

Semisorbet de sèsam



25 gr oli de sèsam

420 gr sèsam negre

4 gr sal

625 gr aigua mineral

80 gr sucre

50 gr [Dxt](#)

100 gr [Ice¹⁰⁰](#)

30 gr [Glicn](#)

1. Torrar el sèsam negre durant 20 minuts a 150°C (302°F), remoyant cada 5 minuts perquè no es cremi.
2. Processar a la [Twin Stones](#) juntament amb l'oli de sèsam i la sal durant 2 hores.
3. Triturar amb la resta d'ingredients insistentment per emulsionar per complet.

4. Reposar durant 8 hores en fred i mantecar o congelar.