

# LE SORBET EXOTIQUE DE L ÉCOLE FERRANDI

## La Recette

<https://www.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

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

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

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

## LE SORBET EXOTIQUE DE L'éCOLE FERRANDI

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

107,2 grammes de Pulpe de Fruit de la Passion 10,72 Centilitres/107,2 Millilitres

120 grammes de Kiwis

\*En Option

1,6 Zestes de Citron Vert

32 grammes de Rhum

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

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

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

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 éviter 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

## LE SORBET EXOTIQUE DE L'ÉCOLE FERRANDI

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
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 où 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 épaissi
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

## **LE SORBET EXOTIQUE DE L'éCOLE FERRANDI**

pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, et de l'humeur de la voisine

27. Verser dans un récipient en verre épais genre pyrex, sorti du congélateur

28. Placer au congélateur pendant 2 heures minimum avant de servir