



Миндальное граните

Ингредиенты:

Сахарный песок	50 г	Сахарная пудра	100 г
Вода	12 г	Кубики льда	500 г
Глюкоза	25 г	Молоко	½ СТАКАНА
Миндальная пудра	70 г		

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Сахарный песок Вода Глюкоза	50 г 12 г 25 г	Поместить в чашу	110°C	100 об/мин		Открытое	Варить до тех пор, пока смесь не нагреется до нужной температуры
2	Миндальная пудра Сахарная пудра	70 г 100 г	Ввести и смешать	–	600 об/мин	3 мин	Открытое	Необходимо, чтобы текстура была однородной.
3				–				Охладить чашу под холодной водой
4	Молоко	½ стакана	Ввести	–	3500 об/мин	2 мин		
5	Лёд	500 г	Добавить и измельчить	–	Турбо	10 - 15 сек	Закрытое	Измельчайте до тех пор пока смесь не станет однородной и лёд не превратится в пюре. Попробовать. При необходимости добавить пряности.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете заменить приготавливаемую миндальную пасту уже готовой.