

Helado de vainilla con base de BASE MÁGICA 500 y PASTA HELADO VAINILLA

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 vainilla

Base blanca	3,850 kg
PASTA HELADO VAINILLA	0,150 kg
Total	4,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la receta a desarrollar.
- Introducir en la mantecadora y al extraer de la máquina, decorar al gusto.

BASE MÁGICA 500: nº artículo D601809
 PASTA HELADO VAINILLA (5 kg): nº artículo D263083
 PASTA HELADO VAINILLA (1 kg): nº artículo D263045

