

# Sorbet onctueux miel-citron

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ



**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
L'envie du vrai

# Sorbet onctueux miel-citron

RECETTE ORIGINALE DE SÉBASTIEN FARÉ



10 coupes  
de 3 boules



≈ 20 min de préparation  
(hors repos)



≈ 1,51 €/portion\*

## INGRÉDIENTS

1 500 g de **crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel**<sup>®</sup>  
90 g de jus de citron  
180 g de miel  
60 g de sirop de glucose  
200 g de miel de châtaignier  
QS de zestes de citron  
QS d'amandes effilées caramélisées

## PRÉPARATION

Faire chauffer le jus de citron et le miel. Ajouter le sirop de glucose. Lorsque celui-ci est tiède, ajouter l'onctueuse ainsi que les zestes de citron.

Verser dans un bol Pacojet et réserver au congélateur.

Pacoser le sorbet.

Pour chaque coupe, former 3 boules. Verser environ 20 g de miel de châtaignier. Saupoudrer des zestes de citron et amandes effilées caramélisées.

*ASTUCE : il est possible de turbiner le mix glace à la sorbetière classique.*



- UN GOÛ FRAIS & ACIDULÉ
- UNE TEXTURE SEMI-ÉPAISSE & ONCTUEUSE
- FACILE À TRAVAILLER EN SALÉ & SUCRÉ

Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

[www.savencia-fd-foodservice.com](http://www.savencia-fd-foodservice.com)

[f](#) [i](#) @elleetvirepro\_france

*Plus d'inspirations ?*

RECEVEZ NOTRE  
NEWSLETTER  
PERSONNALISÉE

