



Guide de référence rapide pour l'achat d'une sorbetière

Table des matières

- **Qu'est-ce qu'une sorbetière?**
- **Types de sorbetières**
- **Autres façons de préparer de la crème glacée à la maison**
- **Quels ingrédients pouvez-vous utiliser dans une sorbetière?**
- **Quoi d'autre pouvez-vous préparer avec une sorbetière?**
- **Pouvez-vous utiliser des substituts laitiers dans une sorbetière?**
- **Quels éléments rechercher pour une sorbetière?**

Avec une sorbetière à la maison, vous pouvez préparer des gâteries rafraîchissantes et délicieuses dans votre propre cuisine tout au long de l'année à l'aide des ingrédients et saveurs que vous préférez.

Qu'est-ce qu'une sorbetière?

Une sorbetière est un petit électroménager de cuisine que vous pouvez utiliser pour préparer de la crème glacée, mais aussi d'autres types de desserts glacés à la maison. Les sorbetières fonctionnent en congelant et barattant ou en mélangeant des ingrédients.

Types de sorbetières

1. Sorbetières à compresseur

Les sorbetières à compresseur utilisent la réfrigération extérieure pour refroidir le bol ainsi que la pale de barattage pour congeler les ingrédients tandis qu'ils sont mélangés, sans compter qu'elles sont faciles à utiliser, offrant un mode automatique.

Les avantages d'une sorbetière à compresseur

Obtenez de plus grosses quantités : vous pouvez généralement préparer plusieurs portions pour les familles nombreuses et les réceptions.

Rapide : les sorbetières à compresseur peuvent produire de grandes quantités de crème glacée en moins d'une heure

Facile à utiliser : avec un mode automatique et des minuteries intégrées, préparer de la crème glacée est un jeu d'enfant.

Maintient la température : vous obtiendrez toujours la bonne température pour de la crème glacée pouvant être mangée avec une cuillère.

Les désavantages d'une sorbetière à compresseur

Plus chère : comme elles sont plus volumineuses et sont dotées de la réfrigération intégrée, les sorbetières à compresseur sont les plus chères.

Peut être plus difficile à nettoyer : manipulez soigneusement et retirez le bol pour le laver à la main. Doit être nettoyée rapidement : si vous ne nettoyez pas votre sorbetière immédiatement, le mélange peut durcir et coller aux parois.

2. Sorbetières à congélation préalable

Vous aurez besoin de ranger le bol au congélateur pour au moins quelques heures pour qu'il soit suffisamment froid avant de préparer de la crème glacée. Ajoutez ensuite le bol à la machine, qui n'a pas de réfrigération



intégrée, puis commencez le processus.

Les avantages d'utiliser une sorbetière à congélation préalable

Parfaite pour les propriétaires de congélateurs-coffres : si vous avez l'espace nécessaire dans votre congélateur pour ranger le bol, vous pouvez le laisser pour qu'il soit prêt à tout moment.

Parfaite pour les plus petites familles : les sorbetières à congélation préalable produisent généralement de plus petites quantités et prennent moins de place sur le comptoir.

Facile à nettoyer : lavez les pièces dans l'évier facilement et essuyez-les.

Les désavantages d'une sorbetière à congélation préalable

Nécessite une préparation à l'avance : si vous oubliez de mettre le bol au congélateur, vous ne pouvez pas préparer de crème glacée spontanément.

Prend de la place : les personnes n'ayant pas beaucoup d'espace dans leur congélateur auront plus de problèmes avec les sorbetières à congélation préalable.

Ne produit que de petites quantités : les sorbetières à congélation préalable ont tendance à être plus petites, de sorte qu'elles ne sont pas idéales pour les familles plus nombreuses ou les réceptions.

Autres façons de préparer de la crème glacée à la maison

Techniquement, vous n'avez pas besoin d'une sorbetière pour préparer de la crème glacée à la maison.

Accessoires de batteur sur socle pour sorbetière : des marques comme KitchenAid et Cuisinart proposent des accessoires de batteur sur socle pour préparer de la crème glacée.

Les bols doivent cependant être congelés au préalable.

Mélangeurs à haute puissance : vous n'obtiendrez pas la même texture onctueuse, mais vous pouvez préparer

des options plus saines avec une texture plus molle et même des laits frappés.

Machine de Yonanas : cette machine unique utilise des fruits congelés et les pousse dans une chute pour obtenir la texture de la crème glacée sans sucre ajouté, produits laitiers, ni autres ingrédients.

Quels ingrédients pouvez-vous utiliser dans une sorbetière?

Ingrédients essentiels : Crème épaisse (ou alternative sans produits laitiers), lait (ou lait fermenté pour le yogourt glacé), sucre.

Ingrédients facultatifs : extrait de vanille (ou d'autre saveur), œufs (pour une texture semblable à de la crème anglaise),

aliments pour ajouter de la saveur (chocolat, fruits, noix, légumes, herbes), sirops (chocolat, caramel), poudre de cacao, fruits frais ou congelés, noix grillées, spiritueux (réduire la quantité de sucre si vous utilisez du brandy

ou du rhum, car l'alcool empêchera la crème glacée de devenir aussi ferme)

Quoi d'autre pouvez-vous préparer avec une sorbetière?

Gelato : texture plus riche et onctueuse, utilise plus de lait que de crème et pas de jaunes d'œufs.

Yogourt glacé : remplace la crème par du lait fermenté pour un goût plus acidulé.

Sorbet : fruits et sucre avec une texture plus riche puisqu'il n'y a pas de produits laitiers.

Jus de fruits glacé : consistance crémeuse avec l'ajout de blancs d'œufs ou de gélatine.

Pouvez-vous utiliser des substituts laitiers dans une sorbetière?

Habituellement, oui, mais vous aurez besoin de quelque chose d'aussi épais que de la crème, comme du lait de coco ou du lait de noix de cajou, qui ont une teneur en matières grasses plus élevée.

Vous pouvez également utiliser une autre solution de rechange au lait comme du lait d'amande ou du lait d'avoine et ajouter des agents épaississants comme de la fécule de maïs, du beurre végétalien, du



tofu ou de l'huile d'olive.

Quels éléments rechercher pour une sorbetière?

Taille : tenez compte de l'espace que la sorbetière prend sur le comptoir, de la fréquence à laquelle vous prévoyez faire de la crème glacée

et de la quantité de crème glacée que vous voudrez préparer à la fois.

Vitesse : la plupart des sorbetières prennent entre 20 et 40 minutes, mais tenez compte du temps de précongélation avec un

modèle à congélation préalable si vous ne voulez pas garder le bol dans le congélateur en tout temps.

Facilité d'utilisation : les modèles à compresseur sont simples et certains sont dotés de commandes à une touche.

Nettoyage simple : recherchez des pièces amovibles; les pièces lavables au lave-vaisselle sont encore meilleures.

Couvercle transparent : il est important de pouvoir voir la crème glacée en cours de préparation : ça fait partie du plaisir!

Divers réglages : certaines sorbetières ont différents réglages pour différentes textures, des plus molles aux plus dures.

Durabilité, fiabilité et performance : votre sorbetière devrait provenir d'une marque réputée, être conçue pour durer

et avoir de bonnes évaluations.

Sécurité : les verrous pour enfants et les matériaux sans BPA sont des caractéristiques utiles à prendre en considération.

Fonctionnalités supplémentaires : jetez un coup d'œil aux fonctionnalités supplémentaires comme la possibilité de garder au frais, les écrans numériques faciles à lire, des réglages de dureté et même des livres de recettes pour vous aider à commencer.