

## Helado de chocolate con base de BASE MÁGICA 500

### 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 chocolate

Base blanca	3,630 kg
Cacao	0,300 kg
Dextrosa	0,070 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la receta a desarrollar.
- Introducir en la mantecadora y al extraer de la máquina, decorar al gusto.

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809

