



## Trucs et astuces !!



Pour répondre aux questions que l'on se pose

### REALISATION POUR UNE BOITE DE GLACE

- a) Prévoir **500 gr de fruits**, peu importe leur choix.
- b) **1 verre à moutarde de sucre** en poudre, pour commencer la cuisson des fruits. Ils devront cuire dans un premier temps **10 minutes à 80° environ**
- c) **Ajouter 60 gr de sirop de glucose** ainsi qu'un **sachet de stabilisateur** et continuer la **cuisson des fruits pendant 10 minutes**
- d) mixer les fruits au blender très finement.
- e) verser la préparation dans un pichet, couvrir et une fois froid, mettre au réfrigérateur **1 nuit !**
- f) le lendemain verser la préparation dans une sorbetière et turbiner environ **20/25 minutes**.
- g) verser la préparation dans une boîte à glace et mettre au congélateur au moins **24 h**
- **La conservation se fait dans une boîte hermétique durant plusieurs semaines**

#### CE QUI EST OBLIGATOIRE

Pas d'eau du tout  
Les fruits doivent être **CUITS**

#### CE QU'IL FAUT PREVOIR

500 gr de fruits, du sucre en poudre, du sirop de glucose, un sachet de stabilisateur  
Un robot cuisson, ou un faitout pour cuire les fruits, un pichet, une sorbetière

#### REALISATION ET CONSERVATION

Les fruits sont cuits avec l'ajout en cours de cuisson du sirop de glucose de d'un sachet de stabilisateur  
Ensuite, la purée de fruits obtenue est mixée très très finement  
Elle est conservée 1 nuit au frais dans un pichet  
Le lendemain elle est turbinée puis une fois en boîte, celle ci est mise au congélateur 24 h  
Ce sorbet peut se conserver longtemps dans une boîte fermée hermétiquement.