

Abrikota & bazilika sorbeto

Ingrédients

- 600g da abrikotoj
- 130g da akvo
- 140g da sukero
- 60g da glukozo en pulvoro
- 4g da stabiligilo por glacioj kaj sorbeto

Préparation

1. Unu lastan recepton de sorbeto por bone fini la sezonon, i-foje versio abrikoto-bazilio.
2. Kompreneble vi povas preterlasi la bazilion aŭ anstataŭ igi ĝin per timiano aŭ rozmaro se vi preferas. Kiel por la persika sorbeto, mi inspiris min de la recepto de Alain Chartier sed mi reduktis la kvanton da sukero kaj mi ne uzis jam preparitan abrikotopureon sed simple krudajn abrikotojn miksitajn por pli da gusto.
3. Ilaro : Mi uzas la sorboma inon Kenwood adaptita al mia roboto chef titaniumo.
4. Ingrediencoj : da abrikotoj Kelkaj folioj de bazilio la via gusto da akvo da sukero da glukozo en pulvoro da stabiligilo por glacioj kaj sorbeto Recepto : Miksu la sukeron kaj la glukozon.
5. Prenu ĉi tiujn kaj aldonu la stabiligilon.
6. Varmegu la akvon kun la baziliofolioj.
7. Kiam ĝi atingas 40°C, aldonu la grandan kvanton de sukero.
8. Kiam la akvo estas je 50°C, aldonu la malgrandan kvanton kun la stabiligilo.
9. Varmegu la miksaĵon ĝis 85°C.
10. Malvarmigu la miksaĵon en la fridujo, poste lasu ĝin ripozi almenaŭ 4 horojn.
11. Miksu la abrikotojn por akiri pureon.
12. Aldonu ĝin al la antaŭa miksaĵo kaj pasigu la preparon tra enmiksulo.
13. Nur restas al vi verigi ĝin en la sorboma ino.