

### ESQUIMAU À LA VANILLE

#### 1

#### Origine & Création

Les sorbets glacés sont connus par l'Homme depuis l'époque des Perses.

La glace, enlevée de lacs en hiver étaient placée dans des glacières (fosses de dizaines de mètres couverte d'un toit isolant) dans lesquelles on disposait de la paille et de la glace par alternance. Elle tenait ainsi jusqu'à l'été !

En France, nous devons la popularité et la diffusion du sorbet à Catherine de Médicis.

En 1668, Francesco Procopio met à la mode la consommation de glace au Café Procope à Paris.

Au temps du Roi Soleil (Louis XIV) , sa cour pouvait déguster des crèmes glacées l'été. Versailles possédait 13 glacières dans son parc !

A la fin du 19ème siècle, des marchands de glaces déambulaient dans les rues des cités, connaissant un succès énorme.

Le mot cône (utilisé comme réceptacle comestible pour la crème glacée) remonte à 1888 dans le livre de cuisine de Mme A.B. Marshall.

#### 2

#### Les + de Le Chef en Box

-N'utilisez pas de produit allégés pour éviter la formation de cristaux dans la glace sinon vous obtiendrez une texture de granité.

-Ne pas trop cuire le mélange pour ne pas avoir de grumeaux.

Si cela vous arrive, un coup de mixeur plongeant et l'affaire est réglée !

-Le super Neutrose est un stabilisateur, il permet de limiter la formation de cristaux et d'avoir une meilleure onctuosité.

#### 3

#### Les + de Popotte

-Si vous avez la flemme de faire vous même votre glace, vous pouvez également remplir vos moules à esquimaux avec de la glace déjà prête, vous remettez au congélateur et vous passez à la déco.