

Fruchtsorbet – Glaces aux fruits

500 g Früchte z.B. Beeren, Aprikosen, Mango ...

50 g Wasser und 50 g Zucker für einen Läuterzucker

2 g Johannisbrotkernmehl

70 bis 125 g Zucker

z.B. 30 bis 55 g Haushaltszucker / 10 bis 30 g Dextrose / 30 bis 40 g Trockenglucose

Zitronensaft, je nach Sorte

Prise Salz

Zucker sorgt für die gewünschte Cremigkeit.

Durch die Verwendung/Mischung der drei Zuckersorten – Haushaltszucker (hohe Süßkraft), Dextrose (mittlere Süßkraft) und Glucose (niedrige Süßkraft) entsteht eine cremiges, nicht kristallisierendes Eis bzw. Sorbet das nicht zu süß ist.

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser aufkochen = Läuterzucker.

Vom Herd nehmen und das Johannisbrotkernmehl einrühren.

Auskühlen lassen.

2. Früchte waschen und entsprechend vorbereiten.

3. Früchte mit Läuterzucker und Zucker fein mixen .

Die benötigte Zuckermenge hängt vom Süße- und Reifegrad der verwendeten Früchte ab.

Wenn möglich die Sorbetmasse etwa 1 bis 2 Stunden gekühlt reifen lassen.

4. Nach der Reifezeit - mit der Zuckerwaage (Aräometer) die Zuckerdichte (etwa 14 Bé) überprüfen bzw. einstellen – sollte keine Zuckerwaage zur Hand sein – „abschmecken“ – Prise Salz, evtl. Zitronensaft.

Je nach Bé evtl. Zucker oder Wasser zugeben.

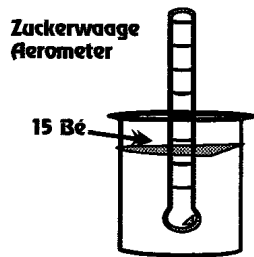
5. Sorbetmasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Das Sorbet in ein gut vorgekühltes Gefäß umfüllen.

Die Oberfläche z.B. mit Pergamentpapier abdecken.

Tiefkühlen bis es so fest ist (etwa 30 bis 60 Minuten), dass man Kugeln daraus formen kann.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, stellt man die Schüssel mit der Sorbetmasse in ein Gefriergerät, dann wird ungefähr alle halbe Stunde mit einem Schneebesen durchgerührt und das Gefrorene vom Rand geschabt. Nach etwa 3 bis 4 Stunden (je nach Leistung des Gerätes) sollte das Sorbet durchgefroren sein.



10 Bé	14-16 Bé	20 Bé
großkristallig, hart,	geschmeidig,	schmierig, fett,
fest, mager	kremig	weich

schnelles Sorbet

400 g tiefgekühlte Früchte antauen lassen,
mit etwa 100 bis 150 g Puderzucker vermischen,
in einem Universalmixer oder mit einem leitungsstarken Mixstab zu einer cremigen Masse pürieren.

Granite, italienisch Granita

500 g Saft oder Fruchtmarm von säuerlichen Früchten (Zitrone, Beeren, Passionsfrucht o.ä.)
etwa 400 g Läuterzucker (200 g Zucker/200 ml Wasser)
Beides vermischen und in einem flachen Gefäß einfrieren.
Sobald die Flüssigkeit durchgefroren ist, mit einem Esslöffel „schneeartige“ Eisflocken aus der
Masse schaben, in kleinen Gläsern oder Schälchen servieren.