

# Sorbete de durazno y verbena

## Ingrédients

- 650g de duraznos blancos (peso una vez pelados y deshuesados)
- 40g de azúcar
- 110g de agua
- 90g de azúcar
- 75g de glucosa en polvo
- 4g de estabilizante para helados y sorbetes

## Préparation

1. Esta es una asociación que se encuentra cada vez más a menudo en las heladerías & pastelerías: durazno y verbena, aquí declinada en un sorbete bien perfumado y fresco.
2. Es una receta adaptada de la receta de Alain Chartier en su libro Helados todo el año, reduje un poco la cantidad de azúcar e hice mi propio puré de durazno añadiéndole verbena    Material: Utilizo la sorbetería Kenwood adaptada a mi robot chef titanium.
3. El puré de durazno:   de duraznos blancos (peso una vez pelados y deshuesados)   de azúcar   Una decena de hojas de verbena   Corte los duraznos en trozos y colóquelos a cocinar en una cacerola con el azúcar y las hojas de verbena.
4.   Deje compotar a fuego lento, luego triture las frutas para obtener un puré liso.
5. Debe obtener aproximadamente .
6.   El sorbete de durazno: El puré de durazno verbena previamente preparado   de agua   de azúcar   de glucosa en polvo   de estabilizante para helados y sorbetes   Mezcle el azúcar y la glucosa.
7. Tome   y agréguelo al estabilizante.
8.   Caliente el agua.
9. Cuando alcance 40°C, añada la gran cantidad de azúcar.
10. Cuando el agua esté a 50°C, agregue la pequeña cantidad con el estabilizante.
11. Caliente la mezcla hasta 85°C.
12.   Enfríe la mezcla en el refrigerador, luego déjela reposar al menos 4 horas.
13.   Después, añada el puré de durazno pasando la preparación por la batidora de inmersión si es necesario.
14.   Solo le queda verterla en la sorbetera.