



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Niño

HELADOS DE INVIERNO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Brownie Americano Bakels	0.125
Dulce de Leche Bakels	0.075
Relleno Frutal Maracuyá	0.060
Chocolate Blanco	0.300
Peso total:	0.560

MÉTODO

- Utilizar saldo de brownie de receta [Mini Pizzas de Brownie](#).
- Fundir la cobertura de chocolate blanco Non Temp White a baño maría o en horno microondas a una temperatura media-alta.
- Remover la cobertura cada 20 a 30 segundos con la ayuda de un mezquino, durante un tiempo total de 3 minutos (no debe superar los 45°C).
- Disponer de molde para helados, previamente limpiado con alcohol.
- Antes de verter la cobertura de chocolate blanco en el molde, este se debe cubrir con film plástico y dar un golpe de frío.
- Una vez que se haya dado el golpe de frío a los moldes, se debe verter la cobertura de chocolate y esperar que los bordes de esta cambien levemente de tono.
- Posteriormente, sacar el excedente de chocolate del molde, vertiéndolo en el bowl donde queda el restante de cobertura.
- Dejar en refrigerador durante 2 a 3 minutos.
- La cobertura de chocolate restante se debe extender sobre papel mantequilla, formando un rectángulo de 9 x 25 cms.
- Una vez frío cortar pequeños rectángulos de 9 x 5 cms y reservar para después tapar el helado de invierno.

- Distribuir en cada paleta 25 gramos de brownie.
- Luego aplicar Dulce de Leche y Relleno Frutal Maracuyá, con ayuda de una manga repostera.
- Tapar con tapa de chocolate de 9 x5 cms. (Opcional sellar con un Cornet).

(Receta para 5 unidades)