

Magnum café (sans sorbetière)

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 21g de jaunes d'œufs
- 88g de lait
- 25g de sucre
- 1,5g de gélatine
- 7g de poudre à crème ou maizena
- 320g de crème liquide entière
- 50g de blancs d'œufs
- 32g d'eau
- 128g de sucre
- 500g de chocolat
- 167g de beurre de cacao
- 167g d'huile neutre (j'ai utilisé de l'huile de tournesol)

Préparation

1. En été, quoi de plus agréable qu'une bonne glace ?
2. et faite maison, c'est encore meilleur ;-) Voilà donc une recette de magnum maison, mais vous pouvez bien sûr mouler la glace dans d'autres moules ou en faire simplement des boules.
3. Détail important, si comme moi vous n'avez pas de sorbetière, cette recette est faite pour vous !
4. Elle ne demande pas beaucoup de préparation, pas de sorbetière, et vous pouvez l'aromatiser aux parfums que vous voulez, et adapter le glaçage en fonction de vos goûts.
5. Portez le lait à ébullition.
6. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre puis avec la maizena, puis versez le lait chaud dessus en remuant bien.
7. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu doux en remuant constamment.
8. Quand la crème pâtissière est épaisse, retirez-la du feu, puis ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
9. Débarrassez dans un plat, filmez au contact et faites refroidir.
10. Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez-la à la crème pâtissière refroidie (c'est important qu'elle soit bien froide pour ne pas faire retomber la chantilly) délicatement pour obtenir une crème diplomate.
11. Réservez-la au frais.
12. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre.
13. Quand il est à 110°C, commencez à monter vos blancs en neige.
14. Quand le sirop atteint 118°C, versez-le en filet sur les blancs montés en continuant à battre à grande vitesse jusqu'à obtenir une meringue lisse, brillante et refroidie.
15. Crème glacée : QS de café soluble ou de vanille ou de cacao en poudre ou de l'arôme de votre choix. Ajoutez le cacao ou la vanille ou l'arôme à la meringue italienne.
16. Personnellement j'ai dilué mon café soluble dans très peu d'eau pour obtenir un sirop (je pense que vous pouvez d'ailleurs utiliser du trahit si vous en avez) avant de l'incorporer.
17. Incorporez la meringue à la crème diplomate pour avoir une crème homogène.
18. A ce moment j'ai goûté la crème obtenue pour ajuster la quantité de café, à vous de décider la quantité de café/cacao/vanille selon la glace de votre choix.
19. Mettez la crème dans les moules à magnum en lissant bien la surface, sans oublier de mettre les

batonnets, puis oubliez vos glaces quelques heures (ou une nuit au congélateur).

20. Si comme moi vous n'avez qu'un seul moule, vous pouvez conserver le reste de la préparation au réfrigérateur le temps de pouvoir mouler les glaces, ou bien les congeler sous une autre forme.

21. Glaçage au chocolat :J'ai préparé deux glaçages différents, un chocolat noir et un chocolat au lait mais le procédé est le même pour les deux.

22. Avant de préparer les glaçages, si vous souhaitez avoir des magnum glaçage rocher, vous pouvez hâcher des amandes en tous petits morceaux et rouler vos glaces dedans, en appuyant un peu avec la main pour avoir bien incruster les morceaux d'amandes.

23. Vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes ou des pistaches ou les noix de votre choix.

24. Valrhona, donc de chaque chocolat.

25. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec le beurre de cacao en faisant attention de ne pas dépasser 40°C.

26. Retirez ensuite le chocolat fondu du feu, puis ajoutez l'huile en mélangeant bien pour avoir un glaçage lisse.

27. Laissez-le refroidir jusqu'à 25-30°C, puis transvasez le glaçage dans un récipient étroit et haut.

28. Trempez les glaces deux fois dans le glaçage, laissez-le prendre quelques secondes puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé dans le congélateur (la vidéo du glaçage est disponible sur mon compte instagram).

29. Et voila, régalez-vous avec vos magnum maison !