



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Línea Sin Azúcar Añadida y Light

HELADO LIGHT DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar Light	0.150
Agua	0.270
Relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida	0.360
Leche	0.025
Peso total:	0.805

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 Maracuyá 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 con menta o Relleno Frutal Maracuyá Sin Azúcar Añadida.

(Receta para 6 unidades)