

LA GLACE AUX FIGUES DE GAULT & MILLAU

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/glance-aux-figues/>

Une glace aux figues de Gault & Millau, rafraîchissante en fin d'été avec des fruits de saison et une vraie saveur de figues

Chef : Gault & Millau

Parts : 10

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Avec 300 g de Figues

300 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

*Macération

4 Oranges

2 Citrons

1 Banane

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

*La Crème Anglaise

1 Litre de Crème Liquide 35%

8 Jaunes d'Oeuf 160 grammes

100 grammes de Sucre

Avec 200 g de Figues

200 grammes de Figues De préférence séchées, contrairement aux photos

*Macération

2,6 Oranges

1,3 Citrons

0,6 Banane

66,6 grammes d'Eau 6,66 Centilitres/66,6 Millilitres

*La Crème Anglaise

LA GLACE AUX FIGUES DE GAULT & MILLAU

0,6 Litre de Crème Liquide 35%
5,3 Jaunes d'Oeuf 106 grammes
66,6 grammes de Sucre

Avec 400 g de Figs

400 grammes de Figs De préférence séchées, contrairement aux photos

*Macération

5,3 Oranges

2,6 Citrons

1,3 Bananes

133,3 grammes d'Eau 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres

*La Crème Anglaise

1,3 Litres de Crème Liquide 35%

10,6 Jaunes d'Oeuf 212 grammes

133,3 grammes de Sucre

Instructions

Macération

1. Presser les Oranges (4) et les Citrons (2) et placer dans un bol
2. Ecraser la Banane (1) et ajouter, mélanger
3. Ajouter l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)
4. Couper en quartiers les Figs (300 g) et ajouter, remuer
5. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
6. Placer au frais et laisser macérer une nuit

La Crème Anglaise

7. Préparer une crème anglaise comme suit:
8. Faire cuire dans une casserole la Crème Liquide 35% (1 Litre) à feu doux
9. Dans un bol, blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (8) et le Sucre (100 g)
10. Verser la Crème Liquide 35% sur les jaunes, et mélanger au fouet à main
11. Reverser dans la casserole
12. Refaire cuire la casserole à feu doux
13. Tout en vannant, sans arrêter de remuer au fouet, contrôler la température : retirer du feu dès que la température atteint 83 C : retirer aussitôt
14. Transférer dans un bol
15. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
16. Laisser refroidir minimum 30 minutes à température ambiante puis 1 heure au frais (mais plutôt 2 heures si possible)

Mélange

LA GLACE AUX FIGUES DE GAULT & MILLAU

17. Sortir les figues qui ont macéré
18. Mixer le tout (Avec le liquide) : On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant
19. Mélanger la crème anglaise et les figues mixées
20. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')

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)

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

Le turbinage

22. Faire tourner la sorbetière
23. Verser l'appareil refroidi
24. 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

25. Au départ, l'appareil est liquide
26. Après 10/15 min, on a un appareil qui a épaissi
27. 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...

28. Transférer dans une boîte hermétique
29. Placer au congélateur pendant minimum 2 heures, idéalement une nuit

Utilisation

30. Après quelques heures au congélateur, on peut alors utiliser : Laisser 10 minutes à température ambiante
31. Tremper une cuillère à glace dans de l'eau très chaude puis former une boule