

Passion : Sorbet & Chantilly



Ingrédients SORBET PASSION

- 330 g d'eau (33 cl)
- 10 g de poudre de lait
- 130 g de sucre
- 40 g de sirop de glucose déshydraté Gourmandises®
- 1 sachet de stabilisateur de glaces Gourmandises®
- 300 g de purée de fruits de la passion Capfruit
- Exhausteur : 1 cuillère à soupe de Passoa

Ingrédients CHANTILLY PASSION

- 200 g de crème épaisse
- 200 ml de crème liquide entière 33%MG
- 100 ml de purée de fruits de la passion

Pour la décoration:

- noix de coco râpée

Porter à ébullition l'eau, la poudre de lait, le sucre et le sirop de glucose Gourmandises®. (**5 min/100°C/ vit2 au Cook'in**)

Ajouter le sachet de stabilisateur de glaces Gourmandises® et faire refroidir le mélange à 20°C. (7 à **10 min/vit 2 au Cook'in**).

Mettez le sirop ainsi obtenu au réfrigérateur 30 min pour permettre à la préparation de bien «gonfler». (**Filmer le bol du Cook'in pour le passage au réfrigérateur**)

Pendant ce temps, préparer la chantilly passion en mélangeant les 3 ingrédients, filtrer en versant dans le siphon en vous aidant du tamis et entonnoir, fermer, insérer le gaz et placer au réfrigérateur jusqu'au dressage.



Mélanger au fouet la purée de fruits de la passion en versant le sirop au fur et à mesure, jusqu'à l'obtention d'une purée fine. (**Cook'in 2 min/vit2 en versant la purée petit à petit**).

Mettre en marche votre machine à glaces FRISSONS® en réglant le minuteur sur 30 min. Verser le mélange par l'ouverture située sur le couvercle.

Facultatif : Vous pouvez ajouter le Passoa 5 minutes avant la fin du cycle.

Laissez tourner votre machine jusqu'à la prise du sorbet.

Griller la noix de coco à la poêle en surveillant. Laisser refroidir.

Dresser vos boules de sorbet, napper de chantilly et parsemer de noix de coco grillée. Servir immédiatement.