

Sorbetto alla fragola

Ingredienti

- 500 g purea di fragole (o fragole in pezzi)
- Il succo di 1/2 limone
- 100 g glucosio
- 60 g di sciroppo (TPT)
- 6 g stabilizzante (farina di semi di carrube, agar agar, carragenina..)

Portare a bollore lo sciroppo con il succo di limone, il glucosio e lo stabilizzante.

Far freddare e incorporare quindi la purea di fragole al composto.

Riempire il bicchiere Pacojet, lasciare in fresco per 6 ore ed abbattere a -20°C.

Lavorare l'intero bicchiere o porzionare a piacere.



Sorbetto all'arancia

Ingredienti

- 500 ml di succo d'arancia (a scelta)
- 25 g di scorza d'arancia grattugiata
- 100 g glucosio
- 12 g stabilizzante (farina di semi di carrube, agar agar, carragenina..)

Scaldare una piccola parte del succo in una casseruola e sciogliervi il glucosio e lo stabilizzante.

Mescolare lentamente e incorporare la scorza e il restante succo per bilanciare le temperature.

Riempire il bicchiere Pacojet, lasciare in fresco per 6 ore ed abbattere a -20°C.

Lavorare l'intero bicchiere o porzionare a piacere.

