

Sorbet

130 g de sucre en poudre

50 g de glucose

25 cl d'eau

500 g de purée de fruits (fraise, framboises, abricots,...) : il faut que les fruits soient bien mûrs pour s'écraser facilement (le cas échéant, abricots par exemple, les ramollir en les ébouillantant une quinzaine de secondes). On peut préparer la purée de fruits au moulin à légume.

Le jus d'un citron

Verser 25 cl d'eau dans une casserole puis ajouter le sucre et le glucose. Porter à ébullition pendant environ 3 mn. Verser le sirop dans un bol et le laisser refroidir.

Mélanger le sirop avec la purée de fruits puis passer la préparation au chinois ou à la passoire fine (pour éliminer les grains ou pulpe de fruits). Ajouter le jus de citron.

Laisser refroidir la préparation au réfrigérateur pendant une heure (ou moins longtemps au congélateur)

Puis verser la préparation dans la sorbetière (sortant du congélateur) ou dans la turbine à glace, et brasser pendant environ 40 minutes. Le couvercle de la sorbetière ou de la turbine à glace laisse en général passer un peu d'air, ce qui donne de l'onctuosité au sorbet.

Mettre dans un bac, ou mouler le sorbet (pour le mouler : vacherin, moule,..., il faut qu'il ait de la tenue, et il peut être nécessaire de le passer au préalable une quinzaine de minutes au congélateur). Puis, réserver au congélateur pendant une heure environ avant de servir.

Il est préférable de consommer le sorbet rapidement après sa réalisation. Mais, on peut le laisser au congélateur pendant quelques jours, et ne décongeler à chaque fois que la quantité nécessaire, sans recongeler ce qui a été décongelé une première fois. Pour servir un sorbet moelleux, sortir du congélateur au moins 15 minutes avant.
