

Sorbetto alla pesca e verbena

Ingrédients

- 650g di pesche bianche (peso una volta sbucciate e snocciolate)
- 40g di zucchero
- 110g di acqua
- 90g di zucchero
- 75g di glucosio in polvere
- 4g di stabilizzante per gelati e sorbetti

Préparation

1. Ecco un abbinamento che si trova sempre più spesso tra i gelatai e i pasticceri: pesca e verbena, qui declinata in un sorbetto ben profumato e fresco.
2. È una ricetta adattata dalla ricetta di Alain Chartier nel suo libro Glaces tutta l'anno, ho un po' diminuire la quantità di zucchero e fare il mio purè di pesca aggiungendo la verbena Materiale: Uso la sorbettiera Kenwood adattata al mio robot chef titanium.
3. Tagliate le pesche a pezzi e mettetele a cuocere in una casseruola con lo zucchero e le foglie di verbena.
4. Lasciate cuocere a fuoco lento, quindi frullate la frutta per ottenere un purè liscio.
5. Ne dovete ottenere circa .
6. Mescolate lo zucchero e il glucosio.
7. Prelevatene e aggiungetevi lo stabilizzante.
8. Fate riscaldare l'acqua.
9. Quando raggiunge i 40°C, aggiungete la grande quantità di zucchero.
10. Quando l'acqua è a 50°C, aggiungete la piccola quantità con lo stabilizzante.
11. Fate riscaldare il composto fino a 85°C.
12. Raffreddate il composto in frigorifero, quindi lasciatelo riposare per almeno 4 ore.
13. Quindi aggiungete il purè di pesca, passando se necessario la preparazione nel frullatore a immersione.
14. Non vi resta che versarlo nella sorbettiera.