

Helado crema de limón

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Helados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
391 gr	Leche — entera
74 gr	Nata — 35% MG
63 gr	Leche en polvo — desnatada
150 gr	Dextrosa
62 gr	Azúcar
8 gr	Lecitina de soja
2 gr	Ralladura limón
250 gr	Zumo de limón

ELABORACIÓN

Unir la leche, a la nata, añadir la leche en polvo y la dextrosa, llevar a 40º
Agregar la sacarosa, la ralladura y el neutro (agar-agar o pectina) y madurar entre 6 y 12 horas
Batir y pasar a la heladora, cuando lleve un minuto en marcha, agregar el zumo recién exprimido y colado.