



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

*Sorbet betterave et mûre
Espuma de betterave aux épices*



*Beetroot and blackberry sorbet
Beetroot and spices espuma*

SICOLY
Le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Sorbet betterave et mûre Espuma de betterave aux épices

Beetroot and blackberry sorbet Beetroot and spices espuma

Français

Anglais

Sorbet betterave et mûre

Pour environ 30 verrines

320 g eau
130 g sucre cristal
300 g glucose atomisé
5 g stabilisateur
650 g **purée de betterave SICOLY®**
400 g **purée de mûre SICOLY®**

Procédé :

- 1. Faire un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose et le stabilisateur.
- 2. Chauffer à 85°C.
- 3. Ajouter les **purées de betterave et de mûre SICOLY®** et mixer le tout au mixer-plongeant.
- 4. Laisser murer pendant 4 heures et mettre en turbine.

Espuma de betterave aux épices

Pour environ 30 verrines

360 g **purée de betterave SICOLY®**
200 g blanc d'œuf
150 g crème fraîche à 35% MG
4 g sel
1 g mélange d'épices (curcuma, ail, gingembre, poivre noir)

Procédé :

- 1. Mélanger tous les ingrédients et mixer le tout au mixer-plongeant. Passer au chinois.
- 2. Mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz.
- 3. Utiliser de préférence le lendemain.
- 4. Se mange froid.

Beetroot and blackberry sorbet

For about 30 verrines

320 g water
130 g sugar
300 g atomised glucose
5 g stabilizer
650 g **SICOLY® beetroot purée**
400 g **SICOLY® blackberry purée**

Preparation:

- 1. Make a syrup with water, sugar, glucose and stabilizer.
- 2. Heat to 85°C.
- 3. Add the **SICOLY® beetroot and blackberry purées** and blend all the ingredients together with a hand blender.
- 4. Leave for 4 hours and place in the sorbet machine.

Beetroot and spices espuma

For about 30 verrines

360 g **SICOLY® beetroot purée**
200 g egg whites
150 g fresh cream with 35% fat content
4 g salt
1 g mixed spices (turmeric, garlic, ginger, black pepper)

Preparation:

- 1. Mix all the ingredients together, blend with a hand blender and then sieve.
- 2. Pour into a siphon bottle with 2 gas cartridges.
- 3. Preferably use the following day.
- 4. Serve cold.