

# équilibres



Jean-Jacques BORNE

## Les sorbets

### Procédé

- 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 maturer à 4-5°C de 4 à 12 heures.
- Turbiner et conserver à -20°C.

# équilibrés

## Les sorbets

	PURÉE	BRIX (+/-2°)	EAU	SACCHAROSE	GLUCOSE ATOMISÉ	POUDRE DE LAIT	STABILISATEUR	AUTRES INGRÉDIENTS
Fruit rouge	Açaï	1 000 g	3°	300 g	340 g	90 g		
	Cassis	1 000 g	22°	765 g	410 g	135 g	45 g	
	Cranberry	1 000 g	7°	245 g	280 g	90 g		
	Fraise	1 000 g	20°	220 g	200 g	90 g		
	Fraise des bois	1 000 g	20°	220 g	200 g	90 g		
	Framboise	1 000 g	22°	245 g	280 g	90 g		
	Fruits rouges	1 000 g	22°	245 g	250 g	90 g		
	Griotte	1 000 g	22°	245 g	260 g	90 g		
	Groseille	1 000 g	22°	765 g	400 g	135 g	45 g	
	Mûre	1 000 g	22°	440 g	280 g	110 g		10 g jus de citron
	Myrtille sauvage	1 000 g	22°	460 g	250 g	120 g		10 g jus de citron
Vergier	Abricot	1 000 g	22°	245 g	215 g	90 g		10 g jus de citron
	Coing	1 000 g	10,5°	250 g	250 g	80 g		
	Figue violette	1 000 g	22°	460 g	250 g	110 g		10 g jus de citron
	Melon	1 000 g	22°	220 g	190 g	100 g		
	Mirabelle	1 000 g	22°	200 g	230 g	90 g		10 g jus de citron
	Pêche blanche	1 000 g	22°	245 g	250 g	110 g		10 g jus de citron
	Pêche jaune	1 000 g	22°	245 g	250 g	110 g		10 g jus de citron
	Pêche de vigne	1 000 g	22°	245 g	180 g	90 g		10 g jus de citron
	Poire William's	1 000 g	22°	245 g	250 g	90 g		10 g jus de citron
	Pomme verte	1 000 g	22°	245 g	260 g	90 g		10 g jus de citron
	Pruneau	1 000 g	39°	220 g	190 g	100 g		
	Rhubarbe	1 000 g	22°	765 g	250 g	140 g	45 g	10 g jus de citron
Agrume	Citron broyé	1 000 g	38°	2 000 g	550 g	200 g	65 g	
	Citron jaune	1 000 g	22°	2 000 g	550 g	200 g	65 g	
	Citron vert	1 000 g	22°	2 000 g	590 g	230 g	65 g	
	Mandarine	1 000 g	22°	245 g	260 g	90 g	20 g	
	Orange blonde	1 000 g	22°	450 g	385 g	120 g	40 g	
	Orange sanguine	1 000 g	22°	450 g	385 g	120 g	40 g	
	Pamplemousse jaune	1 000 g	22°	450 g	385 g	120 g	40 g	
	Pamplemousse rose	1 000 g	22°	450 g	385 g	120 g	40 g	
	Yuzu	500 g	20°	1 250 g	525 g	150 g	75 g	
Exotique	Ananas	1 000 g	22°	250 g	225 g	80 g		
	Banane	1 000 g	22°	575 g	310 g	120 g		10 g jus de citron
	Goyave	1 000 g	22°	460 g	220 g	110 g		
	Grenade	1 000 g	17°	245 g	280 g	90 g		
	Kiwi	1 000 g	22°	290 g	215 g	90 g		10 g jus de citron
	Litchi	1 000 g	22°	460 g	220 g	110 g		
	Mangue	1 000 g	22°	460 g	280 g	120 g		
	Noix de coco	1 000 g	22°	530 g	260 g	130 g		
	Noix de coco lait	1 000 g	18,5°	530 g	260 g	130 g		
	Papaye	1 000 g	22°	460 g	220 g	100 g		10 g jus de citron
	Passion	1 000 g	22°	765 g	410 g	135 g	45 g	
Culinaire	Argousier	1 000 g	9,5°	2 000 g	590 g	230 g	65 g	
	Betterave rouge	1 000 g	12°	320 g	130 g	300 g		
	Carotte	1 000 g	7°	245 g	320 g	90 g		
	Eglantine	1 000 g	14°	245 g	320 g	90 g		
	Poivron rouge	1 000 g	10°	460 g	250 g	120 g		
	Potiron	1 000 g	10,5°	220 g	290 g	110 g		
	Tomate	1 000 g	>3,2°	200 g	300 g	140 g		
Cocktail	Abricot gingembre	1 000 g	22°	245 g	245 g	90 g		
	Bapamanga	1 000 g	22°	575 g	270 g	110 g		
	Cactus lime	1 000 g	37°	450 g	210 g	130 g	30 g	
	Lambada	1 000 g	44°	765 g	410 g	135 g	40 g	
	Martinique	1 000 g	22°	250 g	225 g	80 g		
	Pinacolada	500 g	41°	250 g	190 g	100 g		300 g purée coco - 300 g purée ananas
	Saint Domingue	1 000 g	22°	250 g	280 g	100 g		



SICOLY® / Sica SICODIS  
 475 Route de Mornant - 69440 ST LAURENT D'AGNY - FRANCE  
 Tél. : +33 (0)4 78 48 30 50 - Fax : +33 (0)4 78 48 29 70  
[www.sicoly.fr](http://www.sicoly.fr) - [sicoly@sicoly.fr](mailto:sicoly@sicoly.fr)