

# Sorvete de damasco e manjeriço

## Ingrédients

- 600g de damascos
- 130g de água
- 140g de açúcar
- 60g de glucose em pó
- 4g de estabilizante para sorvetes

## Préparation

1. Uma última receita de sorvete para terminar bem a temporada, desta vez na versão damasco-manjeriço.
2. Você pode, é claro, prescindir do manjeriço ou substituí-lo por tomilho ou alecrim, se preferir. Como no sorvete de pêsego, me inspirei na receita de Alain Chartier, mas diminuí a quantidade de açúcar e não usei purê de damasco já feito, mas simplesmente damascos crus triturados para mais sabor.
3. Material: Uso a sorveteira Kenwood adaptada ao meu robô chef titanium.
4. Ingredientes: de damascos. Algumas folhas de manjeriço ao seu gosto. de água. de açúcar. de glucose em pó. de estabilizante para sorvetes. Receita: Misture o açúcar e a glucose.
5. Separe e adicione o estabilizante.
6. Aqueça a água com as folhas de manjeriço.
7. Quando atingir 40°C, adicione a grande quantidade de açúcar.
8. Quando a água estiver a 50°C, adicione a pequena quantidade com o estabilizante.
9. Aqueça a mistura até 85°C.
10. Esfrie a mistura no refrigerador, depois deixe descansar por no mínimo 4 horas.
11. Triture os damascos para obter um purê.
12. Adicione-o à mistura anterior e passe a preparação no mixer.
13. Tudo o que resta é colocá-la na sorveteira.