

Sorbete frambuesas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
353 gr Agua
150 gr Dextrosa
93 gr Azúcar - (sacarosa)
4 gr Pectina
400 gr Frambuesas
50 gr Zumo de limón

ELABORACIÓN

La formulación de Corvitto. Mezclar en frío con varillas el agua y la dextrosa. Poner al fuego y calentar, a partir de 40° C añadir la sacarosa junto con el neutro (pectina), llevar hasta 85° C. Enfriar lo más rápidamente posible hasta 40° C, añadir el puré de frambuesas mezcladas con el limón. Si las frambuesas son congeladas dejar descongelar perfectamente, triturar y colar. Añadirlo al mix siempre frío. Dejar madurar entre 6-12 horas, pasar el triturador, y mantecar.