

Ropogós pisztácia sorbet

PISZTÁCIA SORBET

Víz	2316 g
Kristálycukor	756 g
Glükózpor	224 g
Dextróz	116 g
Inulin	60 g
Elenka CREMOX neutro	16 g
Elenka ORO VERDE pisztácia paszta (100%)	480 g
Só	30 g

A szárazanyagokat összemérjük, alaposan elkeverjük. A vizet felmelegítjük, majd a kimért szárazanyagokat feloldjuk benne, és folyamatos keverés mellett 85°C-ig hevítjük. Ezután hozzámérjük a pisztácia pasztát, botmixeljük, pihentetés után fagyasztjuk. A fagyaltot kiengedés közben meggy variegátóval és pisztácia ropogóssal rétegezzük.

MEGGY VARIEGÁTÓ

Rogelfrut meggy püré	330 g
Kristálycukor	80g
SOSA NH pektin	6 g
Invertcukor	60 g

A pektint a kristálycukorral elkeverjük. A pürét 50°C-ig melegítjük, hozzáadjuk a pektines részt, és 103°C-ig hevítjük. Kihülés közben hozzáadjuk az invertcukrot.

PISZTÁCIA ROPOGÓS

Callebaut Velvet White fehér csokoládé	90 g
Callebaut pasztillás kakaóvaj	15 g
Elenka pisztácia pesto	150 g
Cacao Barry hántolt ostnya törmelék	30 g

A fehér csokoládét a kakaóvajjal felolvasztjuk, majd hozzákeverjük a pisztácia pesztót és a hántolt ostyát. Folyékony állapotában rétegezzük a fagyaltot.

