



Şeftalili, ballı ve biberiyeli dondurma

Malzemeler :

BEYAZ ŞEFTALİ	250 GR	ŞEKER	100 GR
1 BİBERİYE DALI		SÜT	300 ML
25 GR BAL		KREMA	200 ML
YUMURTA SARISI	100 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Bal Şeftali	25 gr 250 gr	Hazneye yerleştirin	140°C	duraklama OIOI	7 dk	Açık	
2	Sarı Şeker Süt Krema Biberiye dalı	100 gr 100 gr 300 ml 200 ml 1	Ekleme	85°C	120 devir/dk.	5 dk		Sıcaklığa ulaşana kadar pişirin Tadını ve ayarlayın
3			Boşaltın, soğutun ve biberiye dallarını çıkarın					
4			Karışımı dondurma türbinine boşaltın, çalıştırın ve daha sonra da dondurucuda saklayın.					



ŞEFİN ÖNERİSİ

Şeftali yerine kayısı veya başka bir tür şeftali kullanabilirsiniz (sarı, bağ şeftalisi, vs.) Ayrıca, damak zevkinize göre aromatik bitkiler de kullanabilirsiniz (limon kekiği, nane, tarhun, limon otu, vs)