



Sorbet Cointreaupolitan
ソルベ・コアントロポリタン

282 g	Eau	水	①	グラニュー糖、粉末水アメ、安定剤をあらかじめしっかり合わせておく。
130 g	Saccharose	グラニュー糖	②	40℃にまで温めた水に、①をダマにならないよう混ぜながら合わせ、85℃まで温める。
100 g	Sirop de grenadine	グレナデン・シロップ	③	グレナデンシロップ、クランベリージュース、レモン汁、コアントロー 54°を合わせる。
60 g	Glucose atomisé	粉末水あめ	④	40℃に調温した②と③を合わせ、ハンドブレンダーでしっかり混ぜる。
300 g	Jus de cranberry	クランベリージュース	⑤	一晩冷蔵庫で寝かせたものを再びハンドブレンダーにかけて、アイスマシンにかける。
50 g	Jus de citron jaune	レモン汁		
40 g	 Cointreau	コアントロー 54°		
3 g	Stab sorbet	ソルベ用安定剤		