

Limon sorbesi

Ingrédients

- 280g sarı limon suyu
- 3g sarı limon kabu u rendesi
- 450g su
- 150g eker
- 60g pudra glikoz
- 30g nötr bal
- 4g dondurma ve sorbet için stabilize edici

Préparation

1. te burada hala eksik olan bir tarif, en çok tercih edilen ve yaygın sorbetlerden biri olan limon sorbeti tarifi.
2. Ultra ferahlatıcı, iyi asitli, yapımı kolay, kısacası hava sıcak oldu unda mükemmel bir sorbet!
3. Alain Chartier'in Glaces toute l'année adlı kitabında yer alan tarifinden ilham aldım, sadece eker miktarını azalttım ve invert ekeri nötr balla de i tirdim.
4. Son dokusu sorbet ile granita arasında, külah veya tatlı ka ı ı ile zevkle tüketiliyor!
5. Malzemeler : Kenwood sorbet makinesi kullanıyorum, titanium efime uygun.
6. Malzemeler: sarı limon suyu sarı limon kabu u rendesi su eker pudra glikoz nötr bal dondurma ve sorbet için stabilize edici Tarif: eker, glikoz, stabilize edici ve balı karı tırın.
7. Su ile limon kabuklarını ısıtın.
8. Karı ım 40°C'ye ula tı ında, ekeri ekleyin.
9. yice karı tırın, ardından 85°C'ye kadar ısıtın.
10. Ate ten alın ve tamamen so uması için buzdolabına koyun.
11. Karı ımı en az 4 saat dinlendirin.
12. Son olarak limon suyunu ekleyin ve karı ımı sorbet makinenizden geçirin.
13. Karı ım dondurma hazırlı ına göre daha sıvı oldu undan, sorbet elde etmek daha uzun sürebilir; hazır oldu unda, dondurucuya koyun ve servis yapmadan yakla ık 15 dakika önce çıkarın, iyi bir doku için!