

Sorvete de limão

Ingrédients

- 280g de suco de limão siciliano
- 3g de raspas de limão siciliano
- 450g de água
- 150g de açúcar
- 60g de glicose em pó
- 30g de mel neutro
- 4g de estabilizante para sorvetes

Préparation

1. Esta é uma receita que ainda faltava por aqui, a de um dos sorvetes mais apreciados e comuns, o sorvete de limão.
2. Ultra refrescante, bem ácido, fácil de fazer, enfim, o sorvete perfeito quando está bem quente!
3. Eu me inspirei na receita de Alain Chartier disponível em seu livro "Glaces toute l'année", e apenas diminuí a quantidade de açúcar e substituí o açúcar invertido por mel neutro.
4. A textura final é entre o sorvete e o granizado, um prazer para saborear em cone ou com uma colherzinha!
5. Material: Eu uso a sorveteira Kenwood adaptada para o meu robô chef titanium.
6. Ingrédients: de suco de limão siciliano de raspas de limão siciliano de água de açúcar de glicose em pó de mel neutro de estabilizante para sorvetes Receita: Misture o açúcar, a glicose, o estabilizante e o mel.
7. Aqueça a água com as raspas de limão.
8. Quando a mistura atingir 40°C, adicione os açúcares.
9. Misture bem, depois aqueça até 85°C.
10. Retire do fogo e resfrie totalmente na geladeira.
11. Deixe a mistura repousar por no mínimo 4 horas.
12. Finalmente, adicione o suco de limão e passe a mistura na sua sorveteira.
13. A mistura é mais líquida do que uma preparação para sorvete, é normal que leve mais tempo para obter um sorvete; uma vez pronto, coloque-o no congelador e retire-o cerca de 15 minutos antes de servir para uma boa textura!