



Sorbet aromatisé kalamansi basilic et huile d'olive



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Houot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE KALAMANSI



Bac
1 kg





Ingrédients

(pour 1 kg de mix, environ 1,3 litre de sorbet)

Eau	386 g
Huile d'olive	50 g
Sucre	200 g
Stabilisant combiné	4 g
Glucose atomisé DE 36/39	30 g
Sucre inverti	30 g
 Purée de kalamansi Léonce Blanc	250 g
Basilic	50 g

PRÉPARATION :

Mettre à décongeler la purée de fruit la veille, au frais.

Mélanger le sucre et le stabilisateur, puis le glucose atomisé. Réserver.

Dans le pasteurisateur ou en casserole ajouter l'eau et mettre à chauffer à feu doux.

À 35°C ajouter l'huile d'olive. Mélanger.

À 45°C ajouter le sucre inverti, puis le mélange (sucre/stabilisant/glucose atomisé). Bien mélanger.

Chauffer jusqu'à 85°C en mélangeant et maintenir à cette température pendant 3 minutes.

Mixer au mixer plongeant.

Refroidir rapidement jusqu'à 4°C.

Laisser maturer 4 heures au minimum, et 16 heures au maximum.

Juste avant turbinage, effeuiller le basilic, le hacher finement et le mixer très finement avec la **purée de kalamansi Léonce Blanc**.

Passer le mélange au tamis fin si vous ne souhaitez pas avoir des particules vertes.

Mélanger ce mélange avec le mix, mixer le tout et turbiner de suite jusqu'à - 8°C (à ajuster à votre machine).

Conditionner de suite et surgeler (idéalement à - 28°C).

