

Sorbet cytrynowy

Ingrédients

- 280g soku z ó tej cytryny
- 3g skórki z ó tej cytryny
- 450g wody
- 150g cukru
- 60g glukozy w proszku
- 30g neutralnego miodu
- 4g stabilizatora do lodów i sorbetów

Préparation

1. Oto przepis, którego wci łbrakowa o, jeden z najpopularniejszych i najcz ciej spotykanych sorbetów, sorbet cytrynowy.
2. Ultra orze wiaj cy, dobrze kwaskowaty, atwy do zrobienia, krótko mówi c, sorbet idealny na gor ce dni!
3. Zainspirowa am si łprzepisem Alaina Chartiera, dost pnym w jego ksi ce "Glaces toute l'année", jedynie zmniejszy am ilo łcukru i zamieni am cukier inwertowany na neutralny miód.
4. Tekstura ko cowa znajduje si łpomi dzy sorbetem a granit , przyjemno łdo skosztowania w ro ku lub z ma y eczk !
5. Sprz t: U ywam sorbeto warka Kenwood dostosowana do mojego robota chef titanium.
6. Sk adniki: soku z ó tej cytryny skórki z ó tej cytryny wody cukru glukozy w proszku neutralnego miodu stabilizatora do lodów i sorbetów Przepis: Wymieszaj cukier, glukoz , stabilizator i miód.
7. Podgrzej wod łze skórkami cytryny.
8. Kiedy mieszanka osi gnie 40°C, dodaj cukry.
9. Dobrze wymieszaj, nast pnie podgrzej do 85°C.
10. Zdejmij z ognia i ca kowicie sch od łw lodówce.
11. Pozostaw mieszkank łna co najmniej odziny.
12. Na koniec dodaj sok z cytryny, a nast pnie przelej mieszkank łdo swojej sorbeto warki.
13. Mieszanka jest bardziej p ynna ni łprzygotowanie do lodów, to normalne, e zajmuje wi cej czasu uzyska łsorbet; po zrobieniu, umie łgo w zamra arce i wyjmij oko o 15 minut przed degustacj , aby uzyska dobr łtekstur !