SORBET FRAMBOISES

Faire un sirop avec : 250 gr d'eau et 125 gr de sucre ; chauffer et arrêter aux premiers bouillons. Laisser refroidir et mettre au frigo. Mettre dans la sorbetière autant de pulpe que de sirop (= 1/2 1 de glace)

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !