

Sorbet aux fruits

Ingrédients

- 2½ tasses de petits fruits congelés au choix (faire décongeler un peu avant, dès que la conseillère arrive)
- ¼ tasse de sucre, mesurée à l'avance
- 2 blancs d'oeufs, séparés à l'avance

Préparation

1. Dans le Rapido-chef avec la lame, placer les petits fruits congelés, le sucre et les blancs d'oeuf.

Instructions

1. Expliquer le Rapido-Chef (incluant le fait que le couvercle est démontable à l'aide de la zesteuse pour bien le laver).
2. Expliquer les Garde-Gèle en parlant des petits fruits congelés. Expliquer les Modulaires en parlant du sucre.
3. Expliquer les Intelli-Frais en parlant des oeufs.
4. Mélanger vous-même vigoureusement afin de faire monter les blancs d'oeufs pour obtenir une consistance onctueuse.
5. Enlever la lame du Rapido-chef.
6. Expliquer la Spatule en silicone. En vous servant de la Spatule en silicone, déposer le mélange dans le garde-gèle et placer au congélateur pendant au moins 2 heures.
7. Expliquer la cuillère à crème glacée en plaçant un glaçon dedans. Il fondra sous vos yeux!