

Sorbet Noisette

A base de la **Couverture de Noisette**

Recette élaborée par Julia Canu, artisan glacier

Calculé pour 3.5l de sorbet turbiné

Vegan, sans lactose, sans gluten



1737 g Eau

321 g Dextrose

207 g Glucose Atomisé

8 g Sel

4 g Gomme De Caroube

490 g **Couverture De Noisette**

80 g Noisette Entière Torréfiée

1. Porter l'eau à ébullition

2. Mélanger le dextrose, le glucose, le sel et la gomme de caroube et mixer avec l'eau.

3. Verser sur la **Couverture De Noisette** et les noisettes torréfiées.

4. Mixer, refroidir et laisser mûrir pendant 24h.

5. Turbiner



Le contenu en beurre de cacao de la Couverture De Noisette donne à ce sorbet une texture onctueuse et une belle longueur en bouche.

Gourmande comme une glace et légère comme un sorbet, cette recette permet le travail sans aucun produit d'origine animal.

Plus original. Plus éthique. Plus sain.