



COMPOSITION

Sorbet plein fruit citron vert vanille
Caramel coco vanille

**LES PARFUMS
UTILISÉS**



5

SORBET PLEIN FRUIT CITRON VERT VANILLE :

• Purée de citron vert 100% (9°B)	500 g
Eau	889 g
Poudre de lait 0%	40 g
Sucre	403 g
Glucose atomisé	120 g
Sucre inverti	40 g
Vanille gousse	3 g
Stabilisateur sorbet	8 g
Total	2 003 g

- Chauffer l'eau avec la poudre de lait :
 - À 30°C, ajouter les sucres mélangés ensemble.
 - À 45°C, ajouter le stabilisant mélangé à 10% de sucre prélevé au départ. Pasteuriser à 85°C.
- Refroidir rapidement à 4°C.
- Mixer avec la purée. Contrôler le brix à 32. Turbiner.

6

CARAMEL COCO VANILLE :

• Purée de coco 90% (21°B)	400 g
Sucre	240 g
Sirop de glucose	240 g
Vanille gousse	2 g
Malibu	60 g
Beurre	90 g
Total	1 032 g

- Chauffer la purée de coco et la vanille.
- Faire un caramel clair avec le glucose et le saccharose.
- Décuire avec la purée de coco. Cuire l'ensemble à 110°C.
- Couler en bac et à 60°C, mixer avec le beurre et le Malibu.
- Utiliser tempéré.

