

Sorbet pêche & verveine

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 650g de pêches blanches (poids une fois épluchées et dénoyautées)
- 40g de sucre
- 110g d'eau
- 90g de sucre
- 75g de glucose en poudre
- 4g de stabilisant pour glaces et sorbets

Préparation

1. : J'utilise la sorbetière Kenwood adaptée à mon robot chef titanium.
2. Laissez compoter à feu doux, puis mixez les fruits pour obtenir une purée lisse.
3. Vous devez en obtenir environ .
4. Le sorbet pêche : La purée de pêche verveine préalablement préparée d'eau de sucre de glucose en poudre de stabilisant pour glaces et sorbets Mélangez le sucre et le glucose.
5. Prélevez-en et ajoutez-y le stabilisant.
6. Faites chauffer l'eau.
7. Quand elle atteint 40°C, ajoutez la grosse quantité de sucre.
8. Quand l'eau est à 50°C, ajoutez la petite quantité avec le stabilisant.
9. Faites chauffer le mélange jusqu'à 85°C.
10. Faites refroidir le mélange au réfrigérateur, puis laissez-le reposer au moins 4 heures.
11. Ensuite, ajoutez la purée de pêche en passant la préparation au mixeur plongeant si nécessaire.
12. Il ne vous reste plus qu'à la verser dans la sorbetière.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com