

La société tompres, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompres, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Glaces et sorbets

Un excellent moyen de transformer et conserver les fruits

Récoltes abondantes ou simple opportunité, quand les fruits sont bien mûrs et au maximum de leurs saveurs, ils ne se conservent pas. C'est le moment de faire des glaces.

Extraire le meilleur d'un fruit et le transformer en glace ou en sorbet, concentrer ses saveurs et créer cette mousse glacée et légère qui libèrera en bouche tous ses parfums ne représente aucune difficulté particulière. Il faut simplement disposer d'une turbine qui va éviter de cristalliser l'eau et faire une sorte de neige. Il faut surtout avoir des fruits parfaitement mûrs qui ont du goût.





Il existe deux types de machines à glace.

La plus simple, qui est aussi la meilleur marché, utilise un bol à accumulation que l'on charge en froid en le plaçant au congélateur. Les modèles plus performants génèrent du froid. Pour le reste, le principe est toujours le même. Une pale brasse le mélange pour éviter la prise en bloc et la création de cristaux désagréables en bouche. Gros avantage des sorbetières autonomes qui produisent leur froid, c'est que, d'une part, il est possible de les utiliser en continu, sans avoir à attendre que le bol à accumulation ne se refroidisse et d'autre part, en fin de cycle, elles gardent une température régulière et évitent une re-cristallisation si on place la glace au congélateur pour la conserver. Les petites machines à accumulation sont donc à privilégier pour les petites quantités et la consommation immédiate alors que les machines qui produisent du froid sont indispensables dès qu'il s'agit de travailler des quantités plus importantes et de turbiner des alcools.

Jus ou purée ?

À partir d'un fruit sain et bien mûr, il est possible d'utiliser deux méthodes :

- soit réduire le fruit en purée et le passer,
- soit en extraire le jus.

Réduire le fruit en purée est très facile et la plupart des recettes sont données à partir de ces purées filtrées. Mais, sauf pour certains fruits comme les avocats, le jus a bien des avantages. Il est plus concentré et ses arômes sont plus puissants. Il peut être réduit et se conserve plus longtemps que la glace elle-même. D'ailleurs, quel est l'intérêt gustatif de la pulpe dans une glace ou un sorbet ? Certainement pas la texture puisque c'est justement le rôle de la sorbetière de fabriquer cette pâte légère qui va très vite fondre en bouche et dégager les parfums de nez. Tous les arômes sont déjà présents dans le jus et en plus grande concentration que dans la purée. Le jus peut être agrémenté de morceaux pour obtenir un effet pépite. Les fruits déshydratés, le chocolat remplissent cette fonction à merveille.



La sorbetière à accumulation.

Équipée d'un bol spécial que l'on place au congélateur, la sorbetière à accumulation restitue le froid emmagasiné.

Extraire les jus, c'est profiter de ses fruits toute l'année.

Par pressage ou avec un extracteur à vapeur, il est facile de recueillir le jus des fruits et de l'exploiter sous forme de glace. Avec un extracteur à vapeur, le jus est chauffé à température de pasteurisation. Il peut donc se conserver longtemps (1 an) dans des bouteilles, être consommé tel quel ou être transformé en sorbet à la demande.

Contrairement aux glaces du commerce, nos sorbets "maison" sont dépourvus de conservateurs...



La turbine à glace.

Elle produit du froid. Comme un congélateur, elle est équipée d'un compresseur ce qui permet de monter en glace ou en sorbet des préparations qui demandent des températures basses.