

Быстрый сорбет из красных ягод

Ингредиенты:

ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРАСНЫЕ ЯГОДЫ (МАЛИНА, КРЫЖОВНИК, ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА...)	800 г	БОЛЬШОЙ СТРУЧОК ВАНИЛИ РАЗРЕЗАННЫЙ	1	ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	190 г
		САХАРНАЯ ПУДРА	130 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Красные ягоды Сахарная пудра Стручок ванили	800 г 130 г 1	Поместить в охлаждённую чашу	–	Пульс 2000 об/мин	Кнопка « Пульс » 3 - 4 раза		Режим Турбо до полного измельчения
2	Белки	190 г	Добавить	–	3500 об/мин	30 сек		Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Для сливочного сорбета, добавить 200 г натурального йогурта вместе с яичными белками. Вы можете использовать разные ягоды по вашему усмотрению (клубнику, вишню, малину, черную смородину ...) и комбинировать их с различными специями (клубника/гвоздика, смородина/мята, ежевика/корица, вишня/4 специи ...)..