

Helado de queso con melocotón - maracuyá con base de BASE MÁGICA 500 y QUACOTTA

Base blanca

BASE MÁGICA 500	1,333 kg
Nata 35% M.G.	0,267 kg
<u>Agua</u>	<u>2,400 kg</u>
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 queso con melocotón - maracuyá

Base blanca	4,000 kg
QUACOTTA	0,330 kg
<u>PASTA MELOCOTÓN - MARACUYÁ</u>	<u>0,160 kg</u>
Total	4,490 kg

Decoración

MARMORIA MELOCOTÓN - MARACUYÁ
Melocotón o maracuyá natural

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809

QUACOTTA: nº artículo D532080

PASTA MELOCOTÓN - MARACUYÁ: nº artículo D1241043

MARMORIA MELOCOTÓN - MARACUYÁ: nº artículo D546049

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Decorar con MARMORIA MELOCOTÓN - MARACUYÁ y fruta natural.

