

ICE CREAM FLAVORS

SAVEURS DE CRÈME GLACÉE - SABORES DE HELADO - EISSORTEN

Ingrid's Strawberry Ice Cream

Ingredients (at room temperature)

- 1 ¼ lb strawberries roughly chopped and hulled. If you wish, set aside some sliced strawberries for garnish
- ¾ cup superfine sugar (plus 2 tablespoons)
- 2 cups whole milk
- 2 cups heavy cream
- 1 vanilla bean
- 10 large egg yolks
- 2 tablespoons lemon juice
- Waffer cups for serving (optional)
- Ice-cream maker or plastic container

Directions

Place strawberries into a bowl with 2 tablespoons of superfine sugar and leave them to infuse with flavour. Pour the milk and cream into a heavy-based saucepan, and add the vanilla bean. Bring mix nearly to the boil, take it off the heat and leave to infuse for 20 minutes. Whisk the egg yolks and the 175g / ¾ cup sugar. Remove the vanilla bean and pour, whisking the while, the warm liquid over the yolks. Put the pan back on the heat with the cream, milk, egg and sugar mixture and stir the custard until it thickens. Leave bowl to cool. Puree the strawberries in a processor, and when the custard is cool fold in the lemon juice and strawberry puree. Freeze the ice cream in an ice-cream maker, or in a plastic container in the freezer. If you do the latter you should give it a good beating every hour for 3 hours as it freezes by hand or in the processor. This gets rid of any ice crystals that form and that make the ice cream crunchy rather than smooth.



Crème glacée aux fraises

Ingédients • 1 ¼ livre de fraises coupées et équeutées - réservez quelques tranches de fraises pour garnir - si désiré • ¾ de t. de sucre fin • 2 t. de lait entier • 2 t. de crème à fouetter • 1 gousse de vanille • 10 gros jaunes d'oeufs • 2 c. à soupe de citron • des coupes de glace gaufré - si désiré une sorbetière ou un contenant en plastique

Préparation Laissez reposer les fraises avec 2 c. à table de sucre dans un bol. Versez le lait et la crème à fouetter dans une casserole et ajoutez la gousse de vanille. Amenez presque à ébullition, retirez la casserole du feu et laissez infuser 20 minutes. Battez les jaunes d'oeufs et ¾ tasse de sucre. Retirez la gousse de vanille et versez le liquide chaud dans le mélange de jaunes d'oeufs. Retourner la casserole sur le feu, chauffez et mélangez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir. Réduisez les fraises en purée et ajoutez la crème refroidie; mélangez doucement ensemble avec le jus de citron. Congelez la crème glacée dans une sorbetière ou dans un contenant en plastique. Si vous utilisez un contenant, battez le mélange à chaque heure pour les trois premières heures de congélation. Cela évitera la formation de cristaux de glace.

Helado de Fresas

Ingredientes • ½ kg. de fresas congeladas o frescas, sin el centro y cortadas. Si lo desea, separe algunas fresas para decorar • ¾ t. azúcar ultra-fina (más 2 cda.) • 2 t. leche entera • 2 t. crema entera • 1 vaina de vainilla • 10 yemas de huevos grandes • 2 cda. jugo de limón • Vasitos de barquillo (op.) • Máquina para hacer helado o un contenedor de plástico

Preparación Coloque las fresas en un bol con las 2 cdas. de azúcar superfino y déjelas tomar sabor. Vierta la leche y la crema en una olla y añada la vaina de vainilla. Justo antes de que hierva, retire la olla y deje enfriar por 20 minutos. Bata las yemas de huevo y los ¾ de taza de azúcar. Retire la vaina de la mezcla de leche y vierta el líquido sobre las yemas. Vuelva a colocar la mezcla al fuego y revuelva hasta que espesa. Retire y deje enfriar. Licue las fresas, y cuando la mezcla de yema y leche esté fría, incorporela junto con el jugo de limón. Lleve el helado al congelador en una máquina para hacer helado o en un contenedor de plástico. Si lo coloca en un contenedor de plástico debe batirlo cada hora por 3 hs., esto evita la formación de cristales.

Erdbeereis

Zutaten • 500g geputzte und halbierte Erdbeeren - nach Wunsch ein paar in Scheiben geschnittene Erdbeeren zum Garnieren zur Seite legen. • 150g feinen Zucker • 475 ml Vollmilch • 475 ml Schlagsahne • 1 Vanilleschote • 10 Eigelb • 30 ml Zitronensaft • Eiswaffeln (nach Wunsch) • Eismaschine oder Plastikcontainer

Zubereitung Erdbeeren mit 20g feinem Zucker in einer Schüssel ziehen lassen. Milch und Schlagsahne in einen Topf gießen und Vanilleschote dazugeben. Mischung fast zum Kochen bringen, vom Ofen nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Eigelb und den restlichen Zucker schlagen. Die Vanilleschote rausnehmen und die warme Milchmischung in die Eigelbmischung gießen. Mischung wieder auf dem Ofen aufwärmen und rühren bis sie verdickt. Schüssel kühlen lassen. Erdbeeren pürieren und sobald die Eigelbmischung abgekühlt ist mit Zitronensaft unterheben. Das Eis in einer Eismaschine oder in einem Plastikcontainer gefrieren. Beim Plastikcontainer die folgenden drei Stunden jede Stunde die Eismischung schlagen während sie gefriert. Es verhindert, daß sich Eiskristalle bilden.