



# Granita alle mandorle

## Ingredienti :

ZUCCHERO SEMOLATO	50 GR	ZUCCHERO A VELO	100 GR
ACQUA	12 GR	CUBETTI DI GHIACCIO	500 GR
GLUCOSIO	25 GR	LATTE	½ BICCHIERE
MANDORLE IN POLVERE	70 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro copercchio	Osservazioni
<b>1</b>	Zucchero semolato Acqua Glucosio	50 gr 12 gr 25 gr	Inserire nella vasca	 110°C	100 giri/min		Aperto	Cuocere fino a che non si raggiunge la temperatura
<b>2</b>	Mandorle in polvere Zucchero a velo	70 gr 100 gr	Incorporare e mescolare	–	600 giri/min	3 min	Aperto	Bisogna che la preparazione sia omogenea
<b>3</b>				–				Raffreddare la vasca sotto l'acqua fredda
<b>4</b>	Latte	½ bicchiere	Versare	–	3500 giri/min	2 min		
<b>5</b>	Cubetti di ghiaccio	500 gr	Aggiungere e frullare	–	Turbo	10 - 15 sec	Chiuso	Frullare fino a che la preparazione diventa omogenea e che i cubetti siano ben frantumati..  Assaggiare per verificare.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire la preparazione di mandorle in polvere con una pasta di mandorle già pronta.