GLACE VANILLE NINJA CREAMI

4 jaunes d’œufs de gros calibre

1 cuillère à soupe de sirop de canne

55g de sucre semoule

250ml de crème entière liquide

90ml de lait entier

1 gousse de vanille entière, coupée en deux dans la longueur et grattée

Préparation:

- **Étape 1**

  Placez les jaunes d’œufs, le sirop de canne et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu’à incorporation complète et dissolution du sucre.

- **Étape 2**

  Ajoutez la crème entière liquide, le lait et la gousse de vanille dans la casserole, puis mélangez.

- **Étape 3**

  Faites chauffer la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse à l’aide d’un fouet ou d’une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu’à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.

- **Étape 4**

  Retirez la base du feu et versez-la dans un pot vide en

la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.

- **Étape 5**

  Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour informations sur l’assemblage et le fonctionnement.

- **Étape 6**

  Une fois le bol en place, assurez-vous que l’appareil est allumé. Appuyez sur GELATO. Si la base est grumeleuse, réassemblez le bol, réinsérez le bol dans l’unité et appuyez sur RE-SPIN.

- **Étape 7**

  Une fois le mélange terminé, ajoutez des garnitures ou ingrédients supplémentaires (en utilisant MIX-IN) ou utilisez RE-SPIN si vous le souhaitez. Puis enlevez la glace gelato du pot et servez immédiatement.

LES CONSEILS DE NINA:

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur à une température inférieure et placez le pot dans sa partie la plus froide.

REMARQUE : si votre congélateur est trop froid, la glace gelato peut sembler grumeleuse. Si c’est le cas, utilisez RE-SPIN pour mélanger un peu plus la préparation.

RE-SPIN Si vous n’utilisez pas le programme MIX-IN, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat

plus crémeux si la texture est grumuleuse.