

Sorbets

Recette pour 1 kg de Fruit'Purée

Préparation

Porter l'eau à ébullition avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et le stabilisateur. Verser le sirop bouillant sur le mélange de sucres. Pasteuriser. Laisser reposer pendant environ 4 heures pour permettre aux ingrédients de bien se mélanger et au stabilisateur d'agir. Quand Fruit'Purée est presque totalement décongelé, le mélanger au sirop de sucre, et turbiner immédiatement.



Cap'Astuce

Turbiner immédiatement car si vous attendez, l'inversion du sucre commencera et vous obtiendrez une texture lourde et un sorbet plat.

Fruit	Brix Purée	% de fruit dans le sorbet fini	Brix recherché	Glucose atomisé	Dextrose	Fructodan SL 64	Eau	Sucre cristal	Poids total en grammes
Fruit'Purée									
Abricot	20	49,5 %	31	91 g	36 g	1,8 g	447 g	242 g	1 818,0
Ananas	20	54 %	32	66 g	8 g	3,3 g	329 g	259 g	1 665,3
Banane	26	40,5 %	31	111 g	44 g	2,5 g	784 g	280 g	2 221,5
Cassis	24	40,5 %	31	89 g	44 g	3,3 g	743 g	342 g	2 221,3
Citron jaune	15	31,5 %	32	115 g	NON	5,7 g	1087 g	650 g	2 857,7
Citron vert	17	31,5 %	32	115 g	NON	5,7 g	1107 g	630 g	2 857,7
Coing	21	63 %	31	85 g	28 g	1,4 g	190 g	122 g	1 426,4
Figue	28	49,5 %	31	109 g	18 g	2,7 g	538 g	150 g	1 817,7
Fraise	18	54,9 %	32	130 g	30 g	3 g	290 g	211 g	1 664,0
Fraise "Mara des bois"	18	54,9 %	32	130 g	30 g	3 g	290 g	211 g	1 664,0
Framboise	20,5	50,4 %	33	108 g	36 g	4 g	432 g	219 g	1 799,0
Fruit de la passion	24	31,5 %	31	143 g	NON	5,7 g	1204 g	504 g	2 856,7
Fruits exotique	22	54 %	31	84 g	16 g	2,5 g	365 g	200 g	1 667,5
Fruits rouges	18	49,5 %	31	109 g	18 g	2,7 g	428 g	261 g	1 818,7
Goyave	16	58,5 %	31	77 g	31 g	1,5 g	215 g	214 g	1 538,5
Griotte	16	52,2 %	31	69 g	NON	3,4 g	346 g	306 g	1 724,4
Groseille	23	49,5 %	31	73 g	NON	3,6 g	481 g	261 g	1 818,6
Kiwi	24	54 %	31	67 g	17 g	2,5 g	385 g	195 g	1 666,5
Litchi	25	57 %	31	88 g	NON	3,5 g	456 g	207 g	1 754,5
Mandarine	20	51,3 %	32	130 g	NON	5 g	210 g	200 g	1 545,0
Mangue sucrée	23	45 %	31	80 g	40 g	2 g	603 g	275 g	2 000,0
Melon	17	54 %	31	67 g	17 g	2,5 g	315 g	266 g	1 667,5
Menthe	13	45,9 %	31	150 g	NON	4 g	470 g	350 g	1 974,0
Mirabelle	27,5	63 %	31	82 g	22 g	4 g	235 g	90 g	1 433,0
Myrtille	18,5	41,4 %	32	195 g	NON	6 g	620 g	350 g	2 171,0
Noix de coco	21	45 %	31	100 g	NON	4 g	585 g	311 g	2 000,0
Orange sanguine	18	49,5 %	31	109 g	NON	3,7 g	429 g	276 g	1 817,7
Pamplemousse rose	16	50,4 %	31	162 g	NON	5 g	400 g	206 g	1 773,0
Papaye	18	58,5%	32	64,6 g	30,8 g	1,5 g	226,2 g	215,4 g	1 538,5
Pêche blanche	17	58,5 %	31	61 g	16 g	2,3 g	227 g	232 g	1 538,3
Pêche sanguine	17	58,5 %	31	61 g	16 g	2,3 g	227 g	232 g	1 538,3
Poire william	22	54 %	31	67 g	33 g	2,5 g	364 g	200 g	1 666,5
Pomme verte	24	54 %	31	66 g	50 g	2,5 g	383 g	165 g	1 666,5
Rhubarbe	13	45 %	32	100 g	20 g	4 g	472 g	404 g	2 000,0

Sorbets

Recette pour 1 kg de Fruit'Elite

Préparation

Porter l'eau à ébullition avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre, le glucose atomisé, le dextrose et le stabilisateur. Verser le sirop bouillant sur le mélange de sucres. Pasteuriser. Laisser reposer pendant environ 4 heures pour permettre aux ingrédients de bien se mélanger et au stabilisateur d'agir. Quand Fruit'Elite est presque totalement décongelé, le mélanger au sirop de sucre, et turbiner immédiatement.



Cap'Astuce

Turbiner immédiatement car si vous attendez, l'inversion du sucre commencera et vous obtiendrez une texture lourde et un sorbet plat.

Fruit	Brix Purée	% de fruit dans le sorbet fini	Brix recherché	Glucose atomisé	Dextrose	Fructodan SL 64	Eau	Sucre cristal	Poids total en grammes
Fruit'Elite Saveurs de Saison									
Litchi framboise à la rose	22	67 %	33	133 g	NON	5,3 g	110 g	86 g	1 334,3
Melon menthe et poivre	17	54 %	31	67 g	17 g	2,5 g	315 g	266 g	1 667,5
Orange chocolat	34	48,6 %	34,5	110 g	NON	3 g	440 g	237 g	1 800,0
Pomme granny smith à l'anis vert	24	54 %	31	66 g	50 g	2,5 g	383 g	165 g	1 666,5
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	33,5	54,9 %	34	72 g	54 g	2 g	415 g	100 g	1 643,0