



CATEGORÍA

Helados, Pastelería



EVENTO

San Valentín

PALETAS CREMOSAS DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

Grupo Base Agua

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.120
Agua	0.120
Peso total:	0.240

Grupo Base Cremosa

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.150
Agua	0.250
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.300
Agua	0.160
Leche Condensada	0.080
Peso total:	0.940

MÉTODO

Base Agua

- En una juguera incorporar el Relleno Frutal Frambuesa y el agua, mezclar durante 1 a 2 minutos.
- Distribuir 30 a 32 gramos de mezcla en vasos plásticos.
- Dar un reposo en congelador de 1 a 2 horas, debe quedar congelado.

Base Cremosa

- Utilizar un bowl previamente refrigerado, incorporar el agua y el polvo de Instant Cream Estándar.
- Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto, luego subir la velocidad a media alta y seguir mezclando por 2 minutos.
- Mezclar los 300 gramos de Relleno Frutal Frambuesa con los 160 gramos de agua.
- Posteriormente, incorporar a la crema, la leche condensada y la mezcla realizada con el Relleno Frutal Frambuesa y agua.
- Batir en velocidad lenta hasta lograr una mezcla homogénea, también se puede realizar de forma manual con la ayuda de un mezquino para evitar un batido muy aireado.
- Reservar en frío.

Montaje

- Cuando la base de agua esté congelada en los vasos, se debe incorporar la base cremosa (120 a 125 gramos de batido por vasito).
- A cada vaso con mezcla se le debe poner un palito de helado.
- Refrigerar durante 8 a 12 horas en el congelador.
- Quitar vaso plástico y servir.

(Receta para 7 unidades)