

Pfirsich-Verbenen-Sorbet

Ingrédients

- 650g weiße Pfirsiche (Gewicht nach dem Schälen und Entkernen)
- 40g Zucker
- 110g Wasser
- 90g Zucker
- 75g Glukosepulver
- 4g Stabilisator für Eis und Sorbets

Préparation

1. Dies ist eine Kombination, die man bei Eisdielen & Konditoren immer häufiger findet: Pfirsich und Eisenkraut, hier in einem wohlriechenden und frischen Sorbet verfeinert.
2. Es ist ein Rezept, das an das von Alain Chartier in seinem Buch "Glaces toute l'année" angelehnt ist.
3. Ich habe den Zuckergehalt etwas reduziert und mein eigenes Pfirsichpüree hergestellt, indem ich Eisenkraut hinzugefügt habe Ausrüstung: Ich verwende die Eismaschine von Kenwood, die zu meinem Chef Titanium-Roboter passt.
4. Zubereitungszeit: Für ca.
5. Sorbet: Das Pfirsichpüree: weiße Pfirsiche (Gewicht nach dem Schälen und Entkernen) Zucker Etwa zehn Eisenkrautblätter Schneiden Sie die Pfirsiche in Stücke und kochen Sie sie in einem Topf mit dem Zucker und den Eisenkrautblättern.
6. Lassen Sie die Mischung auf kleiner Flamme einkochen und pürieren Sie die Früchte, um ein glattes Püree zu erhalten.
7. Sie sollten etwa erhalten.
8. Das Pfirsich-Sorbet: Das zuvor zubereitete Pfirsich-Eisenkraut-Püree Wasser Zucker Glukosepulver Stabilisator für Eis und Sorbets Mischen Sie den Zucker mit der Glukose.
9. Stabilisator hinzu.
10. Erhitzen Sie das Wasser.
11. Wenn es 40°C erreicht, fügen Sie die große Menge Zucker hinzu.
12. Wenn das Wasser 50°C erreicht, fügen Sie die kleine Menge mit dem Stabilisator hinzu.
13. Erhitzen Sie die Mischung auf 85°C.
14. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank ab und lassen Sie sie mindestens 4 Stunden ruhen.
15. Fügen Sie das Pfirsichpüree hinzu, und verwenden Sie bei Bedarf einen Stabmixer.
16. Jetzt müssen Sie es nur noch in die Eismaschine gießen.