

## Glace et popsicle faits maison pour l'été



En **été**, rien de mieux qu'un dessert froid pour se rafraîchir. **Les glaces et sucettes glacées faites maison** sont des options délicieuses et rafraîchissantes pour économiser de l'argent et rester au frais pendant les journées les plus chaudes.

Ici, vous apprendrez à préparer ces délices à la maison et à déguster des saveurs incroyables !

### Principaux points de cet article :

- Avantages de préparer **des glaces et des sucettes glacées faites maison**
- Équipement et ingrédients nécessaires
- **Recettes de glaces maison**
- Conseils pour préparer la parfaite **crème glacée maison**
- **Recettes de glaces maison**

### Pourquoi faire des glaces et des sucettes glacées maison ?

Préparer des **crèmes glacées et des sucettes glacées maison** est une option délicieuse et saine

pour ceux qui cherchent à se rafraîchir dans la chaleur de l'été. De plus, il présente plusieurs avantages par rapport aux produits industrialisés. Découvrez les raisons de faire des glaces et **des sucettes glacées maison**

- Contrôle des ingrédients ;
- Des options plus saines ;
- Personnalisation des saveurs ;
- Réduction des coûts ;
- Impact environnemental réduit.

Lorsque vous préparez des glaces et **des sucettes glacées faites maison** vous avez un contrôle total sur les ingrédients utilisés, vous permettant ainsi de choisir des options plus saines et plus naturelles.

De plus, il est possible de personnaliser les saveurs selon vos préférences et de réduire les coûts par rapport aux produits industrialisés.

Et aussi, en optant pour une production maison, vous contribuez à réduire l'impact environnemental causé par le transport et l'emballage des produits industrialisés.

En ce qui concerne la santé, il est important de souligner que les glaces et les **popsicles faits maison** ne contiennent pas de conservateurs ni d'additifs chimiques, qui peuvent être nocifs pour le corps.

De plus, certaines recettes de glaces et de popsicles maison peuvent être végétaliennes ou sans sucre, offrant ainsi des options plus saines et plus inclusives pour tous les goûts et tous les besoins.

Pour toutes ces raisons, préparer des glaces et des sucettes glacées maison est un excellent choix pour se rafraîchir et profiter de saveurs naturelles et variées, ainsi que pour promouvoir une alimentation plus saine et plus consciente.

## Équipement et ingrédients nécessaires

Avant de commencer à préparer vos glaces et sucettes glacées maison, vous devez vous préparer avec le bon équipement et les bons ingrédients. Voici ce dont vous aurez besoin :

### Équipement

ObjetDescriptionMachine à glacell existe deux types : avec compresseur et sans compresseur. Le premier est plus cher, mais produit une glace à la texture plus crémeuse. La seconde est plus simple, mais nécessite de pré-congeler les ingrédients.Moules à glacesIls peuvent être en plastique ou en silicone et sont parfaits pour faire des sucettes glacées à la maison. Assurez-

vous d'avoir des baguettes en bois à ajouter au mélange. Mélangeur Si vous n'avez pas de sorbetière, utilisez un mixeur pour mélanger les ingrédients afin d'obtenir une glace plus crémeuse. Pots de stockage Pour conserver vos glaces et sucettes glacées maison et les conserver au congélateur.

## Ingrédients

Les ingrédients de base pour faire de la **crème glacée maison** sont le lait, la crème, le sucre et l'essence de vanille. Pour les sucettes glacées, vous pouvez utiliser des jus naturels, des fruits, du lait et du sucre. Voir ci-dessous une liste de certains des principaux ingrédients :

- Lait entier
- Crème fraîche
- Sucre raffiné
- Essence de vanille
- Jus naturels (citron, orange, fruit de la passion, etc.)
- Fruits frais (fraises, mangue, ananas, etc.)
- Lait de coco
- Barre de chocolat
- Châtaignes (noix, amandes, etc.)

Maintenant que vous savez quel équipement et quels ingrédients utiliser, vous êtes prêt à commencer à préparer vos propres glaces et sucettes glacées à la maison !

## Recettes de glaces maison

Si vous recherchez des recettes faciles et délicieuses pour réaliser **des glaces maison** voici quelques suggestions qui raviront vos papilles et rafraîchiront votre **été**.

### Glace au citron

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré ;
- 1 boîte de crème ;
- Jus de 3 citrons ;
- Zeste de citron au goût

Méthode de préparation :

1. Dans un mixeur, battre le lait concentré, la crème et le jus de citron jusqu'à obtenir un mélange homogène ;
2. Ajoutez le zeste de citron et mélangez délicatement avec une cuillère ;
3. Versez le mélange dans un récipient avec couvercle et placez-le au congélateur pendant au moins 4 heures ;

4. Servez votre glace au citron maison avec plus de zeste de citron dessus.

## Glace au chocolat et amandes

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré ;
- 1 boîte de crème sans lactosérum ;
- 1 tasse de chocolat en poudre ;
- 1/2 tasse d'amandes hachées.

Méthode de préparation :

1. Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients, sauf les amandes ;
2. Ajoutez les amandes hachées et remuez à nouveau ;
3. Versez le mélange dans un récipient avec couvercle et placez-le au congélateur pendant au moins 5 heures ;
4. Servez votre glace au chocolat maison avec d'autres amandes hachées dessus ;
5. Glace aux fruits rouges.

Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré ;
- 1 boîte de crème ;
- 1 tasse de fraises hachées ;
- 1/2 tasse de mûres ;
- 1/2 tasse de framboises

Méthode de préparation :

1. Dans un mixeur, mixez les fraises jusqu'à obtenir un mélange lisse ;
2. Ajoutez les mûres et les framboises et battez à nouveau jusqu'à consistance lisse ;
3. Dans un bol, mélangez ce mélange de fruits avec le lait concentré et la crème ;
4. Versez le mélange dans un récipient avec couvercle et placez-le au congélateur pendant au moins 6 heures ;
5. Servez votre glace aux baies maison avec quelques baies entières dessus.

Avec ces **recettes de glaces maison** vous avez la possibilité d'essayer de nouvelles saveurs et de rester au frais en été d'une manière saine et délicieuse !

## Conseils pour préparer une glace maison parfaite

Faire de la glace maison peut sembler facile, mais pour obtenir la texture et la saveur parfaites, vous devez faire attention à certains détails importants. Voici quelques conseils pour rendre votre glace maison encore plus délicieuse :

- Utilisez des ingrédients de qualité : le choix des ingrédients fait toute la différence dans le résultat final de votre glace maison. Choisissez des fruits frais et de bonne qualité, du lait entier et de la crème fraîche.
- Soyez prudent lors de la préparation de la base : pour garantir une base onctueuse et homogène, mélangez bien tous les ingrédients et faites chauffer à feu doux en remuant constamment.
- Respectez le temps de congélation : pour que votre glace atteigne la consistance idéale, il est important de respecter le temps de congélation indiqué dans la recette.
- Battez la glace avant de servir : sortir la glace du congélateur et la battre au batteur pendant quelques minutes avant de servir permet de la rendre plus crémeuse.

N'oubliez pas que chaque recette a ses particularités et peut nécessiter un soin particulier. Avec ces conseils et un peu de pratique, vous pourrez réaliser la glace maison parfaite et surprendre tout le monde !

## Recettes de glaces maison

En plus de la crème glacée, les sucettes glacées faites maison peuvent être une option délicieuse et rafraîchissante pour l'été. Vous pouvez préparer des sucettes glacées avec différentes saveurs et ingrédients naturels qui garantissent un dessert plus sain et plus savoureux.

Ci-dessous, nous vous présentons quelques-unes des meilleures **recettes de glaces maison** à essayer !

### Posicle aux fruits rouges

Ingrédients :

- 1 tasse de fraises
- 1/2 tasse de framboises
- 1/2 tasse de mûres
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau

Méthode de préparation :

1. Mélangez les fruits dans un mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau et placez sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laisser refroidir.
3. Mélanger le sirop de sucre avec les fruits mixés et verser le mélange dans les moules à glaces.
4. Placez les moules au congélateur pendant au moins 6 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

## Posicle à la noix de coco et à l'ananas

Ingrédients :

- 2 tasses d'ananas haché
- 1 tasse de lait de coco
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillère à café d'essence de vanille

Méthode de préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Versez le mélange dans des moules à glace et ajoutez des bâtonnets de glace.
3. Placez les moules au congélateur pendant au moins 6 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Essayez d'autres combinaisons de fruits et de saveurs pour créer vos propres délicieuses glaces faites maison !

## Options saines de glaces et de popsicles maison

Quand nous pensons à la crème glacée et aux sucettes glacées, nous pensons à des options pleines de sucre et d'ingrédients industrialisés qui peuvent nuire à notre santé.

Mais saviez-vous qu'il est possible de préparer des glaces et des **popsicles faits maison sains et délicieux** ? Découvrez quelques options ci-dessous :

### Glace à la banane

Cette recette de glace maison est très simple à préparer et ne nécessite qu'un seul ingrédient : la banane ! Pour le préparer, congelez simplement des bananes mûres et mixez-les au robot culinaire jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients, comme des noix et des fruits rouges, pour varier la saveur.

### Glace végétalienne à la noix de coco

Pour ceux qui recherchent une option sans lactose, la glace végétalienne à la noix de coco est un excellent choix. Mélangez simplement le lait de coco, le sucre Demerara et la noix de coco râpée dans un mélangeur et placez-le au congélateur. En plus d'être une option plus saine, c'est très savoureux !

### Posicle aux fruits rouges

Cette glace maison est composée de fruits rouges, riches en antioxydants et en vitamines. Pour le réaliser, mixez simplement les fruits (comme les fraises, les framboises et les myrtilles) avec de l'eau dans un mixeur, ajoutez un peu de sucre ou de miel, placez dans des moules et placez au congélateur.

## Glace au yaourt grec et au miel

Cette option de glace maison est préparée avec du yaourt grec, riche en protéines et qui vous aide à rester rassasié plus longtemps. Pour le préparer, mélangez simplement du yaourt grec naturel, du lait écrémé, du miel et de la vanille et placez au congélateur.

Avec ces glaces et **recettes saines de popsicles maison** vous pouvez vous rafraîchir sans sacrifier votre santé. Et le meilleur : ce sont des options faciles à préparer avec des ingrédients abordables. Essayez-le et profitez de l'été d'une manière plus saine !

## Glaces et popsicles faits maison pour les enfants

Tous ceux qui ont des enfants à la maison savent à quel point ils aiment les friandises, surtout en été ! C'est pourquoi nous avons rassemblé quelques **recettes de glaces faciles** des sucettes glacées maison qui raviront vos tout-petits et les rafraîchiront lors des journées les plus chaudes.

Pour la glace, essayez cette recette simple de glace à la fraise :

Ingrédients :

- 2 tasses de fraises fraîches
- 1 boîte de lait concentré
- 1 boîte de crème
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation :

1. Mélanger les fraises dans un mixeur jusqu'à ce qu'elles forment une purée ;
2. Ajoutez les autres ingrédients et battez à nouveau jusqu'à consistance lisse ;
3. Versez le mélange dans un bol ou une casserole, couvrez d'une pellicule plastique et placez au congélateur pendant environ 6 heures ;
4. Après congélation, mixez à nouveau dans un mixeur ou un robot pour rendre la glace plus crémeuse avant de servir.

En ce qui concerne les sucettes glacées, que diriez-vous de cette délicieuse option de sucettes glacées à la mangue ?

Ingrédients :

- 2 mangues mûres
- 1/2 tasse d'eau
- 1/4 tasse de sucre
- Jus d'1 citron

Méthode de préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à obtenir une consistance lisse ;
2. Versez le mélange dans des moules à glaces et insérez les bâtonnets ;
3. Placer au congélateur pendant environ 4 heures ;
4. Pour démouler, passez les moules sous l'eau chaude pendant quelques secondes avant de retirer les cure-dents.

Avec ces recettes pratiques et délicieuses, vous séduisez les enfants et vous pourrez même vous amuser à réaliser les recettes ensemble ! Profitez-en !

## **Desserts avec glaces et sucettes glacées maison**

L'une des meilleures façons de savourer une glace ou des sucettes glacées est de l'utiliser comme dessert après un repas. En plus d'être délicieux, c'est un dessert rafraîchissant qui plaît à tout le monde.

Maintenant, avec nos recettes de desserts faits maison à base de glaces et de popsicles, vous pouvez faire passer votre jeu de desserts au niveau supérieur ! Vous trouverez ci-dessous quelques idées créatives pour transformer vos desserts simples en quelque chose de plus !

### **1. Coupe glacée à la banane**

Couches de banane, glace vanille maison et sauce caramel maison. Cette coupe glacée est un dessert classique qui plaît à tous les palais. Pour le rendre encore meilleur, ajoutez quelques noix grillées ou de la crème fouettée fraîche.

### **2. Brownie avec glace**

Un brownie chaud, avec une glace à la crème sur le dessus, crée une combinaison froide et chaude à laquelle il est difficile de résister. Pour une touche de décoration supplémentaire, ajoutez quelques pépites de chocolat par dessus.

### **3. Bol de fruits avec glace**



Un bol de fruits rafraîchissant et sain peut être transformé en un délicieux dessert avec juste un peu de glace maison.

Choisissez vos fruits préférés, ajoutez une boule de glace de votre choix et décorez avec du granola ou des noix. Non seulement c'est délicieux, mais c'est aussi un dessert sain.

#### **4. Tarte glacée et chocolat**

Cette tarte est un dessert élégant et facile à réaliser qui épatera vos convives. Utilisez une croûte à tarte pré-préparée et remplissez-la de glace à la menthe maison.

Recouvrir d'un peu de chocolat fondu et décorer de chantilly. Et c'est tout – vous obtenez un dessert délicieux et élégant en un rien de temps.

Ce ne sont là que quelques-unes des nombreuses options de desserts que vous pouvez créer avec de la glace et des sucettes glacées faites maison. Utilisez votre imagination et créez quelque chose de spécial pour vous et vos invités. Nous espérons que nos recettes vous aideront à créer un dessert unique et délicieux !

### **Conclusion**

Il est indéniable que préparer des glaces et des sucettes glacées maison est un excellent moyen de se rafraîchir en été et de contrôler les ingrédients que nous consommons. J'espère que ce guide vous a été utile pour découvrir de nouvelles recettes et vous aventurer en cuisine.

Rappelant les principales recettes présentées, nous avons la délicieuse glace à la banane, la glace rafraîchissante au citron, la savoureuse glace à la noix de coco et la glace aux fruits rouges.

De plus, nous avons vu comment préparer des glaces et des sucettes glacées avec des ingrédients plus sains et des options végétaliennes pour tous les goûts.

Enfin, nous ne pouvons pas oublier les desserts avec glaces et popsicles faits maison, qui sont une véritable explosion de saveurs et de créativité. Des tasses décorées aux gâteaux glacés, l'imagination est la limite.

Alors, au travail ! Essayez les recettes, inventez vos propres variations et profitez au maximum de cet été délicieux avec des glaces et des sucettes glacées maison.

### **FAQ**

#### **Pourquoi faire des glaces et des sucettes glacées maison ?**

Faire des glaces et des sucettes glacées maison présente plusieurs avantages par rapport à l'achat de produits industrialisés. Vous pouvez choisir les ingrédients, éviter les additifs

artificiels et contrôler la quantité de sucre, ce qui en fait des options plus saines.

De plus, c'est une activité amusante à faire en famille et permet de créer des saveurs personnalisées.

## **Quels équipements et ingrédients sont nécessaires ?**

Pour réaliser des glaces maison, vous aurez besoin d'un mixeur ou mixeur, d'une sorbetière (en option), de récipients de conservation et, bien sûr, des ingrédients de la recette, comme le lait, la crème, le sucre et autres arômes de votre choix. .

Dans le cas des glaces à l'eau, vous aurez besoin de moules et de bâtonnets de glace.

## **Quelles sont les recettes de glaces maison ?**

Il existe plusieurs délicieuses **recettes de glaces faites maison** vous pouvez opter pour des saveurs classiques, comme le chocolat, la vanille et la fraise, ou essayer des combinaisons plus créatives, comme le café au chocolat ou la mangue à la noix de coco. Le choix vous appartient !

Essayez les différentes recettes et découvrez laquelle est votre préférée.

## **Quels sont quelques conseils pour préparer une glace maison parfaite ?**

Pour obtenir une glace maison parfaite, il est important de suivre quelques conseils. Utilisez des ingrédients frais et de qualité, suivez les proportions indiquées dans la recette, respectez les temps de congélation et mélangez bien la base de glace pour la rendre crémeuse.

Il est également important d'ajouter un certain type de stabilisant, tel que la *gomme guar* ou la *gomme xanthane*, pour améliorer la texture.

## **Quelles sont les recettes de glaces maison ?**

Tout comme dans le cas de la crème glacée, les options de **recettes de glaces maison** sont infinies. Vous pouvez préparer des glaces aux fruits en utilisant du jus naturel ou des morceaux de fruits hachés.

Vous pouvez également ajouter des ingrédients tels que du yaourt ou du lait de coco pour les rendre encore plus crémeux. Laissez libre cours à votre imagination et créez vos propres saveurs !

## **Quelles sont les options saines pour les glaces et les sucettes glacées faites maison ?**

Si vous recherchez des options plus saines, vous pouvez opter pour des glaces et des sucettes

glacées faites maison avec des ingrédients naturels, comme des fruits frais et des édulcorants alternatifs, comme le miel ou la cassonade.

Il existe également des options végétaliennes, utilisant des substituts de lait et de crème à base de plantes. Profitez de recettes saines sans renoncer à la saveur !

## Quelles sont les recettes de glaces et de popsicles maison pour les enfants ?

Les enfants adorent les glaces et les sucettes glacées ! Pour plaire aux papilles des plus petits, vous pouvez réaliser des glaces et des sucettes glacées aux saveurs plus sucrées, comme le chocolat, la fraise ou la vanille.

Vous pouvez également faire preuve de créativité et ajouter des morceaux de chocolat, des biscuits ou des pépites colorées pour les rendre encore plus amusants.

## Quelles sont quelques recettes de desserts avec des glaces et des sucettes glacées maison ?

Les possibilités de desserts avec des glaces et des sucettes glacées faites maison sont infinies. Vous pouvez préparer des milkshakes, des coupes glacées, des pavés, des tartes surgelées et même combiner de la crème glacée avec des fruits frais pour créer un délicieux parfait.


Libérez votre imagination et créez des desserts irrésistibles pour impressionner vos invités.

[receita]

.

## Temps de cuisson

 Difficulté Facile

 10 glaces

 150 Calories

 30 Minutes

## Ingrédients

- 1 tasse de fraises
- 1/2 tasse de framboises
- 1/2 tasse de mûres
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau

## Méthode de préparation



**Mixez les fruits dans un mixeur jusqu'à obtenir une consistance lisse.**



**Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau et faites chauffer sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser refroidir.**



**Mélanger le sirop de sucre avec les fruits mixés et verser le mélange dans les moules à glaces.**



**Placez les moules au congélateur pendant au moins 6 heures ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes.**



[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[\*\*https://tastyculinaryjourney.info\*\*](https://tastyculinaryjourney.info)