

Sorvete de pêsego e verbena

Ingrédients

- 650g de pêsegos brancos (peso após descascados e sem caroço)
- 40g de açúcar
- 110g de água
- 90g de açúcar
- 75g de glicose em pó
- 4g de estabilizante para sorvetes e sorbets

Préparation

1. Eis uma combinação que está se tornando cada vez mais comum entre sorveteiros & confeiteiros: pêsego e verbena, aqui apresentada em um sorbet bem perfumado e fresco.
2. É uma receita adaptada do livro *Glaces toute l'année* de Alain Chartier, eu reduzi um pouco a quantidade de açúcar e fiz meu próprio purê de pêsego adicionando verbena. Equipamento: Eu uso a sorveteira Kenwood adaptada ao meu chef titanium.
3. O purê de pêsego: de pêsegos brancos (peso após descascados e sem caroço) de açúcar. Cerca de dez folhas de verbena. Corte os pêsegos em pedaços e cozinhe em uma panela com o açúcar e as folhas de verbena.
4. Deixe compotar em fogo baixo e, em seguida, triture as frutas para obter um purê liso.
5. Você deve obter cerca de .
6. O sorvete de pêsego: O purê de pêsego e verbena previamente preparado de água de açúcar de glicose em pó de estabilizante para sorvetes e sorbets. Misture o açúcar e a glicose.
7. Reserve e adicione o estabilizante.
8. Aqueça a água.
9. Quando atingir 40°C, adicione a maior parte do açúcar.
10. Quando a água atingir 50°C, adicione a pequena quantidade com o estabilizante.
11. Aqueça a mistura até 85°C.
12. Refrigere a mistura na geladeira e deixe descansar por pelo menos 4 horas.
13. Em seguida, adicione o purê de pêsego, passando a preparação no mixeur de imersão, se necessário.
14. Agora é só despejar na sorveteira.