

# Comment fonctionnent les sorbetières cuisinart ?

---

Les bols doivent être stockés au congélateur pendant au moins 12 heures avant la préparation. Placer-les ensuite sur la base de la sorbetière. Ajouter le mélangeur et le couvercle et mettre en fonction sorbetière. Verser la préparation par l'ouverture sur le couvercle pendant que la sorbetière fonctionne (évite la formation de paillettes dans le sorbet ou la glace). En fin de préparation, il est possible d'ajouter des ingrédients fantaisies par l'ouverture sur le couvercle. Le temps nécessaire à la préparation d'un sorbet ou d'une glace est d'environ 25 minutes.

Attention: pour le modèle Duo Cream, il est important de diviser les recettes par deux. La Duo Cream permet de préparer deux parfums de sorbet ou de glace. A vous de choisir dans ce livre les parfums qui se marient le mieux. Pour un meilleur résultat et une prise plus rapide, il est préférable de préparer vos bases de recettes la veille et de les conserver au réfrigérateur.

## Les bases

---

### Pour un sorbet

- 1 litre d'eau
- 400 g de sucre en poudre
- 100 g de glucose
- 1 litre de pulpe de fruits

Ou

- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre en poudre
- 1 litre de pulpe

### Pour une glace

- 1 litre de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- Parfum suivant votre goût

### Pour une crème glacée

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème liquide
- 200 g de sucre
- Parfum peut varier suivant votre goût

Pour les bases de glace ou crème glacée, le sucre peu varié selon le parfum utilisé. Cuire la préparation comme une crème anglaise et la conserver au réfrigérateur 4 à 5 jours.

Le sirop pour le sorbet se prépare à l'avance de façon à être toujours froid le jour de l'élaboration de la recette. Il se conserve facilement 15 jours au réfrigérateur. Le glucose permet d'améliorer l'onctuosité des sorbets ou glaces, il a aussi une propriété de conservateur (antioxydant).