

Sorbeti ya limau

Ingrédients

- 280g ya juisi ya limao ya njano
- 3g ya maganda ya limao ya njano
- 450g ya maji
- 150g ya sukari
- 60g ya glukosi ya unga
- 30g ya asali isiyo na ladha
- 4g ya kigandamizi kwa ajili ya barafu na sorbeti

Préparation

1. Hii hapa ni mapishi ambayo yalikuwa yanakosekana hapa, moja ya sorbeti zinazopendwa na zinazojulikana zaidi, sorbeti ya limao.
2. Baridi sana, inayo ladha kali ya uchachu, rahisi kutengeneza, kwa ufupi sorbeti bora wakati wa joto kali!
3. Niliangaza mapishi ya Alain Chartier yanayopatikana katika kitabu chake Glaces toute l'année, nilipunguza tu kiasi cha sukari na kuibadilisha sukari inayochemka kwa asali isiyo na ladha.
4. Umbila mwisho ni kati ya sorbeti na graniti, furaha ya kuonja katika koni au na kijiko kidogo!
5. Vifaa: Natumiaga mashine ya kutengeneza sorbeti ya Kenwood inayoendana na roboti yangu titanium chef.
6. Viambato: ya juisi ya limao ya njano ya maganda ya limao ya njano ya maji ya sukari ya glukosi ya unga ya asali isiyo na ladha ya kigandamizi kwa ajili ya barafu na sorbeti Mapishi: Changanya sukari, glukosi, kigandamizi na asali.
7. Chemsha maji pamoja na maganda ya limao.
8. Wakati mchanganyiko unafika 40°C, ongeza sukari.
9. Changanya vizuri, kisha fanya iwe moto hadi 85°C.
10. Toa motoni, na fanya ipate baridi kabisa kwenye friji.
11. Acha mchanganyiko upumzike kwa masaa yafatayo.
12. Kisha ongeza juisi ya limao, kisha pitisha mchanganyiko wako kwenye mashine ya kutengeneza sorbeti.
13. Mchanganyiko ukiwa mwepesi zaidi ya maandalizi ya barafu, ni kawaida ikichukua muda zaidi kupata sorbeti; baada ya kupatikana, weka kwenye friza na itoeni takriban dakika 15 kabla ya kula kwa ajili ya umbile nzuri!