



Baza lodów z czarnej porzeczki

Składniki :

MLEKO	300 ML	ODWIROWANE CZARNE PORZECZKI	
ŚMIETANA	200 ML		300 G
ŻÓŁTKA	140 G		
CUKIER	150 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka	140 g	Włożyć do pojemnika	 85°C	R-Mix 150 obr./min	16 min	Zamknięty	Skosztować i doprawić.
	Cukier	150 g						
	Sok z czarnych porzeczek	300 g						
	Mleko	300 ml						
	Śmietana	200 ml						
2			Schłodzić i wirować w maszynie do sorbetów	—				



PORADY SZEFA KUCHNI

Czarne porzeczki można zastąpić czerwonymi porzeczkami lub malinami. Można również użyć czarnych porzeczek wcześniej przepuszczonych przez wirówkę. W takim przypadku należy użyć 300 g pulpy z czarnych porzeczek i pominąć etap 2, dodać bezpośrednio czarne porzeczki z mlekiem i śmietaną.