

Παγωτό Sorbet με Veliche™ Essential 54

Υλικά:

Νερό	1.700 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Essential 54 Veliche	1.140 γρ.
Ζάχαρη	400 γρ.
Belpanna 50CF FABBRI	80 γρ.
Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD	60 γρ.



Εκτέλεση:

Ζεσταίνουμε μαζί το νερό, τη ζάχαρη, το Belpanna 50CF και το ινβερτοζάχαρο στους 55 - 60°C. Λιώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα. Στη συνέχεια, ενώνουμε τα δυο μείγματα και αφήνουμε το τελικό μείγμα να ωριμάσει για 1 - 2 ώρες. Τέλος, παγώνουμε στην παγωτομηχανή.

Η συμβουλή του chef:

Μπορούμε πολύ εύκολα να προσθέσουμε γεύση στο σορμπέ εκχυλίζοντας μέσα στο νερό υλικά όπως για παράδειγμα λοβό βανίλιας, κόκκους καφέ, τσάι, αρωματικά βότανα. Όταν είναι έτοιμο το εκχύλισμα, το περνάμε από το chinois και ζυγίζουμε εκ νέου. Αν χρειαστεί συμπληρώνουμε νερό, ώστε να φτάσουμε στην ποσότητα που ορίζει η συνταγή.