



Blue Hawaiian cooler

Ingredienti

Ananas
Sciroppo
Blue Curacao
Succo d'ananas o limonata

Pulire e ridurre a cubetti l'ananas, preparare lo sciroppo con 3 parti d'acqua e 1 di zucchero.

Riempire il bicchiere Pacojet di ananas a cubetti e portare a livello (fino al segno di massimo) con lo sciroppo, cercando di creare una superficie più regolare possibile.

Abbattere a -20°C per 24 ore.

Prima di lavorare il composto, versare sulla superficie congelata qualche ml (a gusto personale) di Blu Curacao.

Lavorare una o più porzioni, mettere quindi il composto lavorato in bicchiere/i da long-drink e riempirli con succo d'ananas o limonata.





MILK SHAKE ALLA BANANA

Ingredienti

400g di banana a pezzi

200g di zucchero a velo

1dl di panna

2dl di latte freddo



Unire la banana a pezzi, lo zucchero a velo e la panna, mescolare gli ingredienti.

Riempire un bicchiere Pacojet con il prodotto ottenuto

Abbattere a - 20°C

Prima di lavorare, versare sul composto congelato i 2dl di latte.



Lavorare con Pacojet, 1 porzione alla volta, per evitare che possa debordare dal bicchiere.

