

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

La Recette

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

Un bonheur de glace à la Piña Colada, excellente et qui vous transporte sur une île paradisiaque (il suffit de fermer les yeux)

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 900 g de Glace

400 grammes de Crème de Coco 40 Centilitres/400 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

310 grammes de Jus d'Ananas 31 Centilitres/310 Millilitres

Pour 500 g de Glace

222,2 grammes de Crème de Coco 22,2 Centilitres/222,2 Millilitres

27,7 grammes de Noix de Coco rapée

44,4 grammes de Sucre

1,1 grammes de Stabilisateur à glace

16,6 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

5,5 grammes de Rhum Ambré Negrita 0,55 Centilitre/5,5 Millilitres

22,2 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 2,22 Centilitres/22,2 Millilitres

172,2 grammes de Jus d'Ananas 17,22 Centilitres/172,2 Millilitres

Pour 1,5 kg de Glace

666,6 grammes de Crème de Coco 66,66 Centilitres/666,6 Millilitres

83,3 grammes de Noix de Coco rapée

133,3 grammes de Sucre

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

3,3 grammes de Stabilisateur à glace

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

16,6 grammes de Rhum Ambré Negrita 1,66 Centilitre/16,6 Millilitres

66,6 grammes de Rhum Noix de Coco Malibu 6,66 Centilitres/66,6 Millilitres

516,6 grammes de Jus d'Ananas 51,66 Centilitres/516,6 Millilitres

Instructions

1. Commencer par placer le Jus d'Ananas (310 g ou 31 Centilitres/310 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 (400 g ou 40 Centilitres/400 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
 - 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
 - Le Beurre de Coco (ou purée 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. Sortir le Jus d'Ananas (310 g ou 31 Centilitres/310 Millilitres) du frais et ajouter à la préparation, mélanger
13. 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

LA CRÈME GLACÉE PIÑA COLADA (COMME à HAWAII)

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)

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

Le turbinage

15. Faire tourner la sorbetière

16. Verser l'appareil refroidi

17. 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

Turbinage

18. Au départ, l'appareil est liquide

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

20. 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, et de l'humeur de la voisine