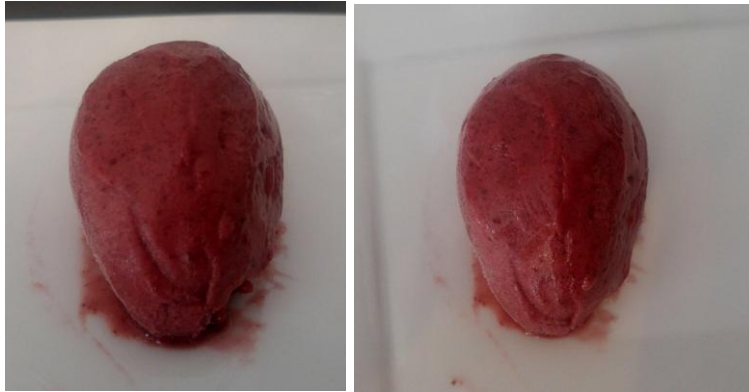


Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va tout simplement faire une glace...ou plutôt un sorbet à la cerise.



Alors typiquement la différence entre une glace (ou crème glacée) et un sorbet, c'est que la glace est une base de crème anglaise parfumée et turbinée dans une sorbetière. Le sorbet est une base de sirop de sucre parfumé et lui aussi turbiné dans une sorbetière.

On va profiter des toutes dernières cerises et faire ce sorbet aux fruits frais plutôt qu'avec de la purée de fruits.

Allez c'est parti pour 500g de glace.

A – INGREDIENTS :

1. **Pour la purée de cerise:**

- 350 g de cerises.
- 30 g d'eau.
- 17 g de sucre inverti (ou de miel neutre)

2. **Pour le sorbet à la cerise:**

- 140 g d'eau.
- 40 g de sucre.
- 5 g de sucre inverti.
- 70 g de glucose atomisé
- 6 g de super neutrose
- 260 g de purée de cerise.
- Le jus d' ½ citron.

B – PREPARATION :

1. **La purée de cerise (à préparer la veille) :**

- Equeutez, dénoyotez et mixez les cerises avec l'eau.
- Portez à frémissement la moitié de la purée de fruits avec le sucre inverti.
- Ajoutez la 2^{ème} moitié de purée et mixez bien le tout.
- Réservez au frais pour la nuit.

2. **Le sorbet à la cerise (préparer le Mix la veille) :**

- Faites chauffer l'eau.
- A 30°C, ajoutez le glucose atomisé et mixez.
- A 45°C, ajoutez le stabilisant mélangé au sucre et mixez.
- Faites monter à 85°C.
- Filmmez au contact et laissez mûrir 4h ou une nuit.
- Ajoutez la purée de fruit et mixez.
- Turbinez dans une sorbetière.
- quand le sorbet est à moitié pris, ajoutez le jus de citron.
- Débarrassez dans un récipient allant au congélateur.
- Réservez 1 heure au congélateur.



Bon appétit !!