

Sorbete de limón

Ingrédients

- 280g de jugo de limón amarillo
- 3g de cáscaras de limón amarillo
- 450g de agua
- 150g de azúcar
- 60g de glucosa en polvo
- 30g de miel neutra
- 4g de estabilizante para helados y sorbetes

Préparation

1. He aquí una receta que aún faltaba por aquí, la de uno de los sorbetes más apreciados y comunes, el sorbete de limón.
2. Ultra refrescante, bien ácido, fácil de hacer, en resumen, ¡el sorbete perfecto cuando hace mucho calor!
3. Me inspiré en la receta de Alain Chartier disponible en su libro Helados todo el año, simplemente reduje la cantidad de azúcar y sustituí el azúcar invertido por miel neutra.
4. La textura final está entre el sorbete y el granizado, ¡un placer para degustar en cono o con cucharita!
5. Material: Utilizo la sorbeteira Kenwood adaptada a mi robot chef titanium.
6. Ingredientes: de jugo de limón amarillo de cáscaras de limón amarillo de agua de azúcar de glucosa en polvo de miel neutra de estabilizante para helados y sorbetes Receta: Mezcla el azúcar, la glucosa, el estabilizante y la miel.
7. Calienta el agua con las cáscaras de limón.
8. Cuando la mezcla alcance 40°C, añade los azúcares.
9. Mezcla bien, luego calienta hasta 85°C.
10. Retira del fuego, y deja enfriar completamente en el refrigerador.
11. Deja reposar la mezcla durante mínimo 4 horas.
12. Finalmente, añade el jugo de limón, y pasa la mezcla por tu sorbeteira.
13. Dado que la mezcla es más líquida que una preparación para helado, es normal que lleve más tiempo conseguir un sorbete; una vez listo, colócalo en el congelador y retíralo unos 15 minutos antes de degustarlo para obtener una buena textura.
14. ¡Y disfrútalo !