

Les Crèmes Glacées du Maître Tof

Ce qu'il faut pour la préparation de base :

- 5 jaunes d'oeuf (pourquoi pas 4 ou 6? parcequ'il n'y en avait que 5 dans mon frigo)
- 25 cl de crème fraîche
- 50 cl de lait
- 100gr de sucre en poudre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille



Séparer les blancs des jaunes pour ne garder que les jaunes (voir la recette GFI pour le "re-use" des blancs)



Faire chauffer à feu doux le mélange lait, crème, vanille



Mélanger énergiquement le sucre et les jaunes jusqu'à ce que les jaunes blanchissent



Mélanger sur le feu jaunes/ sucre avec lait/crème/ vanille puis laisser reposer au frigidaire pour refroidir la préparation... la préparation de base est terminée.



Pour une crème glacée à la fraise,
passer 600gr de fraise à la centrifugeuse (ou écraser les à la main)



Mélanger le couli de fraises à la préparation de base.



passer le tout dans une sorbetière.



et mettre ensuite au congélateur. oui Fred d'abord au congélateur avant de la goinfrer.

la Noix d'Amandamia:

sur la préparation de base rajouter une cuillère à café de d'arôme vanille.

Casser en petits morceaux 300gr d'amande. Faites les revenir dans une poêle avec un peu de sirop de sucre. Arrêter lorsque le sirop cristallise sur les amandes.

Mélanger les amandes à la préparation de base et laisser refroidir avant de passer le tout à la sorbetière.

la Noix d'Amandamia aux pépites de chocolat:

sur la préparation de base rajouter une cuillère à café de d'arôme vanille.

Casser séparément en petits morceaux 300gr d'amande et 150gr de chocolat noir.

Faites les revenir dans une poêle avec un peu de sirop de sucre. Arrêter lorsque le sirop cristallise sur les amandes.

Mélanger les amandes à la préparation de base et laisser absolument refroidir.

Incorporer le chocolat juste avant de mettre le mélange dans la sorbetière.

la Chocodamia:

sur la préparation de base rajouter une cuillère à café de d'arôme vanille et avant de la laisser refroidir.

Casser en petits morceaux 300gr d'amande.

Casser en petits morceaux 150gr de chocolat noir.

Faire les revenir dans une poêle avec un peu de sirop de sucre. Arrêter lorsque le sirop cristallise sur les amandes.

Mélanger les amandes et le chocolat. à la préparation de base. La préparation encore tiède va faire fondre lentement le chocolat.

Laisser refroidir le tout puis passer le tout à la sorbetière. La sorbetière finira le mélange du chocolat.

Clairement la *Chocodamia* est une noix d'*amandamia aux pépites de chocolat* ratée où l'on a incorporé trop tôt le fameux chocolat.

la RRR (Rhum Rhum Raisin):

sur la préparation de base rajouter une cuillère à café de d'arôme vanille et laisser refroidir.

Faire gonfler toute une nuit dans un récipient hermétique 150gr de raisin dans un mélange eau + vieux rhum.

Egouter les raisins et les mélanger à la préparation de base.

Mettre le tout dans la sorbetière.

je vous laisse inventer les autres recettes!

pendant ce temps moi je commence par celle de droite, après je termine celle du milieu et je jette un sort à celle de gauche.

