

Sorbete de frutas rojas al minuto

Ingredientes:

FRUTAS ROJAS CONGELADAS	800 g	AZÚCAR GLAS	130 g
VAINA DE VAINILLA GRANDE	1	CLARAS DE HUEVO	190 g
HENDIDA Y RASPADA			

	Ingredientes	Peso	Acción	 Ajuste del calor	 Velocidad	 Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Frutas rojas Azúcar glas Vaina de vainilla	800 g 130 g 1	Poner en la cuba fría	–	Pulse 2000 rpm	3 a 4 impulsos		Turbo hasta que la mezcla se haya hecho polvo.
2	Claros de huevo	190 g	Añadir en chorro	–	3500 rpm	30 s		Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Para obtener un sorbete ligeramente cremoso, añadir 200 g de yogur natural al mismo tiempo que las claras. Se pueden variar los sabores según las frutas (fresa, cereza, frambuesa, casis, etc.) con diferentes especias (fresa/clavos de olor, casis/menta, mora/canela, cereza/4 especias, etc.). Si se desea retirar las semillas de ciertas frutas rojas, procesarlas con el accesorio “coulis” del Kit Cuisine.