



Granita aux amandes

Ingrédients :

SUCRE SEMOULE	50 G	SUCRE GLACE	100 G
EAU	12 G	GLAÇONS	500 G
GLUCOSE	25 G	LAIT	½ VERRE
POUDRE D'AMANDE	70 G		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Sucre semoule Eau Glucose	50 g 12 g 25 g	Insérer dans la cuve	 110°C	100 tr/min		Ouvert	Cuire jusqu'à ce que la température soit atteinte
2	Poudre d'amande Sucre glace	70 g 100 g	Incorporer et mélanger	–	600 tr/min	3 min	Ouvert	Il faut que la pâte soit homogène
3				–				Refroidir la cuve sous l'eau froide
4	Lait	½ verre	Verser	–	3500 tr/min	2 min		
5	Glaçons	500 g	Ajouter et mixer	–	Turbo	10 à 15 sec	Fermé	Mixer jusqu'à ce que l'appareil soit homogène et que les glaçons soient réduits en purée.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer la préparation de la pâte d'amandes par de la pâte d'amande toute prête.