

Helado - Chocolate con leche intenso



Helado - Chocolate con leche intenso

Helado - Chocolate con leche intenso

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

HELADO DE CHOCOLATE PRO-INTENSE Y CHOCOLATE CON LECHE LOS BEJUCOS

1000	g	Leche entera
650	g	Agua
325	g	Azúcar
45	g	Azúcar invertido
80	g	Dextrosa
50	g	Leche desnatada en polvo
4	g	Neutro 3 g/l
75	g	Yemas
70	g	Cacao en Polvo 22/24 Negro Vainilla Icam Professional Cód. 4238
150	g	Chocolate Negro Pro Intense 60% Icam Professional Cód. 8323
150	g	Chocolate con Leche Los Bejucos 46% Grand Cru Agostoni Cód. 6820
6	g	Canela en polvo
2	g	Nuez moscada molida

Helado - Chocolate con leche intenso

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

HELADO DE CHOCOLATE PRO-INTENSE Y CHOCOLATE CON LECHE LOS BEJUCOS

Pasteurizar todo excepto los chocolates a 90 °C, añadir los chocolates al bajar la temperatura y dejar enfriar. Dejar reposar mínimo 6 horas. Mantecar y dejar en el abatidor durante 5 minutos. Decorar y poner en la vitrina.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate con Leche Los Bejucos 46% Grand Cru Agostoni

Un sabor lleno de leche y cacao, con notas dulces y a caramelo, equilibradas por el amargor que aporta la fuerte presencia de cacao. Regusto sutil a frutos secos. Chocolate con leche gourmet.



Cacao en Polvo 22/24 Negro Vainilla Icam Professional

Aroma punzante, sabor fuerte y redondo a cacao con vainilla. De color marrón rojizo muy oscuro.



Chocolate Negro Pro Intense 60% Icam Professional

El distinto equilibrio entre la pasta de cacao y el azúcar aporta un carácter muy pronunciado. De sabor decidido y persistente a cacao, amargo y suavemente a cacaoté, con una acidez controlada y delicados aromas a fruta fresca y frutos secos.