

# LE SORBET GRIOTTES LITCHI (COMME à CHICAGO)

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-griottes-litchi/>

Découvrez un sorbet d'exception où la douceur des griottes s'accorde parfaitement à l'exotisme du litchi, pour une fraîcheur fruitée et raffinée qui éveillera vos papilles

Parts : 14

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet,

## Ingrédients

350 grammes de Purée de Litchi 35 Centilitres/350 Millilitres

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

120 grammes de Sucre

6 grammes de Stabilisateur à glace

33 grammes de Lait en poudre

30 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

220 grammes de Griottes

### Moitié moins...

175 grammes de Purée de Litchi 17,5 Centilitres/175 Millilitres

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

60 grammes de Sucre

3 grammes de Stabilisateur à glace

16,5 grammes de Lait en poudre

15 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

110 grammes de Griottes

### Double...

700 grammes de Purée de Litchi 70 Centilitres/700 Millilitres

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

240 grammes de Sucre

12 grammes de Stabilisateur à glace

66 grammes de Lait en poudre

## LE SORBET GRIOTTES LITCHI (COMME à CHICAGO)

60 grammes de Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé')

440 grammes de Griottes

### Instructions

John Hancock Center  
875 N Michigan Ave  
Chicago, ILLINOIS 60611  
USA

La solution que je vous recommande souvent c'est d'acheter des purées congelées de bonne marque, telle que BOIRON ou SYCOLY

Les professionnels utilisent ces purées car c'est bien sur pratique et efficace, mais également parce que le gout est souvent plus concentré et donc meilleur

1. Dans une casserole, verser l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres), la Purée de Litchi (350 g ou 35 Centilitres/350 Millilitres)
2. Cuire jusqu'à 40 C
3. Mélanger dans un bol le Stabilisateur à glace (6 g), le Lait en poudre (33 g), le Glucose en poudre ('déshydraté, atomisé') (30 g) et le Sucre (120 g) (cela évite de faire des grumeaux à la cuisson)
4. Tamiser ces poudres avec un tamis ou une passoire pour éviter les grumeaux
5. Verser ces poudres dans la casserole tout en fouettant
6. Tamiser ces poudres avec un tamis ou une passoire pour éviter les grumeaux
7. Lorsque la température atteint 85 C, transvaser dans un grand bol et laisser refroidir
8. Pour les Griottes (220 g), je vous conseille une bonne marque de griottes en bocal dans leur jus, comme les "griottines"
9. Si vos Griottes sont en bocal dans leur jus, je vous propose d'ajouter le jus de macération dans la préparation, environ 60 g : c'est optionnel
10. En option, je vous propose également de colorer la préparation : en colorant avec une pointe de colorant alimentaire rose, le sorbet sera plus appétissant à regarder !
11. Dans un mini robot (hachoir électrique), broyer brièvement les Griottes (220 g) (qui doivent être sans noyau, sinon il faudra dénoyauter !)
12. Attention à ne pas trop broyer ! On veut conserver de bons morceaux de griottes, et non pas réduire en purée !. Par sécurité, vous pouvez également hacher au couteau
13. Verser dans le bol et mélanger délicatement
14. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
15. Placer au frais pendant minimum 4 heures, idéalement une nuit

### Turbinage

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur

## LE SORBET GRIOTTES LITCHI (COMME à CHICAGO)

pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

16. Laver et sécher le récipient ou vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

### Le turbinage

17. Faire tourner la sorbetière

18. Verser l'appareil refroidi

19. Laisser turbiner

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

### Turbinage

20. Au départ, l'appareil est liquide

21. Après 10/15 minutes, on a un appareil qui a épaissit

22. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient la crème glacée

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, etc...

23. Placer au congélateur pendant 2 heures minimum avant de servir