



# Sorbet marbré fraise citron vert et basilic



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuel non contractuel. Suggestion de présentation. Recette développée par Olivier Houart. © Adobe Stock

PUREE DE FRAISE ET CITRON VERT LEONCE BLANC




Ambiant  
1kg






## Sorbet à la fraise :

- 3kg de purée de fraise **Léonce Blanc** 
- 800g de sucre semoule
- 120g de sucre inverti
- 22g de stabilisateur de stabilisant à sorbet
- 120g de glucose atomisé
- 445g d'eau minérale

## PREPARATION :

Décongeler la **purée de fraise Léonce Blanc** la veille, au frais.  
Dans une casserole, ajouter le sucre inverti.  
Ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet.  
Chauffer à feu doux sans cesser de mélanger.  
Mélanger le stabilisant +  $\frac{1}{4}$  du sucre.  
Mélanger le reste du sucre et le glucose atomisé et ajouter ce mélange dans la casserole.  
A partir de 35°C, ajouter le mélange (sucre + stabilisant) toujours en mélangeant.  
Porter le mélange à 82°C pendant 3 minutes.  
Refroidir ce mélange le plus rapidement possible à 4°C.  
Mixer puis réserver.  
Laisser murer au minimum 4h et sans dépasser 12 heures.  
Juste avant turbinage, ajouter la **purée de fraise Léonce Blanc** sans arrêter de mixer.  
Turbiner et débarrasser de suite et stocker à -14°C jusqu'au marbrage.  
(Le moins longtemps possible.)

## Sorbet au citron vert et basilic :

- 1,4 kg de purée de Citron vert **Léonce Blanc** 
- 80g de lait écrémé en poudre
- 15g de stabilisant pour sorbet
- 350g de glucose atomisé DE36
- 2kg d'eau minérale
- 200g sucre inverti
- 1.050g de sucre semoule
- 35g de basilic frais

## PREPARATION :

Décongeler la **purée de citron vert Léonce Blanc** la veille, au frais.  
Dans une casserole, ajouter le sucre inverti.  
Ajouter l'eau puis le lait en poudre, mélanger à l'aide d'un fouet.  
Chauffer à feu doux sans cesser de mélanger.  
Mélanger le stabilisateur +  $\frac{1}{4}$  du sucre.  
Mélanger le reste du sucre et le glucose atomisé et ajouter ce mélange dans la casserole.  
A partir de 35°C, ajouter le mélange (sucre + stabilisant) toujours en mélangeant.  
Porter le mélange à 82°C pendant 3 minutes.  
Refroidir ce mélange le plus rapidement possible à 4°C. Mixer puis réserver.  
Laisser murer au minimum 4h et sans dépasser 12 heures.  
Blanchir le basilic 10 seconde à l'eau bouillante puis refroidir rapidement à l'eau glacée.  
Egoutter puis réserver.  
Juste avant turbinage, hacher le basilic puis le mixer dans le sirop.  
Ajouter la purée de citron vert sans arrêter de mixer.  
Turbiner et débarrasser de suite et stocker à -14°C jusqu'au marbrage.  
(Le moins longtemps possible)

## MARBAGE :

Dans un bac plat surgelé, répartir les 2 sorbets de manière aléatoire, et en quantité égales.  
A l'aide d'une spatule de glacier, marbrer les 2 parfums, sans trop mélanger.  
Débarrasser en bacs à glace. Couvrir et étiqueter. Surgeler à -28°C à cœur.

