



INSTITUTO PRIVADO
RAFAEL AREVALO
MARTINEZ

EDY JOSUE DIAZ

1RO BASICO

SEÑO ALEJANDRA

2021



Lección 7

Nombre de empresa:

Heladeria la felicidad

Producto o servicio:

Producto de helados

Proceso de elaboración:

Base clásica para helados

Ingredientes

- 320 g de leche entera
- 4 yemas
- 130 g de azúcar
- una vaina de vainilla
- un pellizco de sal
- 400 g de nata líquida para montar



Elaboración

1. Empezamos preparando las natillas, ponemos en un cazo las yemas la leche el azúcar la sal y las semillas de la vaina de vainilla c o media cdta de extracto de vainilla mezclamos bien con unas Varillas y ponemos el cazo a fuego muy bajo.
2. Calentamos suavemente sin dejar de remover con las varillas o con cuchara de madera para que no se nos pegue al fondo, hasta que observamos que empieza a espesar ligeramente. Si tenemos un termómetro podemos controlar la temperatura no debe pasar de 85°-90°C porque se nos podría cortar.
3. Cuando a espesado cambia la consistencia y desaparece la espuma de la superficie añadimos la nata fría, mezclamos perfectamente y dejamos enfriado tapado.
4. Una vez a temperatura ambiente pasamos las natillas al frigorífico para que se enfrien del todo y maduren; las tendremos un mínimo de ocho horas, preferiblemente toda una noche. En este tiempo las proteínas se hidratan mejorando la consistencia posterior, y los sabores se asientan.
5. Cuando la base esté perfectamente refrigerada podemos mantenerla bien en heladera bien por el método tradicional metiéndola en el congelador y batiéndola con batidora manual cada media hora.

