FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Sorbet mandarine et baie de verveine

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Baie de verveine en sachet 250 g TERRE	0219005
0.15	Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN	0133838
0.15	Sucre cristal en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0265900
2 PCE	Badiane entière en sachet 500 g CARAVELLE	0097153
1 PCE	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
0.08	Stabilisateur Kremfix en boîte 750 g ANCEL	0044657
1	Purée de mandarine Léonce Blanc 1kg	~
0.25	Eau	~

Étapes de préparation

1. Dans une casserole, chauffer l'eau avec le sucre, le glucose, le kremfix et les épices (vanille, badiane, et les baies de verveine concassées). Monter le mélange à 85°C et laisser infuser environ 3 h.
2. Filtrer le sirop d'épices, ajouter la purée de mandarine. Mixer, verser dans les bols de Pacojet et laisser prendre au congélateur.
3. Pacosser avant utilisation et envoi. Idéal pour l'accompagnement de salade d'agrumes, moelleux chocolat et dessert croustillant.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation