

ICED° METHOD



Glaces maison

20 recettes pour la machine à racler

Moulinex Dolci · Tefal Dolci · Ninja Creami

par Stefano Chef

Qui je suis

Stefano Chef · ICED Method



Je suis Stefano, chef italien établi en Moravie, en République tchèque, où je tiens un restaurant-pizzeria. Ma famille est italo-japonaise : ma femme vient de Kanagawa et est également cheffe. Cet échange entre deux cultures gastronomiques très différentes — la générosité italienne et la précision japonaise — a profondément nourri ma cuisine, et dans le futur nous publierons aussi des ouvrages à quatre mains.

Depuis des années je travaille avec des machines qui transforment des bases congelées en préparations crémeuses : d'abord le Pacojet professionnel, puis le Ninja Creami Deluxe, et aujourd'hui aussi les Tefal Dolci et Moulinex Dolci.

Au fil du temps, j'ai mis en forme une méthode systématique pour obtenir de la qualité de glacier avec des machines domestiques. Je l'ai appelée ICED Method — un cadre simple, en quatre temps, qui élimine 90 % des problèmes de cristaux de glace, séparation de phase, texture poudreuse.

Ce petit livre que vous tenez entre les mains — ou plus probablement sur votre écran — est offert gratuitement à la communauté Facebook Moulinex Dolci / TEFAL. Aucun jargon technique, aucun ingrédient introuvable. Vingt recettes simples pour commencer, prendre confiance avec la machine, comprendre comment elle réagit. Les recettes plus pointues — sorbets professionnels, glaces protéinées, recettes keto, créations régionales — arrivent dans les livres payants du projet ICED Method.

— Stefano

Le projet ICED Method

Amener la machine à racler à son potentiel maximum

Les machines à racler de bloc congelé — Ninja Creami, Tefal Dolci, Moulinex Dolci — sont une révolution domestique. Elles permettent à n'importe qui de produire chez soi des glaces, sorbets et préparations crémeuses dont la texture rivalise, en bonne partie, avec celle des laboratoires de glacier professionnels.

Mais ces machines sont aussi jeunes. La littérature technique sur leur usage est rare, dispersée, souvent approximative. Beaucoup de recettes que l'on trouve en ligne sont copiées-collées sans calcul des équilibres, sans compréhension de ce qui fait qu'une glace est crémeuse ou bien dure comme une pierre dès la sortie du congélateur.

Notre travail silencieux

ICED Method est le résultat de plusieurs années de tests, de mesures et de validations croisées entre Pacojet professionnel et les machines domestiques. Nous travaillons sur les paramètres qui comptent vraiment : PAC (pouvoir anti-congelant), POD (pouvoir édulcorant), solides totaux, matières grasses, équilibre eau libre, sources scientifiques vérifiables (Goff & Hartel, USDA FoodData Central).

Sans entrer dans des détails que nous gardons pour les ouvrages payants, nous pouvons dire ceci : il est possible, avec les bons équilibres, de faire des choses que la plupart des utilisateurs croient impossibles avec ces machines. Sorbets à la framboise sans cristaux. Glaces protéinées sans le goût de carton de la whey. Versions keto qui restent crémeuses. Sherbets vegan qui ne « tranchent » pas. Glaces régionales européennes avec des ingrédients comme le Pedro Ximénez ou l'olivello spinoso.

Ce livre gratuit est une porte d'entrée. Il vous fait prendre confiance avec votre machine, vous montre comment lire les indications de re-spin, comment gérer les ingrédients délicats. Quand vous serez à l'aise — et vous le serez vite — les volumes ICED Method® vous attendent.

icedmethod.com

Site officiel du projet · Ouvrages techniques

Volume I des sorbets professionnels (92 recettes) déjà disponible

Notre communauté

Le seul groupe où l'on parle vraiment de ces machines

Vous avez acheté votre Tefal Dolci ou Moulinex Dolci. Le manuel fait 12 pages. La notice donne 6 recettes. Et après ?

Après, il y a les vraies questions : comment nettoyer le couvercle ? Que faire quand la lame ne descend plus ? Pourquoi le programme s'arrête au bout de 30 secondes ? Quel accessoire compatible acheter ? Combien de temps les pièces de rechange restent disponibles ? Ma glace est granuleuse — pourquoi ? Le re-spin n'a pas marché — qu'est-ce que j'ai raté ?

Vous trouverez d'autres livres de recettes pour ces machines. Vous trouverez des vidéos YouTube. Mais un seul lieu, à notre connaissance, rassemble vraiment les utilisateurs francophones, italophones et internationaux qui partagent tout : recettes, photos, problèmes, dépannages, comparaisons d'accessoires, retours d'expérience sur les pannes, conseils de nettoyage.

Moulinex Dolci · TEFAL Community

Groupe Facebook fondé par la communauté, modéré avec soin.

Aucune publicité, aucun produit sponsorisé. Que des utilisateurs réels qui s'entraident.

facebook.com/groups/icedmethod

Si vous achetez un livre de recettes, vous l'utilisez pendant deux mois et il prend la poussière. Si vous rejoignez la communauté, vous avez un réseau de personnes qui répondent à vos questions, jour après jour, et qui apprennent avec vous au fur et à mesure que ces machines évoluent.

L'inscription est libre et gratuite. Présentez-vous, partagez votre première recette, posez vos questions. Vous aurez des réponses dans l'heure.

Comment l'utiliser

Les bases en une page

Machine	Pot	Programme conseillé
Moulinex Dolci · Tefal Dolci	500 ml (Tritan)	GELATO ou ICE CREAM
Ninja Creami NC299 / NC300	500 ml (pint)	GELATO ou LITE ICE CREAM
Ninja Creami Deluxe NC500 / NC501	710 ml (pint XL)	GELATO ou LITE ICE CREAM

Toutes les recettes ont deux colonnes d'ingrédients : à gauche, pour pot 500 ml (Dolci, Ninja standard) ; à droite, pour pot 710 ml (Ninja Deluxe). Choisissez selon votre machine.

Les 6 étapes communes à toutes les recettes

- 1 Mélangez (ou mixez) tous les ingrédients dans le pot.
- 2 Placez le pot au congélateur SANS couvercle, sur une surface parfaitement plane. Congélation : 24 heures minimum. Sans couvercle, le liquide se dilate librement vers le haut sans former de dôme qui endommagerait la lame.
- 3 Si un dôme s'est formé au centre, nivelez-le à la cuillère avant d'insérer le pot dans la machine.
- 4 Insérez le pot et lancez le programme indiqué sur la recette.
- 5 Si le résultat est poudreux ou peu crémeux : ajoutez 1-2 cuillères à soupe de lait ou de crème dans le trou central et lancez le re-spin sur LIGHT ICE CREAM (Dolci) ou le même programme (Ninja).
- 6 Dégustez immédiatement — une glace maison se savoure dès qu'elle est prête.

Le re-spin est normal, pas une erreur

Ces machines fonctionnent par raclage mécanique du bloc congelé, pas par mantéfaction (turbinage). Les congélateurs domestiques ne maintiennent pas une température constante, et les cristaux de glace sont plus grands que dans l'industrie. Le re-spin les brise et incorpore de l'air, complétant le travail. Avant chaque re-spin : toujours ajouter 1-2 cuillères à soupe de liquide dans le trou central. Pour le Dolci : utilisez LIGHT ICE CREAM pour le re-spin.

La méthode ICED°

Quatre temps, en mémoire technique

Le nom ICED n'est pas seulement un mot : c'est un acronyme qui décrit les quatre étapes de chaque recette de ce livre.



Des ingrédients simples,
équilibrés, traçables



24 h sans couvercle,
surface plane, - 18 °C



La machine extrait la texture
par raclage mécanique



Du pur plaisir,
à partager dès que prêt

Légende des pastilles de difficulté de spin

Chaque recette porte une pastille colorée. Elle indique la probabilité de devoir faire un re-spin. Elle est calculée à partir du taux réel de matières grasses de la recette (vérifié par calcul à partir des bases scientifiques USDA et Goff & Hartel) — pas à partir d'une estimation au jugé.



VERT
1 spin suffit souvent
(MG > 17 %)



JAUNE
Re-spin probable
(MG 11-17 %)



ROUGE
Re-spin + liquide
(MG < 11 %)

OUTILS DE GLACIER · POUR LES ESSAIS FACULTATIFS

Chaque recette propose un essai facultatif « Pour la prochaine fois » : un seul ingrédient à tester pour comprendre comment chaque élément travaille. Ces outils — dextrose, xanthane, lécithine, gomme de caroube, inuline, sirop de glucose, glycérine végétale, blanc d'œuf pasteurisé en brique — sont disponibles en magasin bio, en pharmacie ou en ligne. Pour les dosages micro (xanthane, caroube : moins d'1 g), une balance de précision 0,01 g (~ 15 € en ligne) est indispensable. La recette de base, elle, n'utilise que des ingrédients de supermarché classique : les essais sont là pour aller plus loin, jamais obligatoires.

Les 20 recettes

Sommaire

Glaces, sorbets, frozen yogurt — toutes accessibles, avec uniquement des ingrédients de supermarché. Chaque recette occupe une double page : préparation à gauche, photos & conseils à droite.

01	Pâte à tartiner aux noisettes & banane	p. 9	11	Frozen yogurt à la fraise	p. 29
02	Tiramisu	p. 11	12	Pistache	p. 31
03	Ricotta & miel	p. 13	13	Chocolat & mascarpone	p. 33
04	Chocolat blanc & framboises	p. 15	14	Pastèque & menthe	p. 35
05	Banane caramélisée	p. 17	15	Café & dulce de leche	p. 37
06	Coco & ananas	p. 19	16	Cheesecake	p. 39
07	Speculoos Biscoff	p. 21	17	Citron & yaourt	p. 41
08	Sorbet fraise & basilic	p. 23	18	Chocolat & orange	p. 43
09	Crème catalane	p. 25	19	Vanille & cornet émietté	p. 45
10	Mangue & cardamome	p. 27	20	Noisette façon glacier	p. 47

Pour aller plus loin :

Volume I — Sorbets professionnels (92 recettes) sur [icedmethod.com](https://www.icedmethod.com)

Avant de commencer

Cinq règles d'or pour réussir dès la première recette

- 1** Surface plane, sans exception
Le pot doit reposer à plat dans le congélateur pendant 24 h. Si la base congèle en oblique, la lame travaille mal et la texture sera irrégulière.
- 2** Sans couvercle
Le liquide se dilate de 8 à 10 % en congelant : il a besoin de monter librement. Un dôme bombé qui dépasse du bord est normal — vous le nivelez à la cuillère avant le spin.
- 3** 24 h minimum
Moins de 24 h, le cœur du bloc reste mou et la machine perd en efficacité. Mieux : 36 à 48 h. Le bloc « bien froid » donne toujours une meilleure texture.
- 4** Ingrédients à la même température
Mélangez tout au froid (au sortir du frigo) ou à température ambiante — mais jamais un mélange tiède-froid : cela favorise la séparation des graisses pendant la congélation.
- 5** Le re-spin est votre ami
N'ayez pas peur de le faire. Même les recettes étiquetées VERT peuvent en bénéficier. 1-2 cuillères de liquide dans le trou central, et c'est reparti.

Petit secret du chef

Si vous voulez vraiment doubler la qualité de n'importe quelle recette de ce livre : préparez la base la veille au soir, laissez-la reposer 12 h au frigo dans un récipient couvert avant de la verser dans le pot et de la congeler. Cette étape de maturation à froid permet aux protéines du lait et aux fibres des fruits d'absorber l'eau libre — résultat : moins de cristaux, plus de crémeux. C'est la technique des laboratoires de glacier.

recette n° 1

Pâte à tartiner aux noisettes & banane

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 120 g Pâte à tartiner aux noisettes (Nutella ou similaire)
- 150 g Lait entier
- 50 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 100 g Banane mûre (avec taches noires)
- 12 g Sucre semoule (optionnel)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 170 g Pâte à tartiner aux noisettes
- 215 g Lait entier
- 70 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 140 g Banane mûre
- 17 g Sucre semoule (optionnel)

MÉTHODE

- 1 Épluchez la banane et écrasez-la à la fourchette jusqu'à obtenir une pâte lisse, sans morceaux.
- 2 Mixez banane + pâte à tartiner + lait + crème pendant 30 secondes au mixeur plongeant ou au blender.
- 3 Versez dans le pot jusqu'à la ligne MAX. Placez au congélateur 24 h sans couvercle, sur surface plane.
- 4 Lancez le programme GELATO.
- 5 Un re-spin sera presque toujours nécessaire : ajoutez 1-2 c. à soupe de lait dans le trou central et lancez LIGHT ICE CREAM (Dolci) ou GELATO (Ninja).
- 6 Servez aussitôt avec quelques rondelles de banane fraîche.

recette n° 1 · Pâte à tartiner aux noisettes & banane



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Granola croquante, cacao amer en poudre, copeaux de chocolat noir

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

La banane apporte beaucoup d'eau (75 % du fruit). Le re-spin avec 1-2 c. à soupe de lait est presque toujours nécessaire. Utilisez une banane très mûre (peau tachetée de noir) : plus sucrée, plus crémeuse.

SUBSTITUTION SIMPLE

Pâte à tartiner : n'importe quelle marque de supermarché fonctionne (Nutella, Nocciolata, marque distributeur).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA LÉCITHINE DE SOJA

Qu'est-ce que c'est ?

un émulsifiant naturel en granulés, extrait du soja. Magasin bio, ~7 €/100 g.

À quoi ça sert ?

elle empêche la pâte à tartiner et la banane de se séparer en huile et eau.

L'expérience ajoutez 1 g de lécithine de soja en granulés à la base.

Notez si la base est plus homogène, moins de « perlé » gras à la cuillère.

recette n° 2

Tiramisu

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
10 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Mascarpone
- 100 g Lait entier
- 80 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 40 g Sucre semoule
- 40 g Café espresso FROID
- 2 g Extrait de vanille liquide

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Mascarpone
- 140 g Lait entier
- 115 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 55 g Sucre semoule
- 55 g Café espresso FROID
- 2 g Extrait de vanille liquide

MÉTHODE

- 1 Préparez le café espresso et laissez-le refroidir complètement au réfrigérateur (au moins 30 minutes).
- 2 Fouettez le mascarpone avec le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse, sans grumeaux.
- 3 Ajoutez le lait, la crème et le café froid. Mélangez bien à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur.
- 4 Incorporez l'extrait de vanille. Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez le programme GELATO. Re-spin probable selon la machine.
- 6 Servez avec un voile de cacao amer en poudre tamisé sur le dessus.

recette n° 2 · Tiramisu



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Cacao amer en poudre sur le dessus, biscuits savoirdi émiettés, copeaux de chocolat noir

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Le café **DOIT** être complètement froid : tiède, il fait se séparer le mascarpone. Préparez-le 1 heure avant et mettez-le au frigo.

SUBSTITUTION SIMPLE

Mascarpone : remplacer par 100 g de ricotta tamisée + 50 g de crème montée (texture un peu moins riche).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ

Qu'est-ce que c'est ?

du blanc d'œuf pasteurisé en brique (rayon œufs/frais). Naturelle, Liot, Cocotine.

À quoi ça sert ?

monté en neige et incorporé à froid, il apporte de l'air sans rendre la base lourde.

Important ·

jamais d'œuf cru dans une préparation à froid. Toujours pasteurisé.

L'expérience incorporez 40 g de blanc d'œuf pasteurisé monté en neige juste avant le pot.

Notez la légèreté, façon semifreddo, après 24 h au congélateur.

recette n° 3

Ricotta & miel

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Ricotta entière bien égouttée (1h en passoire)
- 80 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 50 g Lait entier
- 50 g Miel toutes fleurs ou acacia
- 2 g Zeste de 1 citron bio
- 0,5 g Sel fin

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Ricotta entière bien égouttée
- 115 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 70 g Lait entier
- 70 g Miel toutes fleurs ou acacia
- 3 g Zeste de 1,5 citron bio
- 0,5 g Sel fin

MÉTHODE

- 1 Placez la ricotta dans une passoire fine doublée de papier absorbant. Laissez égoutter 1 heure minimum au frigo. Étape obligatoire.
- 2 Mixez la ricotta bien égouttée avec le miel et la crème pendant 30 secondes.
- 3 Ajoutez le lait, le zeste de citron et le sel. Mélangez sans incorporer d'air.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO ou LIGHT ICE CREAM. Re-spin probable : ajoutez 1 c. à soupe de crème dans le trou central.
- 6 Servez avec un filet de miel tiédi et des pistaches concassées.

recette n° 3 · Ricotta & miel



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Miel chaud en filet, pistaches concassées, zestes de citron confit

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

La ricotta DOIT être bien égouttée 1 heure minimum dans une passoire avec du papier absorbant. L'eau résiduelle crée des cristaux de glace. Si elle sent encore l'eau après 1 h, égouttez encore 30 min.

SUBSTITUTION SIMPLE

Miel : 40 g de sucre semoule dissous dans un peu de lait tiède (mais le miel apporte plus de crémeux).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE DEXTROSE

Qu'est-ce que c'est ?

un sucre simple en poudre (le glucose pur). Magasin bio, environ 5 €/kg.

À quoi ça sert ?

il abaisse plus le point de congélation que le sucre semoule.

L'expérience remplacez 20 g de miel par 20 g de dextrose.

Notez la texture, la perception du sucré et la sortie à la cuillère.

recette n° 4

Chocolat blanc & framboises

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
10 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 65 g Chocolat blanc à fondre
- 180 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 80 g Lait entier
- 50 g Framboises bien égouttées
- 30 g Miel toutes fleurs
- 15 g Lait écrémé en poudre

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 92 g Chocolat blanc à fondre
- 255 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 115 g Lait entier
- 70 g Framboises bien égouttées
- 42 g Miel toutes fleurs
- 21 g Lait écrémé en poudre

MÉTHODE

- 1 Cassez le chocolat blanc en morceaux. Faites-le fondre doucement avec le lait et le miel à feu très doux ou au bain-marie.
- 2 Hors du feu, incorporez le lait en poudre en fouettant jusqu'à dissolution complète.
- 3 Laissez refroidir 15 minutes à température ambiante, puis ajoutez la crème froide.
- 4 Versez la moitié du mélange dans le pot, répartissez les framboises, puis ajoutez le reste.
- 5 Congélateur 24 h sans couvercle, sur surface plane. Lancez GELATO.
- 6 Re-spin avec 1 c. à soupe de lait si la texture est sèche.

recette n° 4 · Chocolat blanc & framboises



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Framboises fraîches sur le dessus, copeaux de chocolat blanc, feuilles de menthe

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Si vous utilisez des framboises surgelées, égouttez-les bien sur du papier absorbant : l'excès d'eau crée des cristaux. Le chocolat blanc apporte aussi beaucoup de sucre, donc seulement 20 g de sucre semoule en plus.

SUBSTITUTION SIMPLE

Chocolat blanc : 60 g de lait concentré sucré + 1/2 c. à café de vanille.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA GOMME DE CAROUBE

Qu'est-ce que c'est ?

une farine de graine de caroubier (E410). Magasin bio, ~6 €/100 g.

À quoi ça sert ?

hydrocolloïde « à chaud » : donne du corps et bloque la formation de cristaux.

L'expérience ajoutez 0,3 g de gomme de caroube en chauffant le lait. Balance 0,01 g nécessaire.

Notez la texture velours, moins « boule de glace dure ».

recette n° 5

Banane caramélisée

Facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

15 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Bananes mûres (2 unités)
- 18 g Jaune d'œuf (1)
- 20 g Beurre doux
- 30 g Sucre roux (cassonade)
- 150 g Lait entier
- 100 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 0,5 g Cannelle moulue

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Bananes mûres (3 unités)
- 18 g Jaune d'œuf grand
- 28 g Beurre doux
- 42 g Sucre roux (cassonade)
- 215 g Lait entier
- 145 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 0,5 g Cannelle moulue

MÉTHODE

- 1 Coupez les bananes en rondelles épaisses. Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
- 2 Ajoutez les bananes et la cassonade. Cuisez 3-4 minutes en remuant doucement jusqu'à coloration dorée.
- 3 IMPORTANT : laissez refroidir complètement à température ambiante, au moins 25 minutes.
- 4 Mixez bananes caramélisées + jaune d'œuf + lait + crème + cannelle jusqu'à crème lisse.
- 5 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle. Lancez GELATO.
- 6 Re-spin avec 1-2 c. à soupe de lait presque toujours nécessaire.

recette n° 5 · Banane caramélisée



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Caramel beurre salé en filet, éclats de noix de pécan, cannelle moulue

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Laissez refroidir les bananes caramélisées COMPLÈTEMENT (25 minutes minimum) avant de mixer : tièdes, elles font cailler le lait. Le jaune d'œuf est essentiel pour l'émulsion.

SUBSTITUTION SIMPLE

Jaune d'œuf : 1 c. à café de lécithine de soja en poudre (magasins bio) — même effet émulsifiant.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE SUCRE INVERTI

Qu'est-ce que c'est ?

du sucre semoule transformé en glucose + fructose par une enzyme. Sirop transparent.

À quoi ça sert ?

PAC plus haut que le sucre semoule. Idéal pour les saveurs caramélisées.

L'expérience remplacez 20 g de sucre par 20 g de sucre inverti (boutique pâtisserie ou en ligne).

Notez si la glace est plus crémeuse et moins dure dès la sortie du congélateur.

recette n° 6

Coco & ananas

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
SORBET ou GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Lait de coco premium (NON light)
- 150 g Ananas frais ou en boîte bien égoutté
- 50 g Sucre semoule

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Lait de coco premium (NON light)
- 215 g Ananas frais ou en boîte bien égoutté
- 70 g Sucre semoule

MÉTHODE

- 1 Si l'ananas est en boîte, égouttez-le très soigneusement : l'eau résiduelle crée des cristaux.
- 2 Mixez lait de coco + ananas + sucre jusqu'à crème parfaitement lisse.
- 3 Versez les 2/3 du mélange dans le pot. Gardez le 1/3 restant au frigo dans un récipient couvert.
- 4 Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Sortez le pot, ajoutez le 1/3 froid gardé au frigo, lancez SORBET ou GELATO.
- 6 Re-spin avec 1-2 c. à soupe de lait de coco si nécessaire. Servez avec noix de coco râpée torréfiée.

recette n° 6 · Coco & ananas



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Noix de coco râpée torréfiée, dés d'ananas frais, feuilles de menthe

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Recette 100 % végétale (sans lactose). La texture est entre sorbet crémeux et glace : c'est normal et voulu. Utilisez UNIQUEMENT du lait de coco premium (non light), agitez bien la boîte avant ouverture.

SUBSTITUTION SIMPLE

Lait de coco : 200 ml de lait entier + 3 c. à soupe de noix de coco râpée bien mixée.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE L'INULINE

Qu'est-ce que c'est ?

une fibre soluble extraite de la racine de chicorée. Poudre blanche neutre.

À quoi ça sert ?

augmente les solides sans apporter de sucre. Donne du corps aux recettes peu denses.

L'expérience ajoutez 10 g d'inuline à la base avec les autres ingrédients. Magasin bio, ~10 €/250 g.

Notez si la texture est plus pleine, moins « aqueuse » à la cuillère.

recette n° 7

Speculoos Biscoff

Facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

10 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Lait entier
- 150 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 60 g Pâte de spéculoos Biscoff
- 30 g Sucre semoule
- 20 g Biscuits Lotus émiettés (mix-in)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Lait entier
- 215 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 85 g Pâte de spéculoos Biscoff
- 42 g Sucre semoule
- 28 g Biscuits Lotus émiettés (mix-in)

MÉTHODE

- 1 Chauffez doucement le lait (sans bouillir). Délayez-y la pâte de spéculoos en remuant bien.
- 2 Laissez refroidir complètement. Ajoutez la crème et le sucre. Mélangez.
- 3 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 4 Lancez GELATO.
- 5 Après le spin, faites un trou central, ajoutez les biscuits Lotus émiettés, puis lancez le re-spin pour les incorporer sans les broyer.
- 6 Servez avec quelques biscuits Lotus entiers en décoration.

recette n° 7 · Speculoos Biscoff



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Biscuits Lotus émiettés en supplément, caramel beurre salé, cannelle

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Les biscuits Lotus s'ajoutent APRÈS le premier spin pour préserver leur croquant. Si vous les mettez dans la base avant congélation, ils ramollissent.

SUBSTITUTION SIMPLE

Pâte de speculoos : 50 g de beurre de cacahuète + 1 c. à café de miel + pincée de cannelle.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA GLYCÉRINE VÉGÉTALE

Qu'est-ce que c'est ?

un humectant alimentaire d'origine végétale (E422). Liquide sirupeux, sans goût.

À quoi ça sert ?

abaisse le point de congélation : la glace reste souple même à -18 °C.

Attention ·

3 g maximum pour un pot de 500 ml. Trop = texture collante, façon chewing-gum.

L'expérience ajoutez 3 g (PAS plus) de glycérine végétale alimentaire à la base. Pharmacie ou en ligne.

Notez la sortie immédiate à la cuillère, et la texture en bouche.

recette n° 8

Sorbet fraise & basilic

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
10 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
SORBET

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 280 g Fraises fraîches ou surgelées
- 80 g Eau minérale
- 70 g Sucre semoule
- 2 g Feuilles de basilic frais (5)
- 12 g Jus de 1/2 citron

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 400 g Fraises fraîches ou surgelées
- 115 g Eau minérale
- 100 g Sucre semoule
- 3 g Feuilles de basilic frais (7)
- 17 g Jus de 1 citron

MÉTHODE

- 1 Faites dissoudre le sucre dans l'eau chaude. Laissez refroidir complètement.
- 2 Mixez les fraises avec le sirop froid, les feuilles de basilic et le jus de citron.
- 3 Passez au tamis fin pour retirer les pépins (facultatif, mais améliore beaucoup la texture).
- 4 Versez les 2/3 du mélange dans le pot, gardez le 1/3 au frigo.
- 5 Congélateur 24 h sans couvercle. Sortez, ajoutez le 1/3 froid, lancez SORBET.
- 6 Servez avec quelques feuilles de basilic frais et un trait de vinaigre balsamique pour les audacieux.

recette n° 8 · Sorbet fraise & basilic



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Feuilles de basilic frais ciselées, vinaigre balsamique de Modène en filet, poivre noir

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Technique du tiers : versez 2/3 dans le pot, gardez 1/3 au frigo. À l'étape du spin, ajoutez le 1/3 froid : la base est moins compacte et le sorbet plus crémeux. Indispensable pour les sorbets.

SUBSTITUTION SIMPLE

Basilic : 5 feuilles de menthe fraîche (saveur différente mais excellente).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE DEXTROSE (SORBET)

Qu'est-ce que c'est ?

un sucre simple en poudre (glucose pur). Magasin bio, environ 5 €/kg.

À quoi ça sert ?

dans un sorbet, fait toute la différence : sorbet spatulable même à -18 °C.

L'expérience remplacez 25 g de sucre par 25 g de dextrose dans la base.

Notez la sensation de petits cristaux en bouche : doit diminuer nettement.

recette n° 9

Crème catalane

Facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

15 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Lait entier
- 100 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 36 g Jaunes d'œufs (2)
- 60 g Sucre semoule
- 2 g Zeste de 1 citron bio
- 1 g Cannelle moulue

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Lait entier
- 145 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 54 g Jaunes d'œufs (3)
- 85 g Sucre semoule
- 3 g Zeste de 1,5 citron bio
- 1,5 g Cannelle moulue

MÉTHODE

- 1 Chauffez doucement le lait et la crème avec le zeste de citron et la cannelle. Ne dépassez pas 80 °C.
- 2 Éteignez le feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes. Filtrez.
- 3 Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange pâle et mousseux.
- 4 Versez le lait tiède filtré sur les jaunes en remuant continuellement au fouet (sans incorporer d'air).
- 5 Refroidissez complètement au frigo (1 h minimum). Versez dans le pot.
- 6 Congélateur 24 h sans couvercle. Lancez GELATO. Servez avec une fine couche de sucre caramélisé au chalumeau.

recette n° 9 · Crème catalane



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Sucre roux caramélisé au chalumeau (façon brûlée), éclats d'amandes, zestes d'agrumes

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Ne dépassez pas 80 °C en chauffant le lait avec les jaunes : sinon les œufs cuisent et forment des grumeaux. Refroidissez bien au frigo (1 h min) avant de congeler.

SUBSTITUTION SIMPLE

Crème : augmentez le lait de 100 ml et ajoutez 1 c. à café rase de maïzena.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LES INGRÉDIENTS SANS LACTOSE

Qu'est-ce que c'est ?

du lait et de la crème où une enzyme (la lactase) a coupé le lactose en glucose + galactose.

Pourquoi ça marche ?

on remplace 1 pour 1 : protéines, gras, eau identiques. La recette ne change pas.

Quels bénéfices ?

que le lactose. Glace naturellement plus souple.

pour les intolérants, mais aussi : glucose + galactose abaissent plus le point de congélation

Quoi acheter ?

sans lactose (rayon frais).

lait UHT entier sans lactose (Lactel, Granarolo Accadi, Carrefour Bio) + crème 30-35 % MG

L'expérience refaites la recette en remplaçant lait + crème par leurs versions sans lactose.

Notez la souplesse de la glace dès la sortie : différence frappante.

recette n° 10

Mangue & cardamome

Très facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

5 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

SORBET ou GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 280 g Mangue mûre (fraîche ou surgelée)
- 80 g Lait de coco premium
- 50 g Sucre semoule
- 0,5 g Cardamome moulue
- 12 g Jus de 1/2 citron vert (lime)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 400 g Mangue mûre
- 115 g Lait de coco premium
- 70 g Sucre semoule
- 0,7 g Cardamome moulue
- 17 g Jus de 1 citron vert

MÉTHODE

- 1 Si la mangue est surgelée, laissez-la dégeler 10 minutes avant de mixer (pas plus).
- 2 Mixez mangue + lait de coco + sucre + cardamome + jus de citron vert jusqu'à crème parfaitement lisse.
- 3 Goûtez et ajustez l'acidité du citron vert selon votre goût.
- 4 Versez les 2/3 du mélange dans le pot, gardez le 1/3 au frigo.
- 5 Congélateur 24 h sans couvercle. Sortez, ajoutez le 1/3 froid, lancez SORBET ou GELATO.
- 6 Re-spin avec 1-2 c. à soupe de lait de coco si nécessaire. La couleur orange brillante est superbe.

recette n° 10 · Mangue & cardamome



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Cardamome moulue fraîche, lait de coco en filet, feuilles de menthe

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

La mangue doit être très mûre pour une saveur intense. Surgelée, ça fonctionne parfaitement. La couleur orange brillante est superbe à photographier.

SUBSTITUTION SIMPLE

Cardamome : 1/4 c. à café de gingembre moulu. Lait de coco : lait entier (moins crémeux mais OK).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE SIROP DE GLUCOSE (DE 38-42)

Qu'est-ce que c'est ?

un sirop transparent fait à partir d'amidon de maïs. Boutique pâtisserie ou en ligne.

À quoi ça sert ?

PAC modéré, mais empêche la cristallisation. Parfait pour les fruits acides.

L'expérience remplacez 20 g de sucre par 20 g de sirop de glucose DE 38-42.

Notez la brillance et l'absence de petits cristaux en fin de bouche.

recette n° 11

Frozen yogurt à la fraise

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
FROZEN YOGURT

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Yaourt grec entier (min. 5 % MG)
- 100 g Fraises fraîches ou surgelées
- 30 g Confiture de fraises
- 50 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 45 g Miel toutes fleurs
- 25 g Lait écrémé en poudre
- 3 g Amidon de maïs (Maïzena)
- 2 g Jus de citron frais

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Yaourt grec entier (min. 5 % MG)
- 145 g Fraises fraîches ou surgelées
- 42 g Confiture de fraises
- 70 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 64 g Miel toutes fleurs
- 35 g Lait écrémé en poudre
- 4 g Amidon de maïs (Maïzena)
- 3 g Jus de citron frais

MÉTHODE

- 1 Délayez l'amidon de maïs dans le jus de citron et 20 g de yaourt froid prélevés sur la dose (sans grumeaux).
- 2 Faites chauffer la confiture et le miel à feu doux jusqu'à ≈50 °C. Hors du feu, versez le mélange amidon-yaourt et remuez 1-2 min sans rebouillir. Refroidissez 15 min au frigo.
- 3 Mixez les fraises avec la préparation refroidie + reste du yaourt + crème + lait en poudre jusqu'à crème lisse.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle. Lancez FROZEN YOGURT (Dolci) ou LITE ICE CREAM (Ninja).
- 5 Re-spin presque toujours nécessaire : ajoutez 1 c. à soupe de yaourt froid.
- 6 Servez avec quelques fraises fraîches en tranches.

recette n° 11 · Frozen yogurt à la fraise



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Fraises fraîches en tranches, granola maison, sirop d'érable en filet

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

UNIQUEMENT yaourt grec ENTIER (min. 2 % MG, type Fage Total). Avec un yaourt 0 % ou nature, la texture sera toujours granuleuse et aqueuse. La crème fraîche remplace le lait pour augmenter la matière grasse.

SUBSTITUTION SIMPLE

Yaourt grec entier : yaourt nature entier + 80 ml de crème 35 % (en éliminant toute la partie liquide).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE YAOURT GREC 10 % MG

Qu'est-ce que c'est ?

du yaourt grec entier riche en matière grasse. Fage Total 10 %, Mevgal.

À quoi ça sert ?

plus de gras = texture plus crémeuse, moins « yaourt aqueux ».

L'expérience utilisez le yaourt 10 % MG au lieu du 5 % MG. Aucun autre changement.

Notez la sensation en bouche : plus enrobante, acidité mieux équilibrée.

recette n° 12

Pistache

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 100 g Pâte de pistache sucrée
- 150 g Lait entier
- 150 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 30 g Sucre semoule (réduire si pâte sucrée)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 145 g Pâte de pistache sucrée
- 215 g Lait entier
- 215 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 42 g Sucre semoule

MÉTHODE

- 1 Chauffez doucement le lait (sans bouillir). Délayez-y la pâte de pistache en remuant bien.
- 2 Laissez refroidir complètement. Ajoutez la crème et le sucre (réduisez à 15 g si la pâte est très sucrée).
- 3 Mixez 30 secondes pour bien homogénéiser. Versez dans le pot.
- 4 Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO.
- 6 Servez avec des pistaches non salées concassées et, pour les puristes, une pincée de fleur de sel.

recette n° 12 · Pistache



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Pistaches non salées concassées, fleur de sel, chocolat blanc fondu

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Utilisez de la pâte de pistache « sucrée » (avec sucre déjà incorporé) : goûtez avant d'ajouter du sucre supplémentaire. Si la pâte est très sucrée, omettez les 30 g de sucre.

SUBSTITUTION SIMPLE

Pâte de pistache : 80 g de pâte de noisettes 100 % (couleur différente, crémeux identique).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA LÉCITHINE (PÂTE GRASSE)

Qu'est-ce que c'est ?

un émulsifiant naturel en granulés, de soja ou de tournesol.

À quoi ça sert ?

dans les glaces aux fruits secs, elle empêche l'huile naturelle de la pâte de se séparer.

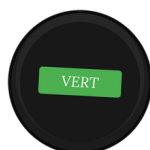
L'expérience ajoutez 1 g de lécithine de soja avec la pâte de pistache.

Notez l'aspect après 48 h : moins de « taches huilées » en surface.

recette n° 13

Chocolat & mascarpone

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
10 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 100 g Mascarpone
- 100 g Lait entier
- 100 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 40 g Cacao en poudre non sucré
- 60 g Sucre semoule

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 145 g Mascarpone
- 145 g Lait entier
- 145 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 55 g Cacao en poudre non sucré
- 85 g Sucre semoule

MÉTHODE

- 1 Chauffez le lait (sans bouillir). Délayez-y le cacao et le sucre en fouettant énergiquement.
- 2 Laissez refroidir complètement à température ambiante puis 15 min au frigo.
- 3 Incorporez le mascarpone et la crème au mélange chocolaté refroidi. Mixez 30 secondes.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO. Avec 21 % de MG, un spin suffit souvent.
- 6 Servez avec quelques copeaux de chocolat noir 70 %.

recette n° 13 · Chocolat & mascarpone



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Copeaux de chocolat noir 70 %, sucre roux saupoudré, mascarpone fouetté

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Cacao amer (non sucré) donne intensité et couleur foncée. Pour une version plus douce : cacao sucré et réduisez le sucre à 40 g.

SUBSTITUTION SIMPLE

Mascarpone : 100 g de yaourt grec entier + 1 c. à soupe d'huile neutre (résultat un peu moins crémeux).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA GOMME DE CAROUBE

Qu'est-ce que c'est ?

une farine de graine de caroubier (E410). Hydrocolloïde « à chaud ».

À quoi ça sert ?

c'est le secret du « velours glacier » des pros. Empêche les cristaux, donne du corps.

L'expérience ajoutez 0,2 g de gomme de caroube en chauffant le lait. Balance 0,01 g.

Notez : moins « boule de glace », plus « cuillère de glacier ».

recette n° 14

Pastèque & menthe

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
SORBET

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 300 g Pastèque sans pépins en morceaux
- 70 g Sucre semoule
- 90 g Eau minérale
- 3 g Feuilles de menthe fraîche (8)
- 12 g Jus de 1/2 citron

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 430 g Pastèque sans pépins
- 100 g Sucre semoule
- 130 g Eau minérale
- 4 g Feuilles de menthe fraîche (12)
- 17 g Jus de 1 citron

MÉTHODE

- 1 Faites dissoudre le sucre dans l'eau chaude. Laissez refroidir complètement.
- 2 Mixez pastèque + sirop froid + menthe + jus de citron jusqu'à crème lisse.
- 3 Versez les 2/3 du mélange dans le pot, gardez le 1/3 au frigo.
- 4 Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Sortez, ajoutez le 1/3 froid, lancez SORBET.
- 6 Servez immédiatement avec quelques feuilles de menthe et, pour surprendre, une micro-pincée de fleur de sel.

recette n° 14 · Pastèque & menthe



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Feuilles de menthe fraîches, fleur de sel, jus de citron vert

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Pastèque sans pépins obligatoire pour une texture lisse. Le 1/3 liquide gardé au frigo et ajouté au moment du spin est ESSENTIEL pour un sorbet pas trop dur.

SUBSTITUTION SIMPLE

Menthe fraîche : quelques gouttes de sirop de menthe du supermarché.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE DEXTROSE (PASTÈQUE)

Qu'est-ce que c'est ?

un sucre simple en poudre (glucose pur). Indispensable dans les sorbets de fruits aqueux.

À quoi ça sert ?

il bloque la cristallisation de l'eau abondante de la pastèque.

L'expérience remplacez 30 g de sucre par 30 g de dextrose.

Notez si le sorbet est plus spatulable et ne forme plus de « couches » de glace.

recette n° 15

Café & dulce de leche

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 80 g Dulce de leche (confiture de lait)
- 155 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 75 g Lait entier
- 50 g Café espresso FROID
- 30 g Miel toutes fleurs
- 25 g Lait écrémé en poudre

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 115 g Dulce de leche (confiture de lait)
- 220 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 108 g Lait entier
- 70 g Café espresso FROID
- 42 g Miel toutes fleurs
- 35 g Lait écrémé en poudre

MÉTHODE

- 1 Préparez le café espresso et placez-le au frigo au moins 30 min pour qu'il soit complètement froid.
- 2 Délayez le dulce de leche dans le lait à l'aide d'un fouet jusqu'à dissolution complète.
- 3 Incorporez le miel et le lait en poudre en fouettant. Ajoutez la crème et le café froid. Mélangez bien.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle. Lancez GELATO.
- 5 Re-spin avec 1-2 c. à soupe de crème si nécessaire.
- 6 Servez avec quelques grains de café concassés et un filet de dulce de leche.

recette n° 15 · Café & dulce de leche



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Grains de café concassés, dulce de leche en filet, fleur de sel

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Le café DOIT être froid : chaud, il altère la congélation et fait se séparer les matières grasses. Préparez-le et mettez-le 30 min au frigo avant utilisation.

SUBSTITUTION SIMPLE

Dulce de leche : 80 g de caramel mou dissous dans 20 ml de lait chaud, puis refroidi.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA LÉCITHINE

Qu'est-ce que c'est ?

un émulsifiant naturel en granulés. Magasin bio, ~7 €/100 g.

À quoi ça sert ?

stabilise l'émulsion entre la graisse de la crème et le sucre concentré du dulce de leche.

L'expérience ajoutez 1 g de lécithine de soja à la base.

Notez si le café reste mieux distribué, sans « veines » qui remontent.

recette n° 16

Cheesecake

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
10 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 120 g Philadelphia ou fromage frais (T° ambiante)
- 100 g Lait entier
- 100 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 50 g Sucre semoule
- 20 g Jus de citron frais
- 4 g Extrait de vanille liquide
- 30 g Biscuits Digestive émiettés (mix-in)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 170 g Philadelphia ou fromage frais
- 145 g Lait entier
- 145 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 70 g Sucre semoule
- 28 g Jus de citron frais
- 6 g Extrait de vanille
- 42 g Biscuits Digestive émiettés

MÉTHODE

- 1 Sortez le Philadelphia du frigo 30 minutes à l'avance : il doit être à température ambiante (sinon il forme des grumeaux impossibles à dissoudre).
- 2 Fouettez Philadelphia + sucre + jus de citron + vanille jusqu'à crème lisse, sans grumeaux.
- 3 Ajoutez lait et crème progressivement en remuant. Versez dans le pot.
- 4 Congélateur 24 h sans couvercle. Lancez GELATO.
- 5 Après le spin, faites un trou central, ajoutez les biscuits Digestive émiettés, puis re-spin.
- 6 Servez avec un coulis de fruits rouges.

recette n° 16 · Cheesecake



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Biscuits Digestive émiettés, coulis de fruits rouges, zestes de citron

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Le Philadelphia DOIT être à température ambiante (sortez-le 30 min avant). Froid, il forme des grumeaux impossibles à dissoudre. Les biscuits Digestive s'ajoutent après le spin.

SUBSTITUTION SIMPLE

Philadelphia : 120 g de ricotta entière finement tamisée + 1 c. à soupe d'huile neutre.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LE BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ

Qu'est-ce que c'est ?

du blanc d'œuf pasteurisé en brique (rayon œufs/frais). Naturelle, Liot, Cocotine.

À quoi ça sert ?

monté en neige, il aère le Philadelphia : texture plus mousse, moins « fromage figé ».

Important ·

jamais d'œuf cru dans une préparation à froid. Toujours pasteurisé.

L'expérience incorporez 40 g de blanc d'œuf pasteurisé monté en neige juste avant le pot.

Notez la légèreté en bouche après 24 h.

recette n° 17

Citron & yaourt

Facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
5 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 100 g Jus de citron frais (env. 2 citrons)
- 150 g Yaourt grec ENTIER
- 60 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 100 g Sucre semoule
- 50 g Eau minérale
- 2 g Zeste de 1 citron bio (optionnel)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 145 g Jus de citron frais
- 215 g Yaourt grec ENTIER
- 85 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 145 g Sucre semoule
- 70 g Eau minérale
- 3 g Zeste de 1,5 citron bio

MÉTHODE

- 1 Faites dissoudre le sucre dans l'eau tiède. Laissez refroidir.
- 2 Mélangez jus de citron + yaourt + crème + sirop sucré + zeste au fouet.
- 3 Goûtez : le mélange doit sembler légèrement trop sucré. Le froid atténue toujours la perception du sucre.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO ou SORBET. Re-spin avec 1-2 c. à soupe de crème presque toujours nécessaire.
- 6 Servez avec quelques zestes de citron confit et des feuilles de menthe.

recette n° 17 · Citron & yaourt



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Zestes de citron confit, feuilles de menthe, miel de fleurs

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Yaourt grec ENTIER OBLIGATOIRE. La crème fraîche équilibre l'acidité du citron qui sinon ferait cailler les protéines du yaourt. Doit sembler un peu trop sucré avant congélation : le froid atténue la perception.

SUBSTITUTION SIMPLE

Version sorbet plus léger : retirez la crème, réduisez le yaourt à 100 g, augmentez l'eau à 100 ml. Texture différente, plus rafraîchissante.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE L'INULINE

Qu'est-ce que c'est ?

une fibre soluble extraite de la chicorée. Poudre blanche neutre.

À quoi ça sert ?

augmente les solides sans sucrer ni couper l'acidité du citron.

L'expérience ajoutez 10 g d'inuline à la base. Magasin bio ou pharmacie.

Notez si la texture est plus pleine et l'acidité moins « rabotée » en fin de bouche.

recette n° 18

Chocolat & orange

Facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

10 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 80 g Chocolat noir 70 %
- 180 g Lait entier
- 80 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 40 g Sucre semoule
- 2 g Zeste de 1 orange bio

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 115 g Chocolat noir 70 %
- 255 g Lait entier
- 115 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 55 g Sucre semoule
- 3 g Zeste de 1,5 orange bio

MÉTHODE

- 1 Chauffez le lait à feu doux. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux dedans, en remuant.
- 2 Ajoutez sucre + zeste d'orange + crème. Mélangez bien.
- 3 Laissez refroidir complètement à température ambiante, puis 30 min au frigo.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO. Re-spin probable selon l'épaisseur du bloc.
- 6 Servez avec des écorces d'orange confites et des copeaux de chocolat noir.

recette n° 18 · Chocolat & orange



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Écorces d'orange confites, copeaux de chocolat noir 70 %, fleur de sel

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Oranges bio non traitées obligatoires pour le zeste : les oranges traitées ont des résidus de pesticides en surface. Refroidissez 30 min au frigo avant de congeler.

SUBSTITUTION SIMPLE

Zeste frais : 2-3 gouttes d'huile essentielle alimentaire d'orange (magasins bio).

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE PLUS DE LAIT EN POUDRE

Qu'est-ce que c'est ?

du lait écrémé déshydraté en poudre. Toujours dans le placard, peu cher.

À quoi ça sert ?

c'est le MSNF : les solides du lait non gras. Structure le corps sans alourdir.

L'expérience ajoutez 15 g de lait écrémé en poudre supplémentaires à la base.

Notez comment le cacao se « porte » mieux, goût plus profond, texture plus structurée.

recette n° 19

Vanille & cornet émietté

Très facile



PORTIONS
1 pot



PRÉPARATION
8 min



CONGÉLATION
24 h



PROGRAMME
GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Lait entier
- 150 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 60 g Sucre semoule
- 8 g Maïzena (féculé de maïs)
- 4 g Extrait de vanille liquide
- 25 g Cornets gaufrettes émiettés (mix-in)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Lait entier
- 215 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 85 g Sucre semoule
- 11 g Maïzena
- 6 g Extrait de vanille
- 35 g Cornets gaufrettes émiettés

MÉTHODE

- 1 Mélangez lait + crème + sucre + maïzena dans une petite casserole à feu moyen.
- 2 Chauffez en remuant continuellement jusqu'à léger épaississement (consistance crème anglaise légère). Ne faites pas bouillir.
- 3 Hors du feu, ajoutez l'extrait de vanille. Refroidissez complètement au frigo (1 h minimum).
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO. Après le spin, faites un trou central, ajoutez les cornets émiettés, re-spin pour incorporer.
- 6 Servez avec une petite cuillerée supplémentaire de cornets gaufrettes pour le croquant.

recette n° 19 · Vanille & cornet émietté



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Cornets gaufrettes émiettés, sauce caramel, sirop d'érable

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

La maïzena lie l'eau libre et réduit la taille des cristaux : un stabilisant simple, partout disponible. Bien refroidir au frigo (1 h min) après cuisson.

SUBSTITUTION SIMPLE

Extrait de vanille : 1 sachet de sucre vanillé + 1 c. à soupe de sucre en plus.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA GOMME XANTHANE

Qu'est-ce que c'est ?

une gomme produite par fermentation bactérienne (E415). Poudre fine.

À quoi ça sert ?

hydrocolloïde « à froid » : bloque l'eau libre SANS cuisson, contrairement à l'amidon.

L'expérience remplacez les 5 g d'amidon par 0,2 g de xanthane. Mixez à froid avec le lait. Pas de cuisson.

Notez le gain de temps, et si la texture reste aussi pleine sans l'étape de cuisson.

recette n° 20

Noisette façon glacier

Facile



PORTIONS

1 pot



PRÉPARATION

10 min



CONGÉLATION

24 h



PROGRAMME

GELATO

INGRÉDIENTS

POT 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 100 g Pâte de noisettes 100 % pure
- 160 g Lait entier
- 100 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 50 g Sucre semoule
- 20 g Lait écrémé en poudre (optionnel)

POT 710 ml (Ninja Deluxe)

- 145 g Pâte de noisettes 100 % pure
- 230 g Lait entier
- 145 g Crème fraîche liquide 35 % MG
- 70 g Sucre semoule
- 28 g Lait écrémé en poudre

MÉTHODE

- 1 Chauffez doucement le lait (sans bouillir). Délayez-y la pâte de noisettes et le sucre en mélangeant énergiquement.
- 2 Ajoutez la crème et, si vous l'avez, le lait écrémé en poudre. Mixez 30 secondes.
- 3 Laissez refroidir complètement à température ambiante.
- 4 Versez dans le pot. Congélateur 24 h sans couvercle.
- 5 Lancez GELATO. Avec 9,5 % de MG cumulée mais 30 % de solides totaux, le re-spin est probable mais doux.
- 6 Servez avec des noisettes torréfiées concassées grossièrement.

recette n° 20 · Noisette façon glacier



Mes observations

POUR ACCOMPAGNER · PAIRING

Noisettes torréfiées concassées, copeaux de chocolat au lait, miel de fleurs

CONSEIL SPÉCIFIQUE À CETTE RECETTE

Pâte de noisettes 100 % pure (ingrédient unique : noisettes) en magasin bio et Lidl/Aldi. Vérifiez l'étiquette ! Le lait écrémé en poudre est optionnel mais améliore vraiment la texture.

SUBSTITUTION SIMPLE

Pâte de noisettes pure : 80 g de Nutella ou pâte aux noisettes sucrée. Réduisez le sucre à 20 g.

POUR LA PROCHAINE FOIS · AUJOURD'HUI, ON ESSAIE LA GOMME DE CAROUBE

Qu'est-ce que c'est ?

une farine de graine de caroubier (E410). Hydrocolloïde des glaciers pros.

À quoi ça sert ?

donne ce « velours » caractéristique du gelato italien artisanal.

L'expérience ajoutez 0,2 g de gomme de caroube en chauffant le lait avec la pâte de noisette.

Notez la différence par rapport à une glace maison classique : plus « cuillère de glacier ».

Nettoyage

Programme RINSING & entretien de votre machine

Un nettoyage soigneux après chaque utilisation prolonge la durée de vie de la lame, du moteur et du pot. Comptez 5 minutes en tout.

Le programme RINSING (Tefal / Moulinex Dolci)

- 1 Videz le pot de tout résidu de glace (vous n'allez quand même pas la gaspiller).
- 2 Remplissez le pot d'eau tiède jusqu'à la moitié, avec quelques gouttes de liquide vaisselle doux.
- 3 Insérez le pot dans la machine et lancez le programme RINSING. La lame tourne 1-2 minutes en éjectant l'eau savonneuse.
- 4 Videz, rincez le pot à l'eau claire, recommencez sans savon pour éliminer toute trace de détergent.
- 5 Séchez délicatement avec un torchon propre. Laissez la lame s'aérer 10 minutes avant de tout ranger.

À faire toujours

- Nettoyer dans l'heure qui suit l'utilisation
- Démonter complètement le couvercle (le joint en silicone se retire)
- Sécher chaque pièce séparément avant remontage
- Ranger la lame protégée (pas en vrac avec d'autres ustensiles)
- Vérifier mensuellement l'état du joint silicone

À éviter absolument

- Lave-vaisselle pour la lame (jamais)
- Eau bouillante directement sur le pot Tritan (déformation)
- Éponges abrasives ou crème à récurer (rayures)
- Ranger humide (corrosion silencieuse de la lame)
- Laisser la base congelée dans la machine après usage

Pour le pot Tritan (transparent)

Le pot Tritan est résistant mais sensible à la chaleur prolongée. Lavez-le à l'eau tiède (35-40 °C max) avec une éponge douce. Les taches tenaces de chocolat ou de fruits rouges partent avec un peu de bicarbonate de soude appliqué sur une éponge humide, frotté délicatement.

Le programme RINSING n'est pas magique : il rince, il ne désinfecte pas. Pour une désinfection occasionnelle (par exemple après une base aux œufs), passez le pot et le couvercle 5 minutes dans de l'eau additionnée de vinaigre blanc (50/50), puis rincez à l'eau claire.

Dépannage

Les 7 problèmes les plus fréquents

Problème observé	Cause & solution
La glace est poudreuse ou granuleuse même après re-spin	Ajoutez 2 c. à soupe de crème (pas de lait) dans le trou central et refaites un re-spin sur LIGHT ICE CREAM (Dolci) ou même programme (Ninja). Si le problème persiste, la recette a vraiment trop peu de MG : augmentez la crème dans la version suivante.
Le re-spin est nécessaire presque à chaque fois	C'est normal pour ces machines. Les congélateurs domestiques ne maintiennent pas une température constante et les cristaux de glace sont plus gros que dans l'industrie. Le re-spin les casse mécaniquement et incorpore de l'air. Ce n'est pas une erreur de recette.
Un dôme s'est formé sur le bloc congelé	Nivelez à la cuillère ou à la spatule AVANT d'insérer le pot dans la machine. N'introduisez jamais un pot avec une protubérance centrale : la lame s'endommage au premier contact.
Cristaux de glace visibles dans la texture finale	Trois causes possibles : MG insuffisantes (ajouter plus de crème) · pot non parfaitement à plat pendant la congélation · congélateur ouvert trop souvent pendant les 24 h.
La glace est trop dure dès la sortie de la machine	Sortez le pot du congélateur 2-3 minutes avant le spin (Dolci) ou 1 minute (Ninja). Le bloc légèrement tempéré en surface s'usine bien mieux. Ne dépassez pas ce temps : un bloc trop ramolli ne donne pas de texture aérée.
Eau ou petit-lait sur le fond après le spin	L'émulsion a échoué. Cause : MG trop basses, ou ingrédients à températures différentes au moment du mélange. Prochain essai : mélangez tout à la même température (froid), ajoutez 1 jaune d'œuf ou 1 c. à café de lécithine de soja.
Pas assez crémeux à votre goût	Les trois clés du crémeux : MG (crème, mascarpone, lait entier) ; sucre (qui abaisse le point de congélation) ; air incorporé (qui dépend du spin/re-spin). Ajoutez 1 c. à soupe de mascarpone dans la prochaine recette.

Pour les problèmes plus pointus (panne de moteur, fuite, lame bloquée, programme qui s'arrête tout seul), posez la question dans le groupe Facebook Moulinex Dolci · TEFAL Community. Vous aurez une réponse dans l'heure.

Mentions légales

[Disclaimer](#) · [Sécurité](#) · [Contacts](#)

USAGE DE CE LIVRET

Livret de recettes destiné à un usage personnel et communautaire. Les résultats varient selon la qualité des ingrédients utilisés, le modèle exact de votre machine et les performances de votre congélateur domestique. Aucune garantie de résultat reproductible n'est donnée. Les valeurs techniques indiquées (MG, solides totaux, PAC) sont calculées à partir des bases de données USDA FoodData Central et Goff & Hartel : elles ont une valeur de référence, non de certification.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ne laissez pas la glace à température ambiante plus de 30 minutes. Ne recongelez jamais une glace déjà passée par la machine. Les recettes contenant des œufs (n° 5, 9) impliquent l'utilisation de jaunes d'œufs non pasteurisés : consommez-les rapidement (sous 48 h) et évitez de les servir aux personnes immunodéprimées, femmes enceintes, jeunes enfants ou personnes âgées. Si vous avez un doute, utilisez des œufs frais bio ou des jaunes pasteurisés du commerce.

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Lisez systématiquement la composition des ingrédients utilisés. Ce livret contient des recettes incluant : lait (toutes sauf #6, #8, #10, #14) · œufs (#5, #9) · fruits à coque (#1, #7, #12, #20) · gluten (#7, #16, #19, traces possibles dans la pâte à tartiner aux noisettes) · soja (présent dans certaines pâtes à tartiner industrielles).

MARQUES CITÉES

Moulinex®, Tefal®, Ninja®, Creami®, Pacojet®, Nutella®, Biscoff®, Philadelphia®, Fage®, Lotus®, Digestive®, Lidl®, Aldi® sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Aucune affiliation commerciale ni partenariat avec les fabricants des machines ou des produits cités. Les noms sont mentionnés uniquement à titre informatif.

COPYRIGHT & PARTAGE

© 2026 Stefano Chef · ICED Method. Le partage gratuit de ce livret dans la communauté Facebook est encouragé et même souhaité. La reproduction commerciale, la revente, l'intégration totale ou partielle dans un autre ouvrage payant sont strictement interdites. Pour toute citation ou usage en formation, contactez-nous via le site officiel.