Sorbet

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3745 razy.

Sorbet to najstarszy deser mrożony. Prawdopodobnie wymyślony przez Chińczyków, od których wzięli go Arabowie, od nich Włosi. Dawniej sorbet składał się z owoców, miodu, zapachów i... śniegu. Gdy wystawne obiady składały się z wielu dań, sorbety i poncze podawało się do pieczeni, przed pieczonym drobiem. Sorbety były lekkimi tzw. "przerywnikami /nie zawierały tłuszczu ani jajek/. Dziś przygotowuje się je z soków lub przecierów owocowych i dodaje wino lub alkohol. Sorbety podajemy w wysokich szklankach lub pucharach. Sorbety powinny być mniej zamrożone, od lodów /najlepiej o połowę/.

Te wspaniałe desery zawdzięczamy Francuzom. Są wyjątkowo lekkie i niezbyt kaloryczne. Ich przyrządzanie nie jest skomplikowane, można je przygotować nawet dzień przed podaniem. Podstawą sorbetu są zmiksowane owoce. Najlepsze desery powstają z truskawek, malin, jeżyn, jagód, porzeczek, kiwi i moreli. Sorbet jabłeczny przygotowuje się z musu jabłecznego lub jabłek krótko podgotowanych.

Deser przyrządzony z soków owocowych wymaga syropu /15 dag cukru na ćwierć litra wody/. Jeżeli przygotujemy sorbet z owoców mało aromatycznych, trzeba dodać koncentrat owocowy.

Smak zaostrzy także wyciśnięty sok z cytryny.

Bardzo wykwintny deser otrzymamy wtedy, gdy owocową masę przed zamrożeniem wymieszamy z sezamem, winem musującym lub białym.

Sorbet powstaje ze zmiksowanych owoców.

Jeżeli owoce mają drobne pestki /np. truskawki czy porzeczki/, masę należy przetrzeć przez sito. Tak przygotowaną masę nakładamy do salaterki i wkładamy do zamrażalnika.

Sorbet w trakcie zamrażania trzeba często mieszać, nawet co 10 minut. Na kilka minut przed podaniem deser należy wyjąć z zamrażalnika i jeszcze raz zmiksować.

Podawać w szklanych czarkach lub np. w wydrążonych pomarańczach. Aby sorbet nie topniał za szybko, czarki trzeba mocno oziębić /wstawić co najmniej na godzinę do zamrażalnika/.