

# SORBET AU CITRON ET BASILIC

Atelier Corse

RECETTE N° D1013

30 PORTIONS

Famille de produit Glace

Denrées			Technique
	unités	quantités	
<b>Eléments de base</b>			<p>Réalisation du sirop : eau, sucre et glucose. Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron et le basilic. Laisser infuser et refroidir. Passer le mélange au chinois et turbiner.</p>
Eau	kg	1,190	
Sucre en poudre	kg	0,600	
Basilic	Bqt	1	
Jus de citron	kg	0,500	
Glucose	kg	0,010	
Sorbetière	U	1	

*PM : pour mémoire*  
*QS : quantité suffisante*