

# CRÈME GLACÉE VANILLE DE PHILIPPE CONTICINI

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/creme-glancee-vanille/>

Une crème glacée à la Vanille de Conticini, un pur délice

Chef : Philippe Conticini

Temps de préparation : 45 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 12 H

Volume : 920 grammes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Glacée, Dessert, Crème Glacée Et Sorbet,

## Ingrédients

### **Pour 920 g de crème glacée**

500 grammes de Lait 48 Centilitres/480 Millilitres

250 grammes de Crème Liquide Entière 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres

2 Gousses de Vanille

180 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 9 Oeufs

125 grammes de Sucre

3 grammes de Stabilisateur à glace

### **Pour 715 g de crème glacée**

388,8 grammes de Lait 37,32 Centilitres/373,25 Millilitres

194,4 grammes de Crème Liquide Entière 17,67 Centilitres/176,73 Millilitres

1,5 Gousses de Vanille

140 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7 Oeufs

97,2 grammes de Sucre

2,3 grammes de Stabilisateur à glace

### **Pour 613 g de crème glacée**

333,3 grammes de Lait 32 Centilitres/319,97 Millilitres

166,6 grammes de Crème Liquide Entière 15,15 Centilitres/151,45 Millilitres

1,3 Gousses de Vanille

120 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6 Oeufs

83,3 grammes de Sucre

## CRÈME GLACÉE VANILLE DE PHILIPPE CONTICINI

2 grammes de Stabilisateur à glace

### **Pour 511 g de crème glacée**

277,7 grammes de Lait 26,66 Centilitres/266,59 Millilitres

138,8 grammes de Crème Liquide Entière 12,62 Centilitres/126,18 Millilitres

1,1 Gousses de Vanille

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

69,4 grammes de Sucre

1,6 grammes de Stabilisateur à glace

## Instructions

### **L'infusion**

1. Gratter les Gousses de Vanille (2)
2. Placer dans une casserole la Crème Liquide Entière (250 g ou 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres) et le Lait (500 g ou 48 Centilitres/480 Millilitres) ainsi que les gousses
3. Au lieu de Gousses de Vanille, on peut utiliser une cuillère à café de pâte de vanille (c'est plus économique et tellement plus pratique)
4. Cuire à feu moyen
5. Pas besoin de laisser cuire trop longtemps : une fois une bonne ébullition atteinte, retirer du feu
6. Laisser infuser hors du feu, à découvert, pendant 30 minutes

### **La crème anglaise**

7. Comme la plupart des crèmes glacées repose sur le principe d'une crème anglaise : Mélanger le Sucre (125 g) et le Stabilisateur à glace (3 g)
8. Ajouter les Jaunes d'Oeuf (180 g pris de 9 Oeufs) et fouetter
9. Ajouter le liquide en 3 fois : Ajouter un tiers et mélanger au fouet à main
10. Ajouter un 2ème tiers et mélanger au fouet à main
11. Recommencer, avec le tiers restant
12. Reverser le contenu dans la casserole
13. Remettre sur le feu
14. Conticini insiste sur l'importance de la cuisson de cette crème anglaise : "Le véritable secret du moelleux de la crème glacée réside dans la cuisson particulière de la crème anglaise : L'amener à la limite de l'ébullition sans jamais l'atteindre"
15. Pour atteindre la bonne consistance, utiliser un thermomètre : vanner pendant la cuisson (former des '8' avec une maryse), et arrêter la cuisson une fois que la température atteint 84 C
16. Sans thermomètre, une façon de contrôler la température est de passer un doigt sur la maryse : la crème doit être "nappante", c'est à dire que la crème ne coule pas, comme sur la photo
17. Je préfère la maryse qui permet de racler le fond et les bords, mais on peut utiliser un fouet à main

## CRÈME GLACÉE VANILLE DE PHILIPPE CONTICINI

18. Chinoiser et retirer les gousses
19. Transférer dans un cul de poule
20. A ce stade on a un appareil avec des milliers de magnifiques et minuscules graines de Vanille !
21. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte
22. Placer au réfrigérateur et laisser maturer 12 heures

### **Turbinage**

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

23. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

24. Le lendemain (ou quelques heures plus tard): Faire tourner la sorbetière

25. Verser le mix à glace refroidi

26. Laisser turbiner

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

27. Au départ, le mix à glace est liquide

28. Après 10/15 minutes, le mix à glace a épaissi

29. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient la crème glacée

30. Arrêter la sorbetière

31. Il faut alors transférer dans une boîte hermétique et placer au congélateur aussitôt