



Granita migdałowa

Składniki :

CUKIER DROBNY	50 G	CUKIER PUDER	100 G
WODA	12 G	KOSTKI LODU	500 G
GLUKOZA	25 G	MLEKO	½ SZKLANKI
PROSZEK MIGDAŁOWY	70 G		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Cukier drobny Woda Glukoza	50 g 12 g 25 g	Włożyć do pojemnika	 110°C	100 obr./min		Otwarty	Gotować do osiągnięcia temperatury
2	Proszek migdałowy Cukier puder	70 g 100 g	Włożyć i wymieszać	–	600 obr./min	3 min	Otwarty	Ciasto musi być jednolodne.
3				–				Schłodzić pojemnik pod zimną wodą
4	Mleko	½ szklanki	Wlać	–	3500 obr./min	2 min		
5	Kostki lodu	500 g	Dodać i zmiksować	–	Turbo	10 do 15 s	Zamknięty	Miksować aż do uzyskania jednolitej konsystencji a kostki lodu zostaną starte na purée. Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Ciasto migdałowe można zastąpić gotowym ciastem migdałowym.