

Sorbetto albicocca e basilico

Ingrédients

- 600g di albicocche
- 130g di acqua
- 140g di zucchero
- 60g di glucosio in polvere
- 4g di stabilizzante per gelati e sorbetti

Préparation

1. Una ultima ricetta di sorbetto per concludere bene la stagione, questa volta in versione albicocca-basilico.
2. Potete ovviamente fare a meno del basilico o sostituirlo con timo o rosmarino se preferite. Come per il sorbetto alla pesca, mi sono ispirata alla ricetta di Alain Chartier ma ho ridotto la quantità di zucchero e non ho utilizzato purea di albicocca già fatta ma semplicemente albicocche crude frullate per un gusto maggiore.
3. Materiale: Utilizzo la sorbettiera Kenwood adatta al mio robot chef titanium.
4. Ingredienti: di albicocche Alcune foglie di basilico secondo il gusto di acqua di zucchero di glucosio in polvere di stabilizzante per gelati e sorbetti Ricetta: Mescolate lo zucchero e il glucosio.
5. Prelevatene e aggiungete lo stabilizzante.
6. Fate scaldare l'acqua con le foglie di basilico.
7. Quando raggiunge i 40°C, aggiungete la grande quantità di zucchero.
8. Quando l'acqua è a 50°C, aggiungete la piccola quantità con lo stabilizzante.
9. Fate scaldare il composto fino a 85°C.
10. Fate raffreddare il composto in frigorifero, poi lasciatelo riposare almeno 4 ore.
11. Frullate le albicocche per ottenere una purea.
12. Aggiungetela al composto precedente e frullate la preparazione con un frullatore a immersione.
13. Non vi resta che versarla nella sorbettiera.