



# Helado Tulakalum

UNA RECETA DE  
L'ÉCOLE VALRHONA

Para 1kg de helado..

## HELADO

215 g Leche entera UHT  
3 g Procrema 5 Bio  
117 g Dextrosa  
**200 g TULAKALUM 75%**  
80 g Azúcar invertido  
50 g Leche desnatada en polvo  
250 g Agua

Calentar la leche, el agua, la dextrosa, el azúcar invertido y el Procrema a 85 °C.  
Verter sobre el chocolate y proceder a la emulsión.  
Mantecar.

