours de cuisine d'inspiration française.

Elle anime également un blog en italien dont la thématique tourne autour de la cuisine, on y trouve notamment des critiques gastronomiques et des récits de voyages ou de rencontres.

www.radicchiodiparigi.wordpress.com



Retrouvez tous nos conseils utiles en dernière page de ce livret

Glace rhum et raisins

Durée de préparation: 20 à 25 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Temps de cuisson de la crème : 10 minutes

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

- 200 g de lait entier (cru si possible)
- 150 g de crème fleurette
- 4 jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 80 g de raisins Malaga ou sultanine
- Une gousse de vanille de Madagascar
- 8 cuillères à soupe de rhum ambré de qualité

Réalisation

- Dans un bol, laissez infuser les raisins dans 5 cuillères de rhum. Couvrez avec du papier film et réservez.
- Battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait et la crème fleurette dans une casserole. Coupez la vanille dans le sens de la longueur, et, avec la pointe d'un couteau détachez les graines au-dessus de la casserole ; portez à ébullition.
- Versez le mélange lait-crème sur le mélange œuf-sucre sans cesser de fouetter.
- Transférez dans une casserole et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. La préparation ne doit pas bouillir.
- Retirez la casserole du feu, ajoutez le reste du rhum et laissez tiédir.
- Entreposez au congélateur pendant au moins 10 minutes. Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Ensuite, transférez la crème dans la turbine à glace. Quand la glace commence à se densifier, ajoutez les raisins avec le rhum par l'orifice prévu dans le couvercle, tout en laissant la turbine à glace fonctionner, pour un total de 30 environ.
- Servez sans tarder.

Conseil: afin que les arômes se diffusent convenablement, laissez les raisins infuser dans le rhum plusieurs heures (même une nuit entière). Le résultat n'en sera que plus savoureux.



Sorbet à la tomate, ricotta et pignons grillés.

Durée de préparation: 15 à 20 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson du sirop: 1 minute
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

400 g de tomates cœurs de pigeons bien mûres
60 g de sucre de canne
300 g d'eau plate
200 g de ricotta fraîche
8 grandes feuilles de menthe fraîche
30 g de miel
20 g de pignons de pin grillés

Réalisation

- Dans une casserole portez à frémissement 300g d'eau avec le sucre pendant 1 minute.
- Ecrasez entre les mains les cœurs de pigeons (sans les peler), ajoutez les feuilles de menthe déchirées à la main et transférez l'ensemble dans le sirop. Laissez infuser pendant 5 minutes au moins.
- Mixez alors jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Entreposez au congélateur pendant 10 minutes. Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Transférez le jus de tomates dans la cuve de la turbine à glace et laissez tourner pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps fouettez la ricotta avec le miel jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Servez le sorbet à la tomate en portions, distribuez dessus la ricotta (vous pouvez utiliser une poche) et parsemez de pignons grillés.



Glace choco-noisette

Durée de préparation: 45 à 50 minutes
Temps de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson de la crème : 10 minutes
Degré de difficulté : Moyen

Dosage pour 4 personnes

120 g de chocolat 70% de cacao
80 g de noisettes décortiquées
250 g de lait entier (cru si possible)
250 g de crème fleurette
140 g de sucre
4 jaunes d'œufs
½ gousse de vanille

Réalisation

- Préchauffez le four à 180° et enfournez les noisettes pendant 15 minutes environ : elles doivent devenir dorées. Sortez-les du four et laissez refroidir.
- Entre temps battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Hachez les noisettes refroidies à l'aide d'un robot.
- Versez le lait et la crème fleurette dans une casserole. Coupez la vanille en deux dans le sens de la longueur.
- Avec la pointe d'un couteau détachez les graines au-dessus de la casserole. Amenez à ébullition.
- Versez le mélange lait-crème sur le mélange œufs-sucre sans cesser de fouetter.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez le chocolat fondu à la crème, puis transférez dans une casserole et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse. Elle ne doit pas bouillir.
- Ajoutez les noisettes hachées, mélangez soigneusement, transférez dans un saladier et laissez tiédir.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Transférez la crème au chocolat et noisettes dans la cuve de la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes environ.

Consommez sans tarder.



Glace aux fruits confits comme en Sicile

Durée de préparation: 25 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Temps de cuisson de la crème: 5 minutes

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

330 g de crème fleurette

60 g de lait frais entier (cru si possible)

165 g de ricotta de brebis* ou, à défaut, de vache

110 g de sucre de canne

le zeste d'un citron bio

4 cuillérées à café d'eau de fleur d'oranger (ou plus selon le dosage de l'eau de fleur d'oranger)

25 g de fruits confits (agrumes : citrons, oranges...) de qualité

Réalisation

- Coupez les fruits confits en petits dés, étalez-les sur une assiette sur laquelle vous aurez placé du papier sulfurisé et entreposez-les au freezer. (Cette méthode vous permettra de mélanger les fruits confits à la glace sans qu'ils se collent entre eux.)
- Portez à ébullition le lait avec le zeste de citron, le sucre et la crème fleurette, puis transférez dans une jatte et laissez refroidir.
- Ôtez le zeste de citron, ajoutez la ricotta de brebis, l'eau de fleur d'oranger et mixez avec un robot plongeur jusqu'à obtenir une crème lisse et onctueuse.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes. Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Versez la crème dans la cuve de la turbine à glace et laissez tourner pendant 30 minutes.
- 2 Minutes avant la fin, ajoutez les fruits confits à travers l'orifice du couvercle.
- Servez en portions.

* En vente dans les épicerie fines italiennes



Glace au Roquefort

Durée de préparation: 30 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

250 g de Roquefort

100 g de lait entier (cru si possible)

100 g de mascarpone

2 cuillérées à soupe de pignons de pin grillés

Réalisation

- Ôtez la croûte du Roquefort et coupez le fromage en dés.
- Dans une casserole, portez le lait à frémissement et faites-y fondre le Roquefort à feu doux.
- Transférez la préparation dans un saladier ; laissez refroidir.
- Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet et entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Transférez la crème dans la cuve de la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.
- Servez en portions en parsemant les pignons de pin grillés sur la glace.

Conseil

Vous pouvez accompagner cette glace avec de la roquette assaisonnée au vinaigre de cidre et une tranche de pain grillé.



Sorbet 100% fraise

Durée de préparation: 10 à 15 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

500 g de fraises parfumées et intactes (gariguettes, mara des bois, ...)

140 g de sucre

le jus d'1 citron jaune bio

2 petites poignées de basilic frais (facultatif)

Réalisation

- Lavez rapidement, équeutez et coupez les fraises en deux dans le sens de la longueur. Transférez-les dans un mixeur avec le jus de citron, les feuilles de basilic et le sucre. Mixez jusqu'à obtention d'un jus.
- Transférez dans une jatte et entreposez au freezer pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Versez la préparation dans la turbine à glace, laissez tourner pendant 30 minutes et servez.



Sorbet au café avec sa crème chantilly

Durée de préparation: 20 à 25 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson du sirop: 1 minute
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

125 g de café très serré
125 g d'eau plate
200 g de sucre
25 g de blanc d'œufs
200 g de crème fleurette

Réalisation

- Dans une casserole portez à frémissement 175 g de sucre avec 125 g d'eau pendant 1 minute.
- Ajoutez le café serré et laissez tiédir.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Montez en neige 25 g de blanc d'œuf avec le sucre restant (25 g).
- Entreposez au réfrigérateur.
- Versez la préparation au café dans la cuve de la turbine à glace et faites tourner pendant 30 minutes.
- Montez en chantilly la crème fleurette.
- Dès que la préparation commence à se densifier, ajouter à travers l'orifice du couvercle ½ cuillerée de blancs en neige.
- Servez en portions avec la crème chantilly.



Glace aux griottes

Durée de préparation: 25 à 30 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

130 g de lait frais entier (cru si possible)

250 g de crème fleurette

110 g de sucre

200 g de griottes au sirop (poids net) + quelques-unes pour la garniture

2 cuillères à soupe de sirop

Réalisation

- Dans une casserole à fond épais, faites cuire à feu moyen les griottes au sirop avec le sucre, en mélangeant souvent, pendant 10 minutes environ.
- Dans une autre casserole portez à frémissement le lait.
- Versez le lait dans la préparation avec les griottes et mixez.
- Laissez tiédir.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes. Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Transférez la préparation dans la turbine à glace. Ajoutez la crème fleurette bien froide et 2 cuillères de sirop.
- Laissez la turbine en fonction encore 30 minutes.
- Servez en portions. Garnissez de griottes.



Glace au Sabayon

Durée de préparation: 35 à 40 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Degré de difficulté : Moyen

Dosage pour 4 personnes

3 jaunes d'œufs
150 g de crème fleurette entière très froide
65 g de sucre
50 g de Marsala, de Sauternes ou de tout autre vin doux + 2 cuillérées à soupe

Réalisation

- Fouettez la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Couvrez avec du papier film et entreposez au réfrigérateur.
- Dans une casserole fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le Marsala, puis mettre la préparation dans une casserole plus grande remplie à moitié d'eau chaude (cuisson au bain marie) ; cuisez sur un feu moyen.
- Continuez à fouetter la préparation. Elle doit devenir mousseuse et tripler de volume (Il vous faudra 10 minutes environ).
- Retirez la casserole du bain marie et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.
- Transférez le contenu dans un saladier et à l'aide d'une spatule incorporez le chantilly avec des mouvements de haut en bas.
- Entreposez au congélateur pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps mettre en fonctionnement la turbine à glace.
- Versez le sabayon dans la cuve de la turbine à glace, ajoutez 2 cuillérées à soupe de Marsala.
- Faites tourner la turbine à glace pendant 30 minutes. Servez.

Conseil :

Emiettez quelques biscuits Amaretto sur chaque portion de glace au Sabayon.



Glace au chocolat et au gingembre confit

Durée de préparation: 35 à 40 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson de la crème: 10 minutes
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

200 g de lait frais entier (cru si possible)
150 g de crème fleurette
120 g de chocolat 70% de cacao
4 jaunes d'œufs
160 g de sucre
30 g de gingembre confit coupé en petits dés
1 cuillère à café de gingembre en poudre
le zeste d'un citron

Réalisation

- Battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait et la crème fleurette dans une casserole avec le zeste de citron et le gingembre en poudre et portez à ébullition.
- Versez le mélange lait-crème sur le mélange œuf-sucre sans cesser de fouetter.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Intégrez le chocolat fondu à la crème, transférez dans une casserole et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse. Elle ne doit pas bouillir. Ôtez le zeste de citron et laissez tiédir.
- Entreposez au congélateur pendant 10 minutes. Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Versez la préparation dans la cuve de la turbine à glace. Quand elle commence à se densifier, ajoutez les dés de gingembre confit à travers l'orifice du couvercle, la turbine à glace toujours en fonction.
- Laissez la turbine en fonction pour un total de 30 minutes et servez sans tarder.



Glace à la pistache

Durée de préparation: 30 à 35 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

100 g de pistaches d'Iran ou de Bronte grillées
120 g de sucre
4 Œufs
500 g de lait entier (cru si possible)
1 citron Bio

Réalisation

- Passez au mixeur 60 g de pistache avec 20 g de sucre jusqu'à réduction en poudre fine.
- Hachez grossièrement le reste de pistaches ; conservez de côté.
- Battez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre restant (100 g) jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait dans une casserole avec le zeste du citron ; amenez à ébullition.
- Versez le mélange lait-crème sur le mélange oeuf-sucre sans cesser de fouetter.
- Transférez dans une casserole et mélangez à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. La préparation ne doit pas bouillir.
- Retirez du feu, ôtez le zeste de citron, ajoutez la poudre de pistache et de sucre. Mélangez et laissez tiédir. Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps mettre en fonctionnement la turbine à glace.
- Versez la préparation dans la cuve de la turbine à glace et laissez tourner pendant 30 minutes.
- Quand la glace commence à prendre, ajoutez les pistaches concassées à travers l'orifice du couvercle, tout en laissant la turbine à glace fonctionner, pour un total de 30 minutes. Servez.



Sorbet aux amandes

Durée de préparation : 25 à 30 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

200 g de lait d'amandes bio
100 g de sucre
400 g d'amandes grillées
2 pincées de cannelle
les zestes de deux citrons bio

Réalisation

- Râpez les zestes des citrons (seulement la partie jaune afin ne pas apporter d'amertume).
- Passez au mixer 150 g d'amandes et 1 cuillère à soupe de sucre jusqu'à obtenir une poudre fine.
- Concassez grossièrement les amandes restantes.
- Dans une casserole portez à frémissement le lait d'amandes, éteignez le feu.
- Transférez la poudre d'amandes et le reste du sucre dans le lait bouillant, ajoutez la cannelle, le zeste de citron râpé et mixez au mixeur plongeant.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Versez la préparation dans la cuve de la turbine à glace. Quand la crème d'amande commence à se densifier, ajoutez les amandes concassées à travers l'orifice du couvercle, la turbine à glace toujours en fonction.
- Laissez tourner la turbine un total de 30 minutes environ et servez.



Sorbet au pamplemousse rose

Durée de préparation: 20 à 25 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Temps de cuisson du sirop: 1 minute

Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

350 g de jus de pamplemousse rose (3 pamplemousses environ)

Le zeste d'un demi - pamplemousse rose

200 g de sucre

200 g d'eau plate

1 blanc d'œuf

Réalisation

- Préparez le zeste d'un demi - pamplemousse (éliminez le blanc qui apporterait de l'amertume)
- Dans une casserole portez à frémissement le sucre avec l'eau pendant 1 minute. Ajoutez le zeste de pamplemousse, laissez tiédir.
- Intégrez le jus de pamplemousse, filtrez la préparation et entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Montez en neige le blanc d'œuf.
- Versez la préparation au pamplemousse dans la cuve de la turbine à glace.
- Dès que la préparation commence à se densifier, ajoutez le blanc d'œuf à travers l'orifice du couvercle. Laissez tourner pendant un total de 30 minutes.
- Servez en portions.



Glace au basilic

Durée de préparation : 40 minutes

Durée de passage en turbine : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Degré de difficulté : Moyen

Dosage pour 4 personnes

200 g de lait entier (cru si possible)

120 g de crème fleurette

40 g de Parmesan de 24 mois d'affinage

15 g de pignons de pin grillés

15 g d'amandes décortiquées et pelées

30 g de basilic frais (7 poignées de feuilles de basilic environ)

30 g d'huile d'olive extra-vierge

Une pincée de sel

Réalisation

- Hachez 10 g de feuilles de basilic avec les pignons, les amandes et l'huile.
- Hachez séparément 20 g de feuilles de basilic.
- Dans une casserole portez à frémissement le lait et la crème fleurette avec les 20 g de basilic haché, le Parmesan râpé et une pincée de sel (Attention car le Parmesan va saler la préparation) ; laissez refroidir.
- Filtrez le lait. Ajoutez les feuilles de basilic hachées avec l'huile, les amandes et les pignons.
- Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Versez la préparation dans la cuve de la turbine à glace.
- Laissez la turbine en fonction pendant 30 minutes environ et servez en portions.



Glace aux pépites de chocolat *

Durée de préparation: 25 à 30 minutes
Durée de passage en turbine : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Degré de difficulté : Facile

Dosage pour 4 personnes

250 g de lait entier (cru si possible)
100 g de crème fleurette
70 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g de chocolat 70% de cacao de qualité

Réalisation

- Versez le lait et la crème fleurette dans une casserole. Coupez la vanille en deux dans le sens de la longueur.
- Avec la pointe d'un couteau détachez les graines de vanille au-dessus de la casserole ; portez à ébullition.
- Transférez dans une jatte et laissez tiédir. Entreposez au congélateur pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps actionnez la turbine à glace.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Versez la crème dans la cuve de la turbine à glace. Quand la crème commence à se densifier, versez le chocolat en fins filets à travers l'orifice du couvercle, la turbine à glace toujours en fonction. Au contact de la glace, le chocolat va se figer.
- Laissez la turbine en fonction pour un totale de 30 minutes et servez en portions.

**Recette sans œuf*

Conseil :

Pour une texture plus craquante, vous pouvez simplement hacher le chocolat et le rajouter quand la crème commence à se densifier.

