

Helado pétalos rosa

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

INGREDIENTES

0

489 Rosas - pétalos en infusión

170 gr Nata - 35% MG

90 gr Leche en polvo - desnatada

152 gr Dextrosa

20 gr Glucosa - atomizada 21

72 gr Azúcar

7 gr Lecitina de soja

ELABORACIÓN

De Angelo Corvitto

.
Es un helado cremoso, y según el pone en el libro, lo ideal es utilizar, en lugar de los pétalos, los capullos secos de rosas de Alejandría.

Preparar la infusión de capullos /pétalos de rosa en caliente o en frío. Poner la infusión, y la nata en donde vamos a realizar el mix, añadir din dejar de batir la leche en polvo, la dextrosa y la glucosa. Mezclar bien.

Calentar la mezcla a 40° (mejor al baño maría) y añadir la lecitina bien mezclado con un poco de azúcar y el resto del azúcar, remover y llevar el mix a 85°.

Enfriar lo más rápidamente posible a 4°. Dejar madurar en la nevera entre 6 y 12 horas antes de mantecar.

Infusión en caliente

Por cada kg de agua son necesarios 50g de capullos de rosas. Hervir el agua, verter encima los capullos y tapar. Dejar infusionar 12 horas y colar apretando con las manos los capullos para extraer todo el líquido

Maceración en frío

Por cada kg de agua son necesarios 100g de capullos de rosas. Depositar los capullos en el fondo de un recipiente grande con cierre hermético y boca ancha. Verter el agua fría y conservar en la nevera durante un mínimo de tres días. Colar apretando con las manos los capullos para extraer todo el líquido.