

Glace à la fraise

Coucou les gourmands!

Vous avez beaucoup aimé mon premier tutoriel sur les glaces Oreo et j'ai eu **plein plein** de demandes pour des recettes de glaces avec la sorbetière également.

Donc ce matin, je vous propose une recette de **glace à la fraise-menthe recouverte de chocolat!** Un régal! :o)

Cette recette est donc à faire avec une sorbetière pour obtenir une texture bien crémeuse.

Tadam! Voilà mes jolies glaces à la fraise en forme de coeur.



Pour **9 mini glaces** ou **4 grandes**, il vous faudra :

- 82gr de crème entière
- 55gr de lait entier
- 2gr de stabilisateur
- 165gr de fraises fraîches
- 7 feuilles de menthe fraîche
- 11gr de jus de citron
- 55gr de glucose
- Pistoles de chocolat au lait

Dans un petit bol, versez **82gr de crème entière** avec **55gr de lait entier**.

Le stabilisateur permet d'aider à avoir une belle texture crémeuse et d'éviter également que la glace ne fonde trop vite! Bref, il est vraiment utile et apprécié pour la fabrication de glace.

Ajoutez **2gr de stabilisateur**. Aidez-vous de la cuillère balance pour vraiment avoir 2gr.

Mélangez la poudre avec le lait et la crème à l'aide d'une cuillère puis réservez le mélange.



Dans un grand bol, versez **165gr de fraises fraîches** coupées en morceaux avec **7 feuilles de menthe** et **11gr de jus de citron**. Ici j'ai utilisé le jus de citron bio de chez Alnatura. Je le trouve très pratique et j'en ai toujours dans mon frigo.

Ajoutez ensuite **55gr de glucose**.

Le glucose va également permettre d'obtenir une belle texture. Si vous mettez du sucre à la place, votre glace sera plus cristallisée et moins crémeuse.

Pour finir, versez le mélange de crème/lait/stabilisateur sur les fraises.



Mixez le tout au Bamix pendant quelques minutes. C'est important de bien mixer le mélange longuement jusqu'à ce qu'il mousse légèrement.

Sur ma deuxième photo, on voit que mon mélange est plein de bulles (ce ne sont pas des grumeaux, mais bien des bulles d'air).

Versez la préparation dans un pichet. Préparez votre sorbetière. Ici j'ai utilisé une sorbetière à turbine avec une cuve d'un litre. C'est celle de Betty Bossi. :o)

Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et mettez-la en marche pour **20 minutes**.



Pendant que la glace turbine, préparez vos moules à glaces. Ici j'ai utilisé **3 mini moules à glaces coeurs**. Donc un total de **9 mini glaces**. On aime bien les mini glaces chez nous, mais si vous aimez les grandes glaces, alors vous obtiendrez 4 glaces de taille normale.

Placez vos moules sur une plaque perforée ou une planche, de manière à pouvoir déplacer les moules une fois remplis.

Vérifiez votre glace de temps à autre. Votre glace est prête quand vous mettez de la glace dans votre cuillère, que vous placez **votre cuillère à la verticale** et que la glace reste dessus plus de **10 secondes**. Une fois la glace prête, remplissez vos moules à glaces. **Tapez les moules sur votre plan de travail** pour être sûr que votre glace remplisse bien le fond des moules.

A l'aide d'une petite spatule coudée, lissez la glace afin d'enlever le surplus et de bien la répartir dans les moules.

Insérez un bâtonnet dans chaque cavité. **Veillez-vous à prendre les bons bâtonnets**, il y a ceux à mini glaces et ceux à grandes glaces. ;o) Le bâtonnet doit être poussé jusqu'au bord de l'arrondi du moule.

Une fois les moules bien remplis, lissez à nouveau et placez-les au congélateur pour **2-3 h minimum**. Toute une nuit c'est encore mieux!



Il est temps de préparer notre chocolat. Ici j'ai simplement rempli un petit verre de pistoles de chocolat au lait. L'important c'est de prendre un récipient assez haut et fin pour pouvoir tremper les glaces par la suite.

J'ai placé le verre au micro-ondes à **600Watt pour 2-3 minutes**. **Toutes les minutes**, venez mélanger le chocolat à la cuillère pour qu'il fonde uniformément.

Je travaille toujours avec les pistoles de chocolat Callebaut ou Valrhona! C'est le meilleur chocolat! :o)

Une fois le chocolat fondu, ajoutez à nouveau des pistoles de chocolat non fondues et mélangez.

Placez le verre au **micro-ondes pour 1 minute**. Votre mélange doit atteindre environ **45-50°C**. C'est important que le chocolat soit assez chaud pour que la couche de chocolat sur la glace soit fine. Aidez-vous d'un thermomètre. Démoulez vos glaces en tirant sur le silicone et en poussant le bâtonnet vers l'extérieur.



Trempez votre glace dans le chocolat, puis égouttez-la quelques secondes, avant de la déposer sur un papier sulfurisé.

Vérifiez que votre chocolat est toujours à **minimum 45°C** avant de tremper les glaces.

Personnellement, j'ai dû chauffer mon chocolat 2x durant le trempage. Les glaces c'est froid! ;o)

Placez le reste du chocolat dans une petite poche à douille, striez une partie du cœur en faisant rapidement des mouvements de va-et-vient puis parsemez-les **immédiatement** de nonpareils. J'ai pris les petites perles "Lots of Love" pour rappeler la couleur de la glace. :o)



Laissez place à votre imagination pour la décoration!

Une fois glacées de chocolat, placez vite vos glaces au congélateur.

Vous pouvez les conserver sans souci dans un tupperware au congélateur. Le chocolat va protéger les glaces du givre.

Régalez-vous! Ici on trouve que le chocolat fait ressortir le goût de la fraise. :o)

Bon dimanche les gourmands!

Karin

