

# Crèmes Glacées Parfumées

## Base Coco

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 970/1050 gr de glace soit un bac standard

Temps de préparation : 1 heure environ

Temps de cuisson : 0 mn

Ingrédients :

Parfum « extraits aromatiques divers » :

- de 1 à 3 cac d'extraits aromatique :  
framboise, citron, caramel, amande, banane, fraise, cerise, pistache, ...

Parfum Caramel :

- 150 gr de sucre (\*)
- 200 gr de caramel
- 50 gr de sucre (\*)

Parfum Vanille :

- 4 cas de vanille liquide
- 150 gr de sucre (\*)
- 1 gousse de vanille réduite en poudre

Parfum Chocolat :

- 60 gr de cacao en poudre + 90 ml de lait végétal
- 100 gr de sucre (\*)

Parfum Café :

- 4 cas de café lyophilisé (15 gr)
- 100 gr de sucre (\*)

Parfum GnuTella :

- 100 gr de purée de noisettes + 15 gr de cacao en poudre
- 100 gr de sucre (\*)

- 800 ml de lait de coco (2 boîtes de conserve)
- 3 cas de fruits frais ou secs correspondant à l'extrait aromatique

(\*) sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu), ou bien de sucre glace ([voir recette sur le site](#)) ou de sucre blanc

Préparation : (idéalement, la dernière étape se fait 40 mn avant l'heure prévue du dessert)

1. Mettre le bac de la sorbetière au congélateur pour 24 heures (si vous en avez une)
2. Si possible, mettre le lait de coco au frigo 1 heure
3. Passer tous les ingrédients (*sauf les fruits frais ou secs*) au blender (ou utiliser un mixer plongeant) pour aérer. *Ajouter ensuite les fruits frais ou secs*. Conservez au frigo si vous ne faites pas la dernière étape dans la foulée
4. Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner le temps nécessaire (30 mn environ)
  - Si vous n'avez pas de sorbetière, mettez 1h au congel, puis passer à nouveau au blender (ou mixer plongeant)

A la sortie de la sorbetière, la glace peut se manger immédiatement, elle est crémeuse. Sinon, mettez pour 2 h maximum au congélateur. Si vous devez la mettre plus longtemps au congélateur, prévoyez de la sortir 30 mn avant de la consommer.

