



Base de heladode melocotón, miel y romero

Ingredientes:

MELOCOTÓN BLANCO	250 G	AZÚCAR	100 G
RAMA DE ROMERO	1	LECHE	300 ML
MIEL	25 G	NATA	200 ML
YEMAS	100 G		



	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Miel Melocotón	25 g 250 g	Poner en la cuba	 140°C	intermitente OIOI	7 min	Abierto	
2	Yemas Azúcar Leche Nata Rama de romero	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Incorporar	 85°C	120 rpm	5 min		Cocer hasta alcanzar la temperatura Probar y rectificar la sazón.
3			Retirar, enfriar y eliminar las ramas de romero					
4			Verter la preparación en una sorbetera, hacer cuajar y conservar en el congelador					



CONSEJO DEL CHEF

Se pueden reemplazar los melocotones por albaricoques u otras variedades de melocotón (de viña, amarillo, etc.). También se pueden utilizar hierbas aromáticas al gusto (tomillo, limón, menta, estragón, hierba limón, etc.).

