

GLACES

POUR FONDRE DE BONHEUR

Rien de mieux qu'une bonne glace en été! Au fait: est-ce que tu connais les différentes sortes de glace? Et est-ce que tu sais comment fabriquer ta propre glace en une nuit? Plein d'infos intéressantes t'attendent ici!



Crème glacée et Cie

L'ingrédient principal de cette glace onctueuse est un produit laitier tel que la crème ou le lait. On réalise une crème en y ajoutant du sucre et d'autres ingrédients (du chocolat, de la purée de fruits ou de la vanille p. ex.) et souvent aussi des œufs, que l'on place ensuite dans une sorbetière pour obtenir une glace.



Le savais-tu?
Il existe de très nombreuses formes de glaces.

glace à l'eau

Les glaces à l'eau sont principalement composées de sirop de sucre mélangé à de la purée ou du jus de fruits, que l'on place ensuite au congélateur. Ce type de glace est très facile à réaliser à la maison sans sorbetière. Le mieux est d'utiliser des moules à bâtonnets.



sorbet

Les ingrédients de base du sorbet sont la purée ou le jus de fruits et le sirop de sucre. On peut même lui ajouter des blancs en neige afin de le rendre plus crémeux. Pour une consistance veloutée, il est important de toujours bien mélanger le sorbet pendant qu'il prend.



Nice CREAM



Mot composé de «ice cream» («glace» en anglais) et précédé de la lettre n, pour «nanas», contraction de «bananas». En fait, la nice cream est tout simplement une banane congelée mixée avec d'autres fruits, des noix ou du chocolat.

ETAPE 1

Eplucher la banane, la couper en rondelles et la mettre au congélateur toute la nuit

ETAPE 2

Mixer les morceaux de banane congelés avec du lait et du cacao en poudre

ETAPE 3

Mettre la nice cream dans un bol ou une coupelle et la décorer de noix, de pépites de chocolat, de noix de coco râpée, etc.

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/savoir-faire