

Glace pralinée trop bonne

Hello !! Aujourd'hui je vous présente une glace pralinée que j'ai juste adorée, et encore je trouve le mot faible 🍷

J'avais déjà essayé de faire des glaces maison mais je les trouvais toujours méga dures à la sortie du congélateur, un vrai bloc de glace ! Même l'utilisation de la sorbetière n'y avait rien changé. J'avais alors lu sur internet qu'il fallait se résoudre à ajouter des stabilisants pour obtenir une glace comparable à celles du commerce.

Ainsi, il y a quelques semaines, j'ai osé demander dans un magasin de cuisine ce qu'il faudrait que j'ajoute dans mes glaces. Je suis repartie avec du glucose atomisé et du Stab 2000 , sans trop savoir quoi en faire, ni comment les doser. « Il faut trouver des recettes donnant des proportions », m'avait dit la vendeuse.

J'ai d'abord oublié ces produits dans mon placard... Puis quand est venu le moment de choisir un dessert pour un pré-Noël, j'ai hésité. J'adore les bûches glacées mais je gardais un tel mauvais souvenir de mes glaces que j'ai eu du mal à me lancer. Finalement j'ai trouvé des recettes utilisant ces ingrédients et des explications bien détaillées sur leur utilité, alors j'ai décidé de sauter le pas 😊

Est-ce que ça a changé quelque chose ? CARREMENT !

Certaines personnes rechigneront peut être à ajouter des « additifs » dans leurs glaces, je les comprends. Mais par additifs dans mes recettes il n'y a que du dextrose et du glucose en poudre, qui ne sont finalement que d'autres formes de sucres. Et oui, du stab 2000, qui à lui seul contient 4-5 additifs. Cependant on reste loin du nombre impressionnant de E412 , E410, colorants etc. des glaces du commerce.

En tout cas ça marche vraiment, dès la sortie du congélateur ma glace pralinée était super moelleuse, sans cristaux, j'étais aux anges ! Vive l'été prochain pour faire des glaces à gogo 😊

Le goût, n'en parlons pas, c'était dingue, fallait nous voir déguster avec recueillement, l'air rempli de « mmh » « miam » « nan mais c'est trop bon non ? » 😊

Si vous destinez votre glace à être dégustée de suite après le passage en sorbetière, je pense que vous pouvez vous passer d'additifs. Idem, si vous n'avez pas envie d'investir, remplacez le glucose et le dextrose par du sucre normal.

Lisez bien la recette, il y a des températures à respecter ainsi que des temps de repos (à faire la veille !)

Pour 700g de glace pralinée

- 345g de lait entier
- 90g de crème liquide entière
- 20g de lait écrémé en poudre (type Régilait)
- 60g de sucre blanc
- 15g de glucose atomisé (dans les magasins de cuisine)
- 15g de dextrose (idem)
- 3g de Stab 2000 (idem)
- 20g de jaune d'oeuf (un peu plus d'un jaune)
- 100g de pâte de praliné ([maison](#) c'est mille fois meilleur!)
- Préparez vos ingrédients : dans un bol, mélangez les sucres (sucre blanc, dextrose, glucose) et le

stabilisateur. Dans un autre, disposez les 20g de jaunes d'oeuf. Et enfin, dans un dernier bol, le praliné

- Mettre à chauffer dans la casserole le lait, la crème liquide et la poudre de lait
- Lorsque le mélange atteint 40°C, intégrez (tout en fouettant!) les jaunes d'oeuf, puis les ingrédients secs et enfin le praliné.
- Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange atteigne 84°C (température de pasteurisation) , puis stoppez la cuisson
- Faites refroidir rapidement : Versez la préparation dans un bol, filmez au contact puis disposez le bol dans votre évier en partie rempli d'eau glacée. (sans que l'eau déborde dans le bol, vous avez compris)
- Quand la préparation est tiède, entreposez la préparation au réfrigérateur, pour environ 12 à 24h
- Pensez pendant ce temps à placer votre sorbetière au congélateur !
- Le lendemain, passez à la sorbetière une trentaine de minutes. Dégustez de suite votre glace pralinée ou conservez au congélateur 😊