



Base para gelado de pêssago, mel e alecrim

Ingredientes:

PÊSSEGOS BRANCOS	250 G	GEMAS DE OVOS	100 G	NATAS	200 ML
RAMO DE ALECRIM	1	AÇÚCAR	100 G		
MEL	25 G	LEITE	300 ML		

	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Mel Pêssegos	25 g 250 g	Inserir na cuba	 140°C	Intermitente OIOI	7 min.	Aberto	
2	Gemas Açúcar Leite Natas Ramo de alecrim	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Incorporar	 85°C	120 rpm	5 min.		Cozer até atingir a temperatura.
3			Retirar, arrefecer e remover os ramos de alecrim					
4			Verter a preparação numa turbina de gelado, deixar solidificar, em seguida conservar no frigorífico.					



DICA DO CHEFE

Pode substituir os pêssagos por alperces ou outras variedades de pêssagos (de vinha, amarelos, etc.).
Pode também utilizar as ervas aromáticas conforme o seu gosto (tomilho-limão, hortelã, estragão, capim-limão, etc.).