

Sorbetto veloce ai frutti di bosco

Ingredienti :

FRUTTI DI BOSCO CONGELATI	800 GR	ZUCCHERO	130 GR
GROSSO BACCELLO DI VANIGLIA TAGLIATO NEL SENSO DELLA LUNGHEZZA E GRATTATO	1	ALBUMI	190 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Frutti di bosco Zucchero Semi di vaniglia	800 gr 130 gr 1	Inserire nella vasca fredda	–	Impulsi 2000 giri/min	3 - 4 impulsi		Turbo fino a ridurre tutto in polvere.
2	Albumi	190 gr	Aggiungere a filo	–	3500 giri/min	30 sec		Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Per ottenere un sorbetto leggermente cremoso, aggiungere 200 gr di yogurt naturale assieme agli albumi. Potete variare i gusti cambiando la frutta (fragole, ciliegie, lamponi, mirtilli...) con spezie diverse (fragola/chiodi di garofano, mirtilli/menta, more/cannella, ciliegie/4 spezie...).

Se volete togliere i semi di alcuni frutti, passarli prima con l'accessorio salsa del Kit cucina.

