


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sorbets	
Recettes	Quantités	Progression	
Pulpe Sirop : Eau Sucre Sucre inverti Stabilisateur Sucre	1.000 1.000 0.750 0.300 0.005 0.010	Faire un sirop avec l'eau, les sucres et le sucre inverti. A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement. Retirer du feu et verser sur la pulpe. Rectifier avec de l'eau ou du sirop pour obtenir une densité de 29 à 31 brix au densimètre ou 11300 / 1140 au pèse sirop	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon