

Betty Bossi

Crémeux à souhait



Le coup de pouce gourmand

Sorbetière-yaourtière «Pro»

Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous félicitons d'avoir choisi la sorbetière-yaourtière «Pro». L'équipe développement produits Betty Bossi se met en quatre pour vous proposer des ustensiles de cuisine utiles et innovants avec la fameuse garantie de réussite Betty Bossi. Votre satisfaction est dès lors notre principal objectif. Nous sommes convaincus que la sorbetière-yaourtière «Pro» saura vous enthousiasmer. Et pour que vous puissiez vous lancer sans attendre, nous avons concocté d'épatantes idées de recettes.

Nous vous laissons au plaisir de confectionner d'onctueux yogourts et sorbets.

Bien cordialement,

Betty Bossi

Yogourt nature	4
Yogourt coco végane	4
Yogourt à la grecque	4
Yogourt au moka	6
Yogourt au chocolat	6
Yogourt matcha-vanille	6
Yogourt à la fraise	8
Yogourt à la mangue	8
Yogourt pruneaux-cannelle	8
Glace à la vanille	10
Glace à la fraise	10
Glace au chocolat	10
Glace au moka	12
Glace aux noisettes	12
Sorbet au citron	14
Sorbet pastèque-basilic	14
Frozen yoghurt	16



Sorbetière-yaourtière «Pro» (n° d'art. 40158). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Mode d'emploi

Mise en service

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil.

Préparation de yogourts

Le programme de préparation de yogourts permet de chauffer le contenu de la cuve amovible et maintenir cette température constante pendant plusieurs heures, si bien que le lait additionné de yogourt nature se transforme en yogourt. Appuyez sur la touche de menu jusqu'à ce que le symbole  clignote. Le réglage standard pour la minuterie du programme yogourt est de 8 heures. Si vous voulez modifier la minuterie, appuyez sur la touche + ou -. Vous pouvez sélectionner une minuterie de minimum 4 heures et maximum 24 heures.

Préparation de glaces et sorbets

Le programme de préparation de glaces et sorbets est le programme standard lorsque vous mettez l'appareil en marche avec la touche MARCHE/ARRÊT: le symbole  clignote sur l'écran. Le réglage standard pour la minuterie est de 60 minutes. Si vous voulez modifier la minuterie, appuyez sur la touche + ou -. Vous pouvez sélectionner une minuterie de minimum 5 minutes et maximum 90 minutes.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont prévues pour 4 personnes.

Photo en couverture: Yogourt nature / Glace à la fraise (p. 4/10)

Yogourt nature

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'envu. 4½ dl

6 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme

Remuer le lait et le yogourt dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incubé le yogourt (p. 3).

Pot: 292 kcal, lip 17 g, glu 20 g, pro 15 g

Yogourt coco végane

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

 **végane**  **sans lactose**

Pour 2 pots d'envu. 4½ dl

2½ dl de lait de coco
600 g de yogourt coco végane
(p. ex. Karma Jocos nature)
5 c. s. de noix de coco râpée

Remuer lait de coco, yogourt coco et noix de coco râpée dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incubé le yogourt (p. 3).

Pot: 775 kcal, lip 17 g, glu 38 g, pro 15 g

Yogourt à la grecque

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'envu. 4½ dl

5 dl de lait entier pasteurisé
2 dl de crème entière
180 g de yogourt nature ferme

Remuer lait, crème et yogourt dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incubé le yogourt (p. 3).

Pot: 558 kcal, lip 48 g, glu 18 g, pro 14 g



Yogourt au moka

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'enu. 4½ dl

6 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
3 c. s. de sucre
2 c. s. de café soluble en poudre

Remuer lait, yogourt, sucre et café en poudre dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 364 kcal, lip 17 g, glu 38 g, pro 15 g

Yogourt au chocolat

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'enu. 4½ dl

6 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
5 c. s. de chocolat en poudre

Remuer lait, yogourt et chocolat en poudre dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 392 kcal, lip 20 g, glu 35 g, pro 17 g

Yogourt matcha-vanille

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'enu. 4½ dl

6 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
1 sachet de sucre vanillé
1 c. c. de matcha en poudre

Remuer lait, yogourt, sucre vanillé et matcha en poudre dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 303 kcal, lip 18 g, glu 25 g, pro 16 g



Yogourt à la fraise

 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

100 g de fraises ou de framboises
1 dl de sirop de fraise
5 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme

Couper les fraises en petits dés, répartir dans les deux pots avec le sirop. Remuer le lait et le yogourt dans un bol à bec verseur, répartir délicatement sur les fraises, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 375 kcal, lip 13 g, glu 51 g, pro 12 g

Yogourt à la mangue

 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

200 g de mangue
2 c. s. de sucre glace
5 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme

Couper la mangue en morceaux, mixer avec le sucre glace, répartir dans les deux pots. Remuer le lait et le yogourt dans un bol à bec verseur, répartir sur la mangue, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 319 kcal, lip 13 g, glu 37 g, pro 12 g

Yogourt pruneaux-cannelle

 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

100 g de confiture de pruneau
6 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
1 c. c. de cannelle

Mélanger confiture, lait, yogourt et cannelle dans un bol à bec verseur, répartir dans les deux pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt (p. 3).

Pot: 467 kcal, lip 15 g, glu 69 g, pro 14 g

Photo: Yogourt pruneaux-cannelle



Glace à la vanille

 45 min + 60 min de prise en glace

Pour env. 1 litre

2 gousses de vanille
5 dl de lait
4 jaunes d'œufs frais
200 g de sucre
2½ dl de crème entière
2 dl de crème double

1. Fendre les gousses de vanille dans la longueur, gratter les graines. Amener lait, jaunes d'œufs, sucre et graines de vanille au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant. Éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes.

2. Incorporer la crème entière et la crème double, filtrer la masse à la passoire dans la cuve amovible, laisser refroidir. Faire prendre en glace (p. 3).

Variantes: une fois la glace à la vanille terminée, incorporer env. 100 g de chocolat fondu, beurre de cacahuètes, Nutella ou confiture, déguster aussitôt.

100 g: 320 kcal, lip 23 g, glu 24 g, pro 4 g

Glace à la fraise

 30 min + 60 min de prise en glace

Pour env. 1 litre

500 g de fraises
250 g de sucre glace
1 c. s. de jus de citron
2½ dl de crème entière
2 dl de crème double

Couper grossièrement les fraises, mixer avec sucre glace et jus de citron. Incorporer la crème, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 297 kcal, lip 19 g, glu 30 g, pro 1 g

Glace au chocolat

 45 min + 60 min de prise en glace

Pour env. 1 litre

200 g de chocolat (p. ex. Crémant)
5 dl de lait
4 jaunes d'œufs frais
150 g de sucre
2½ dl de crème entière

1. Hacher grossièrement le chocolat. Amener lait, jaunes d'œufs, sucre et chocolat au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant. Éloigner du feu, remuer encore env. 2 minutes.

2. Incorporer la crème, filtrer à la passoire dans la cuve amovible, laisser refroidir. Faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 317 kcal, lip 21 g, glu 26 g, pro 5 g



Glace au moka

 45 min + 60 min de prise en glace

Pour env. 1 litre

3 dl de lait

4 jaunes d'œufs frais

250 g de sucre

4 c. s. de café soluble en poudre

5 dl de crème entière

1. Amener lait, jaunes d'œufs, sucre et café en poudre au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant. Éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes.

2. Incorporer la crème, filtrer la masse à la passoire dans la cuve amovible, laisser refroidir. Faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 315 kcal, lip 21g, glu 28g, pro 3g

Glace aux noisettes

 35 min + 60 min de prise en glace

Pour env. 1 litre

150 g de noisettes moulues

3 dl de lait

4 jaunes d'œufs frais

250 g de sucre

5 dl de crème entière

1. Faire griller les noisettes à sec dans une poêle antiadhésive, les moudre finement au hachoir électrique.

2. Amener lait, jaunes d'œufs et sucre au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant. Éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes.

3. Incorporer la crème, filtrer la masse à la passoire dans la cuve amovible, incorporer les noisettes, laisser refroidir. Faire prendre en glace (p. 3).

Suggestion: remplacer les noisettes par des amandes, noix ou pistaches.

100 g: 412 kcal, lip 30g, glu 29g, pro 6g



Sorbet au citron

 25 min + 60 min de prise en glace

 sans lactose

Pour env. 1 litre

7 citrons bio

4 dl d'eau

200 g de sucre glace

1 dl de sirop de fleur de sureau

4 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

1. Râper le zeste de la moitié des citrons, presser le jus de tous les agrumes, remuer avec eau, sucre glace et sirop.

2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer au mélange au citron, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 127 kcal, lip 0 g, glu 30 g, pro 2 g

Sorbet pastèque-basilic

 25 min + 60 min de prise en glace

 végétane  sans lactose

Pour env. 1 litre

900 g de pastèque

250 g de sucre glace

2 c. s. de jus de citron

½ bouquet de basilic

½ c. c. de fleur de sel

1. Peler la pastèque, l'épépiner. Couper la chair en morceaux, mixer avec le sucre glace et le jus de citron.

2. Ciseler le basilic, l'incorporer avec le sel. Verser la masse dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 119 kcal, lip 0 g, glu 29 g, pro 0 g



Frozen yoghurt

 5 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais
+ 60 min de prise en glace

Pour env. 1¼ litre

900 g de yogourt à la grecque

1 citron vert bio

200 g de sucre glace

1 pincée de sel

1. Faire incuber le yogourt non pas dans les pots, mais directement dans la cuve amovible (p. 3).

2. Presser le jus du citron vert. Remuer sucre glace, sel et jus de citron vert, répartir sur le yogourt, faire prendre en glace (p. 3).

100 g: 151kcal, lip 7g, glu 19g, pro 2g

