

Sorbet simple de pinya i estragó



1 Kg polpa de pinya (Boiron)

0,5 [Asac](#)

45 gr estragó fresc

90 gr sucre

3 gr [Krob](#)

3 gr [Guar](#)

1. Dividir la polpa de pinya en dues parts i escalfar una meitat juntament amb l'estrage fins a portar a ebullició.
2. Deixar infusionar durant 6 minuts i colar.
3. Barrejar la meitat en fred juntament amb [Asac](#) i triturar per integrar.
4. Afegir [Krob](#) i [Guar](#) i triturar insistentment.
5. Integrar la meitat infusionada a la freda i introduir en recipients de [PacoJet](#).
6. Congelar.

7. Processar per PacoJet dues vegades amb sobrepressió per obtenir un sorbet llis i cremós.

8. Mantenir en congelació.