

Sorbeti ya aprikoti na basiliki

Ingrédients

- 600g za aprikot
- 130g za maji
- 140g za sukari
- 60g za glucose kwa unga
- 4g za stabiliser kwa ajili ya ice cream na sorbet

Préparation

1. Mapishi ya mwisho ya sorbet kumaliza msimu vizuri, safari hii toleo la apricot-basilic.
2. Unaweza bila shaka kuacha basilic au kuibadilisha na thyme au rosemary ikiwa unapendelea. Kama kwa sorbet ya peach, niliongozwa na kichocheo cha Alain Chartier lakini nilipunguza kiasi cha sukari na sikutumia puree ya aprikot tayari lakini badala yake aprikot mbichi zilizochanganywa kwa ladha zaidi.
3. Vifaa : Natumia sorbetière ya Kenwood iliyobadilishwa kwa robot yangu chef titanium.
4. Viungo : za aprikot Majani machache ya basilic kulingana na ladha yako za maji za sukari za glucose kwa unga za stabiliser kwa ajili ya ice cream na sorbet Mapishi : Changanya sukari na glucose.
5. Chukua na ongeza stabiliser.
6. Chemsha maji na majani ya basilic.
7. Yakifikia 40°C, ongeza kiasi kikubwa cha sukari.
8. Maji yakifikia 50°C, ongeza kiasi kidogo na stabiliser.
9. Pasha moto mchanganyiko huu hadi kufikia 85°C.
10. Poeza mchanganyiko kwenye friji, kisha uache upumzike kwa angalau masaa 4.
11. Changanya aprikot hadi upate puree.
12. Ongeza kwenye mchanganyiko wa awali na uchanganye kwa blender ya kupiga.
13. Sasa, mimina kwenye sorbetière.