



Chutney de groselha-negra

Ingredientes:

GROSELHAS-NEGRAS FRESCAS	750 G	MAÇÃS GRANNY SMITH (OU SEJA, CERCA DE 350 G)	2	DENTE DE ALHO	1
VINAGRE DE ÁLCOOL	50 ML	GINGEM	30 G	CREME DE GROSELHA-NEGRA	70 G
AÇÚCAR MASCAVADO ESCURO	90 G				

Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Groselha-negra 2 maçãs Gengibre Alho Açúcar mascavado	750 g 350 g 30 g 1 90 g	Inserir na cuba	 90°C	150 rpm	6 min.	Aberto	Descascar e retirar as grainhas das maçãs Granny Smith antes de deitá-las na cuba.
2 Vinagre Creme de groselha-negra	50 ml 70 g		 105°C	100 rpm	30 min.	Aberto	Provar e retificar o tempero.



DICA DO CHEFE

Pode substituir as groselhas-negras por groselhas ou framboesas, utilizando o creme correspondente, por exemplo framboesa + creme de framboesa.

