



Gelat de gerds (thermomix)

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Postres

Persones: 2

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 20 minuts

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

Per a fer sucre invertit (500 g.):

- 150 ml d'aigua embotellada
- 350 g. de sucre
- 1 sobre d'acidulants (blanc)
- 1 sobre gasificant (color)

Per al gelat:

- 300 g. de gerd congelades
- 150 g. nata per a muntar molt freda
- 75 g. de sucre
- 35 g. de sucre invertit

MATERIAL

- Thermomix

ELABORACIÓ

1. Per fer el sucre invertit posem l'aigua a temperatura ambient i programem 3 minuts, a 50 graus, velocitat 5.
2. A continuació agreguem el sucre i programem ara 6 minuts, 80 graus a velocitat 4.
3. Afegeix el sobre d'acidulants i mescla 10 segons a velocitat 4.
4. Ara haurem d'esperar a que la temperatura del got baixi a 60 graus abans de continuar.
5. Una vegada obtenim el 60 graus incorporem el sobre del color de gasificant i mescla 1 min en velocitat 4. Una vegada barrejat ja obtindrem el nostre sucre invertit i llest per utilitzar en el gelat.
6. Per al gelat, primer posar sucre en un got i polvoritzar durant 20 segons, a velocitat progressiva 5-10.
7. Afegeix els gerds i triturem 30 segons a velocitat progressiva 5-10.
8. Incorporem el sucre invertit i la nata i posem 1 min a velocitat 5.
9. El gelat es pot prendre immediatament o posar-lo en el congelador per a que quedi més sòlid.

NOTES

El gerd és ric en vitamina C i, sobretot, E; tenint a més bons nivells d'elements minerals (potassi, calci i ferro), àcids orgànics i sucre. L'acció antiinflamatòria dels gerds i la capacitat d'estimular les defenses immunològiques fa que siguin uns excel·lents aliats per prevenir infeccions bucal, gota i reumatisme i càncer.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

