



Granitado de amêndoa

Ingredientes:

| | | | |
|------------------|------|---------------|--------|
| AÇÚCAR GRANULADO | 50 G | AÇÚCAR EM PÓ | 100 G |
| ÁGUA | 12 G | CUBOS DE GELO | 500 G |
| GLUCOSE | 25 G | LEITE | ½ COPO |
| AMÊNDOA EM PÓ | 70 G | | |

| | Ingredientes | Peso | Ação | Regulação de aquecimento | Velocidade | Tempo | Orifício Tampa | Observações |
|----------|-------------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|------------|-----------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Açúcar granulado Água Glucose | 50 g 12 g 25 g | Inserir na cuba | 110°C | 100 rpm | | Aberto | Cozer até atingir a temperatura |
| 2 | Amêndoa em pó Açúcar em pó | 70 g 100 g | Incorporar e misturar | – | 600 rpm | 3 min. | Aberto | A massa deve estar homogênea. |
| 3 | | | | – | | | | Arrefecer a cuba debaixo de água fria. |
| 4 | Leite | ½ copo | Verter | – | 3500 rpm | 2 min. | | |
| 5 | Cubos de gelo | 500 g | Acrescentar e picar | – | Turbo | 10 a 15 s | Fechado | Bater até a preparação ficar homogênea e os cubos de gelo ficarem desfeitos em puré. |



DICA DO CHEFE

Podemos substituir a preparação da massa de amêndoa por massa de amêndoa pronta a usar.