adamance
*fruits du bon sens*

# Crema helada Grosella negra

## Descripción

La crema helada de fruta alía dulzor, exquisitez y frescor de la fruta. Una crema helada contiene al menos un 5 % de materias grasas lácteas, son éstas así como las proteínas las que van a generar este universo goloso. La fruta utiliza este perfecto soporte y cohabita delicadamente. Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

**Crema helada Grosella negra**

40% PURÉ DE FRUTA

14.5% AZÚCAR AÑADIDO

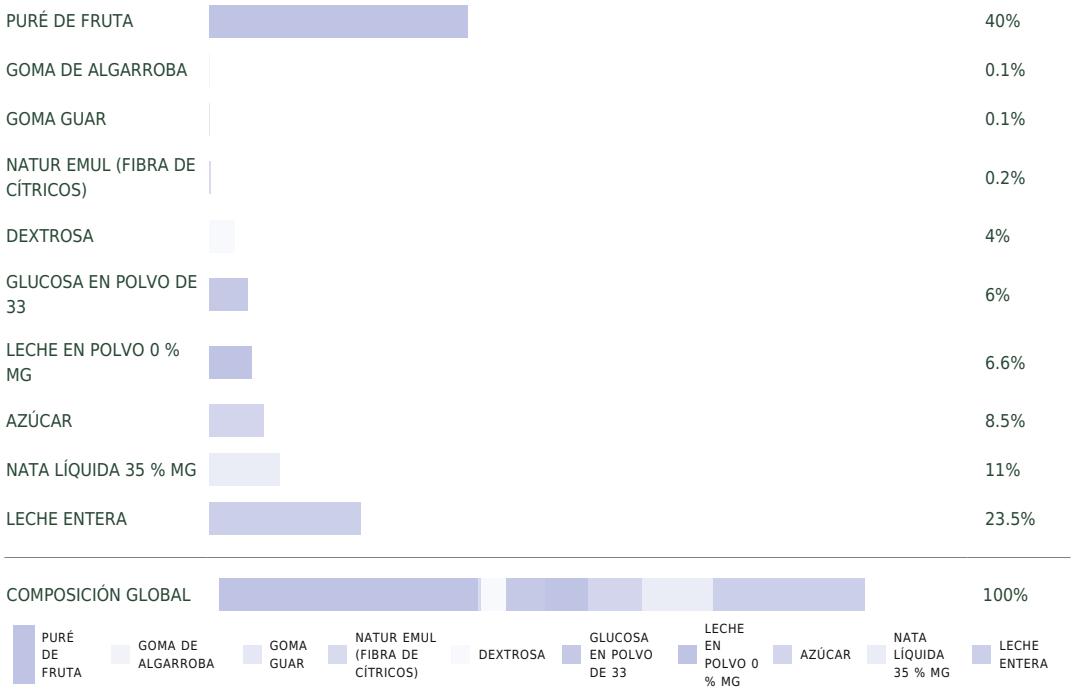
**Ingredientes**

Grosella negra en puré, Leche entera, Leche en polvo 0 % MG, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Dextrosa, Goma guar, Goma de algarroba, Natur Emul (fibra de cítricos), Nata líquida 35 % MG

CONGELABLE

133% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

## Composición Global




| Composición | 1000 g | 100% |
|---|---|---|
| Leche entera | 235 g | 23.5% |
| Leche en polvo 0 % MG | 66 g | 6.6% |
| Azúcar | 85 g | 8.5% |
| Glucosa en polvo DE 33 | 60 g | 6% |
| Dextrosa | 40 g | 4% |
| Goma guar | 1 g | 0.1% |
| Goma de algarroba | 1 g | 0.1% |
| Natur Emul (fibra de cítricos) | 2 g | 0.2% |
| Grosella negra en puré | 400 g | 40% |
| Nata líquida 35 % MG | 110 g | 11% |

Tasa de incorporación de aire 133%

## Procedimiento

Verter la leche en el recipiente de cocción y calentar. A 25 ºC verter en lluvia la leche en polvo.
Unir el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma de algarroba, la goma guar y la fibra de cítrico, después verter en lluvia todo junto sobre el líquido a 30 ºC. A 40 ºC incorporar la nata líquida 35 % MG, después calentar a 85 ºC.
Batir para homogeneizar, enfriar a 4 ºC, después dejar madurar al menos 12 horas.
Añadir el puré de fruta a 4 ºC después batir.  Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 ºC.




### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Grosella negra Blackdown y Andorine

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar