

Helado for TARTAS DE HELADO

Recetas



Recetas de **Helados CREMA**,
almacenados y vendidos a -18°C ,
para **TORTAS DE HELADO**, **HELADOS** para **RESTAURANTES**



TARTAS DE HELADO

El recettario ofrece exclusivamente recetas de helado para crear productos terminados como Tarta de Helado, Parfait y Semifreddo. Las decoraciones, formas y enriquecimientos con bizcocho y otros quedan a tu creatividad.

POSTRES PARA RESTAURANTES

*Estas recetas te permiten ofrecer a los restauradores un helado de autor listo para servir.
Una solución versátil para transformar tu helado nel postre ideal para cada final de comida.*

Chocolate

Las recetas están equilibradas para Helados con:

	Receta 1	Receta 2
SÓLIDOS TOTALES	43%	50%
GRASAS	14%	22%
TARDE DE LECHE	7%	6%
AZUCAR	17%	17%
Otros sólidos por diferencia		

INGREDIENTES	g Receta 1	g Receta 2
EASY&LATTE PARFAIT CIOCCOLATO	1200	1200
Leche entera 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)	1030 (1L)
Nata 35% m.g.	1000	2000
Total	4260	4230



Crema de huevo

Las recetas están equilibradas para Helados con:

	Receta 1	Receta 2
SÓLIDOS TOTALES	43%	50%
GRASAS	15%	22%
TARDE DE LECHE	8%	8%
AZUCAR	17%	17%
Otros sólidos por diferencia		

INGREDIENTES	g Receta 1	g Receta 2
EASY&LATTE PARFAIT	1200	1200
Leche entera 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)	1030 (1L)
Nata 35% m.g.	1000	2000
Total	4260	4230

Pistacho, Avellana, Almendra

La receta está equilibradas para un Helado con:

SÓLIDOS TOTALES	48%
GRASAS	18%
TARDE DE LECHE	8%
AZUCAR	16%
Otros sólidos por diferencia	

INGREDIENTES	g
EASY&LATTE PARFAIT	1200
Leche entera 3,5% M.G. Fresco/UHT	2060 (2L)
Nata 35% m.g.	1000
Pasta de avellanas/pistachos/almendras	420
Total	4680



Fiordilatte

La receta está equilibrada para un Helado con:

SÓLIDOS TOTALES	49%
GRASAS	21%
TARDE DE LECHE	10%
AZUCAR	17%
Otros sólidos por diferencia	

INGREDIENTES	g
EASY&LATTE PARFAIT	1500
Agua	1200
Nata 35% m.g.	2100
Azúcar	120
Total	4920



PROCEDIMIENTO Y CONSERVACIÓN

Proceso en frío

1. Dispersar el producto en agua a temperatura ambiente o tibia (para el chocolate usar agua a 50-60°C) con una batidora de inmersión.
2. Dejar reposar la mezcla a temperatura ambiente por mínimo 10 minutos.
3. Introducir en la mantecadora
4. Abatimiento a -30/-35°C por 5 minutos.
5. Conservar a una temperatura de entre -18°C y -20°C
6. Garantizado 30 días, vida útil mínima, sin que se formen cristales de hielo.
7. Para extender la conservación hasta 60 días, sugerimos almacenar a un mínimo de -22°C, preferiblemente a -25°C.