

Contrairement à la formulation d'une glace — qui nécessite de trouver le poids du lait, de la crème (ou du beurre), et de la poudre de lait —, pour un sorbet, nous devons trouver l'eau et le saccharose. Autre différence : lors de la formulation d'un mix à sorbet, nous devons choisir, dès le début, l'extrait sec total (EST) final du mix. À l'instar d'une glace, il est nécessaire de choisir le poids final du mix.

Voici les étapes à définir pour calculer un sorbet :

- le poids du mix

- l'EST (extrait sec total) final du mix

- les caractéristiques du mix selon les ingrédients disponibles

- procéder à la formulation du mix, qui se déroule selon le procédé suivant :

- 1 - Calcul du poids des ingrédients ;
- 2 - Calcul de tous les extraits secs ;
- 3 - Calcul du saccharose ;
- 4 - Calcul de l'eau.

- Remplir la table analytique.

### **EXEMPLE D'UN SORBET PLEIN FRUIT À LA FRAISE :**

- Calculons un mix de 1 000 g, avec un EST final de 31 %

Les caractéristiques du mix :

Ingrédients	Poids voulu (%)	% sucres	% arômes	% EST	% TS
Pulpe de fraise	50		100	9	9
Glucose en poudre DE40	6	100		96	47
Stabilisateur	0,4			100	0