



**CATEGORÍA**

Helados, Pastelería



**EVENTO**

Línea Light

## HELADO LIGHT DE FRAMBUESA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream estándar Light</a>	0.150
Agua	0.200
<a href="#">Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida</a>	0.280
Leche	0.025
<b>Peso total:</b>	<b>0.655</b>

### MÉTODO

- Utilizar un bowl previamente refrigerado, incorporar la leche, el agua e Instant Cream Estándar Light, batir en velocidad lenta durante 30 segundo.
- Cambiar a velocidad alta y mezclar durante 2 minutos.
- Luego cambiar a velocidad lenta e incorporar el Relleno Frutal Frambuesa Sin Azúcar Añadida.
- Una vez logrado un batido homogéneo, dejar en un molde y cubrir.
- Refrigerar durante 12 horas en el congelador.
- Antes de servir, descongelar 5 minutos, luego acompañar de Frambuesas naturales.

(Receta para 6 unidades)