



# Granizado de almendras

## Ingredientes:

AZÚCAR GRANULADO	50 G	POLVO DE ALMENDRA	70 G	LECHE	½ VASO
AGUA	12 G	AZÚCAR GLAS	100 G		
GLUCOSA	25 G	HIELO	500 G		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
<b>1</b>	Azúcar granulado Agua Glucosa	50 g 12 g 25 g	Poner en la cuba	 110°C	100 rpm		Abierto	Cocer hasta alcanzar la temperatura
<b>2</b>	Polvo de almendra Azúcar glas	70 g 100 g	Incorporar y mezclar	–	600 rpm	3 min	Abierto	La pasta tiene que estar homogénea
<b>3</b>				–				Enfriar la cuba con agua fría
<b>4</b>	Leche	½ vaso	Verter	–	3500 rpm	2 min		
<b>5</b>	Hielo	500 g	Añadir et mixer	–	Turbo	10 a 15 s	Cerrado	Mezclar hasta que la preparación quede homogénea y que el hielo esté totalmente machacado.  Probar y rectificar la sazón.



### CONSEJO DEL CHEF

Se puede reemplazar la preparación de pasta de almendras por una pasta industrial.