

Citronsorbet

Ingrédients

- 280g färsk citronjuice
- 3g citronskal
- 450g vatten
- 150g socker
- 60g glukos i pulverform
- 30g neutral honung
- 4g stabilisator för glass och sorbet

Préparation

1. Här är ett recept som fortfarande saknades här, en av de mest omtyckta och vanliga sorbeterna, citronsorbet.
2. Superuppfrysande, väl syrligt, lätt att göra, kort sagt den perfekta sorbeten när det är riktigt varmt!
3. Jag inspirerades av Alain Chartiers recept som finns i hans bok Glaces toute l'année, jag minskade bara mängden socker och ersatte invertsocker med neutral honung.
4. Slutresultatet är mellan en sorbet och en granité, ett nöje att avnjutas i strut eller med en liten sked!
5. Utrustning: Jag använder sorbetmaskinen Kenwood som är kompatibel med min Titanium Chef robot.
6. Förberedelsetid: 15 minuter + tid i sorbetmaskinen
För cirka sorbet: Ingredienser: färsk citronjuice citronskal vatten socker glukos i pulverform neutral honung stabilisator för glass och sorbet
Recept: Blanda sockret, glukosen, stabilisatorn och honungen.
7. Värm vattnet med citronskal.
8. När blandningen når 40°C, tillsätt sockret.
9. Blanda väl och värm upp till 85°C.
10. Ta av från värmen och låt svalna helt i kylskåpet.
11. Låt blandningen vila i minst 4 timmar.
12. Tillsätt slutligen citronsaften och kör sedan blandningen i din sorbetmaskin.
13. Blandningen är mer flytande än en glassblandning, så det är normalt om det tar längre tid att få en sorbet; när den är klar, sätt den i frysen och ta ut den cirka 15 minuter före servering för en bra konsistens!