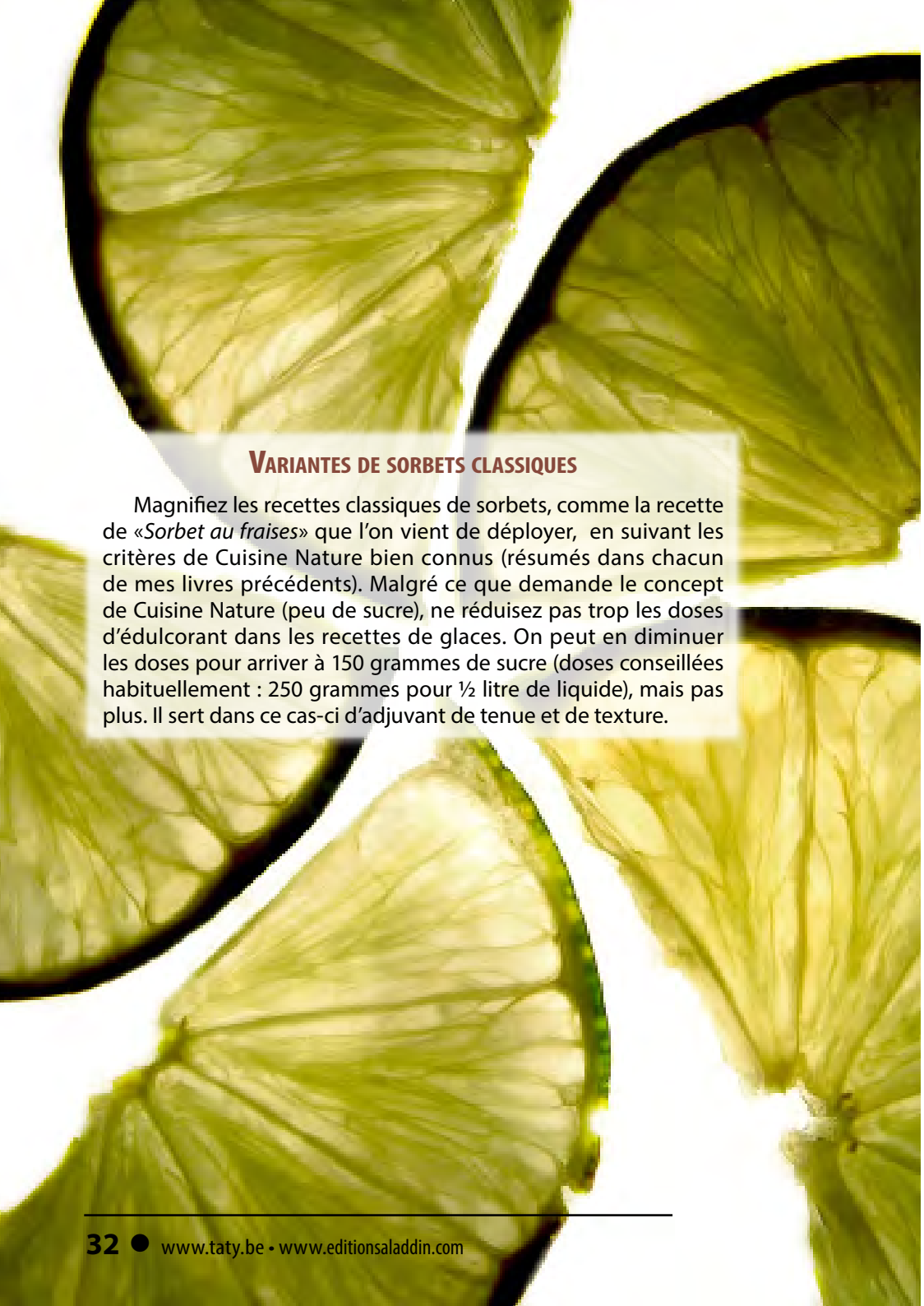

Variantes de sorbets classiques

Magnifiez les recettes classiques de sorbets, comme la recette de «*Sorbet au fraises*» que l'on vient de déployer, en suivant les critères de Cuisine Nature bien connus (résumés dans chacun de mes livres précédents). Malgré ce que demande le concept de Cuisine Nature (peu de sucre), ne réduisez pas trop les doses d'édulcorant dans les recettes de glaces. On peut en diminuer les doses pour arriver à 150 grammes de sucre (doses conseillées habituellement : 250 grammes pour ½ litre de liquide), mais pas plus. Il sert dans ce cas-ci d'adjuvant de tenue et de texture.

La recette classique de sorbet aux fruits est la suivante :

* ½ litre de pulpe de fruits frais ou d'une mélange d'eau et de jus de fruit
* un sirop à base de 250 g de sucre pour un verre d'eau.

Quelques illustrations de recettes classiques ?

* **Sorbet au jus de cassis.** Mélangez 4 dl de jus de cassis et le jus d'un citron, ajoutez un sirop de 250 g de sucre et de 4dl d'eau. Turbinez.

Sorbet à la pulpe de mangue. Moulinez 3 mangues pelées et une banane mûre, ajoutez le jus d'un citron vert et un sirop de sucre (comptez 150 g de sucre complet bio par ½ litre de poids de pulpe, ajoutez un minimum d'eau).

* **Sorbet au pamplemousse.** Turbinez ½ litre de jus de pamplemousse et 12 cl de jus d'orange frais. Après 15 minutes, versez un blanc d'œuf en neige (sucré avec 2 cuill. s. bombées de sucre glace*). Garder quelques quartiers de pamplemousse pour décorer lors du service.

* **Sorbet au jus de citron et zestes.** Mélangez le jus de 4 citrons verts et 2 gros citrons jaunes (pour obtenir 25cl environ) à un sirop de sucre minute: ½ l d'eau additionnée de 250 g de sucre complet bio. Turbinez.

Sorbet aux Abricots à la Meringue Italienne

en sorbetière, blanc d'œuf

Pour ce sorbet aux abricots, on cuit les fruits avec du sucre, en compote, quelques minutes... Refroidie et moulinée, la compotée est turbinée. Après vingt minutes, on ajoute la meringue (un blanc d'œuf monté en neige avec du sirop de sucre cuit). On turbine vingt minutes supplémentaires. La consistance est très soyeuse. La couleur orange soleil de la purée d'abricots est adoucie lors de l'ajout de la meringue, mais cela reste un joli ton pêche.

- 500 g d'abricots
- 100 g de sucre complet bio (5 cuill. s. bombées)
- un chouïa de jus de citron
- Meringue italienne :
- 1 blanc d'œuf
- 50 g de sucre (2 cuill. s. bombées)
- 5 cl d'eau

Matériel : mixeur ou mouli-légumes, fouet, sorbetière (faire congeler la veille le bac spécial) ou turbine

🕘 10 minutes
⏳ 1 heure pour refroidir - turbinage 20 min. + 20 min.

1. Compote d'abricots. Faites cuire à feu moyen les abricots lavés, dénoyautés, taillés en dés, avec le sucre, pendant cinq minutes. Moulinez-les ensuite (mixeur ou robot).

Mais oui, certains fruits préfèrent être cuits, écoutez-les, diantre !

2. Meringue italienne. Pendant ce temps, délayez le sucre dans le fond d'eau bouillante. Laissez bouillir deux minutes, jusqu'à une texture et une couleur miel. Quand on sera grand on utilisera un thermomètre à boulé.

Fouettez un blanc d'œuf en neige. Continuez à fouetter en versant le sirop un peu tiédi. La meringue sera prise quand le fouet laissera des vagues nettes et brillantes, fermes.

Cette recette vous vaudra quelques étoiles dans les yeux de la tablée, mais il faut être un tantinet initié à la cuisine pâtissière. Pour garantir la réussite, vous devez savoir préparer une meringue italienne, la plus difficile, car elle intègre du sucre cuit — et ce, sans le glucose des pâtissiers professionnels. Prouesse pour un novice !

https://chefsimon.com/recettes/glace-a-l-italienne-aux-fruits-exotiques

Historiquement et classiquement, la glace obtenue se sert au verre conformément à l'appellation originelle Spooms qui signifie «mousse, espuma».

Quelques mots sur cette recette de dessert

Le Spoom est bien la version originale du sorbet mousseux historique. La technologie de l'époque ne

Rayon cuisine. ***Sorbet aux abricots, meringue italienne***

Je note avant d'oublier les détails, j'intégrerai dans la recette qui sera publiée en pdf.

Pour l'instant, je vérifie des recettes de glaces et sorbets de mon chapitre «De l'autre côté des glaces» dans «Desserts ressourçants en famille» (un énième livre à paraître quand les poules auront des dents).

Voilà des années que je ne faisais plus de desserts. Ce livre a été pré-écrit en 2010. De l'eau a coulé sous les ponts, c'est le moment de vérifier quelques détails pratiques. Le livre ne sera

Conservez au froid jusqu'au turbinage n° 2.

3. Refroidir. Laissez refroidir à température ambiante, dans le four froid par exemple (pour éviter les intrus). Après une heure, portez au réfrigérateur pour une heure minimum.

Ne stockez jamais de produit tiède dans un frigo, vous réchauffez les autres ingrédients qui s'y trouvent.

4. Turbinage n° 1. Placez les pales dans la sorbetière. Versez l'appareil abricoté dans la machine. Faites tourner 20 minutes.

5. Turbinage n° 2. Arrêtez la sorbetière un instant. Ôtez le couvercle et les pales. Ajoutez la meringue italienne, à l'aide d'une spatule* langue-de-chat. Replacez les pales et le couvercle.

Laissez encore tourner 20 minutes.

6. Otez les pales de la sorbetière. Grattez-les ainsi que les bords de l'appareil à la spatule langue de chat. Dégustez immédiatement ou congelez pour quelques jours.