







Base de gelado com groselha-negra

Ingredientes:

LEITE	300 ML	AÇÚCAR	150 G
NATAS	200 ML	GROSELHA-NEGRA	
GEMAS DE OVOS	140 G	CENTRIFUGADA	300 G

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Gemas de ovos Açúcar Sumo de groselha-negra Leite Natas	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	Inserir na cuba	  85°C	 R-Mix 150 rpm	 16 min.	Fechado	
2 Frutos vermelhos		Arrefecer e centrifugar na sorveteira	–				



DICA DO CHEFE

Pode substituir as groselhas-negras por groselhas ou framboesas. Pode também utilizar groselhas-negras previamente centrifugadas. Nesse caso, utilize 300 g de polpa de groselha-negra e anule a etapa número 2, acrescente as groselhas-negras ao leite e às natas diretamente.

