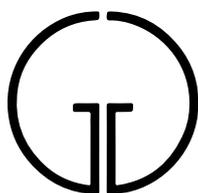




Gelato à La Fraise Recette



Gabriel Pastry Art

Les ingrédients



450ml de lait
entier



225ml de crème épaisse
(36% de matière grasse)



4 gros jaunes d'œufs



170g de coulis
de fraises



2 cuillères à café d'extrait



3/4 cuillères
à café de sel



70g de sucre cristallisé



1 cuillère à soupe
de sucre

La préparation

Dans une casserole à fond épais, versez le lait. Placez la casserole à feu moyen-doux et laissez jusqu'à ce qu'un léger frémissement apparaisse.

Pendant ce temps, séparez les jaunes d'œuf des blancs et dans un bol moyen, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Tempérez les œufs en versant lentement le mélange de lait chaud tout en fouettant continuellement. Versez à nouveau cette crème pâtissière dans la même casserole et placez-la à feux dou, remuez fréquemment avec une cuillère en bois pendant environ 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la crème pâtissière ait légèrement épaissi et nappe le dos d'une cuillère. Ne la portez pas à ébullition, car elle pourrait cailler.

Dans un bol, versez le mélange à travers un tamis de cuisine fin et laissez reposer à température ambiante, en remuant toutes les 5 minutes environ. Ajoutez le sel et la vanille à la crème anglaise et mélangez. Pour refroidir rapidement la crème anglaise en la plaçant dans un bain de glace (versez de l'eau et des glaçons dans un bol et placez le bol avec la crème pâtissière dedans. Une fois qu'elle est complètement refroidie (20 minutes), couvrez le bol de crème pâtissière et placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit très froide, au moins 4 heures ou toute la nuit.

Maintenant nous allons passer à la crème épaisse (il faut qu'elle contienne 36% de matière grasse). Commencez à fouetter la crème épaisse à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, épaisse et moussante.

Incorporez délicatement la crème pâtissière à la crème fouettée, mélangez délicatement à la spatule jusqu'à ce qu'elle soit lisse et épaisse. (Surtout, ne battez pas le mélange ou vous ferez dégonfler la crème fouettée.).

Tada, vous avez votre base de gelato !

Incorporez le sucre à la purée de fraises, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ensuite versez la purée de fraise à la base de gelato en remuant délicatement à la spatule.

Versez le gelato dans un moule à pain ou tout autre récipient adapté à la congélation et placez-le au congélateur. Après 30 minutes, fouettez le gelato pour briser les cristaux de glace. Faites le même processus environ 2 ou 3 fois toujours à 30 minutes d'intervalle, le but est que la glace s'épaississe.

Laissez congeler encore 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que la glace soit congelée avant de la servir. Si la glace est trop dure, laissez-la reposer à température ambiante pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle ramollisse légèrement. Vous pouvez désormais déguster votre délicieux gelato à la fraises!

Le gelato peut être conservé au congélateur jusqu'à 6 semaines.

Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux



[@Gabriel.Pastry.Art](https://www.instagram.com/Gabriel.Pastry.Art)



[Gabriel Pastry Art](https://www.facebook.com/Gabriel.Pastry.Art)



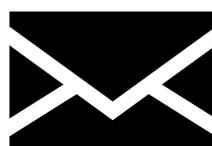
[Gabriel Pastry Art](https://www.linkedin.com/company/Gabriel.Pastry.Art)



[Gabriel Pastry Art](https://www.youtube.com/Gabriel.Pastry.Art)



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



contact@gabriel-pastry-art.fr



09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART



45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

