

Sorbete Té

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ari

INGREDIENTES

0	
627 gr	Te — infusión de Te
50 gr	Zumo de limón
4 gr	Agar-agar — ó pectina
111 gr	Azúcar
50 gr	Glucosa — atomizada
158 gr	Dextrosa
Infusión Té en caliente	
1 kg	Agua
20 gr	Te
Infusión Té en frío	
1 kg	Agua
40 gr	Te

ELABORACIÓN

Receta de Corvitto.

Ingredientes para una temperatura de servicio de 18°

Poner la infusión en un recipiente, añadir la glucosa y la dextrosa, mezclar bien y triturar, llevar a 40°, incorporar el azúcar y el agar agar o pectina mezclado con un poco de azúcar, remover bien y llevar a 85°.

Enfriar a 4° lo mas rápido posible, añadir el zumo de limón y madurar un mínimo de 6 horas y mantecar

La infusión puede hacerse en frío o en caliente.

Infusión de Té en caliente

Calentar a 95° casi hasta el hervor

Verter el agua encima del te e infusionar 4 o 5 min (nunca mas)

Colar y ajustar con agua el peso de la formula

Infusión de Té en frío

Depositar el te en el fondo de un recipiente hermético y boca ancha, verter el agua fría.

Cerrar el recipiente y poner en la nevera a macerar un mínimo de tres días. Colar y ajustar al peso de la formula

Nota de Corvitto.

Los dos métodos tienen sus ventajas e inconvenientes.

La infusión en caliente es mucho más rápida y económica.

La maceración en frío restituye todos los aromas genuinos de los téis sin el amargor de algunos taninos que aparecen en la infusión en caliente a partir de 60°.

El tiempo de la maceración en frío es de mínimo tres días, pero el tiempo de conservación es muchísimo mas largo. Al ser agua fría sólo hay que vigilar muy a la larga una posible fermentación del te.

Si un tipo de helado de se te elabora muy a menudo es mejor la maceración en frío pues los resultados son más satisfactorios.

Cuando la maceración en frío se ha completado las hojas se depositan en el fondo, mientras que al principio están en la superficie.