

Helado de stracciatella con base de BASE MÁGICA 500, PASTA HELADO CREMONA y STRACCIATELLA MOHR

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 stracciatella

Base blanca	3,800 kg
PASTA HELADO CREMONA	0,200 kg
Total	4,000 kg

Decoración

STRACCIATELLA MOHR

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809

PASTA HELADO CREMONA: nº artículo D231082

STRACCIATELLA MOHR: nº artículo D526089

Proceso de elaboración

- Mezclar la base blanca con PASTA HELADO CREMONA.
- Mantecar.
- Mientras se extrae de la mantecadora, añadir 1/3 de STRACCIATELLA MOHR y mezclar. Llenar la cubeta de helado hasta la mitad, añadir otro 1/3 de STRACCIATELLA MOHR y mezclar.
- Acabar de llenar la cubeta y decorar por encima con el resto de STRACCIATELLA MOHR.

