



## On a testé l'Ice Roll, la crème glacée en rouleaux par [Sirine Azouaoui](#)

La crème glacée en rouleau faite devant vous est devenue un véritable phénomène mondial. On a voulu savoir pourquoi.



Il y a un an, on n'en entendait pas beaucoup parler. Aujourd'hui, elle est partout. La glace faite à la minute, écrasée à la spatule sur une plaque, puis roulée est originaire de Thaïlande et elle a

fait le tour du monde. Aux Etats-Unis, la crème glacée roulée d'abord découverte à New York a ses fans qui font la queue devant le magasin toute la journée. À Paris, chez iceRoll, le premier à avoir importé le concept en France, il n'y pas la queue, mais quelques curieux qui observent la planche avec étonnement et se laissent tenter par un pot.

## Le lait et la crème gèlent devant vos yeux sur une plaque à -30°

Bien sûr, on comprend tout de suite pourquoi la crème glacée roulée fascine autant. La technique pour la préparer et la rouler est assez impressionnante. On choisit son parfum parmi les fruits rouges, le fruit de la passion, la banane ou même la tomate... Sur une plaque à -30° est versé le mélange à glace à base de lait, de crème et de sucre, préparé le matin. Par dessus, on verse le coulis de fruits, de la [maison Ponthier](#) avant de tout mélanger à la spatule, d'étaler puis de former les rouleaux.



La différence avec les autres cornets et pots selon l'équipe, c'est la fraîcheur. En effet, la glace est faite minute, elle n'est pas restée pendant deux jours dans un congélateur, et ça se ressent au goût. La texture est assez étonnante, la crème glacée reste assez longtemps en forme de rouleau et on pourrait presque la mâcher, même si elle reste crémeuse. Pour la goûter, il ne vous reste plus que quelques jours, la boutique restera ouverte jusqu'à fin septembre.

[iceRoll](#)

7 rue de Turenne, 75004, Paris  
5 euros le pot de glace