



CATEGORÍA

Helados, Pastelería



EVENTO

Verano

HELADO CREMOSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo Reconstitución Crema

Ingrediente

Instant Cream Extra Chocolate

Agua

KG

0.350

0.500

Peso total: 0.850

Grupo Base

Ingrediente

Leche Condensada

Agua

KG

0.200

0.340

Peso total: 0.540

MÉTODO

- Utilizar un bowl previamente refrigerado y verter el agua (debe estar entre 5°C a 7°C), luego incorporar Instant Cream Extra Chocolate y reconstituir crema. Batir durante 2 minutos o hasta que tome consistencia.
- Añadir la leche condensada y el agua, mezclar en la batidora a velocidad baja durante 1 minuto hasta lograr un batido homogéneo.
- Dejar en molde y cubrir. Luego refrigerar en el congelador durante 12 horas.
- Opcional: Agregar monedas Chockex Premium Dark y trozos de Brownie Americano Bakels.

(Receta para cassata familiar)