

Persika- och verbensorbet

Ingrédients

- 650g vita persikor (vikt efter skalning och urkärning)
- 40g socker
- 110g vatten
- 90g socker
- 75g glukos i pulverform
- 4g stabilisator för glass och sorbet

Préparation

1. Här är en kombination som man ser allt oftare hos glassmakare & konditorer: persika och verbena, här transformerad till en välparfymerad och fräsch sorbet.
2. Detta är ett anpassat recept från Alain Chartier i hans bok *Glaces toute l'année*, jag har minskat lite på sockermängden och gjort min egen persikopuré genom att tillsätta verbena. Material: Jag använder Kenwood glassmaskin som är kompatibel med min Chef Titanium robot.
3. Förberedelsetid: För ungefär sorbet: Persikopurén: vita persikor (vikt efter skalning och urkärning) socker
Ett tiotal verbenablada. Skär persikorna i bitar och låt dem koka i en kastrull tillsammans med sockret och verbenablada.
4. Låt sjuda på låg värme och mixa sedan frukterna till en slät puré.
5. Du bör få ungefär .
6. Persikosorbeten: Den förberedda persikopurén med verbena vatten socker glukos i pulverform stabilisator för glass och sorbet. Blanda socker och glukos.
7. Ta och tillsätt stabilisatorn.
8. Värm vattnet.
9. När det når 40°C, tillsätt den stora mängden socker.
10. När vattnet är 50°C, tillsätt den lilla mängden med stabilisatorn.
11. Värm blandningen upp till 85°C.
12. Låt blandningen svalna i kylskåp och låt den sedan vila minst 4 timmar.
13. Tillsätt sedan persikopurén och mixa med stavmixer om det behövs.
14. Det är bara att hälla den i glassmaskinen.