

Sorbete de albaricoque y albahaca

Ingrédients

- 600g de albaricoques
- 130g de agua
- 140g de azúcar
- 60g de glucosa en polvo
- 4g de estabilizante para helados y sorbetes

Préparation

1. Una última receta de sorbete para terminar bien la temporada, esta vez en versión albaricoque-albahaca.
2. Por supuesto, puedes prescindir de la albahaca o sustituirla por tomillo o romero si lo prefieres. Al igual que para el sorbete de melocotón, me inspiré en la receta de Alain Chartier pero disminuí la cantidad de azúcar y no utilicé puré de albaricoque ya hecho, sino simplemente albaricoques crudos triturados para más sabor.
3. Material: Utilizo la heladera Kenwood adaptada a mi robot chef titanium.
4. Mezcla el azúcar y la glucosa.
5. Toma y añádeles el estabilizante.
6. Calienta el agua con las hojas de albahaca.
7. Cuando alcance los 40°C, añade la gran cantidad de azúcar.
8. Cuando el agua esté a 50°C, añade la pequeña cantidad con el estabilizante.
9. Calienta la mezcla hasta 85°C.
10. Enfía la mezcla en el refrigerador, luego déjala reposar al menos 4 horas.
11. Tritura los albaricoques hasta obtener un puré.
12. Agrégalo a la mezcla anterior y pasa la preparación por la batidora de inmersión.
13. Solo te queda verterla en la heladera.