

Helado nata con piñones o nueces

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

567 gr	Leche — entera
172 gr	Nata — 35% MG
42 gr	Leche en polvo — desnatada
130 gr	Dextrosa — (RO 137 gr.)
24 gr	Azúcar invertido — (RO 26 gr.) o miel neutra
42 gr	Azúcar — (RO 50 gr.)

ELABORACIÓN

Leche y nata mezclamos, añadimos la leche en polvo junto con la dextrosa, mezclamos bien mejor con la minipimer. Llevamos al fuego y a partir de los 40°C, añadimos el azúcar y el azúcar invertido o miel., llevarlo todo a 85°C. Lo dejas enfriar rápidamente en la nevera y dejamos madurar entre 6 y 12 horas. Los piñones los pones en una bandeja y al horno a 110°C los dejas secar sin que se tuesten. Las nueces no es necesario que las seques. Haces un caramelo, los caramelizas sacas del fuego y extiendes sobre silpat ó sobre mármol con aceite, les pones una nuez de mantequilla para que se separen bien, ya tienes los frutos secos preparados. Antes de poner en la máquina darle otro golpe de minipimer y poner en la heladora, Por kilo de helado, añadirás 100 gramos de frutos secos. Los frutos secos los pones cuando empieza a hacerse el helado en la máquina.