

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/glance-pina-colada/>

L'irrésistible glace Piña Colada, qui vous transporte instantanément sur les plages paradisiaques d'Hawaï avec son mélange exotique d'ananas juteux et de noix de coco crémeuse !

Temps de préparation : 45 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

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

Ingrédients

Pour 800 g de Glace

200 grammes de Crème de Coco 20 Centilitres/200 Millilitres

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

50 grammes de Noix de Coco rapée

80 grammes de Sucre

2 grammes de Stabilisateur à glace

30 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

10 grammes de Rhum Ambré Negrita 1 Centilitre/10 Millilitres

40 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 4 Centilitres/40 Millilitres

200 grammes de Jus d'Ananas 20 Centilitres/200 Millilitres

Quelques gouttes d'Extrait Noix de Coco

Pour 500 g de Glace

125 grammes de Crème de Coco 12,5 Centilitres/125 Millilitres

125 grammes de Crème Liquide Entière 11,36 Centilitres/113,64 Millilitres

31,2 grammes de Noix de Coco rapée

50 grammes de Sucre

1,2 grammes de Stabilisateur à glace

18,7 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

6,2 grammes de Rhum Ambré Negrita 0,62 Centilitre/6,2 Millilitres

25 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 2,5 Centilitres/25 Millilitres

125 grammes de Jus d'Ananas 12,5 Centilitres/125 Millilitres

Quelques gouttes d'Extrait Noix de Coco

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

Pour 1,2 kg de Glace

300 grammes de Crème de Coco 30 Centilitres/300 Millilitres
300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres
75 grammes de Noix de Coco rapée
120 grammes de Sucre
3 grammes de Stabilisateur à glace
45 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')
15 grammes de Rhum Ambré Negrita 1,5 Centilitre/15 Millilitres
60 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 6 Centilitres/60 Millilitres
300 grammes de Jus d'Ananas 30 Centilitres/300 Millilitres
Quelques gouttes d'Extrait Noix de Coco

Pour 1,5 kg de Glace

375 grammes de Crème de Coco 37,5 Centilitres/375 Millilitres
375 grammes de Crème Liquide Entière 34,09 Centilitres/340,91 Millilitres
93,7 grammes de Noix de Coco rapée
150 grammes de Sucre
3,7 grammes de Stabilisateur à glace
56,2 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')
18,7 grammes de Rhum Ambré Negrita 1,87 Centilitre/18,7 Millilitres
75 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 7,5 Centilitres/75 Millilitres
375 grammes de Jus d'Ananas 37,5 Centilitres/375 Millilitres
Quelques gouttes d'Extrait Noix de Coco

Instructions

Turtle Bay Resort
57-091 Kamehameha Hwy
Kahuku, HI 96731
USA

1. Commencer par placer le Jus d'Ananas (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) au frais (ce qui refroidira le mix à glace plus vite)
2. Mixer la Noix de Coco rapée (50 g) dans un mini robot (hachoir électrique) afin de réduire en poudre fine
3. Dans une casserole, cuire jusqu'à ébullition la Crème de Coco (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (200 g ou 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres)
4. Réduire le feu puis cuire à frémissement
5. Puis ajouter la Noix de Coco rapée (50 g) et mélanger tout en cuisant
6. Retirer du feu afin de faire infuser

A propos de Coco...

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

- L'Eau de Coco est l'eau contenue naturellement dans la noix de coco : On la boit
 - La Crème de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie. On l'utilise dans des desserts
 - Le Lait de Coco est le résultat de la pulpe (non séchée) que l'on broie et à laquelle on rajoute de l'eau, ou bien que l'on filtre de la crème. On l'utilise dans des plats salés, comme le curry
 - La Purée de coco est le résultat de la pulpe mélangée à son eau
 - La Noix de coco séchée est le résultat de la pulpe épluchée en fines lamelles et séchées à l'air
 - Le Beurre de Coco est le résultat de la noix de coco rapée et séchée (les flocons déshydratés du supermarché), que l'on broie. Comme on utilise la pulpe séchée, le résultat est moins humide que la crème de coco. Certaines personnes l'utilisent pour remplacer le beurre de vache
7. Mélanger dans un bol le Stabilisateur à glace (2 g), le Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé') (30 g) et le Sucre (80 g) (cela évite de faire des grumeaux)
 8. Hors du feu, verser dans la casserole puis mélanger
 9. Transférer dans un bol propre, et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure
 10. Ajouter le Rhum Ambré Negrita (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres) (genre Rhum Négrita à pâtisserie) et le Rhum Noix de Coco Malibu (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) (genre alcool Malibu)
 11. L'alcool permet à la glace de moins durcir au congélateur
 12. Ajouter l'Extrait Noix de Coco (quelques gouttes)
 13. Sortir le Jus d'Ananas (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) du frais et ajouter à la préparation, mélanger
 14. Placer au frais pendant minimum 4 heures avant de turbiner

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)

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

Le turbinage

16. Faire tourner la sorbetière
17. Verser l'appareil refroidi
18. 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

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

Turbinage

19. Au départ, l'appareil est liquide

20. Après 10/15 minutes, on a un appareil qui a épaissit

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

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, etc...

Placer au congélateur pendant 2 heures minimum avant de servir

Au moment de servir vous pouvez décorer les coupes individuelles avec des pipettes remplies de Rhum, des triangles d'ananas frais, et des feuilles d'ananas

Et alors vous êtes prêts à savourer cette glace unique !