

# Sorbet lemon.

## Ingrédients

- 280g jus lemon kuning
- 3g parutan kulit lemon kuning
- 450g air
- 150g gula
- 60g glukosa bubuk
- 30g madu netral
- 4g stabilisator untuk es krim dan sorbet

## Préparation

1. Ini adalah resep yang dulu belum ada di sini, salah satu sorbet yang paling dihargai dan umum, sorbet lemon.
2. Sangat menyegarkan, agak asam, mudah dibuat, memang sorbet sempurna saat cuaca panas!
3. Saya terinspirasi oleh resep Alain Chartier yang tersedia dalam bukunya *Glaces toute l'année*, saya hanya mengurangi jumlah gula dan mengganti gula invert dengan madu netral.
4. Tekstur akhir sorbet ini berada di antara sorbet dan granita, nikmat untuk disantap dalam bentuk cone atau dengan sendok kecil!
5. Peralatan: Saya menggunakan mesin sorbet Kenwood yang cocok dengan robot chef titanium saya.
6. Bahan-Bahan: jus lemon kuning parutan kulit lemon kuning air gula glukosa bubuk madu netral stabilisator untuk es krim dan sorbet Resep: Campurkan gula, glukosa, stabilisator, dan madu.
7. Panaskan air dengan parutan kulit lemon.
8. Saat campuran mencapai suhu 40°C, tambahkan gula.
9. Aduk rata, lalu panaskan hingga 85°C.
10. Angkat dari api, dan dinginkan sepenuhnya dalam lemari es.
11. Biarkan campuran istirahat minimum selama 4 jam.
12. Tambahkan jus lemon, lalu proses campuran dalam mesin sorbet Anda.
13. Karena campuran lebih cair daripada persiapan es krim, ini normal jika membutuhkan waktu lebih lama untuk mendapatkan sorbet; setelah mengeras, masukkan ke dalam freezer dan keluarkan sekitar 15 menit sebelum disajikan untuk tekstur yang baik!