

Helado - Coco Edelweiss



Helado - Coco Edelweiss

Helado - Coco Edelweiss

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

HELADO EDELWEISS

600	g	Leche
300	g	Agua
150	g	Puré de coco
97	g	Azúcar
25	g	Dextrosa
25	g	Glucosa seca
10	g	Leche desnatada en polvo
15	g	Neutro
365	g	Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional Cód. 8372

COMBINACIÓN

CRUMBLE DE COCO

250	g	Azúcar refinado
250	g	Azúcar de caña
250	g	Harina de almendra
250	g	Escamas de coco
500	g	Mantequilla
500	g	Harina de poca fuerza
12	g	Sal
80	g	Clara de huevo

Helado - Coco Edelweiss

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

HELADO EDELWEISS

Mezclar bien los polvos. Verter los polvos en los líquidos calientes y pasteurizar a 85 °C. Añadir el chocolate al bajar la temperatura, dejar madurar y mantecar.

CRUMBLE DE COCO

Mezclar todo en la batidora amasadora, sablear, extender en una fuente y cocer en el horno a 165 °C durante 15 minutos con válvula abierta.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional

Chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, y un sabor preciso. De color marfil brillante con una fluidez perfecta.