

Deliciosa

BY KITCHENCOOK

*Livret
de recettes*



mydeliciosa.fr

Sommaire



<i>Glace classique</i>	<i>4</i>
<i>Glace aux légumes</i>	<i>22</i>
<i>Glace pour bébé</i>	<i>32</i>
<i>Glace alcoolisée</i>	<i>36</i>
<i>Glace sans gluten</i>	<i>44</i>
<i>Glace pour chien</i>	<i>50</i>
<i>Comment faire son cornet de glace maison ?</i>	<i>60</i>
<i>Comment faire son topping soi-même ?</i>	<i>68</i>



Glace classique



<i>Glace à la vanille</i>	<i>6</i>
<i>Glace à la fraise</i>	<i>8</i>
<i>Glace au chocolat</i>	<i>10</i>
<i>Glace à la pistache</i>	<i>12</i>
<i>Glace à la menthe</i>	<i>14</i>
<i>Glace à la cannelle</i>	<i>16</i>
<i>Glace au café</i>	<i>18</i>
<i>Glace à la noix de coco</i>	<i>20</i>



Deliciosa



6 pers

Ingrédients :

-  4 jaunes d'œufs
-  80 g sucre
-  30 cl lait
-  25 cl crème liquide
-  1 gousse de vanille



Glace à la vanille

Préparation :

1. **Coupez votre gousse de vanille en 2** dans le sens de la longueur.
2. A l'aide du dos d'un couteau, **prélevez l'ensemble des graines**.
3. Dans une casserole, **chauffez le lait à petite ébullition**.
4. **Ajoutez les graines** ainsi que la **gousse de vanille à votre lait** et **laissez infuser** sur feu **très doux** pendant une **quinzaine de minutes**.
5. **Retirez la gousse** et **filtrez la préparation**.
6. **Mettez vos jaunes d'œufs** avec le reste de sucre dans un récipient.
7. **Mélangez** au fouet manuel ou électrique jusqu'à ce que le **mélange blanchisse et devienne mousseux**.
8. **Ajoutez le lait chaud** en filet tout en mélangeant.
9. **Versez** la préparation dans une casserole et faites chauffer sur **feu doux** en **mélangeant constamment**.
10. **Lorsque la préparation devient nappante** (84 °C), **stoppez la cuisson**.
11. **Laissez refroidir** à température ambiante.
12. Une fois votre préparation refroidie, **ajoutez la crème liquide** et **mélangez**.
13. **Versez** la préparation dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
14. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Deliciosa



Ingrédients :

-  500 g de fraises
-  20 cl crème fluide entière bien froide
-  120 g sucre en poudre



Glace à la fraise

Préparation :

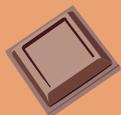
1. **Lavez** et **équeutez** les fraises puis **mixez-les**.
2. **Passez le coulis au tamis** pour éliminer les grains.
3. **Ajoutez** le **sucre en poudre** au coulis de fraises et **mélangez**.
4. **Montez** la crème fluide bien froide en chantilly grâce à un batteur électrique, à la main ou avec un robot.
5. **Mélangez** délicatement le coulis de fraises à la chantilly avec une spatule.
6. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
7. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Deliciosa



Ingrédients :

-  25 cl de crème fraîche
-  50 cl de lait
-  200 g de sucre
-  6 jaunes d'œufs
-  160 g de chocolat noir 70% ou au lait



Glace au chocolat

Préparation :

1. Dans une casserole, à **feu très doux**, faites **tiédir le lait, la crème** et **chocolat coupé en morceaux**.
2. **Remuez bien fort**.
3. **Préparez une seconde casserole** avec les **jaunes d'œufs** et le **sucre**.
4. **Battez le mélange** avec une spatule en bois pour les faire blanchir et mousser.
5. **Lorsque la première préparation est prête**, versez-la par petites quantités sur les œufs blanchis, jusqu'à obtenir une crème épaisse.
6. **Retirez du feu** dès les **premiers frémissements**.
7. **Laissez la préparation refroidir pendant 30min**.
8. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
9. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.



Deliciosa



Ingrédients :

-  60cl de crème liquide
-  6 œufs
-  115g de sucre blanc en poudre
-  150g de pâte de pistache (à réaliser soi-même ou à acheter dans le commerce)



Glace à la pistache

Préparation :

1. **Versez** dans une casserole la crème et **faites-la bouillir** quelques minutes puis retirez du feu.
2. Dans un bol, **séparez** les blancs des jaunes d'œufs et **utilisez seulement les 6 jaunes**.
3. **Ajoutez du sucre** et **fouettez** énergiquement votre mélange **jusqu'à ce qu'il blanchisse**.
4. **Versez la crème liquide** dans le bol et **mélangez doucement**.
5. **Remettez votre préparation** dans une casserole à **feu doux en remuant** afin de permettre à l'ensemble d'épaissir.
6. Puis, **retirez du feu** et **attendez le refroidissement** complet.
7. **Ajoutez** alors la pâte de pistache.
8. **Mélangez** pour obtenir une crème que vous mettrez dans votre machine à la prochaine étape.
9. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
10. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Deliciosa



Ingrédients :

-  25 cl lait
-  Une bonne poignée de feuilles de menthe
-  3 Jaunes d'œuf
-  100 g de sucre en poudre
-  12 cl de crème liquide



Glace à la menthe

Préparation :

1. **Portez à ébullition** le lait avec la moitié du sucre.
2. **Hors du feu ajoutez la menthe** puis **laisser infuser environ 10 min.**
3. Pendant ce temps **mélangez les jaunes d'œufs avec le reste du sucre** jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. **Remettez le lait sur le feu** puis au premier frémissement enlevez la menthe puis versez doucement la moitié du lait sur le mélange œuf, sucre sans cesser de remuer.
5. **Remettez le tout dans la casserole** est à **faire cuire** pendant quelques minutes **sans cesser de remuer** et **sans laisser bouillir**, le mélange doit un peu épaissir juste avant l'ébullition.
6. Puis **hors du feu ajoutez la crème** puis **laisser refroidir 30 min**
7. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
8. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Deliciosa



Ingrédients :

-  80g de sucre
-  4 œufs
-  1/2l de crème liquide entière
-  2 c.à.c de cannelle



Glace à la cannelle

Préparation :

1. **Séparer** les jaunes des blancs d'œufs.
2. **Mélanger** les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement.
3. **Battre la crème en chantilly.**
4. **Battre les blancs en neige ferme.**
5. **Incorporer** peu à peu la chantilly au mélange jaunes-sucre.
6. Puis, **incorporer** peu à peu les blancs en neige à la préparation.
7. **Ajouter la cannelle** et **mélanger** une dernière fois.
8. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmez** pour **40 minutes.**
9. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Deliciosa



Ingrédients :

-  200 ml de lait entier
-  200 ml de crème fraîche
-  1/2 gousse de vanille
-  2 œufs
-  110 g de sucre en poudre (1/2 cup)
-  200 ml de café très fort (4 expressos)



Glace au café

Préparation :

1. **Faire chauffer le lait** dans une casserole pour y faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée
2. **Préparer un café très serré** (4 expressos de 50 ml environ)
3. **Fouetter œufs et sucre** dans un saladier pour faire mousser le mélange, puis **ajouter la crème, le lait et le café**
4. **Laisser refroidir**
5. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmez** pour **40 minutes**.
6. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*

Deliciosa



Ingrédients :

-  450 ml de lait de coco
-  250 ml de crème liquide
-  100 g de sucre
-  50 g de noix de coco râpée
-  3 jaunes d'œufs
-  1 cuillère à soupe de sirop de glucose (pour la conservation, facultatif si la glace est mangée tout de suite)



Glace à la noix de coco

Préparation :

1. **Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre**, dans une casserole, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. **Verser la crème sur ce mélange** et **faire chauffer à 82°C, tout en remuant** avec une cuillère en bois.
3. **Si vous n'avez pas de thermomètre**, vous saurez que la crème est cuite lorsqu'elle est nappante, comme une crème anglaise.
4. **Ajouter le sirop de glucose** et **mélanger** jusqu'à ce qu'il soit fondu
5. **Ajouter ensuite le lait de coco** et **continuer de mélanger**
6. **Ajouter la noix de coco** en poudre et **laisser refroidir**
7. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmez** pour **40 minutes**.
8. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
classique*



Glace aux légumes



<i>Crème glacée aux carottes</i>	<i>24</i>
<i>Crème glacée aux petits pois</i>	<i>26</i>
<i>Glace à la betterave</i>	<i>28</i>
<i>Sorbet au concombre</i>	<i>30</i>



Deliciosa



Ingrédients :

-  476 ml de crème liquide 35%
-  430 ml de lait 3.25%
-  250 ml de purée de carottes maison
-  4 jaunes d'œufs
-  3 œufs
-  250 ml de sucre



Crème glacée aux carottes

Préparation :

1. *Mélangez la crème, le lait et la purée et porter à ébullition.*
2. *Laissez reposer 5 minutes à feu doux.*
3. Dans un bol, *mélangez les 4 jaunes d'œufs*, les *trois œufs* ainsi que *le sucre* et faire *monter en neige* avec un batteur électrique pendant environ 5 minutes.
4. *La masse va doubler et aura une teinte jaune pâle.*
5. *Mettez une louche du mélange de crème* dans le mélange des œufs et *brassez tranquillement* en s'assurant que les œufs ne cuisent pas.
6. *Ajoutez une seconde louche, mélangez tranquillement*, puis *incorporez le reste du mélange.*
7. *Remettez la totalité du mélange* sur le feu et amener à **86 °C** (se fier à la température d'un thermomètre de cuisson).
8. *Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes.*
9. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

Glace aux légumes



Deliciosa



Ingrédients :

-  700g de petits pois
-  3 jaunes d'oeufs
-  100g de sucre
-  200 ml de lait entier
-  200 ml de crème liquide.



Crème

glacée aux petits pois

Préparation :

1. **Dans une casserole d'eau bouillante salée**, plongez vos petits pois durant huit minutes puis égouttez les et plongez les dans l'eau glacée pour garder la belle couleur verte.
2. **Mixez** et **prenez au tamis**.
3. Dans une jatte, **fouettez les jaunes** et **le sucre** jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
4. **Faites bouillir le lait** et **la crème** puis **versez le mélange oeufs-sucre**.
5. **Faites cuire** alors à **feu moyen** durant **10 minutes** jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.
6. **Réservez au frais**.
7. Une fois **la crème bien froide**, y **ajouter la purée de petit pois**.
8. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
9. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

Glace aux légumes



Deliciosa



Ingrédients :

-  500g de betterave
-  20cl de jus de pommes
-  4 cuillères à soupe de sucre à confiture
-  50ml de sirop de glucose
-  Sel



Glace

à la betterave

Préparation :

1. **Mettre les betteraves** dans une eau bouillante pendant environ **20 minutes**, puis les **laisser refroidir**.
2. **Couper les betteraves** en morceaux et les **mixer**.
3. **Ajouter du jus de pomme, du sel, du sucre,** et le **sirop de glucose**, puis **mixer le tout**.
4. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmez** pour **40 minutes**.
5. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.



Deliciosa



Ingrédients :

-  300 grammes de concombres (en dés)
-  150 grammes de sucre
-  1 poignée de menthe
-  1 décilitre d'eau
-  1 blanc d'œuf



Sorbet

au concombre

Préparation :

1. **Mettez le sucre, l'eau** et la **menthe** dans une petite casserole.
2. Chauffez lentement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
3. **Faites ensuite refroidir.**
4. Entretemps **mixez le concombre** en fine purée dans un mixeur.
5. **Mixez-y** ensuite le **sirop de sucre** refroidi avec la **menthe** et le **blanc d'œuf**.
6. **Versez la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmez** pour **40 minutes**.
7. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

Glace aux légumes



Deliciosa

Glace pour bébés

Glace saine pour les bébés

34





Deliciosa



Ingrédients :

-  1 bol de fraises et de framboises (bio idéalement)
-  4 petits fromages blancs type Petits Suisses
-  (3 cuillères à soupe de sirop d'érable)



Glace

saine pour les bébés

Préparation

1. **Commencez par couper les fraises** en morceaux. Pour éviter tout risque de diarrhée, le mieux est de les faire cuire avant, ou pré-bouillir si on veut laisser les framboises entières
2. **Mixez vos fruits** avec le fromage blanc et ajoutez éventuellement du sucre ou du sirop d'érable.
3. **Versez la préparation** dans DELICIOSA et **programmez** pour 40 minutes. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer **un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte**

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
pour bébé*



Glace alcoolisée*



<i>Glace au champagne</i>	<i>38</i>
<i>Glace au mojito</i>	<i>40</i>
<i>Glace à l'anisette</i>	<i>42</i>

**« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération »*



Deliciosa



Ingrédients :

-  140 g de sucre
-  10 g de jus de citron
-  60 g de glucose
-  335 g d'eau
-  480 g de champagne



Glace au champagne

Préparation :

1. Pour réaliser cette **recette de sorbet au champagne**, commencez par préparer tous les ingrédients.
2. **Porter l'eau à ébullition** avec le **sucre** et le **glucose**.
3. **Laisser bouillir** le temps que **le sucre fonde** et forme un sirop. **Ajouter le champagne** et le **jus de citron**.
4. **Chinoiser**.
5. **Verser la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
7. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer **un cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération »

*Glace
alcoolisée*



Deliciosa



Ingrédients :

-  150g de sucre
-  1 filet de rhum
-  22cl d'eau
-  30g de glucose
-  4 citrons pressés
-  1 botte de menthe fraîche



Glace au mojito

Préparation :

1. **Faire chauffer l'eau et le sucre ensemble sur feu doux**, y ajouter le glucose et le faire fondre également (attention à ne pas faire bouillir).
2. **Mettre cette préparation dans un saladier et la faire refroidir au frigo.**
3. **Presser les 4 citrons en jus** et réduire les feuilles de menthe au hachoir.
4. **Mélanger les préparations** et laisser refroidir.
5. **Verser la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes.** Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération »

*Glace
alcoolisée*

Deliciosa



Ingrédients :

-  25cl d'eau
-  25cl d'anisette
-  50cl de lait entier
-  50cl de crème fraîche liquide
-  200g de sucre



Glace à l'anisette

Préparation :

1. Dans un saladier, **mélangez l'eau, l'anisette, le lait et le sucre.**
2. Dans un large bol, **montez la crème fraîche en chantilly** au fouet ou au batteur électrique.
3. **Incorporez en douceur la crème chantilly** à la préparation.
4. **Verser la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes.**
5. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.
6. **Servez directement** ou **gardez au congélateur** en attendant que vos convives terminent leur partie de pétanque.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération »

*Glace
alcoolisée*



Glace sans gluten



Glace sans gluten chocolat

46

Glace sans gluten à la mangue

48



Deliciosa



4 pers

Ingrédients :

2 càc de maïzena
1 boîte de lait concentré non sucré
20cl de crème liquide entière
140g de sucre glace
50g de cacao amer
45g de cacao type Nesquik



Glace sans gluten chocolat

Préparation

1. **Mettez la crème liquide et le lait concentré au congélateur pendant 10 min.** Ajoutez la maïzena, le sucre glace, les deux cacaos dans une jarre.
2. **Une fois bien frais, sortez la crème et le lait concentré puis ajoutez-les à la jarre,** au fur et à mesure en mélangeant constamment au fouet manuel ou électrique. **Laissez reposer une quinzaine de minutes.**
3. **Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes.** Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
sans gluten*



Deliciosa



6 pers

Ingrédients :

2 mangues
1 demi citron
60g de sucre fin
1 yaourt brassé bio de
préférence



Glace sans gluten à la mangue

Préparation

1. *Pelez les mangues et coupez les en dés* puis ajoutez-les dans un blender avec le jus de citron, le yaourt et le sucre. Réservez pendant une 15aine de minutes.
2. *Versez la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes.* Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un cycle de refroidissement la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
sans gluten*



Glace pour chien



<i>Glace à la saucisse de foie</i>	<i>52</i>
<i>Glace au beurre de cacahuète</i>	<i>54</i>
<i>Glace à base de nourriture humide</i>	<i>56</i>
<i>Glace aux fruits</i>	<i>58</i>



Deliciosa



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de fromage blanc (alternative : flocons d'avoine)
- 2 cuillères à soupe de saucisse de foie pour chien
- Un filet d'huile pour la consistance (alternative : bouillon de viande)



Glace à la saucisse de foie

Préparation :

1. *Hacher tous les ingrédients*
2. *Ajouter l'huile à la fin*, afin d'homogénéiser la préparation.
3. *Verser la préparation* dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
4. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
pour chien*

Deliciosa



Ingrédients :

-  2 cuillères à soupe de yaourt nature
-  1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète non sucré et non salé
-  1/2 banane



Glace

au beurre de cacahuète

Préparation :

1. *Mixer tous les ingrédients*
2. *Verser la préparation dans DELICIOSA et programmer pour 40 minutes.*
3. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
pour chien*



Deliciosa



Ingrédients :

 Nourriture humide

 Un peu d'eau



Glace

à la base de nourriture humide

Préparation :

1. **Mélanger l'eau** et **la nourriture humide** (pâtés...)
2. **Verser la préparation** dans **DELICIOSA** et **programmer** pour **40 minutes**.
3. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum **900ml** de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
pour chien*



Deliciosa



Ingrédients :

-  2 cuillères à soupe d'eau
-  1/2 pomme
-  1/2 banane
-  1 petite poignée de fraises, myrtilles ou framboises



Glace aux fruits

Préparation :

1. *Mélanger les fruits avec l'eau* et réduire le tout en purée.
2. *Si votre chien tolère le lactose*, vous pouvez ajouter un peu de yaourt nature au mélange.
3. *Pour les plus gourmands*, il est possible d'ajouter un peu de miel.
4. *En revanche, il ne faut pas ajouter de sucres ou autres édulcorants, nocifs pour le chien.*
5. *Verser la préparation* dans **DELICIOSA** et *programmer* pour **40 minutes**.
6. Si la consistance de la glace n'est pas à votre goût vous pourrez relancer un **cycle de refroidissement** la glace deviendra plus compacte.

ATTENTION !!! Vous pouvez mettre au maximum 900ml de préparation à glace dans la machine. Vous pouvez conserver le reste au frigo pendant 24h ou l'utiliser en plusieurs fois dans la même journée.

*Glace
pour chien*



Comment faire son cornet de glace maison ?



<i>Cornet nature maison</i>	<i>62</i>
<i>Cornet chocolat maison</i>	<i>64</i>
<i>Cornet crème pâtissière maison</i>	<i>66</i>



Deliciosa



Ingrédients :

-  2 blancs d'oeufs
-  115 g de sucre en poudre
-  1 c.à.c d'extrait de vanille
-  3 c.à.s de lait
-  150 g de farine
-  1 pincée de sel

Vous pouvez, selon vos envies et vos goûts, parfumer votre pâte avec de l'extrait de vanille, de la fleur d'oranger, du rhum, de la cannelle.



Cornet

nature maison

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger les blancs d'oeufs et le sucre.
2. Ajouter ***l'extrait de vanille, le lait et le beurre fondu***
3. Mélanger
4. Ajouter la farine tamisée et mélanger jusqu'à ***obtenir une pâte homogène et un peu épaisse***
5. Vous pouvez ***conserver la pâte crue 48h au frigo*** en filmant le saladier. Faire chauffer le fer à bricellets ou une crêpière si vous n'avez pas
6. l'appareil.
7. ***Avec le bricellet :*** Verser, en son centre, une bonne cuillère à soupe de votre pâte et refermer l'appareil. ***Laisser cuire jusqu'à ce que votre gaufrette soit dorée.*** Attention, plus elle sera cuite, plus elle sera difficile à travailler. Façonner les cornets aussitôt que les gaufrettes sortent de l'appareil en les enroulant sur un cône tout en serrant bien la pointe.
8. ***Avec une crêpière :*** Verser au centre une bonne cuillère à soupe de votre pâte, ***essayer d'avoir une épaisseur homogène et la plus fine possible.*** Vous pouvez vous aider du T de votre crêpière ou du dos d'une louche. Retourner le cornet lorsqu'il est bien doré et ***laisser cuire environ 2 min*** de chaque côté (surveiller la cuisson car la puissance de cuisson peut varier d'une plaque à l'autre.)
9. ***Transvaser votre gaufrette sur une planche à découper,*** munissez-vous d'un cône (fait maison : avec du papier cartonné que vous allez rouler comme un cône puis en ajoutant du film alimentaire par-dessus ou d'un cône en aluminium vendu dans le commerce.) ***Mettez votre cône sur le bord de la gaufrette puis roulez-le quand il est encore chaud.*** Laisser poser quelques secondes le temps qu'il durcisse puis démouler vos cônes. ***Recommencer l'opération avec la pâte restante.***

Pour les plus gourmands et gourmets, ***vous pouvez aussi tremper le haut de vos cônes dans du chocolat fondu et les rouler directement dans des billes de sucre, des cacahuètes ou noisettes pilées, de la noix de coco râpée...***

Pour varier, faites des coupelles. Placez votre gaufrette encore chaude dans des petits moules type muffins en tapissant bien le fond et en essayant de faire une collerette sur les bords du moule et attendez qu'elle refroidisse pour démouler.

Profitez-en aussi pour faire des cigarettes russes en enroulant votre gaufrette autour d'un petit cylindre de bois (queue de cuillère en bois). »

*Cornet
maison*

Deliciosa



Ingrédients :

-  2 blancs d'oeufs
-  115 g de sucre en poudre
-  1 c.à.c d'extrait de vanille
-  3 c.à.s de lait
-  150 g de farine
-  1 pincée de sel
-  30g de chocolat



Cornet chocolat maison

Préparation :

1. Dans un saladier, **mélanger les blancs d'oeufs et le sucre.**
2. Ajouter **l'extrait de vanille, le lait et le beurre fondu**
3. Mélanger
4. Ajouter la farine tamisée et **mélanger jusqu'à obtenir une pâte**
5. **homogène et un peu épaisse**
Vous pouvez conserver la pâte crue 48h au frigo en filmant le saladier
6. Faire chauffer le fer à brictelets ou une crêpière si vous n'avez pas l'appareil.
7. Avec le brictelet : Verser, en son centre, une bonne cuillère à soupe de votre pâte et refermer l'appareil. Laisser cuire jusqu'à ce que votre gaufrette soit dorée. Attention, plus elle sera cuite, plus elle sera difficile à travailler. Façonner les cornets aussitôt que les gaufrettes sortent de l'appareil en les enroulant sur un cône tout en serrant bien la pointe.
8. **Avec une crêpière** : Verser au centre une bonne cuillère à soupe de votre pâte, **essayer d'avoir une épaisseur homogène et la plus fine possible.** Vous pouvez vous aider du T de votre crêpière ou du dos d'une louche. Retourner le cornet lorsqu'il est bien doré et laisser cuire environ 2 min de chaque côté (surveiller la cuisson car la puissance de cuisson peut varier d'une plaque à l'autre.)
9. **Transvaser votre gaufrette sur une planche à découper**, munissez-vous d'un cône (fait maison : avec du papier cartonné que vous allez rouler comme un cône puis en ajoutant du film alimentaire par-dessus ou d'un cône en aluminium vendu dans le commerce.) **Mettez votre cône sur le bord de la gaufrette puis roulez-le quand il est encore chaud.** Laisser poser quelques secondes le temps qu'il durcisse puis démouler vos cônes. **Recommencer l'opération avec la pâte restante.**
10. Faites **fondre les 30g de chocolat au bain marie**, puis trempez le bout de vos cornets dans le chocolat. Faites sécher vos cornets verticalement sur une plaque.

Pour varier, faites des coupelles. Placez votre gaufrette encore chaude dans des petits moules type muffins en tapissant bien le fond et en essayant de faire une collerette sur les bords du moule et attendez qu'elle refroidisse pour démouler.

Profitez-en aussi pour faire des cigarettes russes en enroulant votre gaufrette autour d'un petit cylindre de bois (queue de cuillère en bois). »

*Cornet
maison*



Deliciosa



Ingrédients :

🍌 1 rouleau de pâte feuilletée

LA CRÈME :

🍷 150 ML de crème liquide entière

🍷 4 cuillères à soupe de mascarpone

🍷 Sucre vanillé (2/3 sachets selon vos goûts).



Cornet

crème pâtissière maison

Préparation :

1. A l'aide d'une roulette, **taillez des bandes de pâte feuilletée** d'environ **2 cm de largeur** et **enroulez sur des moules** en formes de cornets (voir sur la recette du cornet comment en réaliser simplement à la maison).
2. A défaut, **utilisez du carton** et **du film alimentaire** ou directement en **papier aluminium** que vous aurez façonné en cornet au préalable.
3. **Déposez les cornets sur une plaque** recouverte de papier cuisson et enfournez dans un **four préchauffé à 180°C (thermostat 6)**.
4. **Surveillez la cuisson.**
5. Ils doivent être **légèrement dorés**.
6. **Sortez les cornets du four** et **laissez-les refroidir** avant de les démouler délicatement.

PRÉPARATION DE LA CRÈME :

7. **Fouettez la crème liquide** avec le sucre au batteur électrique jusqu'à obtenir une crème chantilly.
8. **Ajoutez le mascarpone** et **battez de sorte à obtenir une crème épaisse**.
10. **Réservez au frais une dizaine de minutes.**
11. A l'aide d'une **poche à douille**, **garnissez les cornets de crème au mascarpone**.



Deliciosa

Topping maison

Topping maison

70





Deliciosa



6 pers

Ingrédients :

-  100 g de beurre doux à température ambiante
-  200 g de sucre glace
-  2 cuillères à soupe de lait
-  1 cuillère à café d'extrait de vanille



Topping maison

Préparation

1. **Mélangez la moitié du sucre et le beurre** jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et bien homogène.
2. **Versez ensuite l'extrait de vanille et une cuillère à soupe de lait** tout en travaillant la préparation.
3. **Ajoutez le reste de lait et de sucre glace** et continuez de bien **mélanger** afin d'avoir une texture crémeuse et lisse.
4. **Un conseil, lorsque le glaçage est trop liquide, laissez-le reposer une quinzaine de minutes au réfrigérateur.**
5. **Si vous souhaitez lui donner de la couleur, ajoutez une pointe de couteau de colorant alimentaire.**

*Topping
maison*





Deliciosa

BY KITCHENCOOK

*Livret
de recettes*

mydeliciosa.fr

