

Crème glacée à la citrouille

PAINS ET DESSERTS



Centre de formation professionnelle
Jacques-Rousseau

Roch Desjardins,

Chef pâtissier santé 2006

Centre de formation professionnel Jacques-Rousseau

Préparation : 30 minutes

Cuisson : aucune

Rendement : 20 à 25 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Purée de citrouille	1 000 ml	4 tasses	Porter le lait, le sucre, la mélasse, le piment de la Jamaïque et la crème à ébullition. À 77 °F (25 °C), ajouter le lait en poudre en agitant au fouet. Après ébullition, verser sur la purée de citrouille. Refroidir rapidement à 59 °F (15 °C), dans un bol rempli de glaçons en mélangeant avant de turbiner. Turbiner à la sorbetière et mouler.
Lait	750 ml	3 tasses	
Crème 35 %	335 ml	1 ⅓ tasse	
Sucre fin	315 ml	1 ¼ tasse	
Lait en poudre	250 ml	1 tasse	
Mélasse	5 ml	1 c. à s.	
Piment de la Jamaïque	3 ml	½ c. à thé	

Matériel

Thermomètre à bonbon

Sorbetière (ou voir méthode ci-contre)

Comment faire de la crème glacée sans sorbetière.

Trouver un contenant (plastique ou métal) cylindrique qui peut entrer dans un autre contenant cylindrique plus grand (ex : un pot de beurre d'arachide et un grand pot à café). Remplir le petit contenant du mélange à crème glacée, fermer et sceller. Mettre le petit dans le plus grand et remplir l'espace autour du petit de cubes de glace avec une bonne quantité de sel. Fermer et sceller le grand. Prendre des mitaines et secouer le tout ou faire rouler sur le plancher entre 2 personnes. Rouler environ 5 minutes pour ½ tasse de mélange.