

eftali & mine çiçe i sorbesi

Ingrédients

- 650g beyaz eftali (soyulmu ve çekirdekleri çıkarılmı a ırlık)
- 40g eker
- 110g su
- 90g eker
- 75g toz glüköz
- 4g dondurma ve sorbe stabilizatörü

Préparation

1. Gittikçe daha sık dondurmacı ve pastacılar da kar ımıza çıkan bir birle im: eftali ve mine çiçe i, burada güzel kokulu ve ferah bir sorbe olarak sunuluyor.
2. Bu, Alain Chartier'nin Tüm Yıl Boyunca Dondurma kitabındaki tarifinin biraz ekeri azaltılmı ve mine çiçe i eklenmi kendi eftali püremle uyarlanmı halidir Malzeme: Ben Kenwood dondurma yapıcısını titanium ba ef robotuma uygun olarak kullanıyorum.
3. Püresi: beyaz eftali (soyulmu ve çekirdekleri çıkarılmı a ırlık) eker Yakla ık on adet mine çiçe i yapra ı eftalileri parçalara ayırın ve eker ve mine çiçe i yaprakları ile birlikte bir tencerede pi irin.
4. Dö ük ısıda pi irin, sonra pürüzsüz bir püre elde etmek için meyveleri kar ıtırın.
5. Yakla ık elde etmelisiniz.
6. eftali Sorbesi: Önceden hazırlanan eftali mine çiçe i püresi su eker toz glüköz dondurma ve sorbe stabilizatörü ekeri ve glüközu kar ıtırın.
7. kadarını ayırın ve stabilizatörü ekleyin.
8. Suyu ısıtın.
9. 40°C'ye ula tı ında, büyük miktarda ekeri ekleyin.
10. Su 50°C'ye ula tı ında, stabilizatörlü küçük miktarı ekleyin.
11. Kar ımı 85°C'ye kadar ısıtın.
12. Kar ımı buzdolabında so utun, sonra en az 4 saat dinlendirin.
13. Daha sonra, gerekirse daldırma mikserle kar ımı geçirerek, eftali püresini ekleyin.
14. Artık sadece dondurma yapıcısına dökmek kaldı.