

# Sorbet persik & verveine

## Ingrédients

- 650g persik putih (berat setelah dikupas dan dibuang bijinya)
- 40g gula
- 110g air
- 90g gula
- 75g glukosa bubuk
- 4g penstabil untuk es krim dan sorbet

## Préparation

1. Certainly!
2. Here's the translated content from French to Indonesian while retaining the HTML structure: Ini adalah kombinasi yang semakin sering ditemukan di kedai es krim & toko kue: persik dan verveine, di sini disajikan dalam bentuk sorbet yang harum dan segar.
3. Ini adalah resep yang disesuaikan dari resep Alain Chartier dalam buku *Glaces toute l'année*, saya sedikit mengurangi jumlah gula dan membuat puree persik sendiri dengan menambahkan verveine Peralatan: Saya menggunakan mesin es krim Kenwood yang sesuai dengan robot chef titanium saya.
4. Persik: persik putih (berat setelah dikupas dan dibuang bijinya) gula Sekitar sepuluh daun verveine Potong persik menjadi potongan dan masak dalam panci dengan gula dan daun verveine.
5. Biarkan meresap dengan api kecil, lalu haluskan buah untuk mendapatkan puree yang halus.
6. Anda harus mendapatkan sekitar .
7. Sorbet Persik: Puree persik verveine yang sudah disiapkan sebelumnya air gula glukosa bubuk penstabil untuk es krim dan sorbet Campurkan gula dan glukosa.
8. Ambil dan tambahkan penstabil.
9. Panaskan air.
10. Saat mencapai 40°C, tambahkan gula dalam jumlah besar.
11. Saat air mencapai 50°C, tambahkan sedikit campuran dengan penstabil.
12. Panaskan campuran hingga 85°C.
13. Dinginkan campuran dalam lemari es, lalu biarkan selama setidaknya 4 jam.
14. Kemudian, tambahkan puree persik dengan menggunakan blender tangan jika diperlukan.
15. Anda tinggal menuangkannya ke dalam mesin es krim.