

WILLIAMS SONOMA

Sorbetes

INGREDIENTES:

SORBETES

- 1 botella de mix para sorbetes Williams Sonoma (frambuesa-limón o mango-piña).
- 2 tz de agua.

SLUSHIES

- 1 tz de mix para sorbetes
- 1 tz de hielo
- ¾ de agua mineral
- 1 cda de jugo de limón
- 1 cda de miel o jarabe de agave
- Chamoy Kalipai sabor mango

SANDWICH

- 400 gr de pedacería de bizcocho de chocolate
- Leche cantidad necesaria
- Sorbete de frambuesa-limón al gusto

PREPARACIÓN:

1. En un tazón mezclar el contenido de una botella de mix para sorbete WS con dos tazas de agua, verter el contenido en la olla de la máquina de helados con compresor cuisinart y batir según las instrucciones del fabricante.
2. Transferir a un contenedor de almacenaje para helados y congelar hasta estar firme.

1. Colocar en una licuadora de alta potencia el mix, hielo, agua mineral y jugo de limón.
2. Licua de 20 a 30 segundos hasta obtener una textura de granizado espeso, ajusta el dulzor con miel.
3. Decora el vaso con chamoy Kalipai y fruta favorita.

1. En una batidora deshacer el bizcocho con un poco de leche hasta formar una masilla, refrigerar por 30 minutos o más.
2. Estirar con rodillo y dejar de grosor 1 cm. y cortar figuras con los moldes para sandwich de galleta. rellenar y compactar para formar el sandwich. reservar en congelador y decorar con praliné o palanqueta de cacahuate o almendras.

