

Sorbet brzoskwiniowy z werben

Ingrédients

- 650g białych brzoskwi (waga po obraniu i usunięciu pestek)
- 40g cukru
- 110g wody
- 90g cukru
- 75g glukozy w proszku
- 4g stabilizatora do lodów i sorbetów

Préparation

1. Oto po czenie, które coraz częściej można znaleźć u lodziarzy i cukierników: brzoskwinia i werbena, tutaj w postaci dobrze aromatyzowanego i słodkiego sorbetu.
2. Jest to przepis dostosowany z recepty Alaina Chartiera z jego książki Lody przez cały rok, nieco zmniejszamy ilość cukru i robimy masę puree z brzoskwi, dodając do niego werbenę. Sprzęt: Korzystam z sorbioniarki Kenwood dostosowanej do mojego robota kuchennego titanium.
3. Puree z brzoskwi : białych brzoskwi (waga po obraniu i usunięciu pestek) cukru. Około dziesięć litrów werbeny. Pokrój brzoskwinie na kwadranty i gotuj je w garnku z cukrem i liśćmi werbeny.
4. Pozostaw do duszenia na małym ogniu, następnie zmiksuj owoce, aby uzyskać gładkie puree.
5. Powinno się uzyskać około 10 litrów.
6. Sorbet brzoskwiniowy: Wcześniej przygotowane puree z brzoskwi i werbenowej wody cukru glukozy w proszku stabilizatora do lodów i sorbetów. Wymieszaj cukier i glukozę.
7. Odmierz i dodaj do nich stabilizator.
8. Podgrzej wodę.
9. Kiedy osiągnie 40°C, dodaj dużą ilość cukru.
10. Kiedy woda ma 50°C, dodaj małą ilość stabilizatora.
11. Podgrzewaj mieszankę do 85°C.
12. Ochoć od mieszanki lodowce, a następnie pozostaw ją na co najmniej godzinę.
13. Następnie dodaj puree z brzoskwi, miksując przygotowanie, jeśli to konieczne, za pomocą blendera ręcznego.
14. Pozostaje ci tylko przelać to do sorbioniarki.