

Zitronensorbet

Ingrédients

- 280 g Zitronensaft
- 3 g Zitronenschale
- 450 g Wasser
- 150 g Zucker
- 60 g Glukosepulver
- 30 g neutraler Honig
- 4 g Stabilisator für Eis und Sorbets

Préparation

1. Hier ist ein Rezept, das hier noch fehlte, eines der beliebtesten und häufigsten Sorbets, das Zitronensorbet.
2. Ultra erfrischend, schön säuerlich, einfach zu machen, kurz das perfekte Sorbet, wenn es richtig heiß ist!
3. Ich habe mich von dem Rezept von Alain Chartier inspirieren lassen, das in seinem Buch Glaces toute l'année erhältlich ist, ich habe nur die Zuckermenge reduziert und den Invertzucker durch neutralen Honig ersetzt.
4. Die Endtextur liegt zwischen Sorbet und Granita, ein Genuss, entweder in einer Waffel oder mit dem Löffel zu essen!
5. Material: Ich benutze die Eismaschine von Kenwood, die zu meinem Chef Titanium-Roboter passt.
6. Zubereitungszeit: 15 Minuten + Gefrierzeit in der Eismaschine
Für etwa 1 Liter Sorbet: Zutaten: Zitronensaft Zitronenschale Wasser Zucker Glukosepulver neutraler Honig Stabilisator für Eis und Sorbets
Rezept: Den Zucker, die Glukose, den Stabilisator und den Honig mischen.
7. Das Wasser mit der Zitronenschale erhitzen.
8. Wenn die Mischung 40°C erreicht, den Zucker hinzugeben.
9. Gut mischen, dann auf 85°C erhitzen.
10. Vom Herd nehmen und vollständig im Kühlschrank abkühlen lassen.
11. Die Mischung mindestens 4 Stunden ruhen lassen.
12. Zum Schluss den Zitronensaft hinzufügen und die Mischung in Ihrer Eismaschine gefrieren lassen.
13. Da die Mischung flüssiger ist als eine Eiscremebasis, ist es normal, dass es länger dauert, ein Sorbet zu erhalten; sobald es gefroren ist, stellen Sie es in den Gefrierschrank und nehmen Sie es etwa 15 Minuten vor dem Verzehr heraus, um eine gute Textur zu erhalten!