

équilibres



SORBETS

JORDI PUIGVERT

Consultant international en pâtisserie - Sweet'n go



PROCÉDURE

- Mélanger à froid l'eau et le dextrose puis chauffer à 40°C.
- Mélanger ensemble le sucre, le stabilisateur et le glucose en poudre puis ajouter petit à petit au mélange précédent au fouet.
- Chauffer à 85°C.
- Retirer du feu puis refroidir à 4°C. Ajouter la purée ou le jus de fruit SICOLY® puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeur.
- Laisser l'appareil mûrir à 4°C pendant 12 heures avant de mixer et de turbiner.
- Débarrasser le sorbet dans le contenant désiré et placer en cellule de refroidissement à -25°C pendant 15 minutes.
- Stocker entre -18 et -20°C.
- Disposer les sorbets en vitrine et attendre qu'ils atteignent -11 à -13°C.



Important :

Toutes les recettes de sorbets sont équilibrées pour une température de service entre -11 et -13°C (vitrine glacier)

RECETTES

Purées et jus de fruits BIO

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Jus de citron 100 % (g)	Sucre cristal (g)	Stabilisateur (g)	Dextrose (g)	Glucose en poudre DE-38 (g)
Abricot BIO - <i>France / Italie</i>	1000	254	15	240	6,5	92	75
Banane BIO	1000	875	20	250	12	88	275
Cassis BIO	1000	714	10	404	9,5	119	133
Jus de Citron jaune BIO	1000	2210		785	29	286	452
Jus de Citron vert BIO - <i>Brésil</i>	1000	2210		785	29	286	452
Fraise BIO (<i>Senga</i>)	1000	200	20	270	8,5	88	100
Framboise BIO (<i>Willamette</i>) - <i>Montagnes de Kopaonik - Serbie</i>	1000	230	10	240	6,5	95	95
Fruit de la passion BIO - <i>Pérou</i>	1000	800		400	12,5	125	163
Mandarine BIO - <i>Sicile</i>	1000	336	15	245	9	73	155
Mangue BIO (<i>Alphonso</i>) - <i>Inde</i>	1000	850	25	325	12	100	187
Myrtille BIO	1000	254	10	240	6,5	92	75
Pêche de Vigne BIO - <i>Côteaux du Lyonnais - France</i>	1000	336	15	245	9	73	155
Poire Williams BIO - <i>France</i>	1000	460	15	230	10	120	170
Pomme verte BIO - <i>Granny - France</i>	1000	423	30	221	9.5	115	154



RECETTES

Purées et jus de fruits et légumes sans sucres ajoutés

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Jus de citron 100% (g)	Sucre cristal (g)	Stabilisateur (g)	Dextrose (g)	Glucose en poudre DE-38 (g)
Abricot - Vallée du Rhône - France	1000	254	15	240	6,5	92	75
Ananas	1000	460	10	460	10	60	250
Ananas EXTRA	1000	714	10	404	9,5	119	133
Baie d'églantier	1000	875	20	250	12	88	275
Banane	1000	1977		711	26,5	240	488
Bergamote - Sicile	1000	800		400	12,5	125	163
Betterave rouge - France	1000	1000	500	400	16,5	150	67
Cassis - France	1000	714	10	404	9,5	119	133
Citron jaune - Espagne	1000	2210		785	29	286	452
Citron jaune - Sicile	1000	2210		785	29	286	452
Citron jaune pulpe	1000	2210		785	29	286	452
Citron vert	1000	2210		785	29	286	452
Coing	1000	655		266	11	133	156
Cranberry	1000	714	10	404	9,5	119	133
Figue violette	1000	850	25	325	12	100	187
Fraise (Mélange équilibré de 4 variétés)	1000	200	20	270	8,5	88	100
Fraise des bois	1000	200	20	270	8,5	88	100
Fraise mara des bois - France	1000	200	20	270	8,5	88	100
Fraise Senga Sengana	1000	200	20	270	8,5	88	100
Framboise (Willamette + Mecker)	1000	230	10	240	6,5	95	95
Fruits rouges (fraise, framboise, groseille, mûre, griotte)	1000	416	10	270	8	106	200
Goyave	1000	336	15	236	9	82	155
Grenade	1000	500	20	260	10	60	170
Griotte (Oblacinska)	1000	655		266	11	133	156
Groseille - Monts et Coteaux du Lyonnais - France	1000	714	10	404	9,5	119	133
Kalamansi	1000	1720		600	24	210	440
Kiwi avec pépins - France	1000	254	15	240	6,5	92	75
Litchi	1000	520	15	240	10	70	160
Mandarine - Sicile	1000	336	15	245	9	73	155
Mangue (Alphonso) - Inde	1000	850	25	325	12	100	187
Melon	1000	225	15	242	8	83	108
Mirabelle - Coteaux du Lyonnais - France	1000	850	25	325	12	100	187
Mûre	1000	254	15	240	6,5	92	75
Myrtille sauvage	1000	254	10	240	6,5	92	75
Noix de coco (avec râpé de coco)	1000	912	10	325	12,5	250	0
Noix de coco (crème)	1000	1600	20	350	16,5	367	0
Noix de coco (lait sans râpé de coco)	1000	887	10	312	12,5	250	38
Orange amère - Espagne	1000	254	10	240	6,5	92	75
Orange blonde - Sicile	1000	225	15	242	8	83	108
Orange sanguine - Sicile	1000	225	15	242	8	83	108
Pamplemousse rose	1000	336	10	264	9	90	118

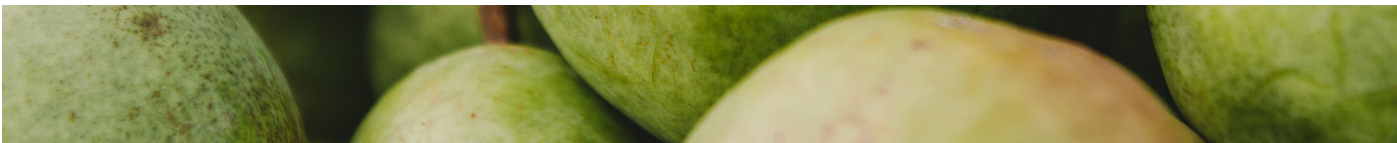
RECETTES

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Jus de citron 100% (g)	Sucre cristal (g)	Stabilisateur (g)	Dextrose (g)	Glucose en poudre DE-38 (g)
Passion - Pérou	1000	800		400	12,5	125	163
Pêche blanche - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000	336	15	245	9	73	155
Pêche jaune - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000	336	15	245	9	73	155
Pêche vigne - Coteaux du Lyonnais - France	1000	336	15	245	9	73	155
Poire Williams - Coteaux du Lyonnais - France	1000	460	15	230	10	120	170
Pomme RedLove® - France	1000	423	30	221	9,5	115	154
Pomme verte - Coteaux du Lyonnais / Vallée du Rhône - France	1000	423	30	221	9,5	115	154
Rhubarbe	1000	416	10	270	8	106	200
Sudachi - Japon	1000	1977		711	26,5	240	488
Yuzu - Japon	1000	1720		600	24	210	440



Purées et jus de fruits sucrés

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Jus de citron 100% (g)	Sucre cristal (g)	Stabilisateur (g)	Dextrose (g)	Glucose en poudre DE-38 (g)
Citron broyé	1000	1050		150	12,5	75	187
Citron jaune - Espagne	1000	1466		467	16,5	150	233
Framboise "sélection" (Willamette)	1000	570	10	170	10	100	150
Marron	1000	938	10	300	12,5	100	150
Passion	1000	1142		386	14	114	200



Purées et cocktails de fruits

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Crème (g)	Sucre glace (g)	Stabilisateur (g)	Dextrose (g)	Glucose en poudre DE-38 (g)
Bapamanga (banane, passion, mangue)	1000	1142	20	386	14	114	200
Cactus lime (figue de barbarie, citron vert)	1000	1131		263	14	66	158
Lambada (passion, mangue, goyave, abricot, citron jaune, orange, framboise)	1000	1150	15	138	12,5		200
Martinique (passion, mangue, ananas, citron vert)	1000	600		220	10	50	120
Pinacolada (ananas, noix de coco, citron vert, rhum, triple sec)	1000	1025		237	12,5	150	75



SAS SICA SICODIS
475, route de Mornant
69440 Saint Laurent d'Agnay - FRANCE

Tél : +33 478 48 30 50

www.sicoly.fr