

Helado de café con base de BASE MÁGICA 500 y PASTA ESPRESSO

Base blanca

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

- 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 café

Base blanca	3,880 kg
PASTA ESPRESSO	0,120 kg
Total	4,000 kg

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809
PASTA ESPRESSO: nº artículo D1267043

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Extraer de la mantecadora y decorar al gusto.

