

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

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

Utensili

1	gelatiera
1	casseruola
1	frusta
1	mixer ad immersione
1	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

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

Utensili

1	gelatiera
1	casseruola
1	frusta
1	mixer ad immersione
1	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

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

Utensili

1	gelatiera
1	casseruola
1	frusta
1	mixer ad immersione
1	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.

