



Bademli granita

Malzemeler :

PUDRA ŞEKERİ	50 GR	BUZLU ŞEKER	100 GR
Su	12 GR	BUZ	500 GR
GLİKOZ	25 GR	SÜT	½ BARDAK
BADEM TOZU	70 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Pudra şekeri Su Glukoz	50 gr 12 gr 25 gr	Hazneye yerleştirin	110°C	100 devir/dk.		Açık	Sıcaklığa ulaşana kadar pişirin
2	Badem tozu Buzlu şeker	70 gr 100 gr	Ekleyip karıştırın	–	600 devir/dk.	3 dk	Açık	Hamur homojen olmalıdır.
3				–				Hazneyi soğuk su içerisinde soğutun
4	Süt	½ verre	Boşaltma	–	3500 devir/dk.	2 dk		
5	Buz	500 gr	Ekleyip karıştırın	–	Turbo	10-15 saniye	Kapalı	Karışım homojen olana ve buzlar püre şeklini alana kadar karıştırın. Tadını ve ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Badem hamuru hazırlama yerine hazır badem hamuru da kullanabilirsiniz.