

Recetas PROCREMA 100 FRÍO

Semi-sorbete de Ivoire, menta y lima



- 750 g Agua**
- 400 g Leche entera**
- 200 g Procrema 100 Fría SOSA**
- 40 g Dextrosa**
- 200 g Zumo de lima**
- 10 g Hojas de menta fresca**
- 650 g COBERTURA IVOIRE 35 %**
- 40 g Glicerina SOSA**

Batir el agua, el azúcar, la glicerina Sosa (dextrosa) y el estabilizante Procrema 100 frío.

Cocer la mezcla hasta los 85 °C.
Verter sobre el chocolate derretido y batir de nuevo.

Enfriar hasta 4 °C.

Dejar 6 horas en la nevera.

Una vez enfriado, añadir el zumo de limón
Anteriormente mezclada con las hojas de menta con una batidora de mano.