

AVERTISSEMENTS IMPORTA

Pendant l'utilisation des appareils électriques, il est indispensable de respecter scrupuleusement quelques règles de sécurité fondamentales, en particulier:

1. Lire attentivement le mode d'emploi avant d'installer et utiliser l'appareil.
2. Ne pas plonger le moteur dans l'eau ou autres liquides: **danger de secousses électriques.**
3. Faire très attention quand l'appareil est utilisé en présence d'enfants. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.**
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé et avant de le démonter ou de le nettoyer.
5. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.
6. Ne pas toucher les parties en mouvement. Afin d'éviter tout risque d'accidents ou de dommages à l'appareil, ne pas toucher avec les mains, les cheveux, les vêtements ou avec des spatules ou autres ustensiles l'appareil lorsqu'il est en marche. **NE PAS UTILISER D'OBJETS OU USTENSILES COUPANTS A L'INTERIEUR DU BOL.** Ceux-ci risquent en effet de griffer ou abîmer le revêtement intérieur du bol. Une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois peuvent être utilisées lorsque l'appareil est éteint.
7. Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants: si le cordon d'alimentation ou la fiche sont abîmés, après un fonctionnement anormal de l'appareil, si l'appareil est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. En pareils cas, il est recommandé de s'adresser au centre de Service Après-Vente le plus proche pour les réparations.
8. L'emploi d'accessoires qui n'ont pas été expressément conçus pour cet appareil pourrait entraîner des risques d'incendie ou des secousses électriques.
9. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation le long du bord de la table ou du plan de travail et éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes.
11. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Toute opération d'entretien ne concernant pas le nettoyage normal de l'appareil doit être effectuée par un centre de Service Après-Vente agréé.
12. L'appareil ne doit JAMAIS être couché sur le côté ni renversé.
13. Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ni à moins de 20 cm des murs ou d'objets qui limiteraient la circulation d'air.
14. Pour les opérations d'entretien autres que le nettoyage ordinaire, contacter le Centre d'Assistance Agréé.
15. Ne brancher l'appareil que sur une prise électrique d'une intensité minimale de 10 A et équipée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant n'est pas responsable des éventuels dégâts découlant du manque de mise à la terre. En cas de doute, s'adresser à un spécialiste.
16. Les matériaux et les objets, qui sont en contact avec des produits alimentaires, sont conformes aux dispositions de la Directive CEE/89/109.
Cet appareil est conforme aux prescriptions de la Directive de Basse tension 72/23 avec amendement 93/68 et de la Directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT LE MODE D'EMPLOI

DESCRIPTION

A	Moteur palette de malaxage	I	Prise cordon moteur palette
B	Interrupteur ON/OFF	L	Cordon d'alimentation
C	Bouton-poussoir de déblocage couvercle	M	Bouton d'ouverture du couvercle
D	Palette de malaxage brevetée	N	Lampe témoin
E	Corps principal de la machine	O	Interrupteur de refroidissement
F	Bol extractible	P	Affichage minuterie
G	Doseur	Q	Bouton minuterie
H	Palette	R	Couvercle
		S	Ouverture couvercle

FONCTIONNEMENT

1. Brancher la fiche de la machine sur une prise de courant
2. Allumer l'interrupteur de refroidissement au moins 5 minutes avant de verser les ingrédients
3. Positionner le couvercle équipé du moteur de la palette de malaxage et le fixer sur la base.
4. Allumer l'interrupteur ON/OFF
5. Verser les ingrédients

La préparation de la glace peut varier de 20 à 40 minutes.

Le temps nécessaire pour obtenir la glace dépend de la nature et de la quantité des ingrédients utilisés ainsi que de la température ambiante.

PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : laisser la machine sur une surface plane et à l'horizontale au moins 12 heures avant de l'utiliser la première fois.

- suivre cette procédure chaque fois que la machine, quelle que soit la raison, a été posée dans une position non horizontale.
- Avant d'utiliser la machine, laver soigneusement tous les éléments qui entrent en contact avec la glace : bol fixe, bol extractible, palette et couvercle transparent.

PRÉPARATION DU MÉLANGE

- Choisir une recette et préparer les ingrédients correctement amalgamés. Veiller à
- Utiliser des fruits et des ingrédients déjà nettoyés
- Utiliser les ingrédients à une température réfrigérateur pour réduire le temps de préparation de la glace.
- Pour avoir une augmentation de volume correcte, ne pas dépasser 800 g de mélange en tout.

PRÉPARATION DE LA GLACE

1. Poser l'appareil près d'une prise de courant, sur une surface plane et stable.
2. Laisser suffisamment d'espace autour de la machine pour ne pas obstruer les grilles de ventilation sur les côtés.
3. Contrôler si le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur. Brancher la fiche sur la prise de courant
4. Allumer l'interrupteur de refroidissement (**O**) situé sur le corps de la machine. Le témoin (**N**) s'allume pour signaler que le système de refroidissement est en marche. Attendre 5 minutes avant de verser les ingrédients

5. Entre temps, fixer le corps moteur sur le couvercle et introduire la palette de malaxage (fig. 1). Fermer l'appareil en posant la partie assemblée (corps moteur, couvercle et palette de malaxage) contre le corps de la machine puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher (fig. 2).
6. Introduire la fiche du corps moteur palette de malaxage dans la prise (I) sur le corps de la machine.
7. Au bout de 5 minutes, appuyer sur ON/OFF pour actionner le moteur de malaxage (B) et verser lentement les ingrédients par l'ouverture du couvercle.
8. Ne pas dépasser la moitié du bol car le mélange augmentera de volume au cours de la préparation.
9. Utiliser de préférence des ingrédients à température réfrigérateur, JAMAIS d'ingrédients chauds !
10. Au cours de la préparation, on peut ajouter, à travers la fente du couvercle, des paillettes de chocolat, des raisins secs et autres ingrédients. Ajouter les liqueurs vers la fin de la préparation car elles ralentissent considérablement le refroidissement. Au cours des dernières minutes de préparation, la glace augmentera de volume jusqu'à remplir le bol.
11. Le temps de préparation peut varier de 20 à 40 minutes en fonction de la recette choisie, de la quantité et de la température des ingrédients utilisés.

ATTENTION : éviter d'éteindre l'interrupteur de refroidissement (O) avant d'avoir terminé la préparation de la glace. Le cas échéant, ou par manque de courant pour une raison quelconque, le dispositif spécial dont est équipé le compresseur bloquera le refroidissement pendant 5 minutes, compromettant la bonne réussite de la glace.

12. Dès que la glace atteint une bonne consistance, la palette change de sens de rotation pour indiquer que la glace est prête. Ce mouvement ne détériore absolument pas le moteur ni la palette, mais il est de bonne règle d'arrêter celle-ci.
13. Pour obtenir une glace plus consistante, laisser l'interrupteur de refroidissement (O) allumé encore 5 à 10 minutes.

ATTENTION : ne pas oublier d'éteindre l'interrupteur de refroidissement autrement la glace se transformera en un énorme glaçon.

14. Éteindre l'interrupteur ON/OFF (B), retirer la fiche, enlever le moteur et le couvercle transparent en tournant en sens inverse ses aiguilles d'une montre. Pour faciliter l'extraction de la glace, retirer également la palette (D)
15. Enlever la glace du bol à l'aide de la palette (H) fournie avec l'appareil ou avec une cuillère en plastique ou en bois, pour ne pas abîmer les parois ni le fond du bol.
16. Quelques minutes après avoir enlevé la glace, dès que le bol est un peu moins froid, éliminer les résidus de glace avec un linge humide ou avec de l'essuie-tout et le sécher soigneusement.

UTILISATION DU BOL EXTRACTIBLE

Pour utiliser le bol extractible, procéder de la façon suivante.

Verser dans le bol fixe une dose d'alcool ou de liqueur (marc, brandy) ; une dose équivalant à 25 ml. Autrement, utiliser une solution d'eau salée (5 g de sel dilués dans 20 ml d'eau). Introduire le bol extractible (F) dans le bol fixe.

Cette opération est très importante pour que le froid soit correctement transmis du bol fixe au bol extractible et pour bien réussir la glace.

Fixer le corps moteur sur le couvercle et introduire la palette de malaxage (fig. 1)

Fermer l'appareil en posant la partie assemblée (corps moteur, couvercle et palette de malaxage) contre le corps de la machine et en veillant à faire coïncider le logement dans le couvercle transparent avec la tache du manche du bol extractif (fig. 3) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrocher.

Allumer l'interrupteur de refroidissement (O) et attendre environs 5 minutes avant de préparer la glace selon le même procédé qu'avec le bol fixe.

Dès que la glace est prête, retirer le couvercle et enlever le bol. Éliminer du bol fixe la solution saline ou l'alcool et essuyer le bol.

UTILISATION DE LA MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

La minuterie électronique fournie avec l'appareil permet de régler le temps nécessaire pour faire la glace.

ATTENTION : *la minuterie n'arrête pas l'appareil. Si, quand la minuterie s'arrête, la glace n'a pas la consistance souhaitée, on peut laisser l'appareil continuer de marcher le temps nécessaire pour l'obtenir.*

- Presser la touche (Q) pour régler le temps de préparation. L'écran (P) affichera les minutes définies (maximum 99).
- Tout de suite après, les chiffres commenceront à clignoter. Cela veut dire que le temps de préparation a commencé. La dernière minute est affichée en secondes.
- En cas d'erreur, le temps peut être réglé de nouveau en maintenant plus de 2 secondes la pression sur la touche: l'afficheur se remet à zéro et il suffit de répéter les opérations à partir du point 1.
- La minuterie indiquera la fin du temps défini en émettant deux séries de bip à environ 20 secondes d'intervalle. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur le bouton minuterie (Q)

REMPACEMENT DE LA BATTERIE DE LA MINUTERIE (fig. 4)

Sortir la minuterie de son logement : introduire deux doigts dans les cavités et tirer.

Dévisser les deux vis et retirer le couvercle de protection.

Remplacer la batterie par une autre du même type.

En cas de remplacement ou de démolition de l'appareil, la batterie doit être retirée et éliminée conformément aux lois en vigueur sur la protection de l'environnement.

CONSERVATION DE LA GLACE

Dans la sorbetière

Quand la glace est prête, on peut la couvrir et la conserver dans la sorbetière 10 à 20 minutes, moteur arrêté. Avant de la servir, la malaxer de nouveau quelques minutes pour lui redonner sa consistance idéale.

Au freezer

La glace peut se conserver (temps limité) au freezer mais une longue période au freezer n'améliore certes pas son goût ni sa qualité. Au bout de 1 à 2 semaines, la structure de la glace diminue et le goût frais disparaît. La glace fraîche a meilleur goût.

Pour conserver la glace au freezer, respecter ces quelques règles :

Conserver la glace dans un récipient spécial freezer parfaitement propre et bien fermé.

La température de conservation doit être au minimum de -18°C .

Indiquer sur le récipient la date de la préparation et le type de glace.

ATTENTION

La glace est sensible aux bactéries. Il est par conséquent impératif que la sorbetière et les ustensiles soient parfaitement propres et secs.

Ne jamais recongeler de glace à moitié ou entièrement décongelée

Sortir la glace du freezer et la mettre au réfrigérateur environ une demi-heure avant de la servir. Eventuellement, la laisser sortir 10 à 15 minutes pour obtenir la température idéale de consommation.

PERIODE DE CONSERVATION

Glace à base d'ingrédients crus : ± 1 semaine

Sorbets : 1-2 semaines

Glace à base d'ingrédients demi-cuits : ± 2 semaines

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

L'hygiène est la chose la plus importante à observer lorsqu'on fait de la glace.

Avant de nettoyer la sorbetière, s'assurer d'avoir enlevé la fiche de la prise de courant.

Pour décrocher le couvercle du moteur de malaxage, agir sur le bouton (C) de déblocage, sous le moteur (fig. 5).

Le bol de réfrigération, la palette de malaxage et le couvercle peuvent se laver à l'eau tiède + détergent.

Nettoyer le bol fixe versant de l'eau à l'intérieur et en utilisant une éponge. Puis le rincer et le sécher avec un chiffon doux.

Ne jamais plonger le moteur dans l'eau ni le rincer sous le robinet.

Ne laver aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle. Le bloc moteur peut se nettoyer avec un linge humide.

ATTENTION : Avec le bol extractible en aluminium, il est très important de nettoyer soigneusement tous les éléments en contact avec la partie saline, pour éviter les phénomènes de corrosion.

CONSEILS UTILES

- Certaines recettes prévoient un temps de cuisson. Les préparer au moins un jour à l'avance pour qu'elles refroidissent complètement et qu'elles montent. Il est toujours préférable de laisser refroidir la préparation de base.
- Dans le cas de préparations froides, le résultat est meilleur si l'on fouette les oeufs et le sucre avec un batteur électrique. Cela permet d'obtenir un mélange plus volumineux.
- La plupart des préparations sont à base de crème fraîche, lait, oeufs et sucre. Toutes les crèmes peuvent s'utiliser, mais le goût et la consistance varieront considérablement en fonction de la qualité. Plus le contenu en matière grasse de la crème est élevé, plus la glace sera riche. Par exemple: la crème entière contient au moins 36% de matières grasses, la crème fouettée 30%, la crème pour le café ou la crème écrémée 18%, et moitié crème + moitié lait 10%. L'important est de toujours maintenir la même quantité de liquide. Par exemple, pour préparer de la glace plus légère, utiliser plus de lait que de crème ou éliminer totalement la crème. On peut également utiliser du lait écrémé, mais la glace aura une consistance très différente.
- Le mélange pour la glace peut rester au réfrigérateur plusieurs jours. Il suffit de bien le battre avant de le verser dans le bol de la sorbetière.
- Verser le mélange dans le bol en ne le remplissant qu'à moitié : le volume du mélange augmentera au cours de la préparation.

- L'alcool ralentit le processus de réfrigération. Il vaut donc ajouter les liqueurs au cours des dernières minutes de préparation.
- Le goût des sorbets dépend énormément du degré de maturation et de sucré des fruits et du jus utilisé. Goûter les fruits avant de commencer la recette. S'ils sont aigres, ajouter du sucre, s'ils sont très mûrs, mettre moins de sucre ou pas du tout sans oublier, toutefois, que le froid diminue le goût de sucré.
- On peut également remplacer le sucre par des édulcorants. Dans ce cas, ajouter l'édulcorant à la préparation et mélanger pour bien le dissoudre.
- Les préparations réchauffées doivent refroidir complètement avant d'être versées dans le bol.
- Pour rendre la recette plus sucrée, éviter pendant la préparation d'ajouter le sucre directement dans le bol (il ne fondra pas). Nous conseillons de le faire fondre dans un peu d'eau ou de lait écrémé et de verser ensuite le sirop obtenu (refroidi) dans le bol de la sorbetière.
- Les fruits utilisés pour les recettes doivent toujours être lavés et essuyés ; de plus, même si cela n'est pas précisé, les fruits doivent être pelés, décortiqués, dénoyautés, etc.
- Pour diminuer la quantité de glace, fractionner ou réduire de moitié les doses indiquées.
- Vérifier la fraîcheur des œufs en les cassant un par un dans un bol et en s'assurant:
 1. qu'ils n'aient pas mauvaise odeur ;
 2. que le blanc ne soit pas aqueux mais dense et qu'il adhère au jaune ;
 3. que le jaune soit rond et gonflé.

PANNES POSSIBLES

Normalement, la préparation de la glace n'exige pas plus de 40 minutes.

Si au bout de 40 minutes la glace n'est pas encore prête, vérifier tous les points suivants avant d'appeler le centre d'assistance agréé.

- Les ingrédients doivent être versés dans la sorbetière à température ambiante ou, mieux, à température réfrigérateur. Si les ingrédients sont chauds, la préparation de la glace est impossible.
- Le bol ne doit pas être trop rempli : ne pas dépasser la moitié (maximum 800 g d'ingrédients). Si la quantité d'ingrédients est excessive, le temps requis pour former la glace augmentera considérablement et pourra compromettre le résultat escompté.
- En cas de manque de courant ou si la machine, pour une raison quelconque, est arrêtée et remise en marche, le dispositif de sécurité sur le compresseur bloque le refroidissement. Le cas échéant, laisser reposer le dispositif 5 minutes avant de le remettre en marche. Si cette pause n'est pas respectée, l'appareil ne repartira pas, même si le bouton de refroidissement est sur ON et son témoin allumé.

Nous recommandons vivement de vérifier tous les points susmentionnés avant d'appeler le service après-vente. Si le SAV ne détecte aucune anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, les frais découlant de ce contrôle seront à la charge de l'utilisateur.

GLACES

GLACE À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS: 250 g de sucre, 1,3 kg de carottes tendres, 1 citron, 4 dl de crème à fouetter

Éplucher et laver carottes, les passer à la centrifugeuse et extraire le jus. Dans une casserole, verser le jus et le diluer dans un décilitre d'eau, incorporer le sucre et le jus de citron et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes. Pendant la cuisson, éviter de faire bouillir le mélange. Le retirer du feu et le laisser tiédir. Incorporer la crème, bien amalgamer et poser le récipient au réfrigérateur. Verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AU THÉ

INGRÉDIENTS : 4 cuillerées à café de thé, le jus de trois oranges, 1/2 litre de crème liquide, 2 œufs, sucre, 1/2 verre d'eau

Faire bouillir l'eau, la verser sur le thé et laisser infuser 3 minutes. Filtrer, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Travailler énergiquement au mixeur l'extrait de thé bien froid avec la crème liquide, le jus d'orange et les jaunes d'œufs. Dès que le mélange est bien amalgamé, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AU NOUGAT

INGRÉDIENTS : 30 g de cédrat confit, 40 g de citrouille confite, 30 g d'amandes douces, 20 g de pistaches, 250 g de sucre, 1 dl de lait, 4 jaunes d'œufs, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparer une crème avec le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Dès que le mélange mousse, ajouter les pistaches, les amandes, le cédrat et la citrouille coupée en petits morceaux. Bien amalgamer le tout, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche 30-40 minutes.

GLACE AUX DATTES

INGRÉDIENTS : 200 g de dattes, 200 g de lait, 150 g de crème liquide, 1 cuillerée de malte d'orge

Dénoyer les dattes et les priver de leur peau qui se détache plus facilement. Les hacher finement, ajouter le malte d'orge et diluer dans le lait et la crème. Bien amalgamer, verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

Ce procédé s'adapte également à la préparation de glaces à base d'abricots ou de pruneaux.

GLACE AU RIZ ET AUX RAISINS SECS

INGRÉDIENTS : 150 g de riz demi-complet, 50 g de raisins secs, 1/2 l de lait, 2 cuillerées de miel, 1 gousse de vanille, 1 pincée de sel, le jus et l'écorce d'un citron, l'écorce d'une orange.

Cuire le riz dans le lait avec les raisins secs et la vanille. Faire bouillir, saler et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé. Retirer la vanille et laisser refroidir. Râper l'écorce du citron et de l'orange et presser le citron. Ajouter le miel au riz refroidi. Mixer tous les éléments, verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AUX CHÂTAIGNES

INGRÉDIENTS: 250 g de châtaignes décortiquées et pelées, 250 g de lait, 100 g de crème, 1 œuf, 2 cuillerées de miel, 1 pincée de sel

Châtaignes fraîches : décortiquer les châtaignes, les peser et les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante pour les peler plus facilement.

Châtaignes séchées : les laisser tremper toute une nuit dans l'eau froide pour les ramollir, puis les égoutter.

Verser le lait et la crème dans une casserole, faire bouillir, ajouter les châtaignes, saler légèrement et laisser cuire lentement pendant une heure environ. Quand les châtaignes sont bien cuites, les passer au presse-purée ou à la moulinette, en ajoutant éventuellement du lait pour obtenir la bonne consistance.

Incorporer le miel et mélanger énergiquement ou mixer quelques instants pour homogénéiser le tout. Quand le mélange a bien refroidi, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

M O U S S E S

Les mousses sont des glaces très légères et moelleuses, qui incorporent aux ingrédients utilisés la crème fouettée ou les blancs d'œufs battus en neige. Elles peuvent être mises à refroidir dans des moules de formes diverses ou entre deux biscuits, selon la meilleure tradition.

Mousse aux noix caramélisées

INGRÉDIENTS : 500 g de noix hachées, 185 g de sucre, 1/2 l de lait, 3 jaunes d'œufs, 1 tasse de crème fouettée, 1/2 gousse de vanille.

Ouvrir la vanille et aromatiser le lait. Préparer une crème moelleuse et lisse en faisant bouillir au bain-marie les jaunes d'œufs, le lait, un tiers du sucre et une pincée de sel ; retirer la gousse de vanille à la fin.

À part, faire caraméliser le reste de sucre, y ajouter les noix, verser dans un moule beurré et laisser refroidir. Une fois que le mélange est froid et solidifié, le casser en morceaux et le passer au mixeur. L'ajouter à la crème préparée précédemment, bien mélanger avec une cuillère en bois et incorporer délicatement la crème fouettée. Verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes

Mousse aux cerises

INGRÉDIENTS : 500 g de cerises au sirop dénoyautées, 4 œufs, 300 g de sucre, 250 g de lait, une gousse de vanille

Dans une terrine, travailler trois jaunes d'œufs et un tiers du sucre jusqu'à obtenir un mélange moelleux et velouté. Entre temps, chauffer le lait aromatisé avec la gousse de vanille (qu'on enlèvera ensuite) et le verser peu à peu en y incorporant les jaunes d'œufs et le sucre. Faire cuire le mélange au bain-marie jusqu'à ce qu'il épaississe. Le verser, sans cesser de remuer, dans un récipient contenant des glaçons et laisser refroidir. D'autre part, préparer un sirop : faire fondre le restant de sucre dans 4 à 5 cuillerées d'eau et faire bouillir, puis retirer du feu. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer lentement le sirop de sucre tout en mélangeant énergiquement jusqu'à obtenir un mélange moelleux que vous unirez à la crème d'œufs, en mélangeant doucement de bas en haut sans fatiguer la pâte. Retirer les cerises de leur sirop et les égoutter. En hacher environ la moitié avant de les incorporer au mélange préparé.

Mélanger et faire légèrement épaissir dans la sorbetière puis verser dans le bac à glace refroidi et le laisser dans le freezer pendant au moins 4 heures.

Mousse aux chocolats

INGRÉDIENTS : 75 g de chocolat noir, 185 g de sucre, 4 tasses de crème fouettée, 1 cuillerée à café de vanille, sel.

Faire fondre le chocolat dans trois quarts de tasse d'eau bouillante et l'ajouter à la crème. Incorporer également le sucre, une pincée de sel et la vanille. Verser le tout dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche pendant 30 minutes environ.

Mousse aux fraises

INGRÉDIENTS : 500 g de fraises, 370 g de sucre, citron, 1 tasse de crème liquide, sel

Laver les fraises, les saupoudrer de sucre et les laisser reposer 2 heures. Les passer à la passoire fine et ajouter une pincée de sel. Mettre la crème dans le freezer jusqu'à obtenir la densité d'une mousse puis incorporer peu à peu le jus de fraise. Verser le tout dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

S O R B E T S

SORBET AUX FIGUES

INGRÉDIENTS : 500 g de figues mûres, 50 g de sucre de canne, 100 g de lait, le jus de 1/2 citron

Peler les figues. Passer les figues au mixeur avec le sucre, le lait et le jus de citron. Verser le tout dans la sorbetière et faire fonctionner l'appareil jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA PASTÈQUE

INGRÉDIENTS : 500 g de chair de pastèque, 100 g de sucre, 100 g d'eau, 100 g de crème liquide, jus de citron

Couper la chair de pastèque en petits morceaux, éliminer tous les pépins et récupérer le jus puis la passer au mixeur avec le jus de citron. À part, préparer le sirop : faire bouillir pendant quelques minutes le sucre délayé dans l'eau additionnée de quelques gouttes de jus de pastèque.

Laisser refroidir le sirop. Fouetter la crème. Mélanger tous les ingrédients et incorporer les fruits et le sirop à la crème, mais sans la fouetter. Verser le tout dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA FRAMBOISE

INGRÉDIENTS : 500 g de framboises mûres, 100 g de sucre, 150 g d'eau, un blanc d'œuf, jus de citron

Laver rapidement et délicatement les framboises sous un filet d'eau courante. Les égoutter et les arroser de jus de citron légèrement sucré. Entre temps, préparer le sirop : dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir et passer tous les ingrédients au mixeur avant de les verser dans la sorbetière.

SORBET AU KIWI

INGRÉDIENTS : 500 g de kiwis mûrs, 50 g de sucre, jus de citron.

Peler les kiwis, les couper en tranches et les passer au mixeur pendant quelques minutes avec le sucre et le jus de citron. Verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA MANDARINE

INGRÉDIENTS : 4 mandarines mûres, 1 orange, 150 g de sucre, 250 g d'eau, 200 g de crème liquide

Préparer le sirop : dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre pendant environ 10 minutes. Ajouter l'écorce râpée de l'orange au sirop encore tiède et laisser refroidir. Entre temps, presser les mandarines et une demi-orange puis ajouter le jus au sirop refroidi.

Incorporer délicatement la crème fouettée puis verser le mélange dans la sorbetière et laisser en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée