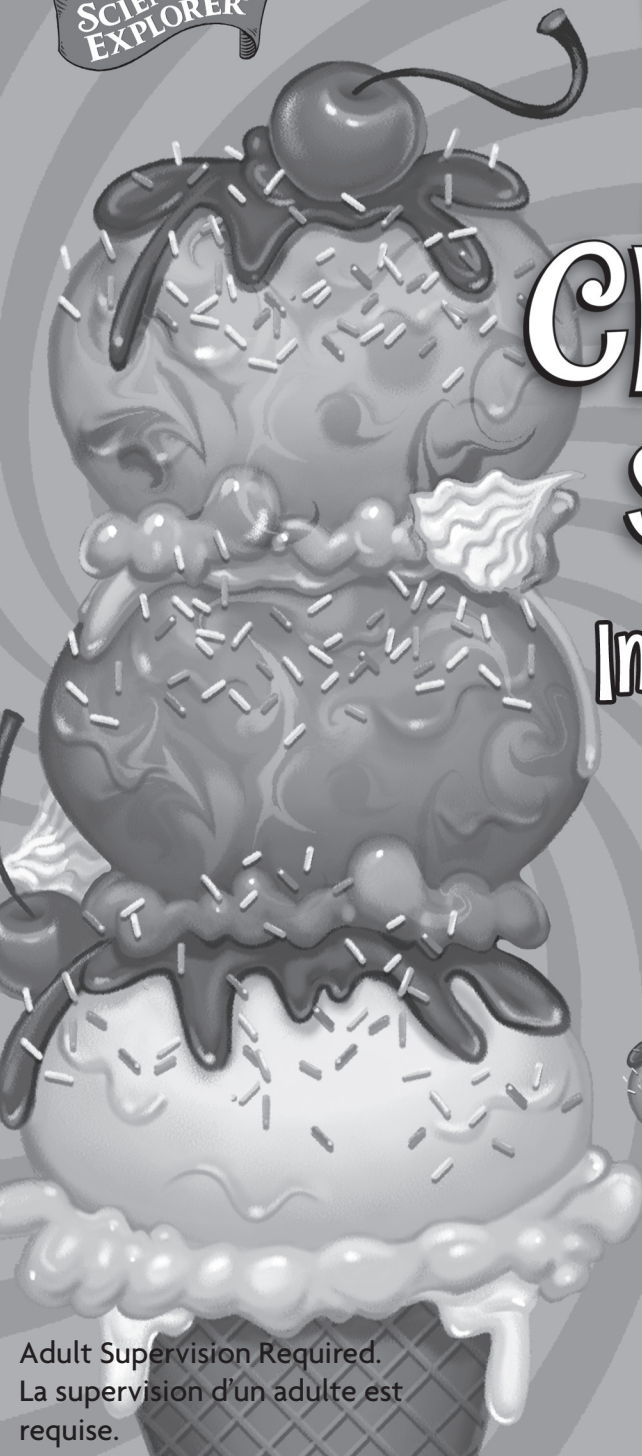




ICE CREAM SCIENCE™

Instructions



Adult Supervision Required.
La supervision d'un adulte est
requis.

Ice Cream Science

ACTIVITY GUIDE

Welcome to the Fascinating World of Food Science... and Wondrous Fun!

Where did the idea for ice cream come from? Some experts say that, long ago, the Roman Emperor Nero wanted to end his meals with a cool dessert. He sent slaves up to the mountains to haul snow and ice to his palace. There, Nero's cooks mixed the ice and snow with nectar, fruit and honey. One can only imagine how quickly Nero devoured the new treat.

Of course, you don't need slaves, fancy chefs or a palace to enjoy your own custom-made frozen treats. All the gear that you'll need for making ice cream can be found in this kit, in your kitchen or on the shelves of your local grocery store.

Of course, there's one ingredient that, sometimes, is in short supply. It's called creativity — and only you can provide that!

Are you ready to roll up your sleeves and get started? Good! Let's begin with some easy experiments, then pick up the simple techniques and a few nifty tricks to make desserts fit for a Roman emperor or empress.

Guided by the instructions in this booklet, you'll make enough ice cream to dazzle your family, your friends and yourself. You'll also try your hand at composing a jingle and crafting other marketing materials that will set your ice cream apart from other recognizable brands. The first time through, pay close attention to the recipes. Should you care to try them again, add your own variations and see what happens. You may be pleasantly surprised by the results.

A few words of caution before you begin:

This kit is intended for children, ages eight and older. Adult supervision is required — ask a grownup friend or relative to assist you with these experiments.

Do not sample the kit's raw ingredients — they must be mixed with milk and other ice cream essentials before they are eaten.

Keep this kit away from small children and pets.

An Ice Cream Maker's First Rule: Keep It Clean!

Experienced food scientists must follow a set of rules. These rules ensure that any experiment will be conducted safely and achieve the desired results. The most important rule involves sanitation. Simply put, that means keeping everything squeaky clean.

Wash your hands with soap and water before making ice cream.

Before using any bowls, utensils or tools, make sure they are clean and suitable for touching food. Ice cream making can be messy, so wear an apron or clean T-shirt (one that you don't care

about) and, if wearing a shirt or blouse, roll up its sleeves. Tie back long hair so it doesn't block your view or wind up in your concoctions.

Clean your tools and work area between batches of ice cream.

Reseal each ingredient package after use, keeping the contents clean and fresh.

What You get in your kit:

Cocoa powder
Rainbow sprinkles
Vanilla syrup
Strawberry syrup
Measuring spoon
Pipettes
Small zipper bags
Large zipper bags
Measuring cup
Ice cream dish
Lab Sheet

What You need to get or use:

Milk	Spoon
Granulated sugar (white)	Food coloring
Masking tape (optional)	A partner
Honey (optional)	Salt
2 cups or bowls	Small spoon
Permanent marker (optional)	Lime Juice(optional)
Crushed ice	Cinnamon powder (optional)
Thermometer (optional)	
Pillowcase or T-shirt	
Labels and marking pens	
Paint and brush (optional)	
Faucet or tub for rinse water	
Add-Ins like fruit, decorations or candies (optional)	

Step 1: Make It Cold... and Colder!

Is crushed ice cold enough to freeze your ice cream?

Let's try a couple of experiments and find out.

What You need from your kit:

2 small zipper bags
Measuring spoon

What You need to get or use:

Salt
2 cups or bowls
Crushed ice
Thermometer (optional)



What to Do

Experiment 1: The Finger Test

1. Fill two cups or bowls halfway with ice (the finer the crushed ice, the better).
2. Put your fingers in the ice to feel how cold it is.
3. In one of the cups or bowls mix four teaspoons of salt into the ice. Don't taste it.
4. Put your fingers in the ice/salt mixture, near the bottom, to feel how cold they are. If you have a thermometer, compare the temperatures of the two cups or bowls.

5. Predict whether the salty and non-salty ice will be the same temperature when you check them later on. Do you think one will be colder? Why?

Experiment 2: The Freezing Water Test

1. Put one teaspoon of water in each of two small ziplock bags.
2. With your fingers, make a small depression in the ice in each cup or bowl from the previous experiment. Tilt each bag, so that water collects in one of its corners. Put the bags' water-filled corners into the depressions in the ice, and then cover these corners with crushed ice.
3. Let the bags sit, while you do the other activities.
4. Predict what you think will happen to the water in the bags when you check on them later.

Step 2: Make It Creamy!

The main ingredient in ice cream is some kind of milk from cows or other mammals. Some types of milk have more fat than other kinds do. The more fat in the milk you use, the creamier the ice cream will be. When making ice cream, consider choosing one or more kinds of milk. You can even mix different kinds together. Use the Milky Chart to compare some different kinds. For people who have a hard time digesting lactose (the natural sugar in milk), other products, such as soymilk or rice milk, can be welcome alternatives to cow's milk.

Cow's Milk

	Cream	Half & Half	Whole Milk	2%	1%	Non-Fat
Fat	Very High (~30%)	Very High (~11%)	High (~4%)	Lower (2%)	Even Lower (1%)	None
Lactose	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes

Other "Milk"

	Goat	Yogurt	Fish?	Soy, Rice, Almond	Eléphant de mer	Other
	Some people really like it and say it's more digestible.	Made from cow's milk by a bacterium that eats lactose.	But there's no such thing. Fish are not mammals.	Not mammals, but people do use them to make fake milk.	Don't try to milk one!	
Fat	Slightly more than cow's milk, slightly less than human milk.	Varies		Less fat or none.	Super high (54.5%)	
Lactose	Yes	Almost none		NO	Yes	

What You need from your kit:

Measuring cup
Ice cream serving
dish

What You need to get or use:

1/3 cup of any kind of milk for each batch of ice
cream
2 or more cups for mixing or serving

It's fun to make different ice cream recipes at the same time and then compare how they come out. Record any ingredients used on the Lab Sheet on page 12.

What to Do

1. Put your ice cream-serving cup (or cups) in the freezer so it (or they) will be amply chilled when your ice cream is ready to eat.
2. Measure 1/3 cup of milk and pour it into a mixing cup.
3. Record the kind of milk you used on the Lab Sheet.

Step 3: Make it Sweet!

More sugar will make your ice cream sweeter. Use sugar sparingly, though, to avoid making it too sweet! You can always add more sugar later, but you can't take out the sugar once it's in!

What You need from your kit:

Measuring spoon

What You need to get or use:

Granulated sugar (white)
Honey or artificial sweetener (optional)
Cups with milk from Step 2
Small spoon

What to Do

1. Using your small spoon, taste a tiny bit of the mixture. Here are some things to think about while deciding how much sugar to add:

Does the mixture taste good to you without extra sugar?

Would you like to sweeten the ice cream mixture with fruit sugar instead of white sugar? If you will be adding berries or other sour fruit, you may want to add more sugar. If you add sweet fruit, such as peaches or cherries, you may want to add less sugar. Our bodies need sugar, but sugar from fruits is healthier for us, because fruits supply other things, such as vitamins and minerals, that our bodies need. Refined sugar does not contain these things. Note: the best time to add fruit to your ice cream is at the end of Step 7.

What about sugar substitutes? If you have an artificial sugar substitute, you can use it instead of sugar. It's sweeter, so you'll need to use less. You could also try honey; however, it can be harder to mix with the other ingredients. As a rule, you will need less

honey than sugar.

2. If it's already sweet enough, don't add sugar. If you would like it sweeter, add one teaspoon of sugar at a time and stir, taste testing after each teaspoon until you are happy with the level of sweetness. We recommend not using more than five teaspoons of sugar per batch of ice cream.
3. On the Lab Sheet, write how many teaspoons you added.
4. Repeat the process for each recipe you're making.

THE COLD TRUTH

Consider this: it takes an average of 50 licks to polish off a single-scoop ice cream cone. That's a lot of exercise for your tongue!

Step 4: Make it Tasty!

What flavor do you want your ice cream to be? You can make vanilla ice cream, or you can add other flavors. Just be certain that you only add safe ingredients — ones that are approved for humans to eat. You must always check with an adult before deciding to put anything into your ice cream.

What You need from your kit:

Vanilla and strawberry syrups
Cocoa powder
Pipettes

What You need to get or use:

Cups with milk and sugar (from Step 3)
Granulated sugar
Salt
Lime juice, cinnamon powder or other flavorings you want to try (optional)
Spoon

What to Do

Tongue Tests

1. Put a few grains of sugar on the back of your tongue (not the tip!). Can you taste it?
2. Now put a few grains of sugar on the tip of your tongue. Can you taste it?
3. Do the same with a few grains of salt. If you have lime juice (sour) or unsweetened cocoa powder (bitter), you can do the same thing.



THE COLD TRUTH

Studies reveal that one out of every five ice cream eaters shares their treat with their dog or cat. With this in mind, don't be surprised if Liver or "Tuna-flavored" ice cream becomes the next craze.

Ice Cream Science

You have sweet chemical detectors (called taste buds) all over your tongue. There are more of these receptors in some places than in others. Try to find the parts of your tongue that are best for tasting sweetness. If you're like most people, you are naturally attracted to sweet tastes. This attraction to sweets probably helped our ancestors survive, because sweet fruits are richest in vitamins.

Most people don't like bitter tastes — a trait that also may have helped our ancestors

survive, because many bitter plants are poisonous. Unsweetened cocoa powder tastes bitter but, of course, it's not poisonous!

Kids have more taste buds than adults. You make new cells that make up taste buds about every 10 days. If you burn your tongue, just wait 10 days to grow new taste buds!

Flavoring Tests

1. Smell and taste small samples of the flavorings you might want to add. To determine if you really like a flavor, use the tip of your tongue to test sweet flavors.

2. Add one drop of syrup or a pinch of dry flavor to your mixture.

3. Stir in the syrup or dry flavoring and taste a tiny bit of the mixture. If you would like more flavor, add one drop or a pinch at a time, taste- testing the mixture after each one, until you are satisfied. We recommend not more than 5 total drop of flavoring per batch of ice cream.

4. On the Lab Sheet, write how many drops of syrup or pinches of powdered flavoring you added.

5. Repeat these steps with any other flavorings you want to add.

Hint: Many ice creams have some vanilla in them, no matter what the primary flavor may be.

Step 5: Make it Colorful!

Now, it's time to add color to your milk mixture. While it won't add flavor, coloring will fool the senses by making the mixture look tasty.

What You need from your kit:

Lab Sheet
Pipette

What You need to get or use:

Food coloring
Cups or bowls with the mixture of milk, sugar and flavoring from Step 4.

What to Do

1. Gather whatever food colorings you have in your kitchen cupboard.

2. Think about the color you want your ice cream to be. If it's not a color you have, you may still be able to mix other colors to recreate it. You can practice by mixing colors in a small amount of milk in another cup. If you add too many different colors, you will probably end up with brown.

THE COLD TRUTH

The first ice cream parlor in America opened in New York City in 1776 — the same year that the Declaration of Independence was written and signed. British colonists were the first to use the term “ice cream”. This name came from “iced cream”, which was similar to the then-familiar “iced tea”. It was later shortened to the name we all scream for today.

3. Use pipette to add one drop of food coloring to your mixture. Stir it and decide if you want to add another drop or a drop of a different color.
4. Add one drop at a time, stirring and looking after each addition, until you are satisfied with the color.
5. On the Lab Sheet, write how many drops of each color you added.

Step 6: Revisit the Ice Cold Experiment!

1. Return to the two cups or bowls of ice you prepared in the earlier experiments.
2. Remove the ziplock bags from both cups and see what happened to the water in them. See? Ice alone is not cold enough to freeze ice cream. Ice mixed with salt is!
3. If you have a thermometer, compare the temperatures of the ice at the bottoms of the two bowls or cups. Which one is colder?



Ice Cream Science

Under normal conditions, water freezes at 32° Fahrenheit (F) or 0° Centigrade (C). However, dissolved salt lowers the freezing point of water to as cold as -4° F or -20° C. This means that in a freezer, the water can be super-cooled to a point that is colder than regular ice! That's a big science "secret" behind making ice cream.

Step 7: Make it Smooth!

What You need from your kit:

2 Large zipper bags
Small zipper bags,
one for each recipe
Measuring cup

What You need to get or use:

Salt
Crushed ice
Your own cups of ice cream mixture, from previous steps
Pillowcase or T-shirt
A partner (to hold one end of the T-shirt or pillowcase, as described below)
Masking tape (optional)
Permanent marking pen (optional)
Fruits or chocolate chips (optional)

Hint: If more than one person is making ice cream, write initials with a permanent marker on pieces of masking tape and stick them to each small bag. If you write directly on the bags, write gently so you don't puncture the bag.

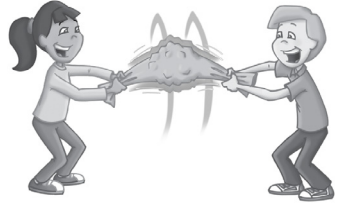
What to Do

Note: you might want to do this part outdoors, in case of spills.

1. Fill a large ziplock freezer bag about half full of crushed ice. You can fit about four small bags inside a large bag.

2. Measure 1/2 cup of salt, and pour it into the large freezer bag with the ice. Ice isn't an ingredient — it only aids in making the ice cream mixture cold.

3. Write your name or flavor on a small bag. Pour the mixture from the cup into the bag. Have one partner hold the bag open while the other pours in the mixture of ingredients.)



4. Remove most (but not all) of the air, by placing the bag on a table, pressing to push the air out and carefully sealing it. Gently squish the bag and turn it upside down while checking for leaks. Ask an adult to check that the bag is well sealed. If it leaks, use a replacement bag.

Hint: A little bit of air in each bag will help make your ice cream fluffy. If there is a lot of air, it may take longer for the mixture to freeze and your bag may pop open.

5. Repeat this process for other flavors.

6. Put each small bag inside the big freezer bag containing the crushed ice and salt. Make sure the small bags are surrounded by the ice. Carefully seal the big freezer bag. Then put all of this inside another big freezer bag and seal it too.

7. Put the doubled freezer bag inside a pillowcase or T-shirt. Have your partner hold one end of the T-shirt closed, while you hold the other end closed yourself. Then shake the pillowcase or T-shirt back and forth and up and down.

THE COLD TRUTH

scientists at several major universities have tried their hands at concocting new, fun flavors of ice cream. Some of these flavors have been immediate hits but many others, including sauerkraut sherbet, dill pickle and mustard, have been flat-out flops.

More Hints and More Ice Cream Science: Shake, Shake. Shake!

When you first start shaking, the mixtures will not have started freezing yet, so you can shake gently. After a few minutes, check to see if your ice cream is starting to freeze. If it is, it's time to shake hard and fast — especially if you want more air to mix in to make the ice cream fluffy. The shaking helps ensure the ice keeps moving, helping to freeze the entire batch, much like the rotating paddles in an ice cream maker keep scraping ice off the sides of the bucket.

If you freeze your ice cream quickly with lots of shaking, it will have smaller ice crystals in it. Bigger ice crystals make gritty-textured ice cream and smaller crystals make smooth, creamy ice cream.

The more air that's mixed in, the fluffier your ice cream will be. Ice creams with more air are cheaper, because part of what you're buying is air. They also have fewer calories because part of what you're eating is air!

8. Keep shaking the bag without stopping for about five minutes. Check if your ice cream has frozen. If not, keep shaking.

Hint: When your ice cream has frozen, you can add one more spoonful of salt to the ice in the big freezer bag and let your ice cream sit without shaking for 10 to 15 minutes. This will help the ice cream's thickening process.

9. If you want to add fruit to your ice cream, now is the time to do it!

Step 8: Time to Eat!

You've worked hard and deserve a reward for your efforts. Now it's time to feast on the ice cream you've created and custom-tailored to your own taste preferences!

What You need from your kit:

Ice cream serving dish
Rainbow sprinkles

What You need to get or use:

Your newly made ice cream
Small spoon
Access to a faucet or tub of rinse water
Items to add to your ice cream, such as fruits, decorations, sauces or candies (optional)
Permanent marking pen (optional)

What to Do

1. When your ice cream is fully frozen, take the small ice cream bags from the salt-and-ice-filled big freezer bag. Before opening your small bags, wipe them with a towel and cold water to remove any salt. Pay special attention to the small area at the very top of each bag, at the seam along which it will open. Salty ice cream tastes awful, so remember to rinse your hands, too.
2. Open your ice cream bag. Fold the top of the bag outward to keep any salt crystals from contacting your ice cream.
3. Take those pre-chilled dishes (from Step 2) out of the freezer and scoop the ice cream into them.
4. If you want, add fruits, decorations, sauces or candies to customize your ice cream.
5. Use your small spoon to dig in — and enjoy!
6. As you eat, ask yourself these questions: How tasty does your ice cream look? How tasty is it?

How does it feel in your mouth (for instance, gritty, smooth, icy, sticky, fluffy, or sweet?)

How does your mouth taste after you've swallowed the ice cream?

How quickly does the ice cream melt?

7. If you made more than one kind of ice cream, compare the kinds. If you have any store-bought ice cream around, compare that with your creation, too.

8. What might you want to change the next time you make ice cream?

HERE ARE SOME OTHER TYPES OF FROZEN DESSERTS SOME TIPS ON HOW YOU CAN MAKE THEM:

GENUINE ICE CREAM - use less milk and add some cream

FROZEN YOGURT - use less milk and add some yogurt

SHERBET - add fruit from a blender to your recipe

SORBET - blended fruit without milk or cream

Try adding a tiny pinch of unflavored gelatin for fluffier and smoother ice cream. You can find additional recipe ideas in books or on the Internet!

Ice Cream for Sale!

You've come up with a great formula for ice cream. How can you let others know how great it is? The answer is to advertise it.

THE COLD TRUTH

In 1984, President Ronald Reagan made July National Ice Cream Month and the third Sunday of the month National Ice Cream Day. In his written proclamation, President Reagan called for everyone in the United States to observe these events with "appropriate ceremonies and activities."

What You need from your kit:

Lab Sheet
(for recording your secret ice cream recipe!)

What You need to get or use:

Labels and marking pens
Paint and brushes
(optional)

What to Do

1. Start by describing the pleasing traits of your ice cream. How does it taste and smell? Is the flavor strong? What does it look like? Is it fluffy or dense? What kind of animal or plant does the milk come from? Is it low in fats or lactose-free? In other words, what's special about it?
2. Look at some advertisements in magazines or on TV, then create an advertising campaign for your ice cream. Dream up a catchy name, a great slogan, a logo, a jingle — and whatever else you can think of that might attract attention and communicate the greatness of your ice cream!
3. Design a label that's just right for your ice cream. What colors, words or pictures best represent your new product?

USE THESE RHYMES TO MAKE A RAP OR JINGLE, OR BETTER YET-COME UP WITH YOUR OWN!

When you're (add a negative adjective) and hot, You want something you haven't got.

You want my ice cream.

When you're (add a verb)-ing on the street, And you're craving something sweet, You want my ice cream.

It tastes (add a word that describes your ice cream) when you bite it, And (add another word that describes your ice cream) when you bite it, And (add another word that describes your ice cream)

so why fight it? In a cone or in a dish, You know (add the name of your ice cream) is your wish, 'Cause you want my ice cream!

(add the name of ice cream) is a mountain of delight.

(add the color of your ice cream) and (texture of your ice cream), It's a beautiful sight.

There's nothing else like it, from north to south. It tastes like (something really nice) melting in your mouth. It's (add a word that describes your ice cream), and (another word that describes your ice cream), so give it a go

You don't want (add a negative adjective) Ice cream, you know. It tickles your taste buds and keeps you cool. (Name of your ice cream) is the ice cream that rules. The

ice cream of your dreams is here for you. Don't have to eat that (add a word describing a bad ice cream) stuff just 'cause others do Slurp it down! Best one around! To bite or lick, It does the trick!

I scream, you scream, we all scream for ice cream!



SCIENTIFIC EXPLORER®

A Member of the Alex Brands® Family

Membre de la famille des marques Alex Brands®

4280 S. Haggerty Road, Canton, MI 48188, USA

alexbrands.com

Recipe #1

MILK (or milk substitute)

Kind of milk I used: _____

How much milk I used: _____

Sugar (or honey)

I added: _____ teaspoons of sugar.

I added: _____ teaspoons of honey.

Flavoring

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

Colorants

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I hereby name this ice cream

Recipe #2

MILK (or milk substitute)

Kind of milk I used: _____

How much milk I used: _____

Sugar (or honey)

I added: _____ teaspoons of sugar.

I added: _____ teaspoons of honey.

Flavoring

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

Colorants

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I hereby name this ice cream

Recipe #3

MILK (or milk substitute)

Kind of milk I used: _____

How much milk I used: _____

Sugar (or honey)

I added: _____ teaspoons of sugar.

I added: _____ teaspoons of honey.

Flavoring

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

Colorants

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I hereby name this ice cream

Recipe #4

MILK (or milk substitute)

Kind of milk I used: _____

How much milk I used: _____

Sugar (or honey)

I added: _____ teaspoons of sugar.

I added: _____ teaspoons of honey.

Flavoring

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

Colorants

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I added: _____ drops of _____

I hereby name this ice cream

La science de la crème glacée

GUIDE D'ACTIVITÉ

Bienvenue dans le monde fascinant de la « Science alimentaire »... et des plaisirs merveilleux !

Quelle est l'origine de la crème glacée ? Certains spécialistes disent qu'il y a longtemps, l'empereur romain Néron voulut terminer son repas par un dessert rafraîchissant. Il envoya des esclaves jusqu'au sommet des montagnes pour transporter de la neige et de la glace jusqu'à son palais. Là, ses cuisiniers mélangèrent la glace et la neige avec du nectar, des fruits et du miel. Il ne reste plus qu'à imaginer comment Néron dévora d'une traite ce nouveau met.

Bien sûr, vous n'avez pas besoin d'esclaves, de chefs imaginatifs, ni de palais pour profiter de vos propres gâteries rafraîchissantes personnalisées. Tout le matériel dont vous aurez besoin pour faire de la crème glacée se trouve dans ce kit, dans votre cuisine ou dans les rayons de votre épicerie.

Bien sûr, il y a un ingrédient qui est parfois à court d'approvisionnement. On l'appelle la créativité — et vous seul(e) pouvez en fournir !

Êtes-vous prêt à retrousser vos manches et à vous lancer ? Parfait ! Nous allons commencer par quelques expériences faciles, puis rassembler des techniques simples et quelques trucs astucieux pour faire des desserts dignes d'un empereur ou d'une impératrice !

En vous laissant guider par les instructions de ce manuel, vous allez faire assez de crème glacée pour surprendre votre famille, vos amis, et même vous. Vous pourrez également essayer de composer un jingle et réaliser d'autres documents de marketing qui vont distinguer votre crème glacée des autres marques artisanales bien connues. La première fois, soyez particulièrement attentif aux recettes. Dès que vous les réessayez, n'hésitez pas à les adapter à votre gré. Vous pourriez être agréablement surpris par les résultats.

Quelques mots d'avertissement avant de commencer :

Ce kit est destiné aux enfants, âgés de huit ans et plus. La surveillance d'un adulte est nécessaire : demandez à un ami ou un parent de vous aider lors de ces expériences.

N'utilisez pas les ingrédients de ce kit tels quels — ils doivent être mélangés avec du lait et d'autres produits essentiels aux glaces avant d'être dégustés.

Gardez ce kit hors de portée des enfants en bas âge et des animaux.

Principale règle d'une sorbetière : Rester propre !

Les cuisiniers-scientifiques expérimentés doivent suivre un ensemble de règles. Ces règles assurent que toute l'expérience se déroule en toute sécurité afin d'obtenir les résultats souhaités. La règle la plus importante est celle de l'hygiène. En termes simples, cela signifie que tout doit rester propre.

Lavez-vous les mains à l'eau savonneuse avant de faire de la glace.

Avant d'utiliser les saladiers ou les ustensiles, assurez-vous qu'ils soient propres et adaptés pour être en contact avec les aliments. La fabrication de glace peut être une activité salissante, alors portez un tablier ou un t-shirt (un dont vous ne

voulez plus) et, si vous portez une chemise ou un chemisier, retrousser vos manches. Attacher vos cheveux longs pour qu'ils ne vous empêchent pas de voir ou tombent dans vos mets.

Nettoyez vos ustensiles et la zone de travail entre les différentes séries de crème glacée.

Refermez le paquet de chaque ingrédient après utilisation, garder le contenu propre et fais.

Contenu duriz, peuvent kit :

Cacao en poudre
Saupoudrage multicolore
Sirop de vanille

Sirop de fraise

Cuillère doseuse
Pipettes

Petits sacs de congélation
Grands sacs de congélation

Verre mesureur
Plat à crème glacée

Feuille de labo

Voici ce que vous devez vous procurer :

Cuillère doseuse Glace pilée
Sucre en poudre (blanc) Colorant alimentaire
Sel Taie d'oreiller ou t-shirt
2 tasses ou bols Étiquettes et feutres
Petite cuillère
L'évier ou la baignoire pour l'eau de rinçage
Des compléments comme des fruits, des
décorations ou des bonbons (facultatifs)
Colorant alimentaire
Ruban adhésif masquant (facultatif)
Miel (facultatif)
Marqueur permanent (facultatif)
Jus de citron vert (facultatif)
Peinture et pinceau (facultatif)
Thermomètre (facultatif)

Étape I : Du froid... et encore du froid !

La glace pilée est-elle assez froide pour geler votre crème glacée ?

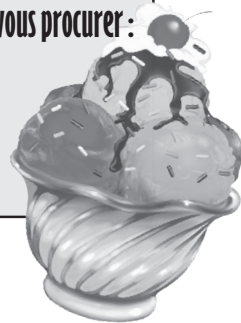
Nous allons faire quelques expériences et tirer cette question au clair.

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

2 petits sacs congélation
Cuillère doseuse

Voici ce que vous devez vous procurer :

Sel
2 tasses ou bols
Glace pilée
Thermomètre
(facultatif)



Quoi faire

Expérience no 1 : Le test du doigt

1. Remplissez deux tasses ou bols à mi-hauteur de glace (plus la glace pilée est fine, mieux c'est).

2. Mettez vos doigts dans la glace pour savoir si c'est vraiment froid.
3. Dans une des tasses (ou bols), mélangez quatre cuillères à café de sel dans la glace. Ne goûtez pas ce mélange.
4. Mettez vos doigts dans le mélange de glace et de sel jusqu'au fond pour savoir si c'est plus froid que l'autre bol. Si vous avez un thermomètre, comparez les températures des deux tasses ou bols.
5. Essayez de deviner si la glace salée et la glace non salée seront à la température lorsque vous les testerez plus tard. Y en aura-t-il plus froide que l'autre ? Pourquoi ?

Expérience no 2 : Le test de l'eau glaciale

1. Mettez une cuillère à café d'eau dans deux petits sacs de congélation.
2. Avec vos doigts, faites un petit creux dans la glace dans les récipients de l'expérience précédente. Inclinez les sacs de congélation pour que l'eau se retrouve dans un coin. Placez les coins des sacs remplis d'eau dans les creux de la glace et recouvrez ces coins de glace pilée.
3. Laisser les sacs, pendant que vous faites d'autres activités.
4. D'après vous, que va-t-il arriver à l'eau des sacs lorsque vous les contrôlerez plus tard.

Étape 2 : Plus crémeuse !

L'ingrédient principal de la crème glacée est le lait de la vache ou d'un autre mammifère. Certains types de lait sont plus gras que d'autres. Plus le lait que vous utilisez contient des lipides, plus la glace sera crémeuse. Lors de la confection de la crème glacée, pensez à choisir un ou plusieurs types de lait. Vous pouvez même mélanger différents laits. Utilisez le « Tableau lacté » pour comparer les différentes sortes. Pour les personnes qui digèrent mal le lactose (le sucre naturel du lait), d'autres produits comme le lait de soja ou le lait de riz peuvent remplacer le lait de vache.

Lait de vache

	crème	moitié-moitié lait	lait entier	2 %	1 %	lait écrémé
Graisse	très haute teneur (~ 30 %)	très haute teneur (~ 11 %)	haute (~ 4 %)	faible (2 %)	très faible (1 %)	None
Lactose	oui	oui	oui	oui	oui	oui

Autre lait

	Chèvre	Yogourt	Poisson? Beurk!	Soya, riz ou amande	Elephant Seal	Autre
	Certaines personnes l'aiment beaucoup et disent qu'il est plus facile à digérer.	Fait de lait de vache par une bactérie qui mange le lactose.	Mais ça n'existe pas. Les poissons ne sont pas des mammifères.	Ne sont pas des mammifères, mais on les utilise pour faire du faux lait.	N'essaie pas d'en traire une!	
Graisse	Un peu plus que le lait de vache, un peu moins que le lait humain.	Varie		Moins de gras ou aucun	Super élevée (54.5 %).	
Lactose	Oui	Presque pas		Non	Oui	

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Verre mesureur
Plat de service à crème glacée

Voici ce que vous devez vous procurer :

1/3 de tasse de n'importe quel type de lait pour chaque lot de crème glacée
2 ou plusieurs tasses pour mélanger ou servir.

C'est amusant de faire des recettes de glaces différentes en même temps, puis de comparer les résultats. Enregistrez tous les ingrédients utilisés sur la feuille de labo.

Quoi faire

1. Mettez vos tasses de service dans le congélateur pour qu'elles soient bien réfrigérées lorsque votre crème glacée sera prête à déguster.
2. Mesurez 1/3 de tasse de lait et versez dans une tasse à mélanger.
3. Enregistrer le type de lait utilisé sur la feuille de labo.

Étape 3 : Plus de douceur !

Plus vous mettez du sucre, plus votre crème glacée plus douce. Utilisez cependant le sucre avec parcimonie, sinon le résultat pourrait être trop sucré ! Vous pourrez toujours ajouter davantage de sucre plus tard, mais vous ne pourrez pas retirer du sucre une fois qu'il est dans la glace !

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Cuillère doseuse

Voici ce que vous devez vous procurer :

Sucre en poudre (blanc)
Miel ou édulcorant (facultatif)
Tasses avec du lait de l'étape 2
Petite cuillère

Quoi faire

1. À l'aide de votre petite cuillère, goûtez un tout petit peu du mélange. Voici quelques questions à se poser pour savoir la quantité de sucre à ajouter :

Le mélange a-t-il bon goût selon vous sans sucre ajouté ?

Préférez-vous sucrer le mélange de crème glacée avec du fructose (sucre des fruits) plutôt qu'avec du sucre ? Si vous prévoyez ajouter des baies ou d'autres fruits acides, vous pouvez ajouter plus de sucre. Si vous ajoutez des fruits sucrés, comme des pêches ou des cerises, vous voudrez peut-être ajouter moins de sucre. Nos corps ont besoin de sucre, mais le sucre des fruits est plus sain pour nous, parce que les fruits apportent à notre organisme d'autres éléments essentiels comme les vitamines et les minéraux. Le sucre raffiné ne contient pas ces éléments. Remarque : le meilleur moment pour ajouter des fruits à la crème glacée est à la fin de l'étape 7.

Les faits sur les glaces

La vanille est le parfum de glace préféré des Français. En terme de ventes, cela représente 20 à 30 % de la totalité des ventes de glaces. La fraise arrive deuxième loin derrière, avec environ 9 à 10 % Viennent ensuite la fraise et la pistache.

Que pensez-vous des succédanés qui remplacent le sucre ? Si vous avez un succédané artificiel au sucre, vous pouvez l'utiliser au lieu du sucre. Il est plus doux, donc vous aurez besoin d'en utiliser moins. Vous pouvez également essayer le miel, mais il est parfois plus difficile à mélanger aux autres ingrédients. En règle générale, il vous faudra moins de miel que de sucre.

2. Si c'est déjà assez sucré, n'ajoutez pas de sucre. Si vous souhaitez plus de douceur, ajoutez une cuillère à café de sucre à la fois et remuez, goûtez après chaque cuillerée jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la douceur. Nous vous recommandons de ne pas utiliser plus de cinq cuillères à café de sucre par lot de crème glacée.

3. Sur la feuille du labo, inscrivez le nombre de cuillères à café que vous avez ajouté.

4. Répétez le processus pour chaque recette.

Étape 4 : Plus de goût !

Quel parfum voulez-vous donner à votre glace ? Vous pouvez faire de la crème glacée vanille, ou ajouter d'autres saveurs. Assurez-vous bien d'ajouter uniquement des ingrédients sûrs : ingérables par l'Homme. Vous devez toujours vérifier auprès d'un adulte, avant de mettre quoi que ce soit dans votre glace.

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Sirop à la vanille et à la fraise
Cacao en poudre
Pipettes

Voici ce que vous devez vous procurer :

Tasses avec le lait et le sucre (de l'étape 3)
Sucre en poudre
Sel
Jus de citron vert, cannelle en poudre ou autres arômes que vous voulez essayer (facultatif)
Cuillère

Quoi faire

Les tests des papilles

1. Mettez quelques grains de sucre à l'arrière de votre langue (pas sur le bout !). Est-ce que c'est sucré ?

2. Mettez maintenant quelques grains de sucre sur le bout de la langue. Est-ce que c'est sucré ?

3. Faites la même chose avec quelques grains de sel. Si vous avez du jus de citron vert (acide) ou de cacao non sucré en poudre (amer), vous pouvez faire la même chose.



Les faits sur les glaces

Les études révèlent qu'un mangeur de glace sur cinq partage son festin avec son animal de compagnie. Ça ne serait donc pas surprenant si le prochain parfum de glace en vogue était la « glace aux croquettes » !

La science de la crème glacée

Vous avez des détecteurs chimiques de sucre (appelées papilles) partout sur votre

langue. Ces récepteurs sont plus nombreux dans certaines régions que dans d'autres. Essayez de trouver les parties de votre langue qui conviennent le mieux pour goûter le sucre. Si vous êtes comme la plupart des gens, vous êtes naturellement attirés par les goûts sucrés. Cette attirance pour les sucreries a probablement aidé nos ancêtres à survivre, parce que les fruits sucrés sont plus riches en vitamines.

La plupart des gens n'aiment pas les goûts amers, un trait qui a peut-être aussi aidé nos ancêtres à survivre, parce que beaucoup de plantes amères sont toxiques. La poudre de cacao non sucrée a un goût amer, mais évidemment elle n'est pas toxique !

Les enfants ont plus de papilles que les adultes. Vous faites de nouvelles cellules qui composent les papilles environ tous les 10 jours. Si vous vous brûlez la langue, de nouvelles papilles réapparaissent en seulement 10 jours !

Tests de saveur

1. Sentez et goûtez de petits échantillons des saveurs que vous voulez ajouter. Pour déterminer si vous aimez vraiment une saveur, utilisez le bout de votre langue pour la tester.
2. Ajoutez une goutte de sirop ou une pincée d'arôme à votre mélange.
3. Incorporez le sirop ou l'arôme et goûtez un tout petit peu du mélange. Si vous souhaitez plus de saveur, ajoutez une goutte ou une pincée à la fois, goûtez le mélange à chaque fois, jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Nous recommandons de ne pas dépasser 5 gouttes d'arôme au total par lot de crème glacée.
4. Sur la feuille du labo, inscrivez combien de gouttes de sirop ou d'arôme en poudre vous avez ajouté.
5. Répétez ces étapes avec les autres arômes que vous souhaitez éventuellement ajouter.

Conseil : Beaucoup de crèmes glacées contiennent de vanille, quel que soit leur principal parfum.

Étape 5 : Plus de couleurs !

Maintenant, il est temps d'ajouter de la couleur à votre mélange lacté. Même si elle n'ajoute aucune saveur, la couleur va tromper les sens et donner au mélange son aspect délicieux .

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Feuille de labo
Pipette

Voici ce que vous devez vous procurer :

Colorant alimentaire
Récipients avec le mélange de lait, de sucre et d'arôme de l'étape 4.

Les faits sur les glaces

Le premier salon de la crème glacée en Amérique a ouvert ses portes à New York en 1776, l'année même de la rédaction et la signature de la déclaration d'indépendance américaine ! Les colons britanniques furent les premiers à utiliser le terme « crème glacée ». Ce nom de « crème glacée », était un parallèle au fameux « thé glacé » bien connu des Anglais. Le terme a été raccourci par la suite avec l'utilisation du mot plus générique : « glace ».

Quoi faire

1. Rassemblez les colorants alimentaires dont vous disposez dans vos placards de cuisine.
2. Pensez à la couleur que vous voulez pour vos glaces. Si vous n'avez pas cette couleur, vous pouvez toujours mélanger d'autres couleurs pour la recréer. Vous pouvez vous entraîner en mélangeant des couleurs dans une petite quantité de lait, dans une autre tasse. Si vous ajoutez trop de couleurs différentes, vous finirez probablement par obtenir du marron.
3. La pipette permet d'ajouter une goutte de colorant à votre préparation alimentaire. Remuez et décidez si vous souhaitez ajouter une autre goutte, ou une goutte d'une couleur différente.
4. Ajoutez une goutte à la fois, en remuant et en observant après chaque ajout, jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la couleur.
5. Sur la feuille du labo, inscrivez le nombre de gouttes que vous avez ajoutées.

Les faits sur les glaces

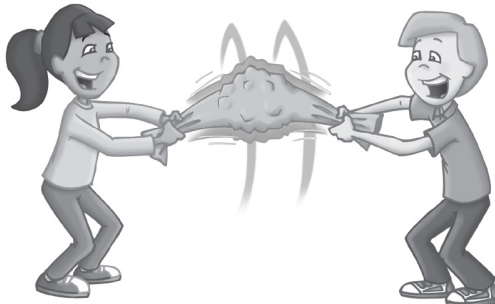
Dans les années 1920, sur l'île d'Ellis Island à New York, on donna à des immigrants de la glace à la vanille qui fût considérée comme un repas de bienvenue en Amérique.

Étape 6 : Revenez sur l'expérience du « froid glacial » !

1. Revenez aux deux récipients de glace que vous avez préparés lors des expériences antérieures.
2. Retirez les sacs de congélation des récipients et observez ce qui est arrivé à l'eau. Vous voyez ? La glace seule n'est pas assez froide pour congeler la crème glacée. Mais cela fonctionne lorsqu'on y ajoute du sel !
3. Si vous avez un thermomètre, comparez la température de la glace au fond des deux récipients. Quel est le plus froid ?

La science de la crème glacée

Dans des conditions normales, l'eau gèle à 32° Fahrenheit (F) ou à 0° Celsius (C). Cependant, le sel dissous abaisse le point de congélation de l'eau à -4 ° F ou -20 ° C. Cela signifie que, dans un congélateur, l'eau peut être « super-refroidie » à un point plus froid que la glace ordinaire ! C'est le grand « secret » scientifique qui se cache derrière la fabrication de la crème glacée.



Étape 7 : Plus d'onctuosité !

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

- 2 grands sacs de congélation
- 2 petits sacs congélation (un pour chaque recette)
- Verre mesureur

Conseil : Si plus d'une personne prépare la crème glacée, inscrivez les initiales avec un marqueur permanent sur des morceaux de ruban adhésif et collez-les sur chaque petit sac. Si vous écrivez directement sur les sacs, faites doucement pour ne pas percer le sac.

Voici ce que vous devez vous procurer :

- Sel
- Glace pilée
- Vos propres récipients de mélange de crème glacée, des étapes précédentes
- Taie d'oreiller ou t-shirt
- Un partenaire (pour tenir une extrémité du t-shirt ou de la taie d'oreiller de la façon ci-dessous)
- Ruban adhésif de masquage (facultatif)
- Stylo de marquage permanent (facultatif)
- Fruits ou pépites de chocolat (facultatifs)

Quoi faire

Remarque : vous pouvez faire ces recettes dehors si vous avez peur de salir.

1. Remplissez un grand sac de congélation de glace pilée environ jusqu'à la moitié. Vous pouvez mettre environ quatre petits sacs à l'intérieur d'un grand sac.
2. Mesurer 1/2 tasse de sel et versez-la dans le grand sac de congélation contenant la glace pilée. La glace pilée n'est pas un ingrédient, elle aide seulement à refroidir le mélange de crème glacée.
3. Inscrivez votre nom ou votre parfum sur un petit sac. Versez le mélange du récipient dans le sac. Un des partenaires tient le sac ouvert tandis que l'autre verse dans le mélange d'ingrédients.
4. Retirez presque tout l'air (pas complètement), en plaçant le sac sur une table et en appuyant dessus pour expulser l'air et le sceller soigneusement. Écrasez délicatement le sac et retournez-le pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites. Demandez à un adulte de vérifier que le sac est bien scellé. S'il fuit, utilisez un sac de rechange.

Conseil : Un peu d'air dans chaque sac donnera à vos glaces une consistance plus légère. S'il y a trop d'air, cela peut prendre plus de temps pour que le mélange gèle, et votre sac peut s'ouvrir.

5. Répétez ce processus pour les autres parfums.
6. Placez chaque petit sac dans le grand sac du congélateur contenant la glace pilée et le sel. Veillez à ce que les petits sacs soient recouverts de glace. Fermez bien hermétiquement le grand sac de congélation. Mettez ensuite tout ça à l'intérieur d'un autre grand sac de congélation et fermez-le aussi hermétiquement.

Les faits sur les glaces

Les scientifiques de plusieurs grandes universités se sont essayés à concocter de nouvelles saveurs de crème glacée amusantes. Certains de ces parfums ont été des succès immédiats, mais beaucoup d'autres ont été des échecs cinglants, notamment le sorbet choucroute, cornichons à l'aneth et moutarde.

7. Mettez le sac de congélation doublé à l'intérieur d'une taie d'oreiller ou d'un t-shirt. Demandez à votre partenaire de tenir une extrémité du T-shirt fermée, pendant que vous maintenez l'autre extrémité fermée de l'autre côté. Agitez ensuite la taie d'oreiller ou le t-shirt d'avant en arrière et du haut vers le bas.

Plus de conseils et plus de science de la crème glacée : Agitez, agitez ! Agitez !

Lorsque vous commencez à remuer, les mélanges n'auront pas encore commencé à geler, vous pouvez donc agiter lentement. Après quelques minutes, vérifiez si votre crème glacée commence à geler. Si c'est le cas, il est temps de secouer plus fort et plus vite, surtout si vous voulez plus d'air pour donner plus de légèreté à la glace. L'agitation permet d'assurer que la glace continue de se transformer, pour geler le lot entier, tout comme les pales tournantes d'une sorbetière grattent les côtés du récipient de glace.

Si vous congelez votre crème glacée rapidement en agitant rapidement, des petits cristaux de glace se forment dedans. Les gros cristaux de glace donnent une crème glacée plus granuleuse, tandis que les cristaux plus petits donnent une glace plus onctueuse.

Plus l'air se mélange, plus votre glace sera légère. Les crèmes glacées avec plus d'air sont moins couteuses, parce qu'elles sont moins consistantes. Ils ont également moins de calories, car une partie de ce que vous mangez est de l'air !

8. Continuez à secouer le sac sans vous arrêter pendant environ cinq minutes. Vérifiez si votre glace a gelé. Si ce n'est pas le cas, continuez à agiter.

Conseil : Lorsque votre crème glacée est gelée, vous pouvez ajouter une cuillère de plus de sel dans le grand sac congélation et laissez votre crème glacée reposer sans agiter pendant 10 à 15 minutes. Cela favorisera le processus d'épaississement de la crème glacée.

9. Si vous souhaitez ajouter des fruits à la crème glacée, c'est le moment de le faire !

Étape 8 : Le moment est venu de déguster !

Vous avez travaillé dur et méritez une récompense pour vos efforts. Il est grand temps de vous régaler de la crème glacée que vous avez préparée selon vos goûts !

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Plat de service à crème glacée

Saupoudrage multicolore

Voici ce que vous devez vous procurer :

Vos glaces venant d'être préparées

Petite cuillère

Accès à un robinet ou de l'eau de rinçage

Éléments à ajouter à votre glace comme des fruits, des décorations, des sauces ou des bonbons (facultatif)

Stylo de marquage permanent (facultatif)

Quoi faire

1. Quand votre crème glacée est entièrement gelée, retirez les petits sacs de crème glacée du grand sac de congélation rempli de sel et de glaçons. Avant d'ouvrir vos petits sacs, essuyez-les avec un torchon et de l'eau froide pour retirer le sel. Faites particulièrement attention à la glissière du sac par laquelle vous allez l'ouvrir. La crème glacée salée a un goût affreux, donc n'oubliez pas de rincer aussi vos mains.

2. Ouvrez votre sac de crème glacée. Retournez les bords du sac vers l'extérieur pour empêcher le sel et les cristaux de glace d'entrer en contact avec votre crème glacée.

3. Prenez les plats de service préalablement réfrigérés (à de l'étape 2) du congélateur et versez-y la crème glacée.

4. Vous pouvez ajouter des fruits, des décorations, des coulis ou des bonbons pour personnaliser votre glace.

5. Utilisez votre petite cuillère pour creuser — et profitez !

6. Quand vous mangez, posez-vous les questions suivantes : Votre crème glacée est-elle réussie ? Quel est son goût ?

Quelle est sa texture dans votre bouche (granuleuse, onctueuse, avec des cristaux de glace, collante, moelleuse ou sucrée) ?

Quel goût avez-vous en bouche après l'avoir avalée ?

La crème glacée fond-elle rapidement ?

7. Si vous avez fait plusieurs sortes de crème glacée, comparez-les. S'il y a un marchand de glace près de chez vous, comparez ses glaces à la vôtre.

8. Que voulez-vous modifier la prochaine fois que vous préparerez des glaces ?

Voici quelques conseils sur d'autres types de desserts glacés que vous pouvez faire :

- Crème glacée authentique** – utilisez moins de lait et ajoutez du **yaourt glacé crémeux** – utilisez moins de lait et ajoutez du yaourt
- Sorbet** – ajoutez des fruits mixés à votre recette
- Sorbet** – fruits mixés sans lait ou crème

Essayez d'ajouter une petite pincée de gélatine sans saveur pour une glace plus moelleuse et plus onctueuse.

Vous pouvez trouver des idées de recettes supplémentaires sur les livres ou sur Internet !

Crème glacée à vendre !

Vous avez imaginé une formule excellente pour une crème glacée. Comment la faire connaître aux autres ? La réponse : en faisant de la publicité.

Les faits sur les glaces

En 1984, le président américain Ronald Reagan a fait de juillet le mois national de la crème glacée aux États-Unis et le troisième dimanche du mois, la « Journée nationale de la crème glacée ». Dans sa proclamation écrite, le président Reagan a appelé tous les habitants des États-Unis à participer à cet événement par les « activités et cérémonies appropriées. »

Voici ce dont tu as besoin dans ton kit :

Feuille de laboratoire (pour inscrire votre recette secrète de glace !)

Voici ce que vous devez vous procurer :

Étiquettes, marqueurs, peinture et pinceaux (facultatif)

Quoi faire

1. Commencez par décrire pourquoi votre crème glacée est agréable. Quelles en sont l'odeur et la saveur ? La saveur est-elle forte ? À quoi ressemble-t-elle ? Est-elle moelleuse ou dense ? De quel animal ou quelle plante le lait provient-il ? Est-il faible en matières grasses ou sans lactose ? En d'autres termes, est-il spécial ?
2. Regardez des publicités dans des magazines ou à la télé, puis créez une campagne publicitaire pour votre crème glacée. Inventez un nom accrocheur, un bon slogan, un logo, un jingle — et tout ce à quoi vous pouvez penser pour attirer l'attention et communiquer à quel point votre crème glacée est formidable !
3. Concevez une étiquette qui correspond à votre crème glacée. Quelles couleurs, quels mots ou quelles images représentent le mieux votre nouveau produit ?

Utilisez des rimes pour composer un rap ou un petit refrain publicitaire, ou mieux encore, créez le vôtre !

Lorsque vous êtes (ajouter un adjectif négatif) et que vous avez chaud, vous avez besoin de quelque chose de tout nouveau. Vous avez besoin de ma crème glacée.

Lorsque vous (ajouter un verbe) dans la rue et que vous avez envie de quelque chose de sucré, c'est ma crème glacée qu'il vous faut.

Elle a un goût de (ajoutez un mot décrivant bien votre glace) quand vous mordez dedans. Un goût (ajoutez un mot décrivant bien votre glace) quand vous y revenez. Et elle est tellement (add another word that describes your ice cream), alors pourquoi lutter ? Dans un cornet ou une coupelle, vous savez que (ajouter le nom de votre crème glacée) est ce qu'il vous faut, car « vous avez besoin de ma crème glacée » ! (ajouter le nom de la crème glacée) est une montagne de plaisir.

(couleur de votre crème glacée) et (texture de votre crème glacée), c'est un spectacle magnifique. Il n'y en a pas d'autre pareille, dans le monde entier. Cette saveur (quelque chose de vraiment sympa) qui fond dans votre bouche. C'est (ajoutez un mot qui décrit votre glace) et tellement (un autre mot qui décrit votre glace), alors essayez-la. Vous ne voulez pas une glace (ajoutez un adjectif négatif), c'est certain. Elle chatouille vos papilles et vous rafraichit. (Nom de votre crème glacée) est la crème glacée qu'il vous faut. La crème glacée de vos rêves est là pour vous. Vous n'êtes pas obligé de manger des trucs (ajoutez un mot décrivant une glace horrible) juste parce que d'autres s'en goinfrent ! La meilleure aux alentours ! À mordre ou à lécher, et le tour est joué ! Brisons la glace... et dégustons ma glace !



SCIENTIFIC EXPLORER®
A Member of the Alex Brands® Family
Membre de la famille des marques Alex Brands®
4280 S. Haggerty Road, Canton, MI 48188, USA
alexbrands.com

Recette #1

LAIT (ou substitut de lait)

Type de lait utilisé: _____

Quelle quantité de lait que je ai utilisé: _____

Sucre (ou de miel)

je ai ajouté _____ cuillère à café de sucre.

je ai ajouté _____ cuillère à café de miel.

Arôme

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Colorants

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Je nomme par les présentes cette crème glacée

Recette #2

LAIT (ou substitut de lait)

Type de lait utilisé: _____

Quelle quantité de lait que je ai utilisé: _____

Sucre (ou de miel)

je ai ajouté _____ cuillère à café de sucre.

je ai ajouté _____ cuillère à café de miel.

Arôme

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Colorants

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Je nomme par les présentes cette crème glacée

Recette #3

LAIT (ou substitut de lait)

Type de lait utilisé: _____

Quelle quantité de lait que je ai utilisé: _____

Sucre (ou de miel)

je ai ajouté _____ cuillère à café de sucre.

je ai ajouté _____ cuillère à café de miel.

Arôme

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Colorants

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Je nomme par les présentes cette crème glacée

Recette #4

LAIT (ou substitut de lait)

Type de lait utilisé: _____

Quelle quantité de lait que je ai utilisé: _____

Sucre (ou de miel)

je ai ajouté _____ cuillère à café de sucre.

je ai ajouté _____ cuillère à café de miel.

Arôme

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Colorants

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

je ai ajouté _____ gouttes de _____

Je nomme par les présentes cette crème glacée