

KOKOSNUSS - ORANGEN - SORBET

Sorbet & Eisrezept / von Gael Etrillard



1. X

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree :
Orange und Bitterorange -
100 g

Tiefgekühlte konzentrierte
Zubereitung : Orange - 10
g

Wasser - 470g

Zucker - 180g

Traubenzucker - 70g

Invertzucker - 60g

100 g Zucker und Stabilisator vermischen.

Wasser auf 35 °C erwärmen und die Mischung aus Zucker / Stabilisator zugeben.

Bei 45 °C Trockenglukose und restlichen Zucker zugeben. Diesen Sirup aufkochen lassen und auf 4 °C abkühlen.

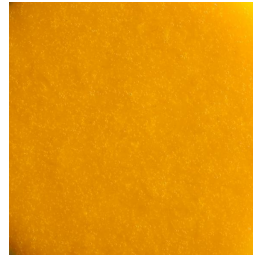
Den Sirup in die Pürees gießen und mit einem Handmixer mischen. Mindestens 5 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut mit einem Handmixer mischen und in die Eismaschine füllen.

In diesem Schritt



**Tiefgekühlte
Fruchtpüree 100%
: Orange und
Bitterorange**

Tiefgefrorenes
Fruchtpüree



**Tiefgekühlte
konzentrierte
Zubereitung :
Orange**

tiefgefroren
konzentrierte
zubereitung