

SORBET AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

40 cl de lait cru entier
150 g de crème fraîche
100 g de sucre semoule vanillé
30 g de cacao en poudre
120 g de chocolat noir à 70 %
2,5 g de stabilisateur Sévigel 65S

Faire bouillir le lait cru entier et attendre que sa température retombe à 45°. Lui incorporer le sucre semoule vanillé, le stabilisateur Sévigel et le cacao en poudre. Porter la température de ce mélange à 80/85° et le verser sur le chocolat noir à 70 %. Ajouter la crème fraîche et bien émulsionner le tout avec un fouet ou, mieux, avec un mixeur plongeant. Laisser refroidir à température ambiante et verser ensuite dans un bol Paco®. Mettre celui-ci au congélateur à -20° pendant au moins 24 heures. Pacosser au moment. Avec une cuillère à soupe tremper dans un grand verre d'eau froide, faire des quenelles de sorbet au chocolat que vous pourrez associer à de la glace vanille ou cardamome ou menthe, voir un sorbet orange ou fruits de la passion ou fruits exotiques.