



Baza brzoskwiniowego kremu lodowego z miodem i rozmarynem

Składniki :

BIAŁA BRZOSKWINIA	250 G	ŻÓŁTKA	100 G	ŚMIETANA	200 ML
GAŁĄZKA ROZMARYNU	1	CUKIER	100 G		
MIÓD	25 G	MLEKO	300 ML		

	Składniki	Masa	Czynność	Ustawienie podgrzewania	Prędkość	Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Miód Brzoskwinie	25 g 250 g	Włożyć do pojemnika	 140°C	praca przerywana OIOI	7 min	Otwarty	
2	Żółtka Cukier Mleko Śmietana Gałązka rozmarynu	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Dodać	 85°C	120 obr./min	5 min		Gotować do osiągnięcia temperatury Skosztować i doprawić.
3			Wyjąć, schłodzić i usunąć gałązki rozmarynu.					
4			Przełożyć bazę do maszyny do lodów, poczekać aż zamrznie, następnie przechowywać w zamrażalniku.					



PORADY SZEFA KUCHNI

Brzoskwinie można zastąpić morelami lub innymi rodzajami brzoskwiń (brzoskwinie winne, żółte itp.). Zależnie od upodobania można używać również aromatycznych ziół (tymianek cytrynowy, mięta, estragon, trawa cytrynowa itp.).