LE SORBET EXOTIQUE DE L éCOLE FERRANDI

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-exotique/

Un sorbet rafraîchissant avec des saveurs exotiques qui font voyager...

Chef : École Ferrandi
Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de repos : 4 H
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet,

Ingrédients

Pour 10 boules
135 grammes de Sucre
14 grammes de Dextrose
3 grammes de Stabilisateur à glace
50 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')
143 grammes d'Eau 14,3 Centilitres/143 Millilitres
167 grammes de Bananes
334 grammes de Mangues
67 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 6,7 Centilitres/67 Millilitres
75 grammes de Kiwis
*En Option
1 Zeste de Citron Vert
20 grammes de Rhum 2 Centilitres/20 Millilitres

Pour 16 boules
216 grammes de Sucre
22,4 grammes de Dextrose
4,8 grammes de Stabilisateur à glace
80 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')
228,8 grammes d'Eau 22,88 Centilitres/228,8 Millilitres
267,2 grammes de Bananes
534,4 grammes de Mangues
107,2 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 10,72 Centilitres/107,2 Millilitres

LE SORBET EXOTIQUE DE L éCOLE FERRANDI

120 grammes de Kiwis
*En Option
1,6 Zestes de Citron Vert
32 grammes de Rhum 3,2 Centilitres/32 Millilitres

Pour 20 boules
270 grammes de Sucre
28 grammes de Dextrose
6 grammes de Stabilisateur à glace
100 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')
286 grammes d'Eau 28,6 Centilitres/286 Millilitres
334 grammes de Bananes
668 grammes de Mangues
134 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 13,4 Centilitres/134 Millilitres
150 grammes de Kiwis
*En Option
2 Zestes de Citron Vert
40 grammes de Rhum 4 Centilitres/40 Millilitres

Instructions

1. Dans un bol, mélanger les poudres : le Sucre (135 g), le Dextrose (14 g), le Stabilisateur à glace (3 g) et le Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé') (50 g) (on mélange pour eviter les grumeaux)
2. Ces poudres aident à rendre la glace moins dure. Si vous ne les avez pas, vous pouvez continuer la recette, mais le sorbet sera plus dur, c'est tout !
3. Verser l'Eau (143 g ou 14,3 Centilitres/143 Millilitres) dans une casserole et faire chauffer jusqu'à 40 C
4. Verser les poudres mélangées et mélanger assez vigoureusement
5. Découper les Bananes (167 g) en rondelles et mélanger dans la casserole
6. Cuire pendant 2 minutes : On cherche à détruire les enzymes de la banane qui pourraient noircir
7. Peler les Mangues (334 g) et découper la chair
8. On y arrive avec un bon couteau, mais j'ai cet instrument très pratique : Pour acheter en ligne, c'est ICI
9. Découper en cubes, et verser dans la casserole
10. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
11. Prélever le Zeste de Citron Vert (1) et ajouter à la casserole
12. Ajouter la Pulpe de Fruit de la Passion (67 g ou 6,7 Centilitres/67 Millilitres) (achetée au rayon congelés)
13. Peler et découper les Kiwis (75 g)
14. Ajouter à la casserole

LE SORBET EXOTIQUE DE L éCOLE FERRANDI

15. Mixer, mais peu de temps : on cherche à éviter de broyer les pépins qui apporteraient de l'amertume
16. Verser dans un bol propre, et faire refroidir
17. Verser le Rhum (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres), remuer
18. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
19. Placer au frais pendant au moins 4 heures

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)
20. Laver et sécher le récipient ou vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

Le turbinage

21. Faire tourner la sorbetière
22. Verser l?appareil refroidi
23. 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

Turbinage

24. Au départ, l'appareil est liquide
25. Après 10 minutes, on a un appareil qui a épaissit
26. Après 15 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient le sorbet

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...

27. Verser dans un récipient en verre épais genre pyrex, sorti du congélateur
28. Placer au congélateur pendant 2 heures minimum avant de servir