

SORBETS FRAMBOISE, MYRTILLE ET ORANGE

Appareils à base de fruits congelés et foisonnés au Pacojet.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- eau	l	0,50
- glucose	kg	0,100
- sucre	kg	0,400
ÉLÉMENTS POUR PARFUMER		
- framboises	kg	0,500
- citron	pièce	1
- myrtilles	kg	0,500
- oranges	kg	1,000
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H		
DURÉE MOYENNE DE CONGÉLATION : 3 À 4 H		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- 1 Pacojet



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer les fruits

Laver et égoutter les framboises et les myrtilles.

Peler les oranges à vif et les égoutter.

Mettre les fruits dans les bols à Pacojet (monter à la hauteur du trait à l'intérieur du bol).

Ajouter un peu de citron pour les framboises.

3. Réaliser un sirop

Mélanger le sucre, l'eau et le glucose.

Faire bouillir.

Compléter les bols Pacojet avec le sirop.

Fermer les bols avec leurs couvercles.

Faire prendre au congélateur.

4. Confectionner le sorbet

Au moment du service, placer le bol dans le Pacojet.

Faire tourner la machine en indiquant la quantité de sorbet désiré.

À l'aide d'une cuillère, dresser les sorbets.



© Adobe Stock