

Persiko kaj verbena sorbeto

Ingrédients

- 650g de blankaj persikoj (pezo post sen eligo kaj senkernigo)
- 40g de sukero
- 110g de akvo
- 90g de sukero
- 75g de glukozo en pulvoro
- 4g de stabiligilo por glacioj kaj sorbetoj

Préparation

1. Jen estas asocio kiu troveblas iam pli ofte e la glaciejoj & la bakistoj: persiko kaj verveno, i tie varia en bone parfumita kaj fre a sorbeto.
2. i estas adapto de la recepto de Alain Chartier en lia libro Glacioj la tutan jaron, mi iomete malpliigis la kvanton de sukero kaj faris mian propran persikopureon aldonante vervenon ilaro: Mi uzas la sorbetma inon Kenwood adaptita al mia kuirroboto titania chef.
3. La persikopureo: de blankaj persikoj (pezo post sen eligo kaj senkernigo) de sukero Dekopo da vervenfolioj Tran u la persikojn en pecojn kaj metu ilin por kuiri en kaserolo kun la sukero kaj la vervenfolioj.
4. Lasu komposti je malalta temperaturo, poste miksu la fruktojn por akiri glatan pureon.
5. Vi devas akiri irka .
6. La persikosorbeto: La persikovervenpureo anta e preparita de akvo de sukero de glukozo en pulvoro de stabiligilo por glacioj kaj sorbetoj Miksu la sukeron kaj la glukozon.
7. Prenu el i kaj aldonu la stabiligilon.
8. Varmigu la akvon.
9. Kiam i atingas 40°C, aldonu la grandan kvanton de sukero.
10. Kiam la akvo estas je 50°C, aldonu la malgrandan kvanton kun la stabiligilo.
11. Varmigu la miksa on is 85°C.
12. Malvarmigu la miksa on en fridujo, poste lasu in ripozi almena 4 horojn.
13. Poste, aldonu la persikopureon pasigante la preparon tra miksilo subakvi a se necese.
14. Nur restas ver i in en la sorbetma ino.