

Aiskrimu ya mtindo wa McFlurry kwa pistachio

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g ya sukari
- 10g ya sukari ya vanila (au sukari)
- 30g ya glucose ya unga (au sukari)
- 3g ya stabilizer kwa barafu &
- sorbet
- 360g ya krimu ya maji
- 1 hadi 2 vijiko vya supu vya purée ya pistachio kwa mtu mmoja
- 2 biskuti aina ya sablé au petit beurre

Préparation

1. Labda unajua kuhusu ice cream za McFlurry kutoka McDonald's, ice cream laini zilizofunikwa kwa kawaida na chokoleti au caramel na toppings tofauti; lakini hivi karibuni niliona kuwa wamezindua huko Ufaransa toleo la Kiitaliano la dessert hii ya barafu, yenye ladha ya pistachio!
2. Bila kupoteza muda, nikaandaa purée ya pistachio kutoka Koro ili kutengeneza toleo langu (lisilo na sukari nyingi) la ice cream hii ambayo kwa kweli ni ice cream ya Fior di latte, bila mayai, rahisi sana kutayarisha!
3. Ni juu yako kurekebisha kiasi cha sukari, au kutumia krimu ya pistachio badala ya purée kama unapenda :) Viungo : Nimetumia purée ya pistachio, pistachio zilizopondwa na sukari ya vanila Koro : code ILETAITUNGATEAU kupata punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio ushirika).
4. Muda wa maandalizi : Dakika 15 + kupumzika + muda wa kubadilika kuwa barafu Kwa watu 4 : Viungo : ya maziwa kamili ya sukari ya sukari ya vanila (au sukari) ya glucose ya unga (au sukari) ya stabilizer kwa barafu & sorbet ya krimu ya maji 1 hadi 2 vijiko vya supu vya purée ya pistachio kwa mtu mmoja 2 biskuti aina ya sablé au petit beurre Pistachio zilizopondwa chache Mapishi : Leta maziwa kwenye chemsha, kisha ongeza sukari, sukari ya vanila, glucose na stabilizer.
5. Acha kwenye moto kwa dakika chache, ni lazima sukari iwe imeyeyuka kabisa.
6. Tua kutoka kwenye moto, ongeza krimu, kisha changanya na blender ya kuzamisha na uache ipoe kabisa.
7. Wakati mchanganyiko umepona, unaweza kuiweka katika mashine ya kutengenezea ice cream au turbine (muda wa kubadilika kuwa barafu unategemea mashine yako na maagizo yanayohusiana).
8. Kisha, mimina ndani ya vikombe vya mtu mmoja mmoja kisha ongeza purée ya pistachio (unaweza pia kuweka mtawanyiko wa barafu na purée ya pistachio).
9. Nyunyiza pistachio zilizopondwa na vipande vya biskuti kabla ya kufurahia!