



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

GELATO

1 $\frac{2}{3}$ tasses (415 ml)	eau
1 $\frac{1}{2}$ tasses (375 ml)	lait (3.25%)
$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml)	crème (35%)
$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml)	sucre
1 $\frac{1}{2}$ c. à table (22.5 ml)	sirop de maïs
2 tasses (500 ml)	mélange de petits fruits
1 c. à thé (5 ml)	extrait de vanille

1. Placer les petits fruits dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que les petits fruits soient complètement réduits en purée.
2. Combiner la purée de petits fruits et tous les autres ingrédients dans une casserole moyenne.
3. Faire cuire lentement jusqu'à 175°F (80°C) tout en mélangeant. Retirer du feu aussitôt que le mélange atteint 175°F (80°C).
4. Couvrir et réfrigérer au moins 6 heures avant de continuer.
5. Verser le mélange dans le bol isotherme et faire brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, pendant environ 25 minutes (varie selon la machine utilisée).

Quantité : Cette recette donne un litre de produit liquide.

YOGOURT GLACÉ

$\frac{3}{4}$ tasse (180 ml)	lait (3,25%)
$\frac{1}{3}$ tasse (80 ml)	sucre
4 tasses (1L)	yogourt à la vanille
2 tasses (500 ml)	mélange de petits fruits
1 c. à thé (5 ml)	extrait de vanille

1. Combiner le lait et le sucre dans un bol pouvant aller au four à micro-ondes. Faire chauffer le mélange au four à micro-ondes 3 minutes afin de dissoudre le sucre. Mélanger, couvrir et réfrigérer pendant la nuit.
2. Placer les petits fruits dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que les petits fruits soient complètement réduits en purée.
3. Combiner la purée de petits fruits et tous les autres ingrédients dans un bol.
4. Verser le mélange dans le bol isotherme et faire brasser jusqu'à ce que le mélange épaisse, pendant environ 25 minutes (varie selon la machine utilisée).

Quantité : Donne environ quatorze portions de $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml).

Canada