

**SORBETTI - LIMONE****Introduzione**

Vedremo in questa lezione come preparare il classico sorbetto al limone: i sorbetti, a differenza del gelato, sono a base acqua.

**Ingredienti per 1 kg di sorbetto**

<b>320 g</b>	acqua
<b>140 g</b>	zucchero semolato
<b>80 g</b>	destrosio
<b>50 g</b>	sciroppo di glucosio disidratato 38 DE
<b>5 g</b>	neutro per frutta (inulina)
<b>400 g</b>	succo di limone

**Utensili**

<b>1</b>	gelatiera
<b>1</b>	casseruola
<b>1</b>	frusta
<b>1</b>	mixer ad immersione
<b>1</b>	termometro da cucina
	ciotole varie

**Preparazione**

Mescolate in una boule lo zucchero, il destrosio, lo sciroppo di glucosio e l'inulina.

In una casseruola portate l'acqua a 80°C e versatela sulle polveri.

Mettete la boule in una ciotola con acqua e ghiaccio continuando ad emulsionare con un mixer ad immersione.

Mettete la boule in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddato il composto, aggiungete il succo di limone ed emulsionate bene tutti gli ingredienti con una frusta.

Mettete il sorbetto nella gelatiera e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Finita la mantecatura, servite il sorbetto in una coppa ben fredda con delle zeste di limone.

**Consigli**

Potete utilizzare qualsiasi neutro per frutta.

Per accentuare il gusto del limone, potete inserire le bucce di 1 limone nell'acqua in ebollizione.

Quando aggiungete il succo di limone è preferibile che sia freddo.



**SORBETTI - MORE NERE DI GELSO****Introduzione**

In questa lezione prepareremo un sorbetto con i gelsi neri.

**Ingredienti per 1 kg di sorbetto**

<b>320 g</b>	acqua
<b>140 g</b>	zucchero semolato
<b>5 g</b>	neutro per frutta (inulina)
<b>50 g</b>	sciroppo di glucosio disidratato 38 DE
<b>80 g</b>	destrosio
<b>400 g</b>	gelsi neri

**Utensili**

<b>1</b>	gelatiera
<b>1</b>	casseruola
<b>1</b>	frusta
<b>1</b>	mixer ad immersione
<b>1</b>	termometro da cucina
	ciotole varie

**Preparazione**

Mescolate in una boule lo zucchero, il destrosio, lo sciroppo di glucosio e l'inulina.

In una casseruola portate l'acqua a 80°C e versatela sulle polveri.

Mettete la boule in una ciotola con acqua e ghiaccio, continuando ad emulsionare con un mixer ad immersione.

Mettete la boule in frigorifero, fino a che il composto raggiunge la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddato, aggiungete i gelsi neri ed emulsionate bene tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione.

Mettete il sorbetto nella gelatiera e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Finita la mantecatura, servite il sorbetto dentro una coppa ben fredda decorandolo con dei gelsi neri.

**Consigli**

Potete utilizzare gelsi neri freschi o congelati.



**SORBETTI - CIOCCOLATO FONDENTE****Introduzione**

Un sorbetto amato da tutti i più golosi è quello che prepareremo insieme in questo appuntamento: un suadente sorbetto al cioccolato fondente!

**Ingredienti per 1 kg di sorbetto**

<b>660 g</b>	acqua
<b>110 g</b>	zucchero semolato
<b>50 g</b>	destrosio
<b>6 g</b>	farina di semi di carruba
<b>30 g</b>	zucchero invertito
<b>100 g</b>	cacao amaro in polvere
<b>30 g</b>	cioccolato fondente

**Utensili**

<b>1</b>	gelatiera
<b>1</b>	casseruola
<b>1</b>	frusta
<b>1</b>	mixer ad immersione
<b>1</b>	termometro da cucina
	ciotole varie

**Preparazione**

In una boule mescolate lo zucchero, il destrosio, lo zucchero invertito, il cacao amaro e la farina di semi di carruba.

In una casseruola scaldate l'acqua fino a raggiungere la temperatura di 80°C e versatela sulle polveri mescolando bene con una frusta.

Sciogliete il cioccolato nel microonde e tenetelo da parte.

Mettete la boule con gli zuccheri e le polveri in una ciotola con acqua e ghiaccio ed emulsionate con un mixer ad immersione.

Aggiungete il cioccolato fondente a filo, amalgamate con una frusta e poi con il frullatore ad immersione.

Mettete in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddato, mettete il sorbetto nella gelatiera e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Finita la mantecatura, servite in una coppa fredda con scaglie di cioccolato fondente.

**Consigli**

Potete sostituire lo zucchero invertito con il miele nella stessa quantità.

