



Base di gelato ai mirtilli neri

Ingredienti :

LATTE	300 ML	ZUCCHERO	150 GR
PANNA	200 ML	MIRTILLI PASSATI	300 GR
TUORLI	140 GR	ALL'ESTRATTORE DI SUCCO	

Ingredienti		Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Tuorli	140 gr	Inserire nella vasca	 85°C	R-Mix 150 giri/min	16 min	Chiuso	Assaggiare per verificare.
	Zucchero	150 gr						
	Succo di mirtilli	300 gr						
	Latte	300 ml						
	Panna	200 ml						
2	Frutti di bosco		Raffreddare e passare nella sorbettiera	—				



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire i mirtilli con ribes o lamponi. Potete anche utilizzare i mirtilli che avrete precedentemente passato all'estrattore di succo o alla centrifuga, in questo caso utilizzare 300 gr di polpa di mirtilli e annullare la tappa numero 2, aggiungere i mirtilli al latte e alla panna direttamente.