

#IDEECON

REGINE del DESSERT

Si narra che le fragole fresche mescolate con Champagne demi-sec fossero il dessert preferito dal Re Sole; le adorava al tal punto da indire un concorso letterario fra i poeti di Corte perché ne decantassero bellezza e bontà. Oggi le fragole sono uno dei frutti più utilizzati, in mille forme e varianti, in pasticceria e gelateria

SORBETTO DI FRAGOLE “FAVETTA” DI TERRACINA

di DAVIDE FRAINETTI - GELATERIA “CAFFÈ DEL DUOMO” di TERRACINA



INGREDIENTI

fragole Favetta di Terracina 500 g - zucchero 150 g
destrosio 80 g - maltodestrine 20 g - inulina 10 g
neutro stabilizzante 0,5% 5 g - acqua 220 g
succo di limone 15 g

(Il neutro generico varia in base all'utilizzo. Nel caso di una Base Frutta 50 g sostituire il neutro + inulina + maltodestrine con 35 g di Base Frutta 50).

PROCEDIMENTO

- Pesare tutti gli ingredienti in polvere a eccezione dello zucchero e miscelarli con una spatola
- Porre le fragole in una caraffa con il succo di limone e lo zucchero; lasciare riposare se si vuole un colore più intenso oppure procedere direttamente allo step successivo
- Versare l'acqua
- Mixare con un mixer mentre si versano a pioggia gli altri ingredienti in polvere
- Lasciare riposare un paio di minuti
- Mantecare

RISULTATO

Per un sorbetto più liscio e intenso si può impiegare un estrattore e ottenere una purea di fragole. In tal caso, bisogna sostituire 10 g di zucchero con 10 g di inulina.