

LE SORBET AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-chocolat/>

Le sorbet chocolat de Pierre Hermé, sans oeufs et sans crème, intense et savoureux !

Chef : Pierre Hermé

Parts : 5

Temps de préparation : 50 Minutes

Temps de repos : 2 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet,

Ingrédients

200 grammes de Chocolat Noir

150 grammes de Sucre

452 grammes d'Eau 45,2 Centilitres/452 Millilitres

Moitié

100 grammes de Chocolat Noir

75 grammes de Sucre

226 grammes d'Eau 22,6 Centilitres/226 Millilitres

Instructions

1. Le Chocolat Noir et l'Eau, font mauvais ménage ensemble en principe, mais en suivant les instructions, tout se passe bien
2. Mettre dans une casserole : le Sucre (150 g), l'Eau (452 g ou 45,2 Centilitres/452 Millilitres) (à température ambiante) et le Chocolat Noir (200 g),
3. Cuire à feu doux
4. Pendant la cuisson, remuer le fond avec une maryse et vanner
5. Attendre la première ébullition : cela arrive après 10 minutes environ
6. Dès la première ébullition, laisser cuire pendant 2 minutes
7. Attention aux éclaboussures !
8. Puis transférer dans un bol pour stopper la cuisson

LE SORBET AU CHOCOLAT DE PIERRE HERMÉ

9. Hermé n'indique pas de mixer, et à vrai dire je n'en ai pas eu besoin : Mais si votre liquide présente quelques grumeaux, alors mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
10. Hermé recommande de refroidir, et pour cela, on utilise un plus grand bol avec des glaçons et de l'eau...
11. ... dans lequel on plonge le bol avec le chocolat : ainsi, on stoppe la cuisson nette, et on permet au liquide de refroidir très rapidement
12. Pour éviter une croute et des grumeaux, vanner à la maryse fréquemment
13. Hermé suggère de turbiner immédiatement
14. J'ai préféré laisser mûrir au réfrigérateur une nuit au frais, mais c'est à votre choix ! Si c'est le cas, filmer au contact avec un film alimentaire étirable
15. Au moment d'utiliser, si le liquide est suffisamment froid (et il doit l'être !), il est nappant, de la même texture qu'une crème anglaise, peut-être même plus épais

Turbinage

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

16. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

17. Verser la préparation du sorbet chocolat dans la cuve et laisser turbiner...

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

18. Petit à petit, le liquide épaissit...

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, etc...

19. Après environ 25 minutes, le sorbet est prêt (peut-être plus ou moins longtemps pour vous)

20. Le sorbet doit tenir en cuillère et ne pas fondre facilement

21. Verser dans le récipient que vous aviez réservé au congélateur

22. Je sais que vous ne résisterez pas au plaisir de goûter... ne dites pas non, je ne vous croirai pas !