

Sorbetto alla fragola

INTRO



Il sorbetto alla fragola è una bontà profumata e fresca, un'ottima coppetta che i vostri clienti mangeranno avidamente. Una preparazione speciale e tutta da scoprire che prevede l'impiego, in gran finale, della Panna Da Montare Président. Il sorbetto alla fragola soddisferà il palato e gli occhi della vostra clientela regalando al menu del vostro locale un dolce davvero sorprendente.

PREPARAZIONE



1.

Per preparare il sorbetto alla fragola prendere una pentola e versarci 500 ml di acqua, unire lo zucchero e farlo sciogliere a fuoco dolce mescolandolo continuamente.

2.

Lavare e mondare le fragole; dopodiché frullarle e passarle al setaccio di modo da eliminarne i semi.

3.

Incorporare la purea al composto realizzato in precedenza mescolando per bene il tutto.

4.

Ora mettere il sorbetto alla fragola dentro una vaschetta e sistemarlo in freezer per 4 ore circa.

ABBIAMO UTILIZZATO:

Panna UHT in brick da 1 L a elevato contenuto di materia grassa (minimo 35%)

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

INGREDIENTI PER LA FINITURA

- 500 ml di Panna Da Montare Président
- zucchero candito q.b.
- 8 boccioli di fragole

INGREDIENTI PER IL SORBETTO

- 1 kg di fragole mature
- 500 ml di acqua
- 300 g di zucchero
- 30 ml di succo di limone

5.

In questo lasso di tempo mescolare il sorbetto ogni 60 minuti.

6.

Prima di servirlo lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora.

7.

Trascorso il tempo indicato, distribuirlo in coppette decorandole con un po' di zucchero candito, un bocciolo di fragola e la Panna Da Montare Président.