

Sorbete Té

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

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 tés 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

Sorbete Té - 2

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.