

*Betty Bossi*

# De la glace onctueuse

---



Le coup de pouce gourmand

# Sorbetière «Cremosa»

Chère lectrice, cher lecteur,

Nous vous félicitons d'avoir choisi la sorbetière «Cremosa». 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 «Cremosa» 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 sorbets et glaces.

Bien cordialement,

*Betty Bossi*



Sorbetière «Cremosa» (kit/n° d'art. 25644). Appareil y c. tous les accessoires: lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récuser, ni ouate d'acier.

Betty Bossi SA, Baslerstrasse 52, case postale, CH-8021 Zurich/Switzerland

Glace à la vanille	4
Glace à la fraise	6
Glace au chocolat	8
Glace à la crème acidulée et cerises	10
Sorbet au citron	12
Sorbet abricot-menthe	12
Frozen yogurt à la mangue	14
Glace végane myrtille-coco	16

# Mode d'emploi

## Mise en marche

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec la sorbetière «Cremosa» pour des informations détaillées sur son utilisation et son nettoyage.

## L'essentiel sur la préparation de glaces

- Il n'est pas nécessaire de refroidir la cuve amovible au préalable, car le compresseur intégré dans l'appareil refroidit lui-même les ingrédients. Au contraire, les ingrédients devraient être ajoutés à température ambiante (c'est-à-dire 25° C, +/-5° C), sinon ils risquent de geler trop rapidement.
- Mettez au maximum 1000 ml d'ingrédients dans la cuve amovible (correspond à env. 60% de la capacité de remplissage). Ne remplissez pas trop la cuve amovible, car la glace prend du volume en gelant et pourrait déborder dans la cuve réfrigérante.
- La température affichée sur l'écran ne correspond pas à la température de la glace!

## Préparation de glaces

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant appropriée et appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT .
2. Le réglage standard pour la minuterie est de 60 minutes. «60:00» s'affiche sur l'écran. Pour programmer une autre durée, appuyez sur la touche ◀ ou la touche ▶. Vous pouvez sélectionner une durée comprise entre 60 et 5 minutes.
3. Pour mettre le programme en marche, appuyez sur la touche start/pause ▶||.
4. Lorsque la durée sélectionnée s'est écoulée, un signal sonore retentit trois fois et l'appareil s'éteint. «00:00» clignote sur l'écran. Si vous ne retirez pas immédiatement la cuve de la cuve et que vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil passe pendant 60 minutes sur le programme automatique de maintien au froid, c'est-à-dire que la glace est refroidie, mais n'est plus mélangée. Au bout de ces 60 minutes, l'appareil passe en mode de veille et la glace n'est plus refroidie.

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

Photo en couverture: Glace à la fraise (p. 6), Glace au chocolat (p. 8)

# Glace à la vanille

🕒 45 min + 60 min de prise en glace 🥕 végétarien 🌾 sans gluten

Pour env. 1½ litre de glace

---

**2 gousses de vanille** Fendre la gousse 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.

---

**2½ dl de crème entière** Incorporer la crème entière et la crème double, filtrer la masse au tamis dans la cuve amovible, laisser refroidir. Faire prendre en glace (p. 3).

---

**Variante glace stracciatella:** env. 10 min avant la fin du programme, ajouter à la masse 100 g de chocolat noir haché grossièrement.

**Variante glace à la cannelle:** incorporer 2 c. s. de cannelle à la masse, faire prendre en glace (p. 3).

**100 g:** 233 kcal, lip 19 g, glu 11 g, pro 3 g



# Glace à la fraise

🕒 20 min + 60 min de prise en glace 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour env. 1½ litre de glace

**500 g de fraises**

**100 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, les mixer avec le sucre glace et le jus de citron. Incorporer la crème entière et la crème double, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

**Suggestion:** en fonction de l'acidité des fraises, rajouter évent. un peu de sucre glace au coulis de fruits une fois mixé.

**Variante:** remplacer les fraises par d'autres baies (p. ex. framboises) ou fruits (p. ex. pêches, mangue).

**100 g:** 236 kcal, lip 19 g, glu 15 g, pro 1 g



# Glace au chocolat

---

🕒 15 min + 60 min de prise en glace 🥕 végétarien

Pour env. 1,2 litre de glace

---

<b>300 g de chocolat noir</b>	Casser le chocolat en gros morceaux, amener le lait au seuil de l'ébullition en remuant. Éloigner la casserole du feu, ajouter le chocolat et le sucre, remuer encore jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Incorporer la crème, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).
<b>5 dl de lait entier</b>	
<b>50 g de sucre</b>	
<b>2½ dl de crème entière</b>	

---

**Suggestion:** pour un goût encore plus intense, augmenter la quantité de chocolat à 400 g.

**Variante:** remplacer le chocolat noir par du chocolat blanc ou du Toblerone.

**100 g:** 281 kcal, lip 20 g, glu 22 g, pro 3 g



# Glace à la crème acidulée et cerises

🕒 20 min + 60 min de prise en glace 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour env. 1,2 litre de glace (sans compote)

**400 g de cerises**  
**1 gousse de vanille**  
**2 c. s. de sucre**

Dénoyer les cerises, fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, faire cuire le tout env. 10 min avec le sucre dans une casserole sur feu moyen jusqu'à réduction complète du jus, réserver, laisser refroidir, ôter la gousse de vanille.

**600 g de demi-crème acidulée**  
**2½ dl de crème entière**  
**150 g de sucre glace**

Mélanger demi-crème acidulée, crème entière et sucre glace, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3). Ôter la pale, incorporer la compote de cerises à la glace.

**Variante:** remplacer les cerises par des mûres.

**Préparation à l'avance:** compote de cerises env. 1 jour avant, laisser refroidir, garder à couvert au réfrigérateur.

**100 g:** 218 kcal, lip 14 g, glu 20 g, pro 2 g



# Sorbet au citron

🕒 25 min + 60 min de prise en glace 🌱 végétarien 🌾 sans gluten 🥛 sans lactose

Pour env. 1½ litre de sorbet

**7 citrons bio**  
**4 dl d'eau**  
**200 g de sucre glace**  
**1 dl de sirop de fleur de sureau**

Râper le zeste de la moitié des citrons, presser tout le jus, mélanger avec eau, sucre glace et sirop.

**4 blancs d'œufs frais**  
**1 pincée de sel**

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer au mélange citronné jusqu'à obtention d'une masse homogène, 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 abricot-menthe

🕒 40 min + 60 min de prise en glace 🌱 végétarien 🌾 sans gluten 🥛 sans lactose

Pour env. 1½ litre de sorbet

**800 g d'abricots**  
**1½ dl d'eau**  
**150 g de sucre**  
**2 brins de menthe**

Couper les abricots en deux, les dénoyauter, porter à ébullition dans une casserole avec l'eau et le sucre en remuant de temps en temps. Effeuillez la menthe, ciseler, ajouter. Mixer le tout (soit env. 1,1 litre), laisser refroidir, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

**Suggestion:** en fonction de l'acidité des abricots, rajouter évent. un peu de sucre au coulis de fruits une fois mixé.

**100 g:** 86 kcal, lip 0 g, glu 20 g, pro 1 g



# Frozen yogurt à la mangue

🕒 35 min + 60 min de prise en glace 🥕 végétarien 🚫 sans gluten

Pour env. 1,2 litre de frozen yogurt (sans dés de mangue ni nougatine)

**1 citron vert bio**  
**600 g de yogourt à la grecque nature**  
**150 g de sucre glace**  
**2 dl de crème entière**

Presser le jus du citron vert. Verser tous les ingrédients dans la cuve amovible. Faire prendre en glace (p. 3).

**80 g de sucre**  
**1 c. s. d'eau**  
**100 g de noix de cajou**  
**¼ de c. c. de fleur de sel**

Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Éloigner la casserole du feu, incorporer les noix de cajou et la fleur de sel, répartir sur une feuille de papier cuisson, laisser refroidir. Hacher grossièrement la nougatine.

**1 mangue**  
(d'env. 400 g)  
**1 c. s. de jus de citron**  
**1 c. s. d'eau**

Couper ½ mangue en morceaux, le reste en petits dés. Mixer les morceaux de mangue avec le jus de citron et l'eau. Répartir les dés et le coulis de mangue dans des coupelles. Façonner des boules de frozen yogurt, dresser dessus, parsemer de nougatine, servir aussitôt.

**Préparation à l'avance:** frozen yogurt env. 2 jours avant. Mettre au réfrigérateur env. 20 min avant de servir, brasser.

**100 g:** 214 kcal, lip 12 g, glu 23 g, pro 3 g



# Glace végétale myrtille-coco

🕒 10 min + 60 min de prise en glace

🌿 végétal ✂ sans gluten ✂ sans lactose

Pour env. 1½ litre de glace

---

<b>7½ dl</b>	<b>de lait de coco</b>	Mixer lait de coco, myrtilles,
<b>250 g</b>	<b>de myrtilles</b>	confiture et pâte de vanille,
<b>150 g</b>	<b>de confiture</b>	verser dans la cuve amovible.
	<b>de myrtilles</b>	Faire prendre en glace (p. 3).
<b>1 c. c.</b>	<b>de pâte</b>	
	<b>de vanille</b>	

---

**Variante:** remplacer les myrtilles par des framboises (fruits et confiture).

**100 g:** 170 kcal, lip 12 g, glu 14 g, pro 1 g

