

- Remplir la table analytique :

Ingrédients	Poids (g)	Sucres	Arômes	Stabilisateur	EST	TS
Eau	232.6				0	0
Saccharose	203.4	203.4			203.4	203.4
Pulpe de fraise	500		500		45	45
Glucose en poudre DE40	60	60			57.6	28.2
Stabilisateur à sorbet	4			4	4	0
Total	1000	263.4	500	4	310	276.6
Pourcentages (%)	100	26.3	50	0.4	31	27,7

En additionnant toutes les colonnes, vous pouvez vérifier vos calculs :

ce sorbet a 28 % de taux sucrant.

Habituellement et selon les fruits par pays, un sorbet possède, entre 25-33 % de taux sucrant.

●●● FABRICATION DES SORBETS

Il existe plusieurs méthodes pour préparer un mix de sorbet. Nous vous en indiquons deux.

●●● 1^{ère} méthode

Nous calculons la venue de la fabrication, selon la capacité du matériel dont nous disposons (2,5 litres, 5 litres ou 10 litres). Nous avons donc, devant nous, à part la purée de fruit, tous les ingrédients qui ont été soigneusement pesés, à savoir :

- L'eau ;
- Les sucres, c'est-à-dire saccharose et glucose (atomisé ou en sirop) ;
Nous garderons une partie du saccharose pour le mélanger avec le stabilisant.
- Le stabilisant.

1. Dans l'eau mise à chauffer, ajouter le sucre et le glucose atomisé ;
2. À la température de 45°/50° C, incorporer en pluie, avec une bonne agitation, le mélange stabilisant/sucre : monter la température à 83° C et refroidir rapidement le sirop à +4° C ;
3. Maturer quatre heures au minimum pour permettre au stabilisant d'agir parfaitement ;
4. Avant le turbinage, ajouter, en mixant bien, la quantité de jus ou de purée de fruits de la formule qui a été préalablement calculée ;
5. Turbiner.