

SIROP À SORBET 1

Ingrédients pour 2 bols Pacojet® :

50 cl d'eau

150 g de sucre cristallisé

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

1 cuillère à café de stabilisateur à sorbet Sevagel 65S

Verser l'eau et le stabilisateur mélanger au sucre cristallisé dans une casserole et porter le tout à ébullition. Ajouter le glucose cristal et le faire fondre dans le mélange eau/stabilisateur/sucre.

Garder ce sirop à sorbet au frais dans une bouteille en verre, type jus de fruits, jusqu'à son utilisation.

Le moment venu, mixer bien ensemble 35 cl de ce sirop avec 450 g de purée de fruits (fraises, framboises, groseilles, abricots, melon, ananas, mangue, fruits de la passion ...). Passer éventuellement au tamis et verser ensuite dans un bol inox Paco.

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

Pacosser alors la quantité souhaitée et faire des quenelles que vous disposerez dans des assiettes préalablement mises 10 minutes au congélateur.