

SORBET de CÍTRICS

Fórmula: Angelo Corvitto

Nota: El dia abans haurem d'haver posar la cubeta de la geladora al congelador.

Per servir des de vitrina a -11°C	Per servir des de congelador a -18°C	<u>Ingredients</u>
297 grs	264 ml	aigua
40 grs	150 grs	dextrosa
158 grs	81 grs	sacarosa
5 grs	5 grs	neutre estabilitzant per sorbets
4 grs	4 grs	pell de cítrics ratllada
150 grs	150 grs	suc de mandaina
150 grs	150 grs	suc de taronja
100 grs	100 grs	suc llimona
100 grs	100 grs	suc lde llima
Paràmetres del gelat: POD=230 PAC=278 Temperatura servei -11°C	Paràmetres del gelat: POD=230 PAC=410 Temperatura servei -18°C	

- Hi podem posar una mica de pell dels cítrics (d'un o de tots) per reforçar el gust
- Barrejar el neutre estabilitzant amb 1/4 de la sacarosa i reservar
- Barrejar en fred l'aigua + la dextrosa i remenar enèrgicament amb les varetes manuals
- Escalfar l'aigua. Si volem hi podem por la pell dels cítrics raatlada
- Quan arribi als 40°C afegir el neutre barrejat amb 1/4 de la sacarosa + la resta de sacarosa i Remenar enèrgicament
- Escalfar fins arribar als 85°C per pasteuritzar
- Treure del foc i refredar el més ràpid possible posant el cassó en un bany maria d'aigua freda i glaçons
- Quan ja no està calent ho posem a la nevera perquè baixi fins als 4°C el més ràpid possible. El temps total de refredament fins als 4°C no pot sobrepassar una hora.
- Tapar amb paper film a tocar del mix
- Quan arribi als 4°C hi afegim els suc del cítrics recent espremuts
- Ho deixem madurar a la nevera entre 6 i 12 hores a 4°C
- Si hi hem posat pell ratllada dels cítrics colar-ho abans de passar a la geladora
- Passat el temps ho passem a la geladora per la mantecació. **Atenció:** la cubeta de la geladora haurà d'haver estat un mínim de 24 hores al congelador perquè estigui a punt i la posarem en marxa sense el mix. Quan estigui funcionant hi anem bolcant el mix
- Mantecar
- La geladora trigarà entre 35 i 40 minuts en deixar el gelat a punt

Si no tenim geladora el fem el podem fer directament al congelador

- Primer deixem la crema a la nevera durant les 8 hores de maduració
- Passat aquest temps ho remenem amb una espàtula i ho traslladarem al congelador
- Un cop al congelador ho anirem remenant cada 30 minuts durant unes 3 hores fins que agafi una textura semblant al gelat
- Si el tenim a -18°C el traurem del congelador 30 minuts abans del consum