

# AMALFI-LEMON

## SORBET

Opskrift til et Mousse bæger



### INGREDIENSER

350g vand

130g sukker

55g druesukker

175g citron juice

0,8g pectagel rose (El. Andet gelerings-fortykkelsesmiddel)

1g salt

40g ægge hvider

2x revet citron skal

### FORBEREDELSE

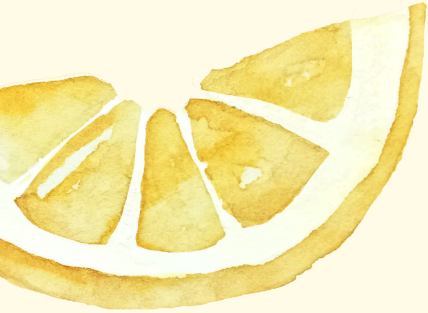
1. Kog vandet med sukker, druesukker og pectagel rose
2. Lad den varme sukker sirup modne over natten ved 6°C
3. Tilføj citronsaft, citron skral og æggehvider til den kolde sirup
4. Hæld mixturen i et Moussebæger og frys i 24 timer ved -20°C



# AMALFI-LEMON SORBET

## Mousse Chef indstillinger

### Mulighed 1



Tilbehør: Dancer

Pres: Normal pres

Intensitet: +2

Gentagelser: 1

Speed mode: Ja (Muligt)

### Resultat:

Intense citrusnoter med en tydelig smag af æteriske olier. En mild syre med en blød og frugtig mundfornemmelse

---

## Mousse Chef indstillinger

### Mulighed 2

Tilbehør: Dancer

Pres: Normal pres

Intensitet: -1

Gentagelser: 2

Speed mode: Ja (muligt)

### Resultat:

Behageligt afbalancerede citrusnoter med friske nuancer af citronskal. Blød, silkeagtig tekstur med en sprød, frisk syre

