

Gelado de flor de laranjeira & pistache

Ingrédients

- 400g de leite integral
- 100g de açúcar
- 80g de glicose em pó
- 5g de estabilizante para sorvete
- 10g de água de flor de laranjeira (ajuste conforme necessário)
- 300g de creme de leite fresco

Préparation

1. Já estamos em agosto, já era hora de oferecer uma primeira receita de sorvete!
2. Quando perguntei a vocês qual receita gostariam no Instagram há algumas semanas, o sorvete de flor de laranjeira me foi pedido várias vezes, então aqui está. Adicionei pistaches trituradas que agregam textura além do sabor que combina tão bem com a flor de laranjeira, mas é opcional, você também pode fazer este sorvete bem simples.
3. Equipamento: Eu uso a sorveteira Kenwood adaptada ao meu robô chef titanium.
4. Ingredientes: Usei as pistaches trituradas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto no site inteiro (não afiliado).
5. Usei a água de flor de laranjeira Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site inteiro (afiliado).
6. Aqueça o leite.
7. Paralelamente, misture o açúcar, a glicose e o estabilizante.
8. Adicione-os ao leite quente e aqueça suavemente a mistura até a completa dissolução do açúcar.
9. Adicione a flor de laranjeira.
10. Cubra a mistura com filme no contato e resfrie completamente na geladeira.
11. Em seguida, bata o creme de leite até chegar ao ponto de chantilly, depois adicione-o delicadamente à mistura anterior.
12. Coloque a mistura na sua sorveteira e deixe-a funcionar até obter sorvete.
13. Quando começar a congelar, adicione pistaches trituradas aos poucos.
14. Deguste imediatamente ou armazene em um recipiente hermético no congelador (nesse caso, retire do congelador cerca de 15 a 20 minutos antes de servir) e aproveite!