

Ingrédients pour 1 litre

Ingrédient	Quantité
Purée de cynorrhodons	500 grammes
sucré	140 grammes
Dextrose	20 grammes
sirop de glucose ou glucose atomisé (en poudre)	40 grammes
Jus de citron	1 càs
eau	300 grammes

Préparation

1. Préparer 500 gr de purée de cynorrhodon (voir par exemple sur ce site la recette de la gelée de cynorrhodon). Bien filtrer cette purée pour obtenir un sorbet lisse et onctueux. Le cynorrhodon est naturellement légèrement sucré (aux alentours de 6,5% de sucre naturel) : la purée faite au préalable avec les baies contient ce sucre naturel.

2. Dans une casserole, chauffer l'eau et les sucres (ici, on intègre du dextrose et du glucose en poudre, qui sont facultatifs. On trouve ces ingrédients chez les fournisseurs pour pâtisseries et glaciers, qui sont accessibles au grand public. Le fait d'intégrer du dextrose et du glucose rend le sorbet plus souple et lui donne une texture qui permet d'en accentuer le goût) Porter le tout à 85 ° C, puis laisser tiédir ce sirop.

3. Mélanger la purée, le jus de citron et le sirop au mixer et laisser le tout reposer au moins une heure, idéalement une nuit ou une douzaine d'heure.

4. Remixer l'ensemble des ingrédients avant de turbiner et mettre immédiatement dans la sorbetière. Lorsque le sorbet a la consistance voulue, le retirer de la turbine et mettre le produit au surgélateur pendant au moins une heure avant de le déguster. Cette étape permet d'achever la descente en température : à la sortie de la sorbetière, le sorbet est aux alentours de -8° C, ce qui est trop chaud pour la dégustation (ça fond trop vite dans les bols, qui eux sont à 20 ° C environ (température ambiante)). Idéalement, ce sorbet se sert aux alentours de - 15 ° C, température atteinte en deux ou trois minutes à la sortie d'un congélateur à la maison (la température d'un congélateur domestique est généralement de -18 ° C).
