

LA GLACE AU COCA COLA (RIEN QUE POUR MA SOEUR)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/glace-coca-cola/>

La Glace au Coca Cola, désaltérante pour journées chaudes, appréciée des enfants et des adultes qui n'ont jamais grandi comme moi !

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

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

Ingrédients

1 Litre de Cola (Coca Cola ou Pepsi)

*La Crème Anglaise

500 grammes de Crème Liquide 35% 50 Centilitres/500 Millilitres

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

30 grammes de Sucre

Instructions

La Crème Anglaise

1. Préparer une crème anglaise comme suit:
2. Faire cuire dans une casserole la Crème Liquide 35% (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) à feu doux
3. Dans un bol, blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (4) et le Sucre (30 g)
4. Verser la Crème Liquide 35% sur les jaunes, et mélanger au fouet à main
5. Reverser dans la casserole
6. Refaire cuire la casserole à feu doux
7. Tout en vannant, sans arrêter de remuer au fouet, contrôler la température : retirer du feu dès que la température atteint 83 C : retirer aussitôt
8. Transférer dans un bol
9. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
10. Laisser refroidir minimum 30 minutes à température ambiante puis 1 heure au frais (mais plutôt 2 heures si possible)

Le réduct de Coca Cola

LA GLACE AU COCA COLA (RIEN QUE POUR MA SOEUR)

11. On cherche à faire un réduct, qui permet de concentrer la saveur de coca cola dans une quantité plus faible de liquide : si on utilisait le coca cola tel quel, le résultat serait trop proche d'un "sorbet", et la texture sera cassante, moins crémeuse
12. Verser le Cola (Coca Cola ou Pepsi) (1 Litre) dans une casserole et cuire à feu moyen/fort
13. L'eau s'évapore : Cuire jusqu'à ce que la quantité ait réduit jusqu'à 400 mL ou 400 g
14. Transférer alors dans un bol propre, et laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure
15. Placer alors au frais, pendant minimum 2 heures

L'appareil à Glace, le mix

16. Pour le mix, c'est simple ! Il suffit de mélanger le réduct de coca cola et la crème Anglaise refroidis
17. Si vous voyez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant
18. Placer en sorbetière

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)

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

Le turbinage

20. Faire tourner la sorbetière
21. Verser l'appareil refroidi
22. 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

23. Au départ, l'appareil est liquide
24. Après 10/15 minutes, on a un appareil qui a épaissit
25. 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

LA GLACE AU COCA COLA (RIEN QUE POUR MA SOEUR)

On freeze

26. Il faut alors transférer dans une boîte hermétique

27. Placer au congélateur pendant minimum 2 heures, idéalement une nuit

Au moment de servir

28. Pour servir, je dispose des bonbons Haribo "Coca Cola" pour bien insister que c'est une glace pour enfants (et pour adultes qui veulent retomber en enfance)

29. Si vous voulez obtenir le même visuel que sur mes photos, réaliser de petites boules avec une cuillère parisienne