

Recettes PROSORBET NATUR 5

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Sorbet Mangue Passion Praliné Coco

- 620 g** Eau
- 175 g** Dextrose SOSA
- 210 g** Glucose DE60
- 55 g** Inuline SOSA
- 2 g** Natur Emul SOSA
- 3 g** ProSORbet Natur 5
- 55 g** Maltodextrine en poudre
- 280 g** PRALINE AMANDE 55% et NOIX DE COCO
- 530 g** Pulpe de mangue
- 70 g** Pulpe de passion

Dans une casserole, verser l'eau. Chauffer à 40°C, ajouter l'inuline, le dextrose, la maltodextrine préalablement mélangés avec le ProSORbet et le Natur Emul puis le glucose DE60.

Chauffer à 60°C.

Réaliser l'émulsion sur le praliné, pasteuriser à 85°C.

Refroidir rapidement le mix à 4°C, ajouter les pulpes de fruit puis le laisser maturer 12 heures au réfrigérateur.

Mixer et turbiner.