

Sorbets & glaces

LIVRE DE RECETTES



HKoenig

Découvrez notre livre de recettes de sorbets & glaces dans différentes langues.

Discover our sorbet & ice cream recipe book in different languages.

English : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/recipebook_icecreams_EN.pdf

Deutsch: http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/rezeptbuch_eis_DE.pdf

Español : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/libro_helados_ES.pdf

Italiano : http://dl.hkoenig.com/SiteHkoenig/libro_gelati_IT.pdf

SI JE VEUX COMMENCER, VOICI LE

Matériel

Check-list

mixeur
ROBOT DE
cuisine
BATEUR
électrique
CUILLE
en bois
PRESSE
agrumes
saladier

La durée varie selon les modèles, vous référer à la notice.

Retrouvez notre gamme de Turbines à Glace H.Koenig avec lesquelles vous pourrez réaliser nos délicieuses recettes de sorbets et de glaces.

HF180 : Capacité 1L
HF250 : Capacité 1,5L

HF340 : Capacité 2L
HF320 : Capacité 2L



100%
Crémeuse

ALL YOU NEED IS

Vanille

PRÉPARATION
50 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs

90 g de sucre
300 ml de lait

200 ml de crème liquide

PRÉPARATION

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Dans une casserole, versez le lait, la crème liquide, et la gousse de vanille fendue en deux et raclée avec la pointe d'un couteau. Faites chauffer à la limite de l'ébullition.

Laissez infuser 10 minutes et retirez la gousse de vanille.

Versez le mélange sur les jaunes. Mélangez. La préparation doit napper la cuillère. Si ce n'est pas le cas, remettre quelques minutes sur feu doux en remuant.

Laissez refroidir et turbinez 30 minutes.



CRAQUEZ POUR NOTRE CRÈME GLACÉE

Chocolat

PRÉPARATION
40 min

FACILITÉ
Moyen

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

120 g de chocolat noir
250 ml de lait

4 jaunes d'œufs
80 g de sucre

250 ml de crème liquide entière

PRÉPARATION

Hachez le chocolat et versez-le dans un saladier. Versez le lait et la crème dans une casserole et faites chauffer.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange lait/crème frémissante tout en fouettant.

Reversez le tout dans la casserole et faites légèrement épaissir sur feu doux sans cesser de mélanger et sans faire bouillir.

Versez cette préparation sur le chocolat haché et mélangez bien. Laissez tiédir puis placez au frais pendant au moins 1h. Transvasez la crème dans votre turbine et faites prendre la glace pendant 30 minutes.

Choco Addict



Deliciosa

UN PLAISIR COMPLÈTEMENT

Café givré

PRÉPARATION
40 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr



INGRÉDIENTS

200 ml de lait entier
200 ml de crème fraîche

½ gousse de vanille
2 œufs

110 g de sucre en poudre
200 ml de café très fort

PRÉPARATION

Faites chauffer le lait dans une casserole pour y faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Préparez 4 expresso (50 ml environ).

Fouettez les jaunes d'œufs et sucre dans un saladier pour faire mousser le mélange puis ajoutez la crème, le lait et le café.

Laissez refroidir, puis programmez votre turbine à glace pendant 25 minutes.



ADIEU COSMOPOLITAN !

Fruits rouges

PRÉPARATION

50 min

FACILITÉ

Facile

QUANTITÉ

500 gr

INGRÉDIENTS

400g de framboises
100 g de sucre glace

2 citrons verts
2 cuillères à soupe
de miel

500 ml de sirop de glucose
400 g de myrtilles

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mélangez les fruits, le sucre glace et le miel.

Mixez la préparation, puis, ajoutez le sirop de glucose ainsi que le jus de citron.

Mélangez à l'aide d'une spatule, versez l'ensemble de la préparation dans le bac de la turbine et faites tourner 30 minutes.

Plaisir fruité



UNE PAUSE RAFRAÎCHISSANTE ET ACIDULÉE

Citron frais

PRÉPARATION
40 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

3 citrons non traités
dont 1 zeste

200 g de sucre
2 blancs d'oeufs

PRÉPARATION

Préparez le sirop de sucre : versez 200 g de sucre dans un verre doseur et ajoutez de l'eau pour obtenir 1/2 l. Faites chauffer 4 à 5 minutes jusqu'à ce que tout le sucre se dissolve. Laissez refroidir.

Pressez les 3 citrons dans un bol pour en extraire le jus, et râpez le zeste d'un citron. Mélangez le jus des citrons et le zeste avec le sirop de sucre. Versez le mélange dans la turbine pendant 20 minutes.

Battez vos blancs d'oeufs en neige. Ajoutez les blancs en neige dans la turbine à la fin quand le sorbet commence à prendre.

*Servir dans
des citrons*

SI LA BRETAGNE ÉTAIT UNE GLACE CE SERAIT LA

Caramel

PRÉPARATION
60 min

FACILITÉ
Difficile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

1 litre de lait entier
300 ml de crème liquide
entière

5 jaunes d'œufs
520 g de sucre en poudre

70 g de beurre demi-sel

PRÉPARATION

Versez le lait et 100 ml de crème dans une casserole, portez à ébullition. Mettre de côté et fouettez la crème restante à l'aide d'un batteur. Dans un bol, fouettez les jaunes avec 170 g de sucre.

Faites un caramel à sec avec le sucre restant. Lorsque le caramel a une couleur ambre foncée, retirez la casserole du feu. Ajoutez le beurre et mélangez rapidement à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez la crème et versez le lait chaud de la première étape sur le caramel, mélangez bien.

Versez le caramel dans le bol du mélange jaunes-sucre tout en mélangeant. Cuire ce mélange à feu doux en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange nappe bien la cuillère en bois (le mélange doit être à 85°C).

Laissez reposer 2h (idéalement une nuit). Versez le mélange bien froid dans votre turbine, programmez pendant 30 minutes.

Beurre salé



LE SOLEIL VIENT À VOUS AVEC L'

Ananas

PRÉPARATION

50 min

FACILITÉ

Facile

QUANTITÉ

500 gr

INGRÉDIENTS

1 ananas
200 g de sucre

30 g de glucose
ou de miel

300 ml d'eau

PRÉPARATION

Épluchez l'ananas et taillez-le en cubes.

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose (ou le miel). Mélangez le tout et faites cuire à feu doux. Lorsque le sucre est entièrement dissous, ajoutez l'ananas et faites le pocher durant quelques minutes.

Mixez la préparation et laissez complètement refroidir, elle doit atteindre 4°C. Placez le mélange dans la turbine et laissez tourner jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Saveur tropicale



*Green is
the new black*



PLUS VITAMINÉ QU'UNE ORANGE

Kiwi

PRÉPARATION
40 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

400 g de kiwis (une fois
épluchés, environ 8 kiwis)

80 g de sucre en poudre
30 g de jus de citron

PRÉPARATION

Préparez un sirop : mélangez le sucre et l'eau dans une casserole. Portez à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez du feu.

Pelez les kiwis et coupez-les en cube.

Lorsque le sirop est refroidi, mélangez-le avec les morceaux de kiwis et le jus de citron. Mixez finement le tout. Vous pouvez passer le mélange au chinois pour retirer les graines du kiwi.

Versez dans le bac de la machine à glace et turbiner 20 minutes.



OSEZ LA SAVEUR DU

Gingembre

PRÉPARATION
50 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

175 g de sucre en poudre
5 jaunes d'œufs

500 ml de lait bouillant
1 cuillère à café de
gingembre râpé

6 g de gingembre en poudre
(ou plus, selon les goûts)

PRÉPARATION

Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs. Lorsque le mélange est blanchâtre et mousseux, ajoutez progressivement le lait bouillant en continuant de remuer.

Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que la crème nappe la spatule. Retirez du feu, puis ajoutez le gingembre en poudre et râpé.

Couvrez et laissez reposer 10 minutes. Lorsque la crème au gingembre est refroidie, versez dans la turbine et lancez le processus de fabrication de la glace pendant 30 minutes.

*Servir avec
des Clémentines
confites*

DÉCOUVREZ LA TRADITION JAPONAISE

Thé Matcha

PRÉPARATION
50 min

FACILITÉ
Facile

QUANTITÉ
500 gr

INGRÉDIENTS

400 ml de crème fraîche
liquide
90 g de sucre

3 jaunes d'oeuf
250 ml de lait

3 cuillères à soupe de thé vert
en poudre

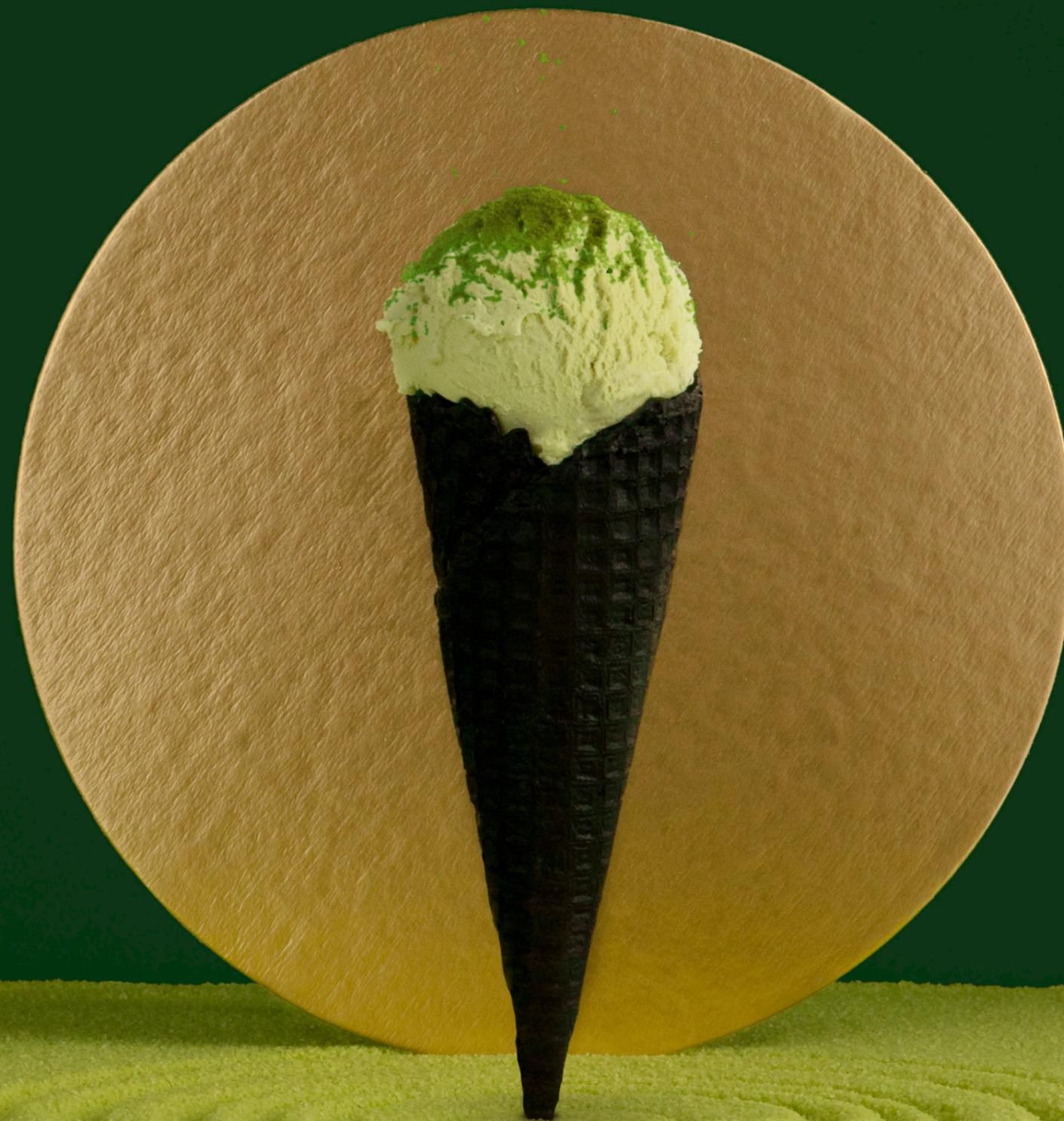
PRÉPARATION

Bien mélanger avec un fouet la crème fraîche avec les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Dans un autre récipient, mélangez avec un fouet le thé vert et le lait jusqu'à totale dissolution de la poudre. Mélangez les deux préparations ensemble.

Intégrez progressivement votre préparation dans votre turbine et laissez tourner environ 35 minutes avant de servir ou de mettre au congélateur.

Kon'ichiwa





INDEX

4	Si je veux commencer	MATÉRIEL
5	All you need is	VANILLE
6	Craquez pour notre crème glacée	CHOCOLAT
7	Un plaisir complètement	CAFÉ GIVRÉ
8	Adieu cosmopolitan !	FRUITS ROUGES
9	Une pause rafraîchissante et acidulée	CITRONS FRAIS
10	Si la bretagne était une glace ça serait	CARAMEL
11	Le soleil vient à vous avec	ANANAS
12	Plus vitaminé qu'une orange	KIWI
13	Osez la saveur du	GINGEMBRE
14	Découvrez la tradition japonaise	THÉ MATCHA

À très vite !

Oups!



RENDEZ-VOUS SUR WWW.HKOENIG.COM

HKoenig