

Osnovni recepti za sorbet



Sorbet je tipični predstavnik sadnega italijanskega sladoleda, ki je pripravljen izključno iz sadja, vode in mešanice različnih sladkorjev za primerno teksturo. Sorbet ne vsebuje maščobe, mleka, zato vsebuje več različnih naravnih sladkorjev od gelata. S tem mu znižujemo točko zamrzovanja, preprečujemo kristalizacijo in znižujemo raven sladkosti. Pripravimo ga lahko iz posameznih sestavin ali v primeru praktičnosti uporabimo SorbetMix, sestavljen iz vseh potrebnih sestavin za odličen sorbet.

Priprava

Priporočamo vam uporabo pasteriziranega sirupa kot osnovo za pripravo sorbeta. Glede na vsebnost sladkorjev v samem sadju se recept nekoliko spreminja, da ohranjamo vedno enak delež, neglede na vrsto sadja. Klasična priprava sirupa je pasterizacija, mešanico SorbetMix in ustreznega dela vode segrejemo na 85°C in čim hitreje ohladimo na 4°C. Sadje vedno dodajamo v ohlajen sirup, da ohranim okus in naravno barvo sadja.

Pasteriziran sirup je na 85°C segret SorbetMix in voda.

Sorbet iz svežega sadja

Uporabimo lahko sveže ali primerno zamrznjeno sadje. Pomebno je, da je sadje dovolj zrelo, da so v njem razvite vse arome in sladkorji. Le optimalno zrelo sadje z močnim aromatičnim profilom je dovolj dobro za dober sadni sorbet.

Sorbet iz jagod, gozdnih sadežev, borovnic, malin ...

Sorbet	SorbetMix	Voda	Sladkor	Sadje
SVEŽE SADJE	230g	250g	20g	500g

Sorbet iz banane

Sorbet	SorbetMix	Voda	Sladkor	Sadje
SVEŽE SADJE	220g	380g	0g	400g

Sorbet iz lubenice

Sorbet	SorbetMix	Voda	Sladkor	Sadje
SVEŽE SADJE	240g	0g	0g	750g

Sorbet iz sadnega pireja Ravifruit

Pripravljeni sadni pireji so odlična alternativa svežemu ali zamrznjenemu sadju. Pripravljeni so iz optimalno zrelega sadja in dodatkom 10% sladkorja. Delež dodanega sladkorja moramo v receptih upoštevati, zato se količine nekoliko razlikujejo. Prednost pirejev je v praktičnosti, vedno razpoložljivem sadju, ne glede na sezono in vsebosti vseh sladkorjev, tistih v sadju in dodanih je znana. Sadni delež v sorbetu je velik tudi preko 50%, zato vsebnost sladkorja zelo vpliva na končni rezultat.

Sorbet	SorbetMix	Voda	Sadni pire Ravifruit
PASIJONKA	220g	380g	400g
MALINA	215g	350g	435g
JAGODA	230g	320g	450g
ANANAS	210g	320g	470g
MANDARINA	230g	320g	400g
MARELICA	215g	310g	475g
BELA BRESKEV	225g	310g	465g
HRUŠKA VILJEMOVKA	210g	325g	465g
BANANA	200g	400g	400g
MANGO	200g	355g	445g
BOROVNICA	220g	340g	440g