



**LES NOUVEAUX ACCESSOIRES
DE ROBOTS PÂTISSIERS MULTIFONCTIONS
POUR DES DESSERTS GLACÉS**

KitchenAid



Pour cette saison Printemps / Été, la marque KitchenAid lance de nouveaux accessoires adaptables sur ses robots pâtisseries multifonctions Artisan : une nouvelle sorbetière et une râpe à glace, de quoi se lancer dans de nouvelles expériences culinaires givrées ! Cette nouvelle offre d'extensions du robot répond aux besoins de nombreux français qui désirent préparer eux-mêmes de délicieux desserts glacés, bien meilleurs lorsqu'ils sont faits maison.





Le nouvel accessoire sorbetière

Réaliser sa propre crème glacée en solo ou en famille à la maison est une activité très réjouissante. KitchenAid l'a très vite compris, puisque la sorbetière originale est, depuis plus d'une décennie, un incontournable de la gamme des accessoires. La marque se devait donc de l'améliorer pour perfectionner la texture, la préparation et le résultat de la crème glacée... et ce, afin de satisfaire tous les gourmets.

Cette nouvelle version de la sorbetière a donc été conçue pour garantir une meilleure conservation du froid, une texture uniforme de la glace grâce à la nouvelle pale et une facilité pour retirer la préparation du bol. Ces innovations offriront l'immense plaisir de savourer une crème glacée maison, épaisse et crémeuse à souhait !

Ce nouveau modèle* permet également une réalisation plus rapide de sa glace ou son sorbet préféré : 30 minutes de mélange** seulement des ingrédients dans le bol, avant de mettre ce dernier au congélateur pendant 2 à 4h pour la maturation d'une bonne crème glacée à l'italienne. Auparavant, il faudra tout de même avoir placé son bol au congélateur pendant 16h.

Enfin, le design de l'accessoire a été remodelé avec la création de ce magnifique bol blanc rainuré à poignées, pour allier esthétique et efficacité en cuisine !



L'accessoire sorbetière : 149 €***

*S'adapte sur tous les robots pâtisseries multifonctions KitchenAid à tête inclinable (sauf modèles 5KSM3310X-5KSM3311X) et à bol relevable (sauf modèles 5KPM et 5K5).

**Hors temps de préparation. Le mélange de la crème dans le bol se fait à l'aide du robot pâtisseries multifonction KitchenAid .
***Prix public indicatif.



SORBET AUX FRUITS EXOTIQUES

 8-10 Personnes

 30 min.

Matériel utilisé :

 • l'accessoire sorbetière

 • un blender KitchenAid

 • un robot pâtissier multifonction KitchenAid

Ingrédients :

- 1 petit ananas
- 1 mangue mûre
- 1 banane
- 1 fruit de la passion
- 50 cl d'eau
- 50 g de sucre

Crédit recette et photo :
Léa • Tangerine Zest
Instagram : @tangerinezest
www.tangerinezest.com

Description

Placer le bol de la sorbetière au congélateur au moins 15 heures.
Afin de révéler toute la saveur des fruits, préparer la purée de fruits la veille.

Pour la purée, commencer par préparer les fruits :
Pour l'ananas, couper les deux extrémités, tailler la peau à ras, puis retirer les points. Couper la chair en cubes.
Éplucher la banane et la couper en morceaux.
Pour la mangue, éplucher et récupérer la chair, autour du noyau.
Couper le fruit de la passion en 2 et prélever la pulpe du fruit à l'aide d'une petite passoire en retirant les grains.
Placer le tout dans un blender KitchenAid. Mixer les fruits pour que le mélange soit bien lisse. Réserver au frais.

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre afin d'en faire un sirop. Faire bouillir sans mélanger puis laisser refroidir. Mélanger ce sirop à la purée de fruits puis conserver une nuit au frais dans un récipient hermétique.

Le lendemain, placer le bol de congélation sur le robot pâtissier et fixer le module d'entraînement et la pale. Ajouter la préparation à base de fruits dans le bol. Mixer pendant 20 à 30 minutes à la vitesse 1.
Servir pour le dessert ou congeler le sorbet dans un récipient hermétique pour plus tard.





L'accessoire à râper la glace

Cet accessoire du robot pâtissier* pour râper de la glace est une réelle innovation parmi la grande famille d'accessoires que compte aujourd'hui la marque KitchenAid. On retrouve les origines de ces compositions à partir de glace rasée à Hawaii, avec ce dessert appelé « boule de neige » ou bien au Japon avec le traditionnel Kakigôri. Leur goût se différencie du fameux « granité » de par une texture plus fine et agréable en bouche. Envie d'essayer le Bingsu coréen, le Raspado mexicain ou le Kakigôri pour un tour du monde culinaire assuré ? Ce nouvel accessoire permettra de créer facilement et rapidement une glace rasée, lisse, légère, craquante comme de la neige, un peu poudreuse, mais tout aussi moelleuse.

Pour réaliser ces fameux desserts glacés qui épateront tous les convives, il suffit de préparer en amont une quantité suffisante d'eau glacée (aromatisée ou non, congelée pendant 12 à 24h) à l'aide des moules fournis, puis de la râper grâce à l'accessoire. Cet outil permettra d'obtenir en seulement 60 secondes un grand verre de glace rasée (environ 500 ml) ! On ajoutera ensuite à la préparation un peu de sirop de fraise, de melon ou de citron, quelques fruits ou épices en topping et le tour est joué pour déguster un délicieux Kakigôri ! Il est également possible de mélanger différents sirops (qui peuvent être bio, sans sucre), du matcha ou même du lait concentré, pour des créations inédites à tester lors de pauses sucrées.

Pour le petit-déjeuner, on préférera opter pour un Kakigôri au thé noir ou au café lorsque les températures grimpent rapidement dès le matin.

Si l'envie de salé se fait plutôt ressentir, l'accessoire permettra de créer des plats atypiques comme l'Udon glacé (plat traditionnel de nouilles japonaises glacées avec de la glace rasée), ou des recettes créatives comme un gaspacho glacé (voir recette), des Kakigôri salés, un avocat givré, etc... L'inspiration viendra rapidement au gré des journées ensoleillées ! Il suffira de congeler la préparation en amont dans les moules prévus à cet effet avant de la râper.

Enfin, l'utilisation de ce nouvel outil aidera, de manière un peu plus classique, à la réalisation de délicieux cocktails à base de glace rasée.

Faites maison, ces préparations glacées sont l'occasion de s'amuser, de partager des moments de convivialité et de donner libre cours à sa créativité, que l'on soit petit ou grand. Alors congelez, râpez, et créez de belles créations givrées !

Cet accessoire comprend :

- 2 lames : fine et épaisse pour personnaliser la texture de la glace
- 4 moules à glace avec couvercle



L'accessoire à râper la glace : 129 €**

*S'adapte sur tous les robots pâtissiers multifonctions KitchenAid.

**Prix public indicatif.



GASPACHO GLACÉ



4-6 Personnes



20 min.

Matériel utilisé :



• un accessoire à râper la glace



• un blender KitchenAid



• un robot pâtissier multifonction KitchenAid

Ingrédients :

- 1 concombre (sans peau)
- 1 kg de tomates mûres (sans peau)
- 1 petit poivron doux équeuté et épépiné
- 1/4 oignon rouge épluché
- 2 gousses d'ail dégermées
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès ou de vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive extra vierge
- 1/4 cuillère à café sel de mer
- 1/4 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Description

Préparer le gaspacho maison :
Éplucher le concombre, couper en morceaux et passer au blender KitchenAid. Ajouter les tomates (sans peau), le poivron (également sans peau), l'oignon épluché et coupé en morceaux, l'ail, le vinaigre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixer jusqu'à ce que la consistance soit bien lisse. Assaisonner selon votre goût. Verser ensuite dans les petits récipients qui accompagnent l'accessoire à râper la glace, les fermer et les placer au congélateur.

Au moment de servir, placer l'accessoire à râper la glace sur le robot pâtissier avec la lame épaisse et déposer les glaçons de gaspacho dans le récipient de l'accessoire. Placer un bol en-dessous du rasoir puis actionner le robot en vitesse 1 ou 2.

Servir immédiatement avec un petit filet d'huile d'olive et quelques tomates cerises pour décorer. C'est un pur régal très rafraichissant.



CAFÉ FRAPPÉ FAÇON KAKIGORI



Par personne



10 min.

Matériel utilisé :



• un accessoire à râper la glace



• un robot pâtissier multifonction KitchenAid

Ingrédients :

- 1 double expresso bien serré
- 4 à 6 glaçons
- Du lait concentré sucré (facultatif)

Crédit recettes et photos :
Léa • Tangerine Zest
Instagram : @tangerinezest
www.tangerinezest.com

Description

Commencer par préparer l'expresso et laisser refroidir.
Placer l'accessoire à râper la glace avec la lame fine sur le robot pâtissier multifonction. Déposer ensuite les glaçons dans le réservoir de l'accessoire et lancer le robot sur la vitesse 1 ou 2 afin de raser la glace dans une tasse. Verser ensuite l'expresso sur le dessus puis déguster immédiatement tel quel à l'aide d'une petite cuillère ou, avec un peu de lait sucré. La texture très fine est très agréable et rafraichissante pour les journées ensoleillées !



Lien visuels :

<https://bit.ly/accessoiresglaces>

Infos lecteurs :

00 800 3810 4026

www.kitchenaid.fr

Contact presse :



NATHALIE LAVIROTTE COMMUNICATION

22 rue de Vintimille 75009 Paris

Tél : 09 82 56 47 65

Email : info@nathalielavirotte.fr

KitchenAid