

## Helado de cacahuete y chocolate con base de BASE MÁGICA 500 y PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA

### Base blanca

BASE MÁGICA 500	1,333 kg
Nata 35% M.G.	0,267 kg
Agua	2,400 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

- Calentar el agua a 50 °C y mezclar con BASE MÁGICA 500 y la nata.
- Seguir calentando hasta llegar a 85 °C.

Recomendación: dejar reposar un mínimo de 20 – 30 minutos en frío.

### Helado de cacahuete y chocolate

Base blanca	3,730 kg
<b>PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA</b>	<b>0,270 kg</b>
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

### Decoración

MARMORIA TOFFEE  
STRACCIATELLA MOHR  
Cacahuetes

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809  
PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA: nº artículo D235080  
MARMORIA TOFFEE: nº artículo D547046  
STRACCIATELLA MOHR: nº artículo D526089

### Proceso de elaboración

- Mezclar la base blanca con PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA.
- Mantecar.
- Mientras se extrae, añadir MARMORIA TOFFEE, STRACCIATELLA MOHR y cacahuetes.

