

Helado tipo Stracciatella



Toofruit® Grosella Negra

N° 1550

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Helado de vainilla

Leche entera: 1036 g	Glucosa atomizada: 100 g
Vainas de vainilla: 3 piezas	Leche en polvo 0%: 100 g
Nata: 330 g	Estabilizadores: 8 g
Sacarosa: 240 g	Mono y diglicéridos de ácidos grasos: 8 g

Llevar a ebullición la leche, las vainas de vainilla y la nata. Dejar que se infusinen.

Añadir la mezcla de materia seca y cocer a 85°C.

Colar, mezclar y enfriar rápidamente a +3°C. Dejar madurar al menos 4h (idealmente 24h). Mezclar y batir en heladera.

2. Cobertura grosella negra

Manteca de cacao: 380 g	Toofruit® Grosella Negra: 140 g
Azúcar: 475 g	Lecitina de girasol: 5 g

Derretir la manteca de cacao y verterla en una trituradora.

Añadir poco a poco el Toofruit® Grosella Negra y el azúcar, y dejar girar hasta obtener la granulometría deseada.

Una vez alcanzada, añadir la lecitina de girasol para finalizar la mezcla.

Se puede «sazonar» estas coberturas de frutas con especias o cambiando los azúcares.

3. Terminación

Cobertura grosella negra	Helado vainilla
--------------------------	-----------------

Derretir la cobertura de fruta y ponerla en la manga.

Al final del proceso de batido, verter un poco de la cobertura en la turbina para obtener el efecto de stracciatella.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984