

Glaces des Alpes : 1.9 – Livret de recettes**Savoirs faire** : Document long avec style, table des matières et index**Pré-Requis** : Savoir saisir et mettre en forme un texte**Durée** : 30 minutes**Important :**

- La mise en forme retenue est indicative. Vous êtes libre de la modifier et de retenir d'autres images
- Les images ont été prises sur l'internet (Attention, si cette brochure était appelé à être diffusée et publiée, il faudrait utiliser des photos libres de droit ou acheter des photos).
- Les recettes proposées ont été prises sur le site : <http://www.ice-cream-recipes.com/>

1. Ouvrir le document : **Livret de recettes**2. Sauvegarder le livret dans le dossier : **Glaces des Alpes** sous le nom : **Livret de recettes**3. Mettre le document au format **A5** et paramétrer les marges désirées

4. Mettre en forme le livret de la façon suivante en utilisant les styles de caractères

Glace à la vanille

Voici deux recettes pour une glace vanille maison. La première est base de crème anglaise (œufs et crème) et la deuxième est ultra rapide, idéale pour les enfants !

**Recette à base de crème anglaise****Ingrédients :**

4 jaunes d'œufs, 250ml de lait, 250ml de crème épaisse, 100g de sucre en poudre, 2 cuillères à café d'extrait de vanille.

Comment faire :

1. Porter le lait doucement à ébullition dans une casserole.
2. Dans un saladier, bien mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'une crème homogène.
3. Verser le lait chaud en remuant sans cesse dans le mélange précédent.
4. Transférer le mélange dans la casserole en la posant sur un feu doux et faire cuire le mélange en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il épaississe. (**Ne pas faire bouillir car le mélange risque de coaguler**).
5. Quand un film se forme sur le dos de la cuiller retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

Cette base de crème peut être utilisée pour bien d'autres recettes.

6. Une fois refroidie, ajouter la crème épaisse et l'extrait de vanille
7. Transférer le tout dans une sorbetière en suivant les instructions du fabricant.

Recette rapide**Ingrédients :**

250ml de crème fleurette, une petite boîte de lait condensé, 1 à 2 cuillères café d'extrait de vanille (selon le goût).

Comment faire :

1. Verser tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger.
2. Transférer le mélange dans une sorbetière et congeler en suivant les instructions du fabricant.

2

Glace au chocolat

Voici deux recettes pour une glace au chocolat maison. La première est à base de crème anglaise (œufs et crème) et la deuxième est ultra rapide, idéale pour les enfants !

**Recette à base de crème anglaise****Ingrédients :**

5 jaunes d'œuf, 500ml de lait, 250ml de crème épaisse, 50g de sucre, 3 cuillères à soupe de cacao en poudre.

Comment faire :

1. Faire la crème anglaise (voir recette de la glace à la vanille page précédente) et au moment de retirer la casserole du feu pour faire refroidir le mélange, ajouter le cacao.
2. Mettre le mélange au congélateur pour qu'il soit bien frais. Quand la glace commence à prendre, y ajouter la crème en fouettant le tout pour qu'il se mélange bien.
3. Transférer le mélange dans la sorbetière et congeler en suivant les instructions du fabricant.

Recette rapide**Ingrédients :**

5 cuillères à soupe de cacao en poudre, une grosse boîte de lait condensé, 250ml de lait.

Comment faire :

1. Mélanger le lait et le lait condensé.
2. Dissoudre le cacao dans un peu d'eau chaude.
5. Une fois le cacao complètement dissout, l'incorporer au mélange de laits. Transférer le mélange dans la sorbetière et congeler en suivant les recommandations du fabricant.

3

Glace aux éclats de chocolat**Ingrédients :**

250ml de lait, 250ml de crème païsse, 75g de sucre en poudre, 125g de chocolat noir.

**Comment faire :**

1. Mettre le lait et le sucre dans une casserole et chauffer doucement pour faire fondre le sucre.
2. Laisser refroidir avant d'y ajouter la crème.
3. A l'aide d'un couteau, réaliser des éclats de chocolat (Rader ou couper de fine tranche de chocolat afin de réaliser des brisures).
4. Mettre le mélange dans la sorbetière et congeler en suivant les recommandations du fabricant. NE PAS OUBLIER d'incorporer les éclats de chocolat dès que la glace commence à prendre.

4

Glace à la fraise**Ingrédients :**

3 jaunes d'œuf battus, 250ml de lait, 500ml de crème épaisse, 100g de sucre, une dizaine de fraises de taille moyenne, 1 cuillère à café d'essence de vanille, une pince de sel.

Comment faire :

1. Equeutés et lavées les fraises
2. Ecraser les fraises avec la moitié du sucre (50g).
3. Les mettre de côté.
4. Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œuf avec le lait, le sel et le restant de sucre.
5. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition en remuant sans cesse. **Attention, ne pas faire bouillir**
6. Transférer le mélange dans un saladier préalablement refroidi au congélateur et réfrigérer le tout pendant 3 heures en remuant le mélange de temps en temps.
7. Une fois bien frais, mélanger la crème et l'essence de vanille puis ajouter le mélange fraise/sucre.
8. Transvaser le tout dans la sorbetière et suivre les recommandations du fabricant.

5

**Glace à la noix de pécan
croustillante
et au sirop d'érable****Ingrédients :**

100g de noix de pécan concassées, 50g de beurre, 2 cuillères soupe de sucre de canne roux, 2 cuillères à soupe de sirop d'érable, 375ml de lait, 375ml de crème épaisse.

Comment faire :

1. Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter les noix concassées.
2. Saupoudrer de sucre et faire cuire en mélangeant sur un feu moyen pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les noix soient croustillantes. **Attention - une flamme trop grande brûlera les noix en leur donnant un goût amer.**
3. Laisser refroidir.
4. Verser le lait dans une casserole, y mélanger la crème et finalement les noix.
5. Toujours en remuant, ajouter le sirop d'érable et bien mélanger.
6. Verser la préparation dans une sorbetière en suivant les instructions du fabricant.

6

Glace la banane**Ingrédients :**

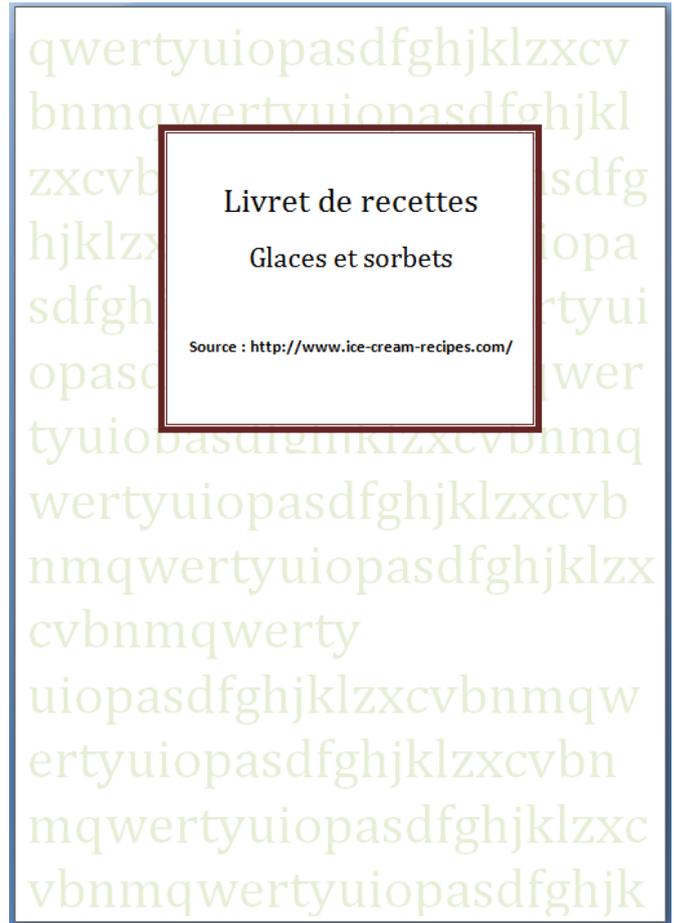
375ml de lait ou de crème ou un mélange des deux (selon les goûts), 100g de sucre en poudre, 3 bananes mûres.

Comment faire :

1. Ecraser les bananes et les mettre dans un saladier.
2. Y verser le lait, la crème et le sucre, et bien mélanger le tout.
3. Transvaser le tout dans la sorbetière et congeler en suivant les instructions du fabricant.

7

6. Créer une première page de couverture (La présentation peut être différente)



7. Créer la table des matières suivante sur la 2^e page

Sommaire

| | |
|--|---|
| Glace à la vanille | 3 |
| Recette à base de crème anglaise | 3 |
| Recette rapide..... | 3 |
| Glace au chocolat..... | 4 |
| Recette à base de crème anglaise | 4 |
| Recette rapide..... | 4 |
| Glace aux éclats de chocolat..... | 5 |
| Glace à la fraise..... | 6 |
| Glace à la noix de pécan croustillante et au sirop d'érable..... | 7 |
| Glace la banane..... | 8 |

The image shows a glass bowl filled with ice cream. It contains several scoops of different colors (pink, yellow, white) and is topped with fresh fruit like strawberries, kiwi, and orange slices, along with some cream and chocolate shavings.

1

8. Créer l'index suivant en fin de document à partir des produits utilisés dans les recettes

| Index des produits utilisés | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| B | L |
| Banane 8 | Lait condensé 4 |
| C | N |
| Cacao en poudre 4 | Noix de pécan 7 |
| Chocolat 4 | |
| Crème anglaise 3 | S |
| crème épaisse 3, 4, 6, 7 | Sirop d'érable 7 |
| Crème fleurette 3 | Sucre 3, 4, 5, 6, 7, 8 |
| | Sucre de canne 7 |
| E | Sucre en poudre 3, 5, 8 |
| Eclats de chocolat 5 | V |
| Erable 2, 7 | Vanille 3 |
| Extrait de vanille 3 | |
| F | |
| Fraise 6 | |

8

9. Sauvegarder le livret de recettes

10. Imprimer le document