



SMOOTHIES (FRUTTIDOR)

GRANITE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR ED ACQUA

INGREDIENTI

ACQUA	g 1.000
FRUTTIDOR MANGO - TROPICALE	g 1.000
SACCAROSIO	g 100

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR ED ACQUA

INGREDIENTI

ACQUA	g 1.000
FRUTTIDOR CILIEGIA - AMARENA, FRAGOLA, ARANCIA, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO, LAMPONE, MIRTILLO, PESCA	g 1.000
SACCAROSIO	g 150

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR ED ACQUA

INGREDIENTI

ACQUA	g 1.000
FRUTTIDOR PERA - MELA	g 1.000
SACCAROSIO	g 250

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR E LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1.000
FRUTTIDOR MANGO - TROPICALE, CILIEGIA, AMARENA, FRAGOLA, ARANCIA, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO, LAMPONE, MIRTILLO, PESCA	g 1.000
SACCAROSIO	g 100

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR E LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 1.000
FRUTTIDOR PERA - MELA	g 1.000
SACCAROSIO	g 200

SMOOTHIES ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR, LATTE E YOGURT

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
FRUTTIDOR MANGO - TROPICALE, CILIEGIA, AMARENA, FRAGOLA, ARANCIA, ALBICOCCA, FRUTTI DI BOSCO, LAMPONE, MIRTILLO, PESCA	g 1.000
SACCAROSIO	g 150
YOGURT MAGRO	g 500

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
FRUTTIDOR PERA - MELA	g 1.000
SACCAROSIO	g 220
YOGURT MAGRO	g 500

COMPOSIZIONE FINALE

Mixare con mixer ad immersione tutti gli ingredienti.

Versare il composto nel granitore impostando il programma adeguato.

Le temperature da impostare possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE