

LES CORNETS à GLACE DE LENÔTRE

La Recette

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

Des cornets maison de Lenôtre, pour rendre ses glaces encore plus délicieuses !

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Cornet À Glace, Dessert,

Ingrédients

Pour environ 14 cornets à glace

187 grammes de Farine

100 grammes de Sucre Glace

2 grammes de Sel

1 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

50 grammes de Beurre

1,5 grammes d'Extrait de vanille

2,5 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

10 grammes d'Oeufs

10 grammes d'Oeufs ou 0,2 Oeuf

150 grammes d'Eau

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

175 grammes de Lait Entier

175 grammes de Lait Entier 17,5 Centilitres/175 Millilitres

Pour environ 10 cornets à glace

133,5 grammes de Farine

71,4 grammes de Sucre Glace

1,4 grammes de Sel

0,7 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

35,7 grammes de Beurre

1 gramme d'Extrait de vanille

1,7 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

7,1 grammes d'Oeufs

7,1 grammes d'Oeufs ou 0,1 Oeuf

LES CORNETS à GLACE DE LENÔTRE

107,1 grammes d'Eau

107,1 grammes d'Eau 10,71 Centilitres/107,1 Millilitres

125 grammes de Lait Entier

125 grammes de Lait Entier 12,5 Centilitres/125 Millilitres

Pour environ 20 cornets à glace

267,1 grammes de Farine

142,8 grammes de Sucre Glace

2,8 grammes de Sel

1,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

71,4 grammes de Beurre

2,1 grammes d'Extrait de vanille

3,5 grammes d'Eau de Fleur d'Oranger

14,2 grammes d'Oeufs

14,2 grammes d'Oeufs ou 0,2 Oeuf

214,2 grammes d'Eau

214,2 grammes d'Eau 21,42 Centilitres/214,2 Millilitres

250 grammes de Lait Entier

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

Instructions

1. Commencer par tamiser la Farine (187 g), le Sucre Glace (100 g), le Sel (2 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (1 g) sur un bol
2. Faire fondre le Beurre (50 g), verser au centre du bol et mélanger à l'aide d'une spatule
3. Ajouter l'Extrait de vanille (1,5 g), l'Eau de Fleur d'Oranger (2,5 g), les Oeuf (10 g ou 0,2 Oeuf) et mélanger
4. Faire chauffer (un peu) l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres) et le Lait Entier (175 g ou 17,5 Centilitres/175 Millilitres) (dans le même bol). Attention, on cherche juste à chauffer un peu le liquide, mais qui ne doit pas être brulant !
5. Verser un tiers dans le bol et mélanger à l'aide d'une spatule
6. Verser un 2ème tiers et mélanger avec un fouet à main
7. Verser le dernier tiers et mélanger avec un fouet à main
8. Couvrir, placer au frais, et laisser reposer minimum 1 heure

Les moules

9. Vous pouvez utiliser des plaques que l'on fait chauffer directement sur un gaz. Je trouve que c'est plus difficile à utiliser car la chaleur n'est pas uniforme, mais c'est également moins cher
10. Vous avez également le choix d'un appareil électrique, qui est de meilleure qualité je pense

Cuisson

LES CORNETS à GLACE DE LENÔTRE

11. Cuire la pâte. Les premières fois, vous risquez d'être déçus : trop ou pas assez de pâte, trop ou pas assez cuit, etc... mais après quelques essais on s'améliore vite !

Moulage des cornets

12. Vous aurez besoin d'un cône en plastique ou en métal, qui est souvent vendu avec l'appareil de cuisson

13. Une fois que c'est cuit, il faut aller très vite : on peut enrouler la pâte que lorsqu'elle est chaude, et donc souple. Elle refroidit très vite, et devient dure assez vite !

14. Enrouler la pâte sur le cône, et bien appuyer au niveau de la soudure afin de "fermer" le cornet. Le cornet refroidit et fige très vite.