

Sorbet morelowo-bazyliowy

Ingrédients

- 600g moreli
- 130g wody
- 140g cukru
- 60g glukozy w proszku
- 4g stabilizatora do lodów i sorbetów

Préparation

1. Ostatni przepis na sorbet na zakończenie sezonu, tym razem w wersji morela-bazylia.
2. Oczywiście można zrezygnować z bazylii lub zastąpić tymiankiem lub rozmarynem, jeśli wolisz. Podobnie jak w przypadku sorbetu brzoskwiowego, inspirowałam się przepisem Alaina Chartiera, ale zmniejszyłam ilość cukru i nie używam gotowego purée z moreli, tylko po prostu zmiksowane surowe morele dla lepszego smaku.
3. Sprzęt: Używam sorbietiera Kenwood dostosowanego do mojego robota kuchennego Chef Titanium.
4. Składniki: morele Kilka liści bazylii według własnego gustu wody cukru glukozy w proszku stabilizatora do lodów i sorbetów Przepis: Wymieszaj cukier z glukozą.
5. Odmierz i dodaj stabilizator.
6. Podgrzej wodę z liśćmi bazylii.
7. Gdy osiągnie 40°C, dodaj dużą ilość cukru.
8. Gdy woda osiągnie 50°C, dodaj małą ilość stabilizatora.
9. Podgrzewaj mieszaninę do 85°C.
10. Schłódź mieszaninę w lodówce, a następnie pozostaw na co najmniej godzinę.
11. Zmiksuj morele, aby uzyskać purée.
12. Dodaj do poprzedniej mieszaniny i zmiksuj za pomocą blendera ręcznego.
13. Pozostało już tylko przelać do sorbietiera.