

## Recetas PROCREMA 100 FRÍO



### Helado de ILLANKA 63 %

- 1000 g Leche entera UHT**
- 140 g Azúcar**
- 30 g Dextrosa SOSA**
- 30g Glicerina SOSA**
- 100 g Procrema 100 fría SOSA**
- 200 g COBERTURA ILLANKA 63 %**

Calentar la leche  
Verter progresivamente la leche sobre el chocolate sin parar de remover.  
Mezclar el azúcar, la dextrosa y el Procrema 100 después añadirlo a la mezcla leche-chocolate.  
Batir con una batidora de brazo y añadir la glicerina.  
Mezclar de nuevo para perfeccionar la emulsión.  
Dejar reposar 3 horas en la nevera  
Mantecar.