

## SORBETS

---

### GRANITES — MARQUISES — PUNCHS — SPOOMS

Les Sorbets et les préparations qui en dérivent sont des Glaces très légères, à peine congelées, qui sont servies après les Entrées. Leur utilité est de rafraîchir l'estomac, et de le préparer à bien accueillir le rôti.

En somme, c'est à la fois un apéritif et un digestif.

#### Composition pour Sorbets.

Les Sorbets se font avec toute composition de glace aux liqueurs réglée à 15 degrés, ou ils se préparent ainsi :

*Pour un litre de composition* : Le jus de 2 citrons et d'une orange ; un demi-litre de vin de Porto, de Samos, de grand Sauternes ou autre vin fin ; du sirop froid à 22 degrés jusqu'à ce que le pèse-sirop indique 15 degrés.

*Pour les Sorbets aux liqueurs*, on compte en moyenne un décilitre de liqueur par litre de composition, selon l'espèce de liqueur adoptée. Dans ce cas, on emploie un sirop à 18 ou 19 degrés et l'addition de la liqueur ramène la composition au degré voulu.

La liqueur, quelle qu'elle soit, ne s'ajoute que quand le sorbet est complètement glacé et, pour ainsi dire, au moment de servir.

*Les Sorbets aux fruits* se préparent principalement avec les jus et sirops de fruits clairs ; les purées de fruits conviennent peu pour cet apprêt ; c'est seulement dans des circonstances exceptionnelles qu'elles sont employées.

*Glaçage des Sorbets* : Verser la composition dans la sorbetière sanglée à l'avance, ou dans la turbine, et mettre l'ustensile en mouvement. Détacher la composition d'après les parois de l'ustensile, au fur et à mesure qu'elle s'y solidifie ; la rejeter dans la masse jusqu'à congélation complète et sans aucunement la travailler pendant le glaçage.

Lorsqu'elle est assez ferme, lui incorporer, en mélangeant doucement, le quart de son volume de meringue italienne, ou de crème fouettée bien ferme ; compléter par l'addition de la liqueur.

*Dressage des Sorbets* : Prendre la composition glacée avec une cuiller ; la dresser en pointe, dans des verres à Sorbets ou à vins fins.

Lorsque le sorbet est au vin, la composition est arrosée, dans le verre même, d'une cuillerée du vin employé.

Le degré de consistance d'un Sorbet, quel qu'il soit, doit être tel, qu'il puisse être bu.