

Glace zabayone

Temps :

- 30min préparation
 - ~4h pour prise de la glace
-

Ingrédients :

- 50cl crème fleurette
 - 5 **jaunes** d'oeufs
 - 110g de sucre
 - 10cl de vin blanc moelleux + 2 cuillères à soupe
- Vins : Moscato, Passito, Marsala, Amaretto, Limoncello, Gewurztraminer, Sauterne...
-

Étapes :

1. Fouetter la crème bien froide à petite puis moyenne vitesse. Elle va devenir mousseuse, presque ferme. Recouvrir de film plastique, mettre au frigo.
 2. Dans une casserole verser les jaunes et le sucre, mélanger. 3. Faire cuire au bain-marie en fouettant constamment. Ajouter le vin en 2 fois. La préparation doit devenir mousseuse et doubler de volume (~5-10min)
 3. Verser dans un récipient froid et fouetter encore un peu.
 4. Incorporer la crème délicatement en ajoutant cuillère par cuillère avec des mouvements de bas en haut.
 5. Mettre au congélateur.
 6. Toutes les demi-heures, mélanger. Quand elle commence à prendre (~1h), ajouter les 2 cuillères de vin
-

Revision #2

Created 21 March 2021 19:38:01 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin