

## **SIROP À SORBET**

### **Ingrédients pour 2 à 3 bols Pacojet® :**

50 cl d'eau

230 g de sucre cristallisé

120 g de sirop de glucose ou 60 g de glucose en poudre

5 g de stabilisateur à sorbet Sevagel 65S

10 g de lait en poudre

QS de purée de fruits

Dans un saladier, bien mélanger avec un fouet le sucre cristallisé, le stabilisateur et le lait en poudre. Verser le tout dans une casserole, ajouter l'eau et porter cet ensemble à ébullition. Incorporer alors le glucose et bien faire fondre le tout à l'aide du fouet. Laisser refroidir et garder au frais dans une bouteille en verre, type jus de fruits, jusqu'à son utilisation.

Le moment venu, bien mixer ensemble 35 cl de ce sirop avec 450 g de purée de fruits (*fraises, framboises, groseilles, abricots, melon, poires, ananas, mangue, fruits de la passion ...*). Verser dans un bol Paco® et mettre ensuite au congélateur à -20° durant 24 heures minimum.