



CATEGORÍA

Helados, Pastelería



EVENTO

Verano

HELADO CREMOSO DE PIÑA

INGREDIENTES

Grupo Reconstitución Crema

Ingrediente

Instant Cream Estándar

Agua

KG

0.300

0.500

Peso total: 0.800

Grupo Base

Ingrediente

Relleno Frutal Piña

Leche Condensada

Agua

KG

0.640

0.160

0.319

Peso total: 1.119

MÉTODO

-Utilizar un bowl previamente refrigerado y verter el agua (debe estar entre 5°C a 7°C), luego incorporar Instant Cream Estándar y batir durante 2 minutos o hasta que tome consistencia.

-Luego añadir la leche condensada y el agua, mezclar en la batidora a velocidad baja durante 1 minuto hasta lograr un batido homogéneo.

-Incorporar Relleno Frutal Piña con movimientos envolventes.

-Dejar en molde y cubrir. Luego refrigerar en el congelador durante 12 horas.

(Receta para cassata familiar)