

Sorbet au citron

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 280g de jus de citron jaune
- 3g de zestes de citron jaune
- 450g d'eau
- 150g de sucre
- 60g de glucose en poudre
- 30g de miel neutre
- 4g de stabilisant pour glaces et sorbets

Préparation

1. : J'utilise la sorbetière Kenwood adaptée à mon robot chef titanium.
2. Faites chauffer l'eau avec les zestes de citron.
3. Quand le mélange atteint 40°C, ajoutez les sucres.
4. Mélangez bien, puis faites chauffer jusqu'à 85°C.
5. Retirez du feu, et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
6. Laissez le mélange reposer pendant minimum 4 heures.
7. Ajoutez enfin le jus de citron, puis passez le mélange dans votre sorbetière.
8. Le mélange étant plus liquide qu'une préparation pour glace, c'est normal si ça prend plus de temps pour obtenir un sorbet ; une fois pris, mettez-le au congélateur et sortez-le environ 15 minutes avant dégustation pour une bonne texture !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com