

Sorbeti ya pichi na verbenasi

Ingrédients

- 650g ya peaches nyeupe (uzani baada ya kumenywa na kuondolewa mbegu)
- 40g ya sukari
- 110g ya maji
- 90g ya sukari
- 75g ya glucose ya unga
- 4g ya stabilizer kwa aiskrimu na sorbet

Préparation

1. Hii ni chama ambacho kinapatikana mara nyingi kwa wateuzi wa barafu na wapishi wa mikate: peach na verveine, hapa imebadilishwa kuwa sorbet yenye harufu nzuri na safi.
2. Ni mapishi yaliyobadilishwa kutoka kwa mapishi ya Alain Chartier katika kitabu chake Glaces toute l'année, nimepunguza kidogo kiasi cha sukari na kutengeneza puree yangu ya peach kwa kuongeza verveine Vifaa: Natumia sorbetière ya Kenwood inayofaa kwa roboti yangu ya chef titanium.
3. Kata peaches vipande na weka kupika kwenye sufuria na sukari na majani ya verveine.
4. Acha vipikike kwa moto mdogo, kisha saga matunda kupata puree laini.
5. Unapaswa kupata karibu .
6. Changanya sukari na glucose.
7. Chukua na ongeza katika hiyo stabilizer.
8. Weka maji ya moto.
9. Yanapofika 40°C, ongeza kiasi kikubwa cha sukari.
10. Maji yanapofika 50°C, ongeza kiasi kidogo kilicho na stabilizer.
11. Weka moto mchanganyiko hadi ifike 85°C.
12. Pooza mchanganyiko kwenye friji, kisha uache upumzike angalau masaa 4.
13. Kisha ongeza puree ya peach kwa kupitisha maandalizi kwenye blender ikiwa ni lazima.
14. Unabaki tu kuimimina kwenye sorbetière.