

Citrona sorbeto

Ingrédients

- 280g da suko de flava citrono
- 3g da zestoj de flava citrono
- 450g da akvo
- 150g da sukero
- 60g da glukozo en pulvoro
- 30g da ne trala mielo
- 4g da stabiligilo por glacioj kaj sorbetoj

Préparation

1. Jen recepto kiu mankis ankoraŭ ĉi tie, tiu de unu el la plej atataj kaj oftaj sorbetoj, la citron-sorbeto.
2. Tre refre iga, bone acideta, facile farebla, mallonge la perfekta sorbeto kiam estas tre varme!
3. Mi inspiris min je la recepto de Alain Chartier havebla en lia libro Glaces toute l'année, mi simple malpliigis la sukeran kvanton kaj anstataŭ igis la inversan sukeron per ne trala mielo.
4. La fina teksturo estas inter la sorbeto kaj la granita, plezuro por gustumi en korneto aŭ per kulereto!
5. Ilaro: Mi uzas la sorbetma inon Kenwood adaptita al mia roboto Chef Titanium.
6. Ingrediencoj: da suko de flava citrono da zestoj de flava citrono da akvo da sukero da glukozo en pulvoro da ne trala mielo da stabiligilo por glacioj kaj sorbetoj Recepto: Miksu la sukeron, la glukozon, la stabiligilon kaj la mielon.
7. Varmigu la akvon kun la zestoj de citrono.
8. Kiam la miksa o atingas 40°C, aldonu la sukeron.
9. Bone miksu, poste varmigu ĝis 85°C.
10. Forprenu de la fajro, kaj tute malvarmigu en la fridujo.
11. Lasu la miksa on ripozi dum minimum 4 horoj.
12. Fine aldonu la citronsukon, kaj pasigu la miksa on en via sorbetma ino.
13. Ĉar la miksa o estas pli likva ol preparo por glacio, estas normale se da ras pli longe por akiri sorbeton; kiam ĉi estas preta, metu ĝin en la fridujo kaj elprenu ĝirka 15 minutojn antaŭ gustumado por bona teksturo!