



# Base di gelato alla pesca, miele e rosmarino

## Ingredienti :

PESCHE BIANCHE	250 GR	ZUCCHERO	100 GR
RAMO DI ROSMARINO	1	LATTE	300 ML
MIELE	25 GR	PANNA	200 ML
TUORLI	100 GR		



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Miele Pesche</b>	25 gr 250 gr	Inserire nella vasca	 140°C	intermittente OIOI	7 min	Aperto	
<b>2</b>	<b>Tuorli Zucchero Latte Panna Ramo di rosmarino</b>	100 gr 100 gr 300 ml 200 ml 1	Incorporare	 85°C	120 giri/min	5 min		Cuocere fino a che non si raggiunge la temperatura  Assaggiare per verificare.
<b>3</b>			Vuotare la vasca, far raffreddare e togliere il ramo di rosmarino					
<b>4</b>			Versare la preparazione in una macchina per gelati e in seguito conservare in congelatore					



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire le pesche con albicocche o altre varietà di pesche (pesche gialle, pesche della vigna, ecc.). Potete anche utilizzare diverse varietà di erbe aromatiche (timo limonato, menta, dragoncello, ecc.).