

Helado de crema catalana con base de BASE MÁGICA 500 y PASTA HELADO CRÈME BRÛLÉE

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 crema catalana

Base blanca	3,770 kg
PASTA HELADO CRÈME BRÛLÉE	0,200 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,010 kg
MARMORIA CANELA	0,020 kg
Total	4,000 kg

Decoración

AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809
PASTA HELADO CRÈME BRÛLÉE: nº artículo D449067
AROMA LIMÓN EUROPA: nº artículo D1721040
MARMORIA CANELA: nº artículo D513041
AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO: nº artículo D919010

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae, marmolear con AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO.
- Decorar con AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO.

