

Sorbetto al limone

Ingrédients

- 280g di succo di limone giallo
- 3g di scorze di limone giallo
- 450g di acqua
- 150g di zucchero
- 60g di glucosio in polvere
- 30g di miele neutro
- 4g di stabilizzante per gelati e sorbetti

Préparation

1. Ecco una ricetta che mancava ancora qui, quella di uno dei sorbetti più apprezzati e comuni, il sorbetto al limone.
2. Ultra rinfrescante, ben acidulato, facile da fare, insomma il sorbetto perfetto quando fa molto caldo!
3. Mi sono ispirata alla ricetta di Alain Chartier disponibile nel suo libro *Glaces toute l'année*, ho semplicemente ridotto la quantità di zucchero e sostituito lo zucchero invertito con del miele neutro.
4. La consistenza finale è tra il sorbetto e la granita, un piacere da gustare nel cono o con il cucchiaino!
5. Attrezzatura: Utilizzo la sorbettiera Kenwood adatta al mio robot chef titanium.
6. Ingredienti: di succo di limone giallo di scorze di limone giallo di acqua di zucchero di glucosio in polvere di miele neutro di stabilizzante per gelati e sorbetti Ricetta: Mescolate lo zucchero, il glucosio, lo stabilizzante e il miele.
7. Riscaldate l'acqua con le scorze di limone.
8. Quando il composto raggiunge i 40°C, aggiungete gli zuccheri.
9. Mescolate bene, poi riscaldate fino a 85°C.
10. Togliete dal fuoco e fate raffreddare completamente in frigorifero.
11. Lasciate riposare il composto per almeno 4 ore.
12. Infine, aggiungete il succo di limone, poi passate il composto nella vostra sorbettiera.
13. Poiché il composto è più liquido di una preparazione per gelato, è normale che ci voglia più tempo per ottenere un sorbetto; una volta preso, mettetelo nel congelatore e toglietelo circa 15 minuti prima di gustarlo per una buona consistenza!