

Recetas PROCREMA BIO 5

Una receta original de la École Valrhona



Helado de leche Macaé

- 1290 g Leche entera UHT**
- 72 g Leche en polvo 1 % MG
SOSA**
- 80 g Azúcar**
- 120g Glucosa en polvo DE33
SOSA**
- 80g Azúcar invertido**
- 10 g Nata UHT 35 %**
- 8 g Procrema 5 BIO SOSA**
- 340 g COBERTURA MACAE 62 %**

Calentar la leche

A 25°C, añadir la leche en polvo.

Cuando alcance 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido).

A 40 °C, incorporar la nata.

A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizador/emulsionante a una parte del azúcar inicial (un 10 %).

A 60 °C, verter progresivamente sobre el chocolate.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

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

Dejar reposar al menos 12 horas a 4 °C.

Batir y mantecar a una temperatura de entre -6 y -10 °C.

Congelar a -30° C.

Guardar en el congelador a -18 °C.