

LE SORBET FRAISES DE LENÔTRE

La Recette

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

Le sorbet Fraises délicieux de Lenôtre

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 6 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet

Ingrédients

Avec 1,5 kg de pulpe de fraise

6 grammes de Stabilisateur à glace

208 grammes de Sucre

120 grammes de Glucose

154 grammes d'Eau 15,4 Centilitres/154 Millilitres

1,5 kilogramme de Pulpe de Fraise 150 Centilitres/1,5 Litre

Avec 1 kg de pulpe de fraise

4 grammes de Stabilisateur à glace

138,6 grammes de Sucre

80 grammes de Glucose

102,6 grammes d'Eau 10,26 Centilitres/102,6 Millilitres

1 kilogramme de Pulpe de Fraise 100 Centilitres/1 Litre

Avec 2 kg de pulpe de fraise

8 grammes de Stabilisateur à glace

277,3 grammes de Sucre

160 grammes de Glucose

205,3 grammes d'Eau 20,53 Centilitres/205,3 Millilitres

2 kilogrammes de Pulpe de Fraise 200 Centilitres/2 Litres

Instructions

LE SORBET FRAISES DE LENÔTRE

1. Mélanger le Stabilisateur à glace (6 g) et le Sucre (208 g)
2. Si vous utilisez du glucose atomisé (en poudre) (au lieu de glucose liquide comme je fais), c'est à ce moment qu'il faut mélanger au sucre : cela évitera les grumeaux
3. Verser dans une casserole l'Eau (154 g ou 15,4 Centilitres/154 Millilitres)
4. Si comme moi, votre glucose est liquide, alors il faut ajouter le Glucose (120 g) maintenant dans la casserole, avec l'eau
5. Cuire la casserole jusqu'à 40 C
6. Verser le mélange des poudres et mélanger
7. Faire chauffer jusqu'à 85 C
8. Réserver et attendre que la température redescende à 20 C
9. Verser le liquide sur la Pulpe de Fraise (1,5 kg ou 150 Centilitres/1,5 Litre). J'achète de la pulpe de Fraises en surgelé, de la marque BOIRON ou SYCOLY
10. Quand je ne trouve pas cette pulpe surgelée : il suffit de mixer des fraises entières (sans la queue bien sur), puis de les passer dans un tamis ou une passoire afin d'enlever les pépins
11. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Faire maturer au frais pendant 6 heures (idéalement une nuit)
13. La température du mélange est essentielle pour réussir le sorbet : il faut que la température soit très froide, ce qui explique pourquoi on réserve au frais pendant 6 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)

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

15. Faire tourner la sorbetière

16. Verser le mix à sorbet refroidi

17. 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. Au départ, le mix à sorbet est liquide

19. Après 10/15 minutes, le mix à sorbet a épaissi

20. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), le mix a épaissi : on obtient notre sorbet

LE SORBET FRAISES DE LENÔTRE

21. Il faut alors verser le sorbet dans une boîte hermétique et placer au congélateur aussitôt