



Armut ve ktır çikolatalı bademli dondurma

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	40 Dak.
Dinlenme	10 Saat
süresi	
Piştirme	33 Dak.
süresi	
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Bademli dondurma

- 75 g Badem, soyulmuş, bütün
- 300 ml Süt
- 300 ml Tam yağlı krema
- 6 Yumurta sarısı
- 120 g Şeker
- 1 Çor. k. Gül suyu

Bademleri gece üzeri suda yumuşatın, süzün, ince öğütün. Kalan malzemelerle iyice karıştırın ve bir poşete doldurun. 1. seviyede vakumlayın.

Armut

- 4 Armut
- 100 ml Armut suyu veya elma suyu
- 2 Çor. k. Williams armutlu brandy
- 1 Limon, suyu
- ½ Vanilya çubukları, Özü
- 2 Çor. k. Şeker

Armutları soyun, ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Su için kalan malzemeleri kısa süreyle kaynatın, soğumaya bırakın ve yarım armutlarla birlikte bir poşete doldurun. Vakumlama, seviye 1.

Her iki torbayı (armutlar ve dondurma) delikli fırın tepsisine koyun ve soğuk piştirme alanına itin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 84 25 Dak. °C

Hazırlayın

Poşetleri cihazdan çıkarın. Dondurma karışımı poşeti iyice çalkalayın ve soğumaya bırakın. Dondurma karışımını bir kaba koyun ve derin dondurucuya yerleştirin. Karışım sert olana kadar arada bir karıştırın.





Çikolata taneleri

Pişirme bölgesini Sıcak hava ile 180° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

50 g Badem, soyulmuş, öğütülmüş

50 g Beyaz çikolata

2 Çor. k. Şeker

1 Çor. k. Beyaz un

1 Yumurta akı, dövülmüş

Çikolatayı rendeleyin ve yumurta akını çırpın. Diğer malzemeleri karıştırın ve pişirme kağıdı kaplı fırın tepsisinin üzerine ufalanmış şekilde koyun. Isıtılmış pişirme alanına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 180 8 Dak. °C

Armutları bademli dondurma ve çikolata taneleriyle hazırlayın.

İpuçları

Bademli dondurma için öğütülmüş badem ve süt yerine badem sütü kullanılabilir.

Bademli dondurma aynı şekilde dondurma makinesi ile de hazırlanabilir.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Fırın tepsisi

Vakumlama poşeti

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

