

Aprikosensorbet professionell

mit Cubebe-Pfeffer

dg: ssg

Ein besonderes Geschmackserlebnis, Cubebe-Pfeffer würzt in einer frechen Art und ist für mutige Köche besonders geeignet. Unglaublich erfrischend und köstlich in einem Aprikosensorbet ohne wirklich scharf zu sein. Eine Köstlichkeit die man nicht so schnell vergisst.

Zuerst den Sirup herstellen.

Für 1 kg Sorbet

*510 g Zuckersirup

162 g Saccharose (Kristallzucker)

29 g Glukosepulver (Einwertzucker)

340 g Mineralwasser, Lauretana

Wasser auf 30 Grad erwärmen und Zucker darin auflösen.

365 g Aprikosenpurée, Boiron

50 g Mineralwasser (bei mir Lauretana, aus der Glasflasche!)

510 g *Zuckersirup

50 g Citrusfaser «Basic Textur» (ist für die Bindung nötig)

25 g Zitronen- oder Limesaft

0.8 g Cubebe-Pfeffer, zu feinstem Puder gemörsert

Zuckersirup, Basic Textur, Wasser, Zitronen- oder Limesaft eine Minute auf 82 Grad erhitzen (Pasteurisieren).

Das Aprikosenpurée einmischen.

Cubebe-Pfeffer einmischen.

Schnellstmöglich auf 4 Grad kühlen und im Kühlschrank sechs Stunden ziehen lassen.

In der Glacemaschine gefrieren und den Pfeffer mindestens ein- bis zwei Tage einwirken lassen.

Information

- Aus hygienischen Gründen verwende ich Fruchtpurée von Boiron
- Mineralwasser aus der Glasflasche riecht nicht nach Plastik.
- Glukose ist halb so süß wie Kristallzucker, kann jedoch nur begrenzt eingesetzt werden.