

## Recettes PROSORBET NATUR 5

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



### Sorbet Exotique

- 450 g Eau**
- 380 g Sucre semoule**
- 140 g Glucose en poudre DE33 SOSA**
- 20 g Inuline SOSA**
- 50 g Sucre inverti**
- 10 g ProSORBET Natur 5**
- 650 g Pulpe de passion**
- 425 g Pulpe de coco**
- 425 g Pulpe d'ananas**

Chauffer l'eau à 40°C, ajouter les sucres et le stabilisateur.  
Cuire à 85°C.  
Refroidir le mix à +4°C.  
Ajouter les pulpes.  
Laisser mûrir au moins 4 heures.  
Chinoiser, mixer et turbiner.  
Stocker à -18°C.