

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.