



Idée recette de Jean-Jacques BORNE



*Mister fruiiits granité
ou esquimaux granité*



*Mister fruiiit granita
or granita pops*



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
 Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Mister fruitiiiits granité ou esquimaux granité

Français

Granité fruits

Purée fruits SICOLY®	Poids	Sucre cristal	Gélatine
Cassis	1000 g	350 g	8 g
Coco	1000 g	220 g	7 g
Fraise	1000 g	250 g	7,5 g
Abricot	1000 g	320 g	8 g
Pomme	1000 g	230 g	7,5 g
Framboise	1000 g	320 g	8 g

Procédé :

La veille, faire décongeler la **purée de fruits SICOLY®** à +4°C.

Le lendemain, faire tremper la gélatine dans l'eau froide et l'essorer.

Prélever un peu de purée et la faire chauffer avec le sucre cristal.

A 65°C, ajouter la gélatine.

Verser dans le reste de purée et donner un coup de mixer.

Vider en moules souples à esquimaux et congeler.

Pour donner du croustillant ou du croquant, il est possible de plonger les esquimaux dans un jus de fruit liquide ou dans un mélange de beurre de cacao ou chocolat coloré.

Il est également possible de garnir les esquimaux avec les recettes des Équilibres sorbets (voir tableau Équilibres).

Mister fruitiiiit granita or granita pops

Anglais

Fruit granita

SICOLY® fruit purée	Weight	Granulated sugar	Gelatin
Blackcurrant	1 000 g	350 g	8 g
Coconut	1 000 g	220 g	7 g
Strawberry	1 000 g	250 g	7,5 g
Apricot	1 000 g	320 g	8 g
Apple	1 000 g	230 g	7,5 g
Raspberry	1 000 g	320 g	8 g

Method:

The day before, leave the **SICOLY® fruit purée** in the refrigerator to thaw.

Once defrosted, bloom the gelatin in cold water and squeeze dry. Heat a little of the purée with the sugar.

At 65°C, add the gelatin.

Pour this mixture into the rest of the purée, and blend with a stick blender.

Pour into silicon ice-pop molds and freeze.

To give a crunchy or crispy layer on the outside, you can dip the pops in liquid fruit juice or a cocoa butter or colored chocolate mixture.

You can also make ice-pops with the Equilibre sorbet recipes (see the Equilibre table).