

Cuisinart®

Les desserts glacés s'invitent aussi aux tables de fête !



ICE CREAM & GELATO PROFESSIONAL

Sorbetière professionnelle à compresseur

Bien que la consommation de glaces et crèmes glacées soit plus importante pendant l'été, cette gourmandise est fort appréciée tout au long de l'année, même au cœur de l'hiver. Après un repas de fête, **des desserts glacés sont une alternative originale qui ravira petits et grands !**

La sorbetière **Ice Cream & Gelato Professional** de Cuisinart permet de créer facilement à la maison toute sorte de recettes glacées, comme un Maître Glacier.

Dotée d'un compresseur qui génère du froid à la demande, elle peut être utilisée tout moment et enchaîner les préparations

pour les grandes tablées sans placer préalablement sa cuve dans le congélateur.

Les convives sont partagés entre la crème glacée, les glaces à l'italienne et les sorbets ? Pas de souci ! Elle est équipée de **deux pales distinctes** pour incorporer plus ou moins d'air au mélange **obtenir différentes textures, plus légère ou plus dense et onctueuse**

La sorbetière **Ice Cream & Gelato Professional** de Cuisinart est **allié parfait dans la préparation des repas de fête** pourquoi pas, **un idée de cadeau à déposer sous le pin de Noël !**

Sorbetière professionnelle à compresseur

ICE CREAM & GELATO PROFESSIONAL

Caractéristiques

Capacité de 1.5L | Compresseur professionnel avec génération instantanée de froid | Entièrement automatique | Panneau de commande avec écran LCD | Réglage du temps de préparation de 10 à 60 min | 2 pales, pour crèmes glacées et glaces italiennes | Trémie extralarge pour ajouter des ingrédients en cours de préparation | Fonction maintien au froid | Pales, couvercle et bol amovibles, faciles à nettoyer

Ref : ICE100E

Prix* : 349,90 €

*Prix de Vente Conseillé indicatif. Les prix sont fixés librement par les distributeurs.



Ingrédients pour 4 personnes

Sorbet clémentines

- 12 clémentines non traitées
- 4 c. à soupe de miel de fleur

Meringue

- 4 blancs d'œufs
- 220 g de sucre en poudre
- 250 ml de crème liquide
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 6 clémentines épluchées
- sucre glace pour saupoudrer

Dessert glacé de fête

PAVLOVA SORBET CLÉMENTINES

Préparation

1. Râper le zeste de 5 clémentines. Réserver. Presser le jus et mélanger avec le miel. Ajouter les zestes et verser dans la sorbetière. Turbiner le sorbet pendant 50 minutes.
2. Préchauffer le four à 140° C.
3. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Tracez un cercle de 23 cm de diamètre sur le papier.
4. Monter les blancs d'œufs en neige. Incorporer progressivement le sucre pour serrer la meringue. Déposer le mélange de meringue sur le papier sulfurisé. Faire un creux peu profond au centre avec le dos de la cuillère. Cuire au four pendant 70 minutes. La meringue doit être légèrement collante au centre et croustillante à l'extérieur. Laisser la meringue refroidir dans le four en laissant la porte ouverte.
5. Fouettez la crème en chantilly. Incorporez le sucre glace et l'extrait de vanille. Verser le sorbet sur la meringue. Recouvrir avec la crème et décorer avec les clémentines restantes. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.