

Glace fleur d'oranger & pistache

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 400g de lait entier
- 100g de sucre
- 80g de glucose en poudre
- 5g de stabilisant pour glace
- 10g d'eau de fleur d'oranger (à adapter selon celle que vous utilisez)
- 300g de crème liquide entière

Préparation

1. : J'utilise la sorbetière Kenwood adaptée à mon robot chef titanium.
2. J'ai utilisé l'eau de fleur d'oranger Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. En parallèle, mélangez le sucre, le glucose et le stabilisant.
4. Ajoutez-les au lait chaud et faites chauffer doucement le mélange jusqu'à dissolution complète du sucre.
5. Ajoutez la fleur d'oranger.
6. Filmer le mélange au contact et faites-le refroidir totalement au réfrigérateur.
7. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez-la délicatement au mélange précédent.
8. Versez le mélange dans votre sorbetière et faites-la tourner jusqu'à obtenir une glace.
9. Quand la glace commence à être prise, ajoutez des éclats de pistaches petit-à-petit.
10. Dégustez-la immédiatement, ou conservez-la dans un récipient hermétique au congélateur (dans ce cas, sortez-la du congélateur environ 15 à 20 minutes avant dégustation) et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com