

Sorbet aprikot & kemangi

Ingrédients

- 600g aprikot
- 130g air
- 140g gula
- 60g glukosa bubuk
- 4g penstabil untuk es krim dan sorbet

Préparation

1. Resep sorbet terakhir untuk mengakhiri musim dengan baik, kali ini versi aprikot-kemangi.
2. Anda tentu saja dapat mengabaikan kemangi atau menggantinya dengan thyme atau rosemary jika Anda lebih suka. Seperti sorbet persik, saya terinspirasi dari resep Alain Chartier tetapi saya mengurangi jumlah gula dan tidak menggunakan pure aprikot yang sudah jadi, melainkan hanya aprikot mentah yang dihaluskan untuk rasa yang lebih kaya.
3. Alat: Saya menggunakan sorbetière Kenwood yang sesuai dengan robot chef titanium saya.
4. Campurkan gula dan glukosa.
5. Ambil dan tambahkan stabilisator.
6. Panaskan air dengan daun kemangi.
7. Ketika mencapai 40°C, tambahkan gula dalam jumlah besar.
8. Ketika air di 50°C, tambahkan jumlah kecil dengan stabilisator.
9. Panaskan campuran hingga 85°C.
10. Dinginkan campuran di lemari es, lalu biarkan istirahat setidaknya selama 4 jam.
11. Haluskan aprikot hingga menjadi pure.
12. Tambahkan ke campuran sebelumnya dan haluskan menggunakan blender tangan.
13. Tinggal tuangkan ke dalam sorbetière.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com