

## Recetas PROCREMA BIO 5

Una receta original de la École Valrhona



### Helado de praliné almendras 70 %

- 1320 g Leche entera UHT**
- 8 g Nata UHT 35 %**
- 50 g Leche en polvo 1 % MG SOSA**
- 158 g Azúcar**
- 120 g Glucosa en polvo DE33 SOSA**
- 8 g Estabilizante combinado**
- 340 g PRALINÉ DE ALMENDRAS 70 % AFRUTADO**

Pesar con exactitud todos los ingredientes. En este orden, verter primero el agua o la leche en la cacerola o pasteurizadora. A 25°C, añadir la leche en polvo. Cuando alcance 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido). Cuando alcance 40 °C, incorporar los ingredientes grasos (la nata y los chocolates). Cuando alcance 45 °C, incorporar el resto de los ingredientes añadiendo la combinación estabilizador/emulgente a la que se habrá añadido parte del azúcar inicial (alrededor del 10 %).

Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a 4 °C

Se debe homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.

Dejar madurar la mezcla al menos 12 horas. Batir y mantecar entre -6 y -10 °C.

Guardar en el congelador a -18 °C.

\*Presente en la foto

## Recetas PROCREMA BIO 5

Una receta original de la École Valrhona



### Helado de pasta pura de pistacho (u otra Pasta de frutos secos)

- 1300 g Leche entera UHT**
- 67 g Leche en polvo 1 % MG SOSA**
- 200 g Azúcar**
- 120 g Glucosa en polvo DE33 SOSA**
- 40 g Azúcar invertido**
- 10 g Nata UHT 35 %**
- 8 g Estabilizante combinado**
- 260 g Pasta pura de pistacho SOSA**

Pesar con exactitud todos los ingredientes. En este orden, verter primero el agua o la leche en la cacerola o pasteurizadora. A 25°C, añadir la leche en polvo. Cuando alcance 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido). Cuando alcance 40 °C, incorporar los ingredientes grasos (la nata y los chocolates). Cuando alcance 45 °C, incorporar el resto de los ingredientes añadiendo la combinación estabilizador/emulgente a la que se habrá añadido parte del azúcar inicial (alrededor del 10 %). Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a 4 °C. Se debe homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible. Dejar madurar la mezcla al menos 12 horas. Batir y mantecar entre -6 y -10 °C. Guardar en el congelador a -18 °C.