



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

San Valentín, Verano

PALETAS DE COCO

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Instant Cream Estándar	0.150
Agua	0.270
Coco Cream	0.400
Leche Condensada	0.020
Peso total:	0.840

MÉTODO

Base

- Utilizar un bowl previamente refrigerado, incorporar el agua fría (menor a 15°C) e Instant Cream Estándar, batir en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Cambiar a velocidad alta y mezclar durante 2 minutos más.
- Posteriormente, incorporar el Relleno Coco Cream y la leche condensada, continuar batiendo a velocidad lenta.
- Una vez logrado un batido homogéneo, verter la mezcla en un molde de silicona (preferentemente) para helados y cubrir.
- Refrigerar durante 12 horas en el congelador antes de consumir.

(Receta para 6 unidades)