

Helado leche merengada

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Primero

20 gr Canela en rama - Para la infusión de canela

200 gr Agua - Para la infusión de canela

Segundo

322 gr Leche - entera

130 gr Dextrosa - (RO 138 gr.)

61 gr Leche en polvo - destanata

195 gr Nata

Tercero

35 gr Azúcar - (RO 58 gr.)

2 gr Piel de limón

6 gr Lecitina de soja

15 gr Azúcar invertido - (RO 20 gr.)

ELABORACIÓN

De Corvitto

Primero

Para hacer la Infusión de canela trocearemos la canela a mano, ponerla en la th, triturar añadiendo el agua poco a poco, envasar en un bote hermético, y reposar un mínimo de tres días, colar antes de usar.

Se puede infusionar hasta tres meses, cuanto mas tiempo, mejor sabor.

Segundo

Unir la leche, la infusión de canela, la nata, la leche en polvo y la dextrosa, batir y llevar a 40°.

Tercero

Verter el neutro, mezclado con un poco de sacarosa, el resto del azúcar, unido a la ralladura y el azúcar invertido, llevar a 85°

Enfriar, hasta 4° y y madurar entre 6 y 12 horas, volver a triturar y pasar a la heladora.