

Portakal çiçe i ve fıstıklı dondurma

Ingrédients

- 400g tam ya lı süt
- 100g eker
- 80g glikoz tozu
- 5g dondurma sabitleyici
- 10g portakal çiçe i suyu (kullandı nınıza göre uyarlanmalı)
- 300g tam ya lı krema

Préparation

1. Çoktan a ustosa geldik, size ilk dondurma tarifini sunmanın vakti gelmi ti bile!
2. Instagram'da hangi tarifi istedi inizi sordu umda birkaç hafta önce, portakal çiçe i dondurması birkaç kez istendi, i te kar ınızda Portakal çiçe iyle bu kadar iyi uyum sa layan lezzetin yanı sıra doku ekleyen do ranmı antep fıstı ı ekledim, ama bu iste e ba lıdır, bu basit dondurmayı da yapabilirsiniz.
3. Malzemeler: Kenwood, robot ef titanium style göre kullanıyorum, sorbetières kullanıyorum.
4. çindekiler: Do ranmı antep fıstı ı olarak %5 indirim kazanmak için "ILETAITUNGATEAU" koduyla Koro kullandım (üye de il).
5. %20 indirim kazanmak için "ILETAITUNGATEAU" koduyla Valrhona Norohy portakal çiçe i suyu kullandım (üye).
6. Yakla ık dondurma için: çindekiler: tam ya lı süt eker glikoz tozu dondurma sabitleyici portakal çiçe i suyu (kullandı nınıza göre uyarlanmalı) tam ya lı krema QS do ranmı antep fıstı ı Tarif: Sütü ısıtın.
7. Aynı anda, ekeri, glikozu ve sabitleyiciyi karı tırın.
8. Bunları sıcak süte ekleyin ve eker tamamen çözünene kadar karı ımı yava ça ısıtın.
9. Portakal çiçe i suyunu ekleyin.
10. Karı ımın üzerini streç filmle kaplayın ve tamamen buzdolabında so umasını sa layın.
11. Daha sonra, kremayı çırpın, ardından önceki karı ıma nazikçe ekleyin.
12. Karı ımı dondurmanıza dökün ve dondurma kıvamına gelinceye kadar çevirin.
13. Dondurma alınmaya ba ladı ında, do ranmı antep fıstı ı parçalarını adım adım ekleyin.
14. Hemen tadını çıkarın veya hava geçirmez bir kaptaki dondurucuda saklayın (bu durumda, tadım için dondurucudan çıkartmadan yakla ık 15 ila 20 dakika önce çıkarın) ve lezzetini çıkarın!