

Helado crema de limón

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

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 40°

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.