

Sorbet à la poire



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

Sorbet plein poire, purée mesurée au réfractomètre puis équilibrée à 30° Brix avec dextrose, sucre inverti et glucose atomisé, stabilisée au Stab2000. Citron indispensable dès la découpe pour éviter le brunissement enzymatique.

France

INGRÉDIENTS

☐ poires, Williams à maturité complète	1 7/10 kg	☐ sucre inverti	82 g
☐ citron jaune	30 ml	☐ glucose atomisé	49 g
☐ dextrose	196 g	☐ Stab2000, quantités du batch de référence — adapter au calcul	8 4/5 g

PRÉPARATION

— Préparation de la purée —

1. Peler les *poires*, retirer le cœur et les pépins, couper en morceaux.
2. Verser immédiatement le jus de *citron jaune* et mélanger — la poire brunit en quelques minutes, ne pas attendre le mixage.
3. Mixer au *blender* jusqu'à texture lisse.

— Mesure et calcul —

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

— Mise en place —

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

— Sirop technique —

8. Dans une *casserole à fond épais*, verser environ 215 ml de la purée (15 % du poids). Chauffer à 50°C ().
9. Ajouter le mélange dextrose-Stab2000, fouetter jusqu'à dissolution. Ajouter sucre inverti et glucose atomisé, poursuivre.
10. Monter à 83-85°C en remuant constamment. Maintenir 30 secondes puis retirer.

— Refroidissement et incorporation —

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

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

— Maturation —

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

— Turbinage et finition —

15. Turbiner en *sorbetière* 25 minutes jusqu'à texture crémeuse.

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

17. Sortir 10 min avant service.

Variante alcoolisée : 1 càs d'eau-de-vie de poire William dans le mix final. Poire + poire, un accord classique. Ne pas dépasser 2 % d'alcool total.

Variante épicée : 1 gousse de vanille grattée, ou 1 pincée de cardamome, ou 2 clous de girofle infusés dans le sirop.