

# Helado de tarta de manzana

## con base de BASE MÁGICA 500, PASTA HELADO COOKIES y PASTA MANZANA

### 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 tarta de manzana

Base blanca	3,675 kg
PASTA MANZANA	0,100 kg
PASTA HELADO COOKIES	0,100 kg
Nata 35% M.G.	0,100 kg
MARMORIA CANELA	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

### Decoración

MARMORIA CANELA  
*Streussel* cocido (hecho con MELLA COOKIE)

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809  
PASTA MANZANA: nº artículo D1223049  
PASTA HELADO COOKIES: nº artículo D405087  
MARMORIA CANELA: nº artículo D513041  
MELLA COOKIE: nº artículo 7200

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae, marmolear con MARMORIA CANELA.
- Decorar con el *streussel* cocido.

