

Sorbet à la pêche blanche



🍴 10 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 5m

Sorbet pêche blanche à formulation contrôlée : purée mesurée au réfractomètre, sucres techniques calibrés à 30° Brix cible, Stab2000 activé sur 15 % du mix pour préserver 85 % de purée crue.

France

INGRÉDIENTS

☐ peches blanches, bien mûres, parfumées	1 7/10 kg	☐ sucre inverti	93 g
☐ citron jaune	30 ml	☐ glucose atomisé	56 g
☐ dextrose	223 g	☐ Stab2000, quantités du batch de référence — adapter au calcul	9 1/2 g

PRÉPARATION

— Préparation de la purée —

1. Ébouillanter les *peches blanches* 20 secondes, refroidir dans un *saladier d'eau glacée*, peler, dénoyauter, couper en morceaux.
2. Mixer avec le jus de *citron jaune* au *blender* jusqu'à texture lisse.

— Mesure et calcul —

3. Peser la purée au gramme près et mesurer son Brix au *refractometre* après homogénéisation. Noter P et BF.
4. Calculer sucres totaux, répartition 60/25/15 et Stab2000 selon les formules du background.

— Mise en place —

5. Peser le *dextrose*, le *sucré inverti*, le *glucose atomisé* et le *Stab2000*.
6. Mélanger à sec le Stab2000 avec le dextrose dans un *bol*.

— Sirop technique —

7. Dans une *casserole à fond épais*, verser environ 230 ml de la purée (15 % du poids). Chauffer à 50°C ().
8. Ajouter le mélange dextrose-Stab2000, fouetter jusqu'à dissolution. Ajouter sucre inverti et glucose atomisé, poursuivre.
9. Monter à 83-85°C en remuant constamment (activation du Stab2000). Maintenir 30 secondes puis retirer.

— Refroidissement et incorporation —

10. Verser le sirop chaud dans un *cul-de-poule froid* sur un *bain de glace*. Ramener à température ambiante.
11. Ajouter le reste de la purée froide, mixer au *mixeur plongeant* pour homogénéiser.

12. Contrôler le Brix final : cible 30° ($\pm 1^\circ$).

— Maturation —

13. Filmer au contact et réserver au *réfrigérateur* au moins 4 heures, idéalement 12 heures (nuit).

— Turbinage et finition —

14. Turbiner en *sorbetière* 25 minutes jusqu'à texture crémeuse (environ -6 à -8°C).

15. Transférer dans un *bac hermétique*, filmer au contact et raffermir au congélateur 2 heures minimum.

16. Sortir 10 min avant service pour tempérer.

Se conserve 1-2 semaines au congélateur.