

Glace chocolat-caramel en cornet gaufrette

Une délicieuse glace au chocolat avec des inclusions de caramel.

environ 8 portions



up to 40 Min.



Ingrédients:

Pour le caramel:

50 gr. de beurre
40 gr. de sucre
200 ml de lait concentré sucré

Pour la glace au chocolat:

200 gr. de chocolat au lait
400 ml de crème fraîche liquide
environ 125 gr. de crème fraîche épaisse
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker

Pour les cornets gaufrettes:

50 gr. de beurre
100 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 oeuf
100 gr. de farine de blé
200 ml de lait

1 Préparation du caramel:

Placez le beurre, le sucre et le lait concentré dans une casserole et portez à ébullition en remuant constamment avec une cuillère en bois. Maintenez l'ébullition 5 min. à feu moyen sans cesser de remuer. Vous devez obtenir une préparation crémeuse. Remarque : Si des taches brunes apparaissent dans le mélange lors de la cuisson, pas d'inquiétude, elles ne donneront aucun goût à votre préparation. Étalez le caramel sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'env. ½ cm. Laissez refroidir puis coupez le caramel en petits morceaux.

2 Préparation de la glace au chocolat:

Cassez grossièrement le chocolat. Dans une casserole, faites chauffer 200 ml de crème fraîche liquide et incorporez le chocolat. Mélangez la crème au chocolat avec le sucre vanillé bourbon, la crème fraîche épaisse et les 200 ml de crème fraîche liquide restants. Placez la préparation dans une sorbetière et turbinez pendant env. 30 min. Incorporez en suite le caramel et turbinez 10 min. supplémentaires. Remarque : pour l'utilisation de la sorbetière, reportez-vous aux instructions du fabricant.

3 Préparation des cornets:

Faites fondre le beurre dans une petite casserole puis versez dans un récipient et placez au réfrigérateur. Préchauffez le gaufrier à température maximale. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé au beurre. Travaillez les ingrédients au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux. Ajoutez l'œuf en remuant pendant env. ½ min. en travaillant à vitesse rapide. Incorporez la farine en alternant avec le lait et en travaillant à vitesse moyenne.

4 Baissez la température du gaufrier à température moyenne. Huilez le gaufrier. Versez l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Formez des cônes avec la pâte immédiatement après l'avoir sortie du gaufrier. Répétez l'opération jusqu'à obtention d'environ 12 cônes. Laissez refroidir.

5 Remplissez les cônes de crème glacée avant de servir.

Conseils

- Vous pouvez préparer la glace sans sorbetière. Pour cela, il vous suffit de mettre votre glace dans un récipient et le placer 1 h au réfrigérateur. Remuez la préparation puis remettez au réfrigérateur pendant 2 h en remuant de temps en temps pour obtenir une masse crémeuse.
- Les cônes peuvent être conservés dans une boîte hermétique.