

Comment reproduire l'onctuosité des glaces des pros et du commerce?

Les desserts glacés posent un défi technique : ils doivent garder saveur et souplesse et résister à la dénaturation par le temps et par le puissant choc thermique de la congélation. Les matières grasses s'agglutinent lors de la congélation, les bulles d'air incorporées à la confection se dispersent, les molécules d'eau se cristallisent en paillettes rendant la glace granuleuse et désagréable en bouche. Pour éviter les gros cristaux, il faut d'abord éviter que le contenu en eau ne soit trop haut (c'est pourquoi on réalise le *Sorbet à la Fraise* avec de la pulpe et non du jus et les Glaces à base de crème entière et non de lait). Il faut aussi remuer pendant le refroidissement, ce que la sorbetière réalise à votre place. Faute de cet appareil, vous remuerez et fouetterez à intervalles réguliers les sorbets (résultat relativement efficace, voir le *Sorbet aux Pêches*) et glaces (moins fameux). En version industrielle, la quantité d'air introduite lors de la phase de congélation est appelée *overrun*¹. Certaines de ces glaces sont à 100% d'*overrun*. La crème, même épaisse, que vous ajouterez à l'appareil à glace est idéalement fouettée pour incorporer de l'air.

Les pros emploient des appareils de mesurage très précis comme les réfractomètres et les densimètres (pour le sirop de sucre), ainsi que des machines à turbiner professionnelles au résultat incomparable avec ceux que vous obtiendrez en sorbetière. Les cuisiniers professionnels utilisent en sus du sucre des recettes classiques du glucose (cristal ou atomisé) ou du sucre inverti... deux versions de sucre qui sont encore moins « sucre naturel » que le sucre blanc. Comme si c'était possible ! Certes, ils améliorent la réussite, le soyeux, la légèreté des glaces et pâtisseries... mais bon et bof, à la fin !

¹ J'ai été très tentée de traduire des extraits du gros livre « *On Food and Cooking* » de Harold McGee (sous-titre: *Science et Légende en Cuisine*). Celui-ci expose en images au microscope comment se comporte le produit en congelant. Mais les premiers lecteurs de ces textes ont crié au loup. En termes moins élégants, il est vrai... En gros, un tas de synonymes pour « ennuyeux ». Exit le père McGee. Restons avec Hervé This.

Émulsifiants & C°

Les glaces du commerce sont onctuosifiées par des liants, comme la farine de caroube clarifiée. En industrie, quelques adjuvants de fabrication sont autorisés pour la réalisation des glaces et des sorbets : 22 colorants, des arômes² à bouche que veux-tu, des émulsifiants comme la lécithine (E322), des stabilisants³. Les colorants sont autorisés pour une raison évidente. Les émulsifiants ne sont employés que dans les glaces et non dans les sorbets. Ils servent à maintenir stable une émulsion (mélange entre deux ou plusieurs substances non miscibles), ce qui produira un produit à consistance fixe. Nous utiliserons en cuisine ménagère des œufs et/ou de la crème, qui serviront tant d'émulsifiants que de stabilisants. Pas besoin d'arômes ou d'exhausteurs de goût ici, car nous utilisons des aliments ressourçants, riches en saveurs. Pour les sorbets, vous choisirez des parfums suffisamment puissants pour faire face au choc du froid : agrumes, fraises et fruits des bois, pêches, melon, fruit de la passion. Ne conservez pas votre œuvre plus de quelques jours au congélateur, car sans exhausteur, elle y perdrait ses parfums autant que sa souplesse.

Doses de sucre

En version maison, ce sont ici les seuls desserts où je n'ai pas trouvé de solution pour sous-doser en sucre. Il faut respecter les doses des recettes classiques, car le fait de congeler atténue les goûts. Par ailleurs, le sucre (tel quel ou en sirop) aide à rendre la glace un peu plus onctueuse. Ne lésinez pas, mais restez dans des zones supportables. Le sucre doit être en sirop (sorbets) ou en ruban avec les jaunes d'œufs (crèmes) pour éviter que les cristaux de sucre ne restent entiers.

² L'appellation « arôme naturel » est tout à fait trompeuse. Le résultat final n'a plus rien de naturel. De nombreuses allergies et intolérances se révèlent chez l'humain à l'égard de ces arômes, pourtant inoffensifs dans les tests cliniques sur des animaux. Ah, si la liste d'additifs « anodins » qui circule chez les consommateurs pouvait être définitive !

³ comme les alginates (E401), les carraghénates (E407) – tous extraits d'algues rouges ou brunes; la farine de caroube (E410) et la farine de guar (E412) – extraits de graines de légumineuses; la gomme de gellane (E418), la gomme de xanthane (E415) - gommes de fermentation; la gélatine ou les caséines (protéines animales); la carboxyméthylcellulose (E466 - CMC), dérivé de la cellulose du bois; la pectine E440; la gomme adragante E413.