

SORBET AUX FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients pour 2 bols Pacojet® :

1 ananas Victoria
1 mangue "Kent" si possible
1 grenadille jaune
4 fruits de la passion
2 maracujas
1 orange amère ou à défaut 1 orange à jus
1 pomelo rouge
1 citron jaune
1 citron vert
1 morceau de gingembre
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

Eplucher ou couper en deux tous les fruits exotiques. Suivant le cas, recueillir leur pulpe et les couper en morceaux ou en quartiers. Ensuite, les passer tous à la centrifugeuse ou mieux, à l'extracteur de jus, en alternant l'introduction des différents fruits et pulpes. Recueillir la valeur de 900 g de ce jus de fruits exotiques. Congeler éventuellement le reste pour un autre sorbet ou une salade fruits. Faire ensuite le sirop à sorbet. Dans un saladier, rassembler le sucre cristallisé, le stabilisateur et le lait en poudre, et bien les mélanger à l'aide d'un fouet inox. Verser l'ensemble dans une casserole, ajouter l'eau et porter le tout à ébullition. Incorporer alors le sirop glucose et bien faire fondre le tout à l'aide du fouet. Dans le cas de l'utilisation du glucose en poudre, l'incorporer avec le sucre, le stabilisateur et le lait en poudre. Laisser refroidir et en réserver la valeur de 70 cl. Bien mixer les 70 cl de ce sirop avec les 900 g de jus de fruits exotiques.

Verser cette préparation dans deux bols Paco® et mettre au congélateur à -20° durant 24 heures minimum.

Ce sorbet accompagnera parfaitement une nage de fruits exotiques (*Cf. recette sur ce site*) mais peut aussi se servir seul ou en compagnie d'un sorbet cacao ou d'une glace au chocolat.