



Sorbet aux 2 pommes

POUR 10 KG DE MIX

300 g de sucre inverti
1,2 kg de sucre
300 g de glucose atomisé
DE 36-39
30 g de stabilisateur pour sorbet
4 250 g (1 boîte 5/1)
de compote de pommes
pâtissière 24% Léonce Blanc
2 kg de purée de pommes
Léonce Blanc

Préparation

- Dans une grande casserole ou au pasteurisateur, ajouter le sucre inverti et l'eau.
- Bien mélanger et mettre à chauffer.
- Mélanger 1/10 du sucre (environ) et le stabilisateur pour sorbet.
- Ajouter ce mélange dans le liquide avant qu'il n'atteigne 40°C. Bien mélanger.
- Ajouter le reste du sucre et poursuivre le mélange.
- Continuer la chauffe jusqu'à 82°C et maintenir cette température pendant 2 minutes.
- Mixer fortement pendant 1 minute et refroidir le plus rapidement possible à 4°C.
- Laisser maturer le mix à 4°C pendant 4 heures minimum et 12 heures maximum.
- Avant turbinage, ajouter la purée de pomme sous forte agitation.
- Ajouter ensuite la compote de pommes pâtissière 24% Léonce Blanc.
- Continuer de mixer fortement pendant 2 minutes.
- Turbiner le mix, en plusieurs fois si nécessaire (garder le reste au frais en attendant).
- Débarrasser en bac, ou dresser de suite en bâtonnets ou entremet, et surgeler à - 24°C minimum.

