

SIROP À SORBET 2

Ingrédients pour 2 bols Pacojet® :

37 cl d'eau minérale

165 g de sucre cristallisé

40 g de glucose cristal (*ou 25 g de glucose en poudre et 25 g d'eau*)

20 g de jus de citron jaune

7 g de poudre de lait

3 g de stabilisateur à sorbet Sevagel 65S

Verser l'eau, le glucose cristal et le stabilisateur mélangé au sucre cristallisé dans une casserole et porter le tout à ébullition. Ajouter alors le jus de citron et la poudre de lait. Redonner un bouillon et garder au frais dans une bouteille en verre, type jus de fruits, jusqu'à son utilisation.

Le moment venu, mixer bien ensemble 30 cl de ce sirop avec 500 g de purée de fruits (*fraises, framboises, groseilles, myrtilles, abricots, melon, ananas, mangue, fruits de la passion ...*). Passer éventuellement au tamis et verser ensuite dans un bol inox Paco.

Mettre au congélateur à -20° durant 24 heures minimum.

Ensuite, pacosser la quantité nécessaire et servir des quenelles dans des assiettes mises au congélateur pendant 10 minutes.