



ソルベ・ポム・ベルト

ピューレ ポム・ベルト	1000g
粉末水あめ	91g
安定剤	9g
転化糖スタボリン	30g
グラニュー糖	218g
水	645g



1. ピューレを前日に冷蔵庫に入れ解凍しておく。
2. 水を鍋で加熱し、グラニュー糖、粉末水あめ、安定剤を合わせておいたものを50度で加える。
3. 混ぜながら85度まで加熱する。
4. 3時間以上冷蔵庫で寝かせる
5. ④のシロップと①のピューレ、転化糖を混ぜ合わせ、ハンドブレンダーにかける。
6. アイスクリームマシンにかける。
7. -18度で保存する。