



BASE PARA SORBETE



Ingredientes

- 272g de agua mineral
- 25g de dextrosa
- 150g de azúcar
- 4g de estabilizante sorbete
- 50g de zumo de limón solado



BASE PARA SORBETE

Preparación

1. En frío, mezclar con un batidor manual el agua y la dextrosa.
2. Depositar la mezcla en un cazo para calentar.
3. A partir de los 40°C incorporar el estabilizante previamente mezclado con el azúcar.
4. Remover con el batidor y calentar hasta los 85°C.
5. Enfriar lo más rápidamente posible a 4°C.
6. Una vez el mix frío, añadir el zumo de limón colado recién exprimido.
7. Envasar en botes herméticos y asépticos y conservar en la nevera, o congelar.
8. Después mezclar con el puré de fruta deseado y la proporción dependerá del tipo de fruta, si es más pulposa, aguada, ácida etc... y en tal caso se compensa con agua y azúcar.