



Granité s mandlemi

Suroviny:

PÍSKOVÝ CUKR	50 g	MANDLOVÁ MOUČKA	70 g	MLÉKO	½ SKLENICE
VODA	12 g	MOUČKOVÝ CUKR	100 g		
GLUKÓZA	25 g	KOSTKY LEDU	500 g		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Pískový cukr Voda Glukóza	50 g 12 g 25 g	Vložit do nádoby	110°C	100 ot/min.		Otevřený	Vařit až do dosažení teploty
2	Mandlová moučka Moučkový cukr	70 g 100 g	přidat a promíchat	–	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	Je nutné, aby směs byla homogenní.
3				–				Ochladit nádobu ve studené vodě
4	Mléko	½ verre	Nalít	–	3500 ot/min.	2 min.		
5	Kostky ledu	500 g	Přidat a mixovat	–	Turbo	10 až 15 s	Zavřený	Mixujte do té doby, než získáte homogenní směs a kostky ledu budou na kaši. Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Místo Vámi připravenému marcipánu je možné použít hotový marcipán.