

SORBETS

Parfums	Poids total	Liquides		Ingrédients secs				Purées de fruits		Observations
		Eau	sucre inversé	sucre saccharose	glucose atomisé	Dextrose	stabilisant	purée fruits sucrée	purée de fruits non sucrée	
Abricot	1533	240	0	185	100	0	8	1000		10 g de jus de citron,
Ananas	1717	260	0	300	150	0	7	1000		25g de rhum blanc
Cassis	1896	500	0	250	60	80	6	1000		40g de poudre de lait
Cerise	1973	600	0	180	120	65	8	1000		20 g poudre de lait
Citron jaune	3823	1600	0	660	400	140	23		1000	55 g de poudre de lait et zestes
citron vert	4045	1800	0	660	400	160	25		1000	56 g de poudre de lait (ajouter des zestes dans le sirop pas trop chaud)
Exotique	2901	400	0	340	200	0	11	1700	250	250g de kiwi frais + 500g de purée de banane + 1000g purée mangue + 200 purée passion
Fraise	1717	450	35	155	70	0	7	1000		
Framboise	1848	500	170	0	120	50	8	1000		20g de poudre de lait
Litchi	1668	350		170	80	60	8	1000		1 gousse de vanille et un filet de citron vert
Mandarine	1569	200	40	200	60	60	9		1000	quelques zestes de mandarine
Mangue	1605	300	0	200	100	0	5	1000		
Orange sanguine	1660	250	40	250	60	50	10		1000	
Pêche	1533	250	0	175	50	50	8	1000		
Poire	1457	200	0	200	50	0	7	1000		15g d'alcool de poire
pomelos/Soho	989	275	50	130	30	0	4		500	50 g de Soho
pomme verte	1698	400	40	150	100	0	8	1000		

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble
- Chauffer l'eau avec le sucre inversé à 40°C et incorporer les ingrédients secs en fouettant
- Pasteuriser ce sirop à 84°C et refroidir rapidement jusqu'à 20°C
- Ajouter la purée de fruits (décongelée) dans le sirop à 20°C et mixer
- Maturer 4 h au réfrigérateur puis mixer avant de turbiner

Si le tableau ne propose pas le parfum désiré, utiliser une recette dont le parfum présente des similitudes gustatives en terme de puissance de saveur, d'acidité que le parfum du fruit désiré.

GLACES et CRÈMES GLACÉES

Parfums	poids total	Ingrédients liquides				Ingrédients secs					Jaunes d'œufs	Observations
		Lait entier	Crème liquide	Beurre	Sucre inversé	Poudre de lait	Sucre Saccharose	Glucose atomisé	Dextrose	Stab glace		
Vanille	1831	1035	275	30	0	65	265	45	45	9	60	2 gousses de vanille
Café	1894	1035	280	0	0	65	265	45	45	9	60	90 g de café en grains concassés
Carambar	1895	1035	270	0	0	0	135	45	45	5	60	300 g de carambar
Caramel /cannelle	1869	1035	280	30	0	65	300	45	45	9	60	Cuire le caramel à sec avec la cannelle
Chocolat	1963	1035	250	0	110	40	250	0	0	8	50	220 50g de cacao pate + 170g d'extra bitter
Chocolat lait. CV	1622	1035	40	0	45	40	60	95	0	7	0	300 g de couverture lactée + 2g de zestes de citron vert
Grand marnier	1834	1035	275	30	0	65	180	45	45	9	60	90 g de grand marnier + 17 g de zestes d'orange
Malaga	1819	1035	275	30	0	65	180	45	45	9	0	135 g de raisins macérés avec 90 g de rhum brun
Marron	1934	1035	280	0	0	65	180	45	45	9	60	215 125g de purée marron + 90 g pâte de marron
Mascarpone	1929	1035	300	0	0	65	260	45	45	9	60	110 g de mascarpone avant de turbiner et un aromate
Pistache	2028	1035	300	0	0	100	250	70	0	8	160	105 g de pâte de pistache (Fabbri)
Praliné noisette	2014	1035	280	0	0	60	180	45	45	9	60	300 250g de praliné + 50g pâte de noisette
Régλισse	1809	1035	280	0	0	65	180	45	45	9	60	90 g de pâte de réglisse (sévarome)

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble
- Chauffer les ingrédients liquides à 40°C, incorporer les ingrédients secs et les jaunes en fouettant
- Pasteuriser le mélange (le mix) à 84°C et mixer
- Refroidir rapidement
- Maturer 12 à 48 h au réfrigérateur puis mixer avant de turbiner

Si le tableau ne propose pas le parfum désiré, utiliser une recette dont le parfum présente des similitudes de composition.