

# GRANITA ALLA MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM

Livello avanzato

## GRANITA

| | |
|---|---|
| JOYBASE GRANITA NEUTRA | 1.000g |
| acqua | 6.000-7.000g |
| MOGADOR PREMIUM | 1.000g |

**Preparazione granita con granitore**
Sminuzzare MOGADOR PREMIUM, aggiungere l'acqua e JOYBASE GRANITA NEUTRA.
Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare nel granitore e avviare il programma di raffreddamento/gelatura.

**Procedimento per granite mantecate e servite in vaschetta**
Sminuzzare MOGADOR PREMIUM, aggiungere l'acqua e JOYBASE GRANITA NEUTRA.<
Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare gli ingredienti nel mantecatore ed avviare il programma di mantecazione dedicato alle granite (nel caso in cui il mantecatore ne fosse sprovvisto, mantecare con il programma del gelato avendo cura di estrarre il prodotto quando è ancora fluido).
Estrarre la granita nella vaschetta o nella carapina ed esporla nella vetrina. Rimestarla spesso.