



Base de glace aux cassis

Ingrédients :

LAIT	300 ML	CASSIS CENTRIFUGÉ	300 G
CRÈME	200 ML		
JAUNES D'ŒUFS	140 G		
SUCRE	150 G		

Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Jaunes d'œufs Sucre Jus de cassis Lait Crème	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	Insérer dans la cuve	 85°C	R-Mix 150 tr/min	16 min	Fermé	
2 Fruits rouges		Refroidir et turbiner à la sorbetière	–				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer les cassis par des groseilles ou des framboises. Vous pouvez également utiliser des cassis préalablement passés à la centrifugeuse, dans ce cas, utilisez 300 g de pulpe de cassis et annulez l'étape numéro 2, ajoutez les cassis avec le lait et la crème directement.

