



FICHE ÉQUILIBRE

Sorbets

Recettes validées par
nos chefs ambassadeurs





Procédure

- Faire chauffer l'eau à 45°C dans une casserole.
- Mélanger le saccharose, le glucose et le stabilisateur.
- Vider le mélange dans l'eau chaude et monter à 85°C.
- Mélanger la purée avec le sirop et les autres ingrédients si nécessaire.
- Laisser mûrir à 4-5°C de 4 à 12 heures.
- Turbiner et conserver à -20°C.



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Saccharose (g)	Glucose atomisé (g)	Poudre de lait (g)	Stabilisateur (g)	Autre ingrédient (g)
Abricot	1000	245	215	90		3	10 jus de citron
Ananas	1000	250	225	80		3	
Ananas intense	1000	265	225	100		3	
Baie d'églantier	1000	245	320	90		3	
Banane	1000	575	310	120		6	10 jus de citron
Bapamanga	1000	575	270	110		5	
Betterave	1000	320	130	300		5	
Cassis	1000	765	410	135	45	4	
Citron jaune	1000	2000	550	200	65	6	
Citron broyé	1000	2000	550	200	65	6	
Citron vert	1000	2000	0	230	65	6	
Coing	1000	250	250	80		3	
Figue violette	1000	460	250	110		3	10 jus de citron
Fraise	1000	220	200	90		3	
Fraise des bois	1000	220	200	90		3	
Framboise	1000	245	280	90		3	
Fruits rouges	1000	245	250	90		3	
Goyave	1000	460	220	110		3	
Griotte	1000	765	400	135	45	4	
Groseille	1000	765	400	135	45	4	
Kalamansi	500	1250	540	165	75	7	
Litchi	1000	460	220	110		3	
Mandarine	1000	245	260	90	20	3	
Mangue	1000	460	280	120		3	
Martinique	1000	250	225	80		3	
Melon	1000	220	190	100		3	
Mirabelle	1000	200	230	90		3	10 jus de citron
Mûre	1000	440	280	110		3	10 jus de citron
Myrtille sauvage	1000	460	250	120		3	10 jus de citron
Noix de coco avec râpé	1000	530	260	130		4	
Noix de coco lait sans râpé	1000	530	260	130		4	
Orange blonde	1000	450	385	120	40	5	



Recettes – Purées et jus de fruits surgelés

Purées et jus	Purée (g)	Eau (g)	Saccharose (g)	Glucose atomisé (g)	Poudre de lait (g)	Stabilisateur (g)	Autre ingrédient (g)
Orange sanguine	1000	450	385	120	40	5	
Pamplemousse rose	1000	450	385	120	40	5	
Passion jaune	1000	765	410	135	45	5	
Passion violet	1000	765	410	135	45	5	
Pêche blanche	1000	245	250	110		3	
Pêche jaune	1000	245	250	110		3	
Pêche de vigne	1000	245	180	90		3	
Poire Williams	1000		140	28	1000	240	20
Poivron rouge	1000	460	250	120		4	
Pomme verte	1000	245	260	90		3	
Rhubarbe	1000	765	250	140	45	4	10 jus de citron
Tangor	1000	560	140	380	20	10	40 sucre inverti
Yuzu	1000	1250	525	150	75	7	





Process

- Heat the water to 45°C in a saucepan.
- Mix the sucrose, glucose and stabiliser.
- Pour the mixture into the hot water and heat to 85°C.
- Mix the purée with the syrup and the other ingredients if necessary.
- Leave to mature at 4–5°C for 4 to 12 hours.
- Churn and store at -20°C.



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Saccarose (g)</i>	<i>Powdered glucose (g)</i>	<i>Milk powder (g)</i>	<i>Stabiliser (g)</i>	<i>Other ingredients (g)</i>
Apple green	1000	245	260	90		3	10 lemon juice
Apricot	1000	245	215	90		3	
Banana	1000	575	310	120		6	10 lemon juice
Bapamanga	1000	575	270	110		5	
Beetroot	1000	320	130	300		5	
Blackberry	1000	440	280	110		3	10 lemon juice
Blackcurrant	1000	765	410	135	45	4	
Blueberry wild	1000	460	250	120		3	10 lemon juice
Coconut with grated	1000	530	260	130		4	
Coconut milk without grated	1000	530	260	130		4	
Fig purple	1000	460	250	110		3	10 lemon juice
Grapefruit pink	1000	450	385	120	40	5	
Guava	1000	460	220	110		3	
Kalamansi	500	1250	540	165	75	7	
Lemon	1000	2000	550	200	65	6	
Lemon crushed	1000	2000	550	200	65	6	
Lime	1000	2000	590	230	65	6	
Lychee	1000	460	220	110		3	
Mandarin	1000	245	260	90	20	3	
Mango	1000	460	280	120		3	
Martinique	1000	250	225	80		3	
Melon	1000	220	190	100		3	
Morello cherry	1000	245	260	90		3	
Orange	1000	450	385	120	40	5	
Orange blood	1000	450	385	120	40	5	
Passion fruit – purple	1000	765	410	135	45	5	
Passion fruit – yellow	1000	765	410	135	45	5	
Peach blood	1000	245	180	90		3	
Peach white	1000	245	250	110		3	
Peach yellow	1000	245	180	110		3	
Pear Williams	1000	245	250	90		3	10 lemon juice
Pineapple	1000	250	225	80		3	
Pineapple intense	1000	250	225	80		3	



Recipes – Frozen fruit purées and juices

<i>Purées and juices</i>	<i>Purée (g)</i>	<i>Water (g)</i>	<i>Saccharose (g)</i>	<i>Powdered glucose (g)</i>	<i>Milk powder (g)</i>	<i>Stabiliser (g)</i>	<i>Other ingredients (g)</i>
Plum mirabelle	1000	200	230	90		3	10 lemon juice
Quince	1000	250	250	80		3	
Raspberry	1000	245	280	90		3	
Red fruits mix	1000	245	250	90		3	
Red bell pepper	1000	460	250	120		4	
Redcurrant	1000	765	400	135	45	4	
Rhubarb	1000	765	250	140	45	4	10 lemon juice
Rosehip	1000	245	320	90		3	
Strawberry	1000	220	200	90		3	
Strawberry wild	1000	220	200	90		3	
Tangor	1000	560	140	380	20	10	40 invert sugar
Yuzu	500	1250	540	165	75	7	

