

McFlurry na may pistachio

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g ng asukal
- 10g ng vanillin sugar (o asukal)
- 30g ng pulbos na glucose (o asukal)
- 3g ng stabilizer para sa sorbetes & sorbetes
- 360g ng buong likidong cream
- 1 hanggang 2 kutsara ng purée ng pistachio bawat tao
- 2 biskwit na uri ng sablé o petit beurre

Préparation

1. Malamang ay kilala mo ang mga McFlurry ice cream ng McDonald's, mga malambot na sorbetes na karaniwang may tsokolate o caramel at iba't ibang toppings; ngunit kamakailan ay nakita kong inilunsad nila sa France ang bersyon ng Italy ng dessert na ito, na may pistachio!
2. Hindi nagtagal, nag-armed ako ng aking purée ng purong pistachio mula sa koro upang gawin ang aking bersyon (mas kaunting asukal) ng sorbetes na ito na sa katunayan ay isang Fior di latte (bulaklak ng gatas) na sorbetes, walang itlog, napakadaling ihanda!
3. Sa inyo na ang pag-aayos ng dami ng asukal, o maaari ring gumamit ng pistachio spread sa halip na purong purée kung mas gusto ninyo :) Mga Sangkap :Gumamit ako ng purée ng pistachio, mga durog na pistachio at vanillin sugar Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Oras ng paghahanda: 15 minuto + pahinga + oras ng pagbabago sa sorbetesPara sa 4 na tao: Mga Sangkap: ng buong gatas ng asukal ng vanillin sugar (o asukal) ng pulbos na glucose (o asukal) ng stabilizer para sa sorbetes & sorbetes ng buong likidong cream 1 hanggang 2 kutsara ng purée ng pistachio bawat tao 2 biskwit na uri ng sablé o petit beurre Ilang durog na pistachio Resipe: Pakuluan ang gatas, pagkatapos ay idagdag ang asukal, vanillin sugar, glucose at stabilizer.
5. Iwanan sa apoy ng ilang minuto, kailangan matunaw nang lubos ang asukal.
6. Sa labas ng apoy, idagdag ang cream, pagkatapos ay i-blend gamit ang immersion blender at hayaan itong lumamig nang lubos.
7. Kapag malamig na ang halo, maaari mo itong ilagay sa isang sorbetière o turbine (ang oras ng pagbabago sa sorbetes ay nakasalalay sa iyong makina at mga tagubilin na kasama).
8. Pagkatapos, ibuhos ito sa mga indibidwal na baso at idagdag ang purée ng pistachio (maaari mo ring i-layer ang mga layer ng sorbetes at purée ng pistachio).
9. Budburan ng durog na pistachio at mga piraso ng biskwit bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com