



Sorbets aux Fruits



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 10 mn
Temps Total : 1 h 25

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Préambule

Pour un sorbet rien de plus simple il faut un sirop à "28° baumé" et des fruits.
Je donne dans cette recette la préparation de base du sirop "baumé" et quelques idées de sorbets en indiquant les proportions

Ingrédients pour le sirop « baumé »

- > 1kg de sucre
- > 1l d'eau

Matériel particulier

- > Sorbetière

Préparation du sirop

Dans une casserole mettre le sucre et l'eau puis chauffer en remuant pour dissoudre entièrement le sucre. Arrêter la cuisson dès l'ébullition. Laisser refroidir puis placer au frigo.

Exemples de sorbets

Voici quelques proportions fruit / sirop qui donneront des glaces d'un litre environ.

- > sorbet melon => 600gr de pulpe / 40cl de sirop
- > sorbet fraise => 600gr de pulpe / 45cl de sirop
- > sorbet mangue => 800gr de pulpe / 30cl de sirop + le jus d'un citron vert
- > sorbet banane => 700gr de pulpe + jus d'un demi-citron vert + 20cl d'eau minérale + 1 CàS de rhum blanc / 30cl de sirop
- > sorbet abricot => 500gr de pulpe / 40cl de sirop. Pour ce sorbet, pocher préalablement les oreillons d'abricots dans le sirop pendant 10mn sans jamais laisser bouillir. Puis mixer et laisser totalement refroidir avant de passer en sorbetière.

Quelle que soit la recette, passer au mixer la quantité de fruits avec le sirop puis passer en sorbetière.

Placer ensuite la préparation dans une boîte allant au congélateur et le tour est joué.

Astuces

Avec la quantité indiquée pour le sirop on obtient plus d'un litre de sirop. Ce sirop peut se conserver 15 jours au frigo si on le met dans un contenant préalablement ébouillanté (stérilisation comme pour les confitures). On peut ainsi prélever ce dont on a besoin au fur et à mesure.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Sorbets aux Fruits



Concernant les sorbetières, deux possibilités : celles à accumulation de froid (on laisse le contenant au congélateur 24h avant de l'utiliser) soit les machines qui ont leur propre système de fabrication de froid.

