

SORBETS de FRUITES a partir d'un almívar base

Fórmula: Angelo Corvitto

Nota: Hem de tenir preparat amb antel·lació un ALMÍVAR BASE prèviament madurat

- al final hi ha un resum del procés de preparació d'un almívar base
- per a més informació consultar la fitxa "Gelats_teoria" al capítol de "Gelats_mousses_trufes_coulis"

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

Quantitats per fer un 1 kg de SORBET a partir d'un ALMÍVAR BASE

Quantitats per fer els sorbets a partir d'un almívar base.

L'almívar base que utilitzarem ha d'haver estat fet tenint compte si els sorbets que farem son per fer-los amb la geladora i servir-los al moment (a més o menys a -11°C) o seran per deixar-los al congelador a -18°C i menjar-se'ls en una altra ocasió.

TIPO DE SORBETE	almívar base	zum o fruta	azúcar a añadir	agua	total
LIMA	500	250	57	193	1000
LIMÓN	500	300	55	145	1000
POMELO	500	400	26	74	1000
MANDARINA	500	472	28		1000
NARANJA	500	500			1000
FRESAS	500	470	30		1000
FRAMBUESAS	500	400	38	62	1000
MORAS	500	400	22	78	1000
CASSIS	500	400	38	62	1000
LITCHIS	500	400	30	70	1000
HIGOS	500	400	16	84	1000
PLÁTANOS	500	350		150	1000
FRUTA PASIÓN	500	400	42	58	1000
CEREZAS	500	450	7	43	1000
MANGO	500	450	25	25	1000
PIÑA	500	450	12	38	1000
MANZANAS	500	490	10		1000
PERAS	500	490	10		1000
KIWI	500	470	30		1000
PAPAYA	500	470	30		1000
MELOCOTÓN	500	485	15		1000
UVAS	500	500			1000
MELÓN	500	480	20		1000
ARÁNDANO	500	400	38	62	1000
ALBARICOQUES	500	490	10		1000

Procés d'elaboració dels sorbets A PARTIR D'UN ALMÍVAR base prèviament madurat

- Pesar els 500 grs d'almívar base
- Afegir-hi la fruita o el suc del cítric recent espremut que indica la taula
- Afegir l'aigua i el sucre si la fórmula ho requereix
- Passar el pymer
- Posem en marxa 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 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

FORMULACIÓ D'UN ALMÍVAR BASE: L'hem de tenir fet amb antel·lació

L'almívar base l'haurem de preparar tenint en compte si els sorbets que farem un altre dia seran per fer-los amb la geladora i servir-los al moment (més o menys a -11°C) o seran per deixar-los al congelador a -18°C i menjar-se'ls en una altra ocasió.

temperatura servicio -11°C					temperatura servicio -18°C			
10 kg	5 kg	2 kg	1 kg	INGREDIENTES	1 kg	2 kg	5 kg	10 kg
5440	2720	1088	544	agua	484	968	2420	4840
500	250	100	50	dextrosa	314	628	1570	3140
2980	1490	596	298	sacarosa	94	188	470	940
80	40	16	8	neutro	8	16	40	80
1000	500	200	100	zumo limón	100	200	500	1000

- Necessitarem uns pots de vidre que tanquin hermèticament i que estiguin ben nets esterilitzats.
- Barrejar el neutre amb la sacarosa. Reservar.
- En un cassó barrejar en fred, l'aigua + la dextrosa amb unes varetes manuals.
- Posar-ho a escalfar i quan arribi als 40°C afegir-hi el neutre barrejat amb la sacarosa i remenar-ho perquè es barregin bé
- Arribar fins als 85°C, sense remenar, i deixar-ho bullir 5 minuts.
- Treure-ho del foc i refredar-ho el més ràpid possible (millor fer-ho en un bany maria d'aigua freda i glaçons)
- Un cop fred posar-ho a la nevera fins que arribi als 4°C
- Quan arribi als 4°C hi afegim el suc de llimona recent espremut.
- Envasar en pots asèptics i que tanquin hermèticament.
- Conservar a la nevera