

LES SORBETS A CONSERVER

SORBET FRAMBOISE OU FRAISE	SORBET AU CITRON	SORBET ANANAS
750 g pulpe 120 g sucre semoule 60 g glucose atomisé 80 g eau 3 g stabilisateur à sorbet	25 cl de jus de citron (environ) 265 g eau 10 g lait en poudre 65 g glucose atomisé 120 g sucre 2,5 g stabilisateur à sorbet	900 g pulpe d'ananas 240 g eau 270 g sucre 30 g glucose atomisé 6 g stabilisateur à sorbet
▪ Mélanger le sucre, le glucose, l'eau et le stabilisateur afin d'obtenir un sirop. ▪ A froid, mélanger le sirop et la pulpe et laisser maturer 24 heures à 4°C. ▪ Turbiner et réserver	▪ Presser la pulpe des citrons ; la passer au chinois. Vous devez obtenir 20 – 25 cl de jus. ▪ Cuire à 64°C, au bain marie, l'eau, le lait en poudre, le sucre, le glucose et le stabilisateur. Refroidir à 4°C. ▪ Lorsque le sirop est froid ajouter à quantité égale le jus de citron, maturer à 4°C. Turbiner .	▪ Préparer le sirop avec tous les ingrédients sauf la pulpe d'ananas. Cuire, puis laisser refroidir et ajouter la pulpe de fruit. ▪ Refroidir à 4°C, laisser maturer. ▪ Turbiner
SORBET MENTHE	SORBET AU CHOCOLAT	SORBET FROMAGE BLANC
700 g eau 210 g sucre 60 g glucose 20 g lait en poudre 4 g stabilisateur à sorbet 1 bouquet de menthe fraîche QS essence naturelle de menthe	50 cl de lait 100 g sucre semoule 100 g couverture Guanaja 100 g cacao en poudre	700 g eau 90 g glucose atomisé 405 g sucre 9 g stabilisateur à sorbet 7 cl de jus de citron 500 g fromage blanc
▪ Mélanger à froid les ingrédients du sorbet (sauf l'essence et le bouquet de menthe) ; les porter à 65°C. ▪ Faire infuser le bouquet de menthe fraîche (filmer à chaud). ▪ Laisser refroidir et incorporer l'essence de menthe, passer ; maturer à 4°C. Turbiner et réserver	▪ Porter à ébullition le lait et le sucre ▪ Ajouter le chocolat, incorporer la poudre de cacao ▪ Refroidir à 4°C, maturer ▪ Turbiner	▪ Mélanger l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur ▪ Chauffer à 84°C, puis laisser refroidir à 4°C ▪ Ajouter le jus de citron et le fromage blanc sans trop mélanger, laisser maturer. ▪ Turbiner et réserver.