

HELADO CREMOSO AL GUSTO

(1000g aprox.)

INGREDIENTES:

100g clara de huevo fresca (3 claras)
150g azúcar refinada. (Si gustas hasta un 20% menos)
400g crema batir

IDEAS PARA PERSONALIZAR:

CHOCOLATE.- 100g chocolate oscuro derretido o cocoa al gusto.
CARAJILLO.- 2cdas café soluble / 1 caballito de licor del 43.
VAINILLA.- 2cdas de esencia de vainilla.
FRUTOS ROJOS.- Mermelada de frutos al gusto.
CHICLE.- esencia de chicle y mini chicles.
QUESO.- Queso fresco o de cabra al gusto y/o coulis de zarzamora
COOKIES & CREAM.- galletas Oreo troceadas y esencia
CAMELO SALADO.- Salsa de caramelo salado
CHOCO-MENTA.- Sirope o esencia de menta y chocolate oscuro troceado.



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresas las claras con el azúcar al vaso y programa 5min / 65° / vel 2.
- 2 Ingresas la mariposa y mezcla 9 min. (Los primeros 30seg vel 2.5, luego lube a vel 3 por 4min y el resto a 3.5).
Reserva en bowl boca amplia.
- 3 Sin lavar el vaso, pesas la crema, colocas la mariposa y la esencia de tu preferencia y bate a vel 3.5 hasta que esté semi firme.
- 4 Mezclas en envoltente poco a poco con el merengue y guardas en el congelador.

TIPS:

SEMI MONTA la crema con mariposa en vel 3.5, no la descuides o se te podría cortar.
Si tu crema no tiene tanto porcentaje de grasa, procura congelarla 15min junto con el vaso.
No montes por completo porque si no tu helado se verá "cortado".
En caso de que se vea cortado el helado, puedes mezclarlo en el vaso con mariposa 30seg a vel 3.5 y revisarlo..., cambiará un poco su estructura pero te quedará muy rico.
Si lo haces de carajillo, al integrar ambas mezclas, agrega el licor.
Si lo haces con salsa de caramelo o frutos, mezclalos después de haber integrado el merengue con la crema

Reserva en congelador hasta 2 meses.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina