



Мороженное из персика, мёда и розмарина

Ингредиенты:

БЕЛЫЙ ПЕРСИК	250 г	ЖЕЛТКИ	100 г	СЛИВКИ	200 мл
ВЕТОЧКА РОЗМАРИНА	1	САХАР	100 г		
МЕД	25 г	МОЛОКО	300 мл		



	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Мёд Персики	25 г 250 г	Поместить в чашу	 140°C	Подогрев 0101	7 мин	Открытое	
2	Желтки Сахар Молоко Сливки Веточка розмарина	100 г 100 г 300 мл 200 мл 1	Ввести	 85°C	120 об/мин	5 мин		Варить до тех пор, пока смесь не нагреется до нужной температуры Попробовать. При необходимости добавить пряности.
3			Перелить в другую ёмкость, охладить и удалить веточку розмарина					
4			Перелить смесь в мороженицу, дать застыть и хранить в морозильнике.					



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить персики на абрикосы или другие сорта персика (виноградный, желтый и т.д.). Вы также можете добавить пряные травы по вкусу (тмин, мята, лимонник, эстрагон, и т.д.).