

Helado de fresa

con base de BASE MÁGICA 500 y PASTA HELADO FRESA EUROPA

Base blanca

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

Base blanca	3,800 kg
<u>PASTA HELADO FRESA EUROPA</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	4,000 kg

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809

PASTA HELADO FRESA EUROPA: nº artículo D454085

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Decorar con fresas.

