

Sorbet à l'orange méthode Daniel Pinard



La méthode Pinard est très simple.
On travaille sur les volumes et non les poids.
Et on commence la veille

On compte 3 volumes de fruits mixés pour 1 volume de sucre et on ajoute toujours un peu de jus de citron pour minimiser l'oxydation (très important avec la poire !).
Ce qui donne pour 1 litre total de sorbet orange 750ml de jus d'orange et 250ml de sucre.

La veille :

Préparer les fruits. Pour des agrumes, les presser. Pour des fruits entiers mais juteux rien qu'en les écrasant (fraises, framboises, pêches, poires etc...) les peler le cas échéant puis les passer au mixeur, filtrer s'il reste des morceaux. Pour des fruits qui ne donnent pas facilement leur jus (pommes, myrtilles, etc...), ce sera centrifugeuse direct !

Ajouter un demi jus de citron.

Une fois les fruits mis en version pulpe ou liquide, on mesure le volume obtenu à l'aide d'un verre doseur. Il est rare qu'on obtienne directement un volume facile à diviser par 3... Donc soit on en rajoute un peu, soit on en enlève un peu, soit on met un peu d'eau pour compléter !

On calcule ensuite le tiers de ce volume de fruits et ce sera le volume de sucre à ajouter.

Bien mélanger pour faire fondre le sucre.

Verser dans un récipient de taille adaptée (une boîte de sorbet du commerce bien nettoyée fera l'affaire), bien fermer et mettre à congeler pour au moins 12 heures.

Le jour J, quelques heures avant le repas :

Préparer le mixeur et 1 blanc d'oeuf. Il faut un mixeur puissant capable de mixer de la glace, je le rappelle.

Sortir la boîte du congélateur et en retirer le bloc de sorbet. A l'aide d'un grand couteau, couper le bloc en petits morceaux. Il faut ici trouver un compromis : plus les morceaux seront petits, plus le mixeur verra sa tâche facilitée, mais plus la glace va fondre... Mixer les morceaux de glace jusqu'à obtenir quelque chose de velouté sans morceau, mais ne pas laisser fondre ! Encore une question de compromis... Ajouter enfin le blanc d'oeuf, mixer pour l'incorporer. Vous allez voir le sorbet blanchir comme si on lui avait ajouté de la crème... Il devient très lisse, totalement velouté.

Reverser dans le bac et remettre au congélateur juste 1 heure ou 2 histoire de simplement raffermir la chose.