Crème glacée à la vanille

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée à la vanille

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de crème liquide
250 ml de lait entier
1 gousse de vanille, fendue en deux et dont les graines ont été récupérées
5 jaunes d'œuf
110 g de sucre glace

Préparation

1. *Placez la crème, le lait, la gousse de vanille et ses graines dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Retirez la gousse de vanille du mélange à base de crème et versez délicatement celui-ci dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Crème glacée à la fraise et à la rhubarbe

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée à la fraise et à la rhubarbe

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

BASE DE CRÈME GLACÉE

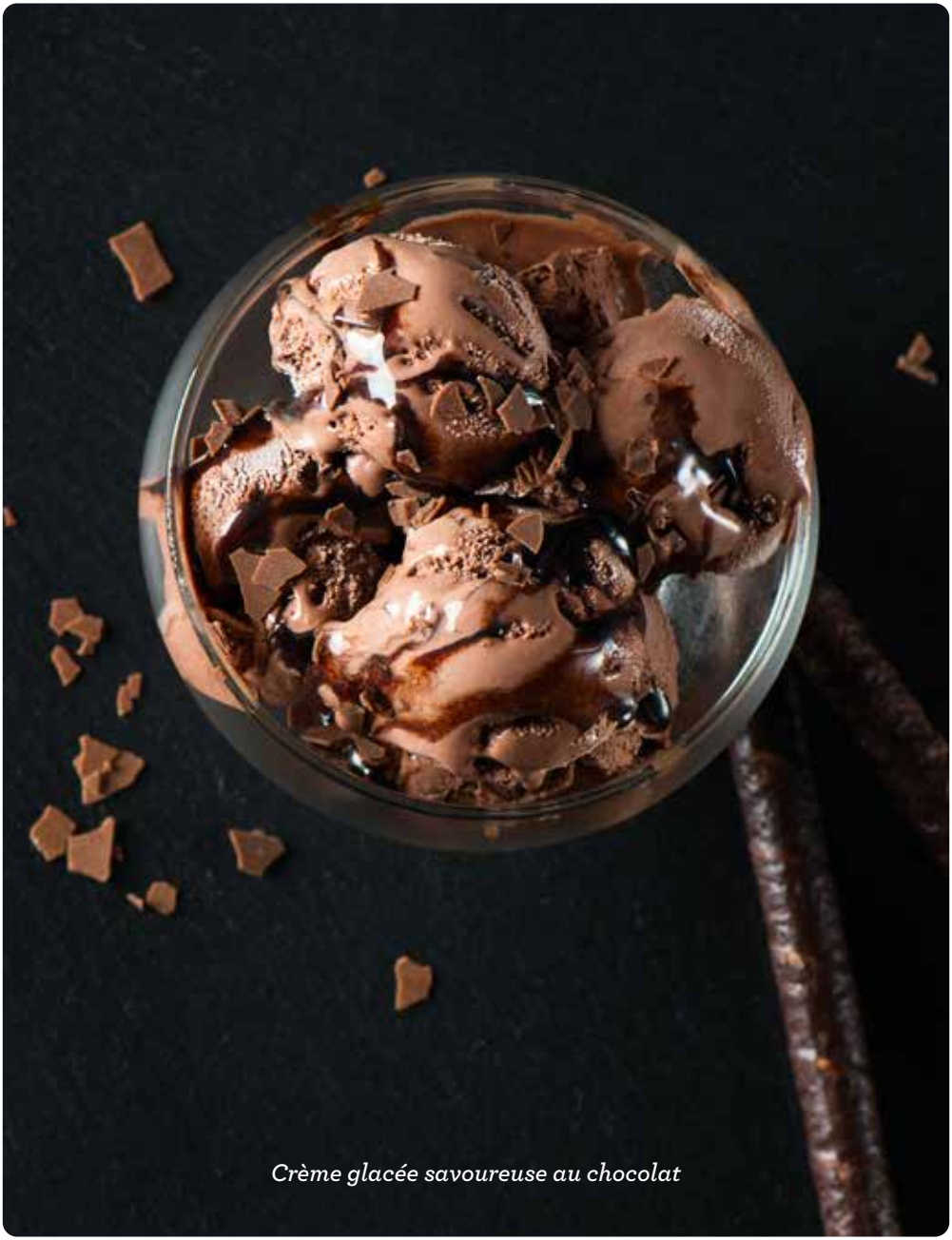
375 ml de crème liquide
125 ml de lait entier
4 jaunes d'œuf
75 g de sucre glace

BASE FRUITÉE

250 g de fraises fraîches
200 g de rhubarbe, coupée en morceaux de 2 cm
55 g de sucre glace

Préparation

1. *Pour préparer la base de crème glacée, versez la crème et le lait dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de crème est chaud, versez délicatement celui-ci dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Pour préparer la base fruitée, mixez les fraises jusqu'à obtenir un mélange lisse, puis passez ce mélange au tamis fin pour retirer les pépins. Placez la purée de fraise, la rhubarbe et le sucre dans une petite casserole et remuez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez mijoter en remuant de temps à autre, jusqu'à n'obtenir plus que 250 ml de mélange. Ne remuez pas excessivement pour éviter que la rhubarbe ne se disloque entièrement. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.*
6. *Une fois que les deux mélanges sont froids, incorporez l'un dans l'autre délicatement. Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
7. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*



the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée savoureuse au chocolat

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de crème liquide
125 ml de lait entier
180 g de brisures de chocolat noir de bonne qualité
5 jaunes d'œuf
75 g de sucre glace
Coulis de chocolat et copeaux de chocolat pour le dressage (optionnel)

Préparation

1. *Placez la crème, le lait et le chocolat dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de chocolat est chaud, versez-le délicatement dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*
7. *Pour le dressage, arrosez de coulis de chocolat et parsemez de copeaux de chocolat selon votre préférence.*

Astuce

Pour une préparation encore plus chocolatée, incorporez 30 g de chocolat noir râpé lorsque la machine indique d'ajouter les ingrédients supplémentaires.

Crème glacée « Cookies and Cream »

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée « Cookies and Cream »

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

250 ml de crème liquide
250 ml de lait entier
160 g de lait concentré sucré
1 cuillère à café d'extrait de vanille
6 biscuits au chocolat fourrés à la crème, grossièrement découpés

Préparation

1. *Placez la crème, le lait, le lait concentré et la vanille dans un grand pichet et remuez pour mélanger. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.*
2. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
3. *Incorporez les biscuits lorsque la machine indique d'ajouter les ingrédients supplémentaires.*
4. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Crème glacée au caramel avec une pointe de sel

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée au caramel avec une pointe de sel

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

375 ml de lait entier
7 jaunes d'œuf
220 g de sucre blanc
60 ml d'eau
310 ml de crème liquide
1 cuillère à café de sel fin

Préparation

1. *Versez le lait dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le lait commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le lait est chaud, incorporez-le délicatement dans les jaunes d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Réservez.*
3. *Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et remuez à feu doux jusqu'à ce que le sucre ramollisse et commence à se dissoudre. Augmentez le feu (moyen-élevé), brossez les parois de la casseroles à l'aide d'un pinceau à pâtisserie préalablement trempé dans de l'eau chaude pour dissoudre les cristaux de sucre, puis laissez cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur dorée. Retirez la casserole du feu et incorporez délicatement la crème.*
   Remarque : *durant cette étape, le mélange est susceptible de former des éclaboussures.*
4. *Replacez le mélange à feu doux et remuez jusqu'à dissolution des grumeaux. Ajoutez le mélange à base d'œufs et le sel, et laissez cuire en remuant, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère servant à mélanger.*
5. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
6. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
7. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Crème glacée rapide à la vanille

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée rapide à la vanille

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

250 ml de crème liquide
315 ml de lait entier
240 g de lait concentré sucré
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

1. *Placez la crème, le lait, le lait concentré et la vanille dans un grand pichet et remuez pour mélanger. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.*
2. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
3. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Crème glacée au miel

the Smart Scoop™

Sage®

Crème glacée au miel

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de crème liquide
250 ml de lait entier
6 jaunes d'œuf
175 g de miel de bonne qualité, prévoir une petite quantité supplémentaire pour le dressage (optionnel)

Préparation

1. *Versez la crème et le lait dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œufs avec le miel dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de crème est chaud, versez délicatement celui-ci dans la mixture d'œufs et de miel en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*
6. *Servez agrémenté d'un filet de miel, si désiré.*

Gelato à la pistache

the Smart Scoop™

Sage®

Gelato à la pistache

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de lait entier
250 ml de crème liquide
½ cuillère à café d'extrait de vanille
5 jaunes d'œuf
110 g de sucre glace
110 g de pistaches décortiquées, rôties et hachées

Préparation

1. *Placez le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de lait est chaud, versez-le délicatement dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez la base de gelato dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Incorporez les pistaches hachées lorsque la machine indique d'ajouter les ingrédients supplémentaires.*
7. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Gelato chocolat noisette

the Smart Scoop™

Sage®

Gelato chocolat noisette

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de lait entier
150 g de pâte à tartiner chocolat noisette
½ cuillère à café d'extrait de vanille
5 jaunes d'œuf
110 g de sucre glace
30 g de noisettes grillées finement hachées

Préparation

1. *Placez le lait, la pâte à tartiner aux noisettes et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que la pâte à tartiner ait fondu et que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de lait est chaud, versez-le délicatement dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Incorporez les noisettes lorsque la machine indique d'ajouter les ingrédients supplémentaires.*
7. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Gelato menthe-chocolat

the Smart Scoop™

Sage®

Gelato menthe-chocolat

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

375 ml de lait entier
125 ml de crème liquide
120 g de brisures de chocolat noir de bonne qualité
2-3 gouttes d'extrait de menthe poivrée
5 jaunes d'œuf
75 g de sucre glace
60 g de chocolat noir de bonne qualité finement haché (en supplément)

Préparation

1. *Placez le lait, la crème, le chocolat et l'extrait de menthe poivrée dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de chocolat est chaud, versez-le délicatement dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Incorporez le chocolat très finement haché lorsque la machine indique d'ajouter les ingrédients supplémentaires.*
7. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Gelato au fruit de la passion

the Smart Scoop™

Sage®

Gelato au fruit de la passion

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 ml de lait entier

125 ml de crème liquide

½ cuillère à café d'extrait de vanille

5 jaunes d'œuf

110 g de sucre glace

2-3 fruits de la passion, prévoir un fruit supplémentaire pour le dressage (optionnel)

Préparation

1. *Placez le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne à fond épais. Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.*
2. *Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à obtenir une mixture pâle et épaisse. Une fois que le mélange à base de lait est chaud, versez-le délicatement dans la mixture d'œufs et de sucre en remuant à l'aide d'un fouet.*
3. *Nettoyez la casserole et replacez le mélange obtenu à feu doux. Mélangez en continu avec une cuillère en bois, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la mixture soit devenue épaisse et recouvre le dos de la cuillère.*
4. *Versez le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrez puis réfrigérez jusqu'à refroidissement complet du mélange.*
5. *Versez le mélange dans la cuve à crème glacée avec la pulpe de fruit de la passion. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
6. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*
7. *Servir agrémenté de fruit de la passion, si souhaité.*

Sorbet au pamplemousse rose

the Smart Scoop™

Sage®

Sorbet au pamplemousse rose

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

160 g de sucre glace
375 ml d'eau
190 ml de jus de pamplemousse rose ou rouge frais et réfrigéré
1 petit blanc d'œuf légèrement battu

Préparation

1. *Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole à feu doux. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Augmentez le feu et laissez mijoter pendant 2 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à la prochaine étape de la recette.*
2. *Mélangez le sirop de sucre, le jus de pamplemousse et le blanc d'œuf dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
3. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Astuce

Pour préparer cette recette sans blanc d'œuf, nous recommandons d'utiliser le réglage manuel et de laisser l'appareil battre le mélange pendant environ 60 minutes. Le mélange donnera approximativement 700 ml de sorbet une fois battu.

Sorbet à la framboise

the Smart Scoop™

Sage®

Sorbet à la framboise

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

165 g de sucre glace
190 ml d'eau
300 g de framboises surgelées
1 cuillère à soupe de jus de citron vert frais
1 petit blanc d'œuf légèrement battu

Préparation

1. *Mélangez l'eau et le sucre dans une casserole à feu doux. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Augmentez le feu et laissez mijoter pendant 2 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à la prochaine étape de la recette.*
2. *Placez les framboises dans un bol et laissez-les décongeler à l'air libre. Mixez ou passez les framboises et le jus qu'elles auront libéré au robot jusqu'à obtenir un mélange lisse. Passez le mélange au tamis fin pour retirer les pépins.*
3. *Mélangez la purée de framboise, le jus de citron vert, le sirop de sucre et le blanc d'œuf dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le mélange.*
4. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Astuce

Pour préparer cette recette sans blanc d'œuf, nous recommandons d'utiliser le réglage manuel et de laisser l'appareil battre le mélange pendant environ 60 minutes. Vous pouvez augmenter les quantités en utilisant 220 g de sucre, 250 ml d'eau, 500 g de framboises et 2 cuillères à soupe de jus de citron vert. Le mélange donnera approximativement 1 litre de sorbet une fois battu.

the Smart Scoop™

Sage®

Yaourt glacé rapide

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

750 g de yaourt aromatisé de votre choix

Préparation

1. *Placez le yaourt dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
2. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Granité de yaourt aux fruits rouges

the Smart Scoop™

Sage®

Granité de yaourt aux fruits rouges

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

500 g de fraises fraîches
520 g de yaourt nature
110 g de sucre glace

Préparation

1. *Mixez ou passez les fraises au robot jusqu'à obtenir une purée. Passez le mélange au tamis fin pour retirer les pépins si souhaité.*
2. *Mélangez la purée de fraise, le yaourt et le sucre dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
3. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*

Yaourt glacé à la banane

the Smart Scoop™

Sage®

Yaourt glacé à la banane

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

260 g de bananes mûres écrasées (environ 3 grandes bananes)

2 cuillères à café de jus de citron

520 g de yaourt à la vanille

1-2 cuillères à soupe de miel, prévoir une petite quantité supplémentaire pour le dressage

Avoine grillée et chips de banane pour le dressage (optionnel)

Préparation

1. *Mélangez les bananes, le jus de citron, le yaourt et le miel dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
2. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*
3. *Servir agrémenté d'avoine grillée, de chips de banane et de miel selon votre convenance.*

Yaourt glacé au citron et au miel

the Smart Scoop™

Sage®

Yaourt glacé au citron et au miel

Pour réaliser environ 1 litre de crème glacée

the Smart Scoop™

85 ml de jus de citron frais
90 g de miel
650 g de yaourt à la vanille

Préparation

1. *Mélangez le jus de citron et le miel dans une petite casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le miel ait fondu. Retirez la casserole du feu. Placez le mélange au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.*
2. *Placez le yaourt et la préparation à base de miel dans un pichet, mélangez efficacement. Versez le mélange obtenu dans la cuve à crème glacée. Mettez la machine à crème glacée sur le réglage souhaité puis commencez le battage.*
3. *Une fois le mélange gelé, transférez-le dans un récipient adapté au congélateur et conservez-le au congélateur pendant une semaine maximum.*