

CRACK HELADO
AVELLANA & VAINILLA



CREMA HELADA PRALINÉ 66 %

Leche entera.....	1 220 g
Leche en polvo 0 % MG.....	65 g
Glucosa atomizada.....	125 g
Azúcar.....	100 g
Estabilizante para helado.....	8 g
Azúcar invertido.....	60 g
Nata para montar 35 %.....	220 g
Praliné afrutado avellanas 66 %.....	205 g

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes.

Separar una parte del azúcar y mezclarla con el estabilizante.

Calentar la leche y a 25 °C añadir la leche en polvo. A 30 °C, **incorporar** la glucosa atomizada, el azúcar y el azúcar invertido.

A 40 °C, **añadir** la nata para montar emulsionada con el praliné.

A 45 °C, **añadir** la mezcla azúcar/estabilizante.

Pasteurizar el conjunto a 85 °C.

Batir enérgicamente y enfriar rápidamente a 4 °C en máquina o en el congelador.

Dejar reposar al menos 12 horas a 4 °C.

Mantecar y reservar entre -10/-12 °C.

BAÑO KALINGO

Cobertura Kalingo 65 %.....	1 000 g
Manteca de cacao.....	50 g
Aceite de pepitas de uva.....	150 g

Fundir la cobertura con la manteca de cacao y a continuación añadir el aceite.

Atemperar a 30/35 °C.

CARAMELO PARA HELADO DE VAINILLA

Glucosa.....	625 g
Nata UHT 35 %.....	933 g
Sal.....	6 g
Azúcar.....	625 g
Mantequilla seca 84 %.....	357 g
Vaina de vainilla NOROHY	16 g

Calentar la nata, la vainilla raspada y la sal.

Cocer la glucosa y el azúcar hasta el color deseado después **descocer** con la nata caliente.

Añadir la mantequilla y **batir**.

BAÑO OPALYS VAINILLA

Cobertura Opalys 33 %.....	1 250 g
Manteca de cacao.....	70 g
Aceite de pepitas de uva.....	190 g
Vaina de vainilla NOROHY	48 g

Fundir la cobertura con la manteca de cacao y a continuación **añadir** el aceite.

Añadir la vainilla rajada y raspada

Atemperar a 30/35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

En moldes barritas 90 ml, **escudillar** la nata helada con una manga.

Congelar.

Desmoldar y **bañar** con la cobertura Kalingo.

Mojar en el caramelo avainillado y enseguida en el glaseado Opalys vainilla.