



Helado Caramélia



Christophe Domange

CHEF PASTELERO FORMADOR
VALRHONA

CREMA HELADA CARAMÉLIA 36%

1605 g	Leche Entera
65 g	Leche En Polvo 0 %
95 g	Azúcar
75 g	Azúcar Invertido
150 g	Glucosa Atomizada
50 g	Nata Para Montar 35 %
10 g	Estabilizante De Helados
5 g	Flor De Sal
450 g	CARAMÉLIA 36%
2505 g	Peso total

En una cacerola, calentar la leche a 25 °C, después añadir la leche en polvo 0%. Cuando alcance 30 °C, añadir la sal y 3/4 partes de azúcar con la glucosa atomizada y el azúcar invertido. Cuando alcance 35 °C, añadir la nata para montar. A 45 °C, añadir el resto del azúcar con el estabilizador. A continuación, emulsionar vertiendo progresivamente el líquido caliente sobre la cobertura fundida. Mezclar enérgicamente con una batidora. Pasteurizar todo a 85 °C, después enfriar rápidamente la mezcla a 4 °C. Dejar reposar al menos 12 horas a la misma temperatura. Mantecar y almacenar a -18 °C.

SALSA CARAMELO

115 g	Nata Para Montar 35 %
115 g	Leche Condensada Dulce
150 g	Azúcar
150 g	Glucosa
1	Vaina De Vainilla
530 g	Peso total

Realizar un caramelo en seco con el azúcar. Añadir la glucosa después, descocer con la mezcla nata y leche condensada azucarada anteriormente calentada con la vainilla. Llevar ligeramente a ebullición después reservar en la nevera.

CARAMELO TOFFEE

150 g	Leche Entera
200 g	Azúcar
75 g	Glucosa
200 g	Azúcar
100 g	Mantequilla Salada
1	Vaina De Vainilla
725 g	Peso total

Llevar a ebullición la leche, la vainilla rajada y raspada, la glucosa y los 200 g de azúcar. Realizar con la segunda cantidad del azúcar, un caramelo en seco después descocerlo con la mantequilla salada y la leche avainillada dulce caliente. Cocerlo todo a 158 °C, verter y extender finamente entre dos telas de silicona.

MONTAJE Y ACABADO

Las etapas esenciales del montaje:

Marmolado: Inserción de la crema helada

Marmolado: Inserción de la salsa caramelo

Marmolado: Inserción de los trocitos de toffee y perlas

Marmolado final con ayuda de una lengua pastelera.

Cuando el helado esté mantecado en un cuenco y con una lengua pastelera, marmolar el helado con la salsa caramelo,

trocitos de Toffee y perlas crujientes CARAMÉLIA.

Moldear u opcionalmente verter en recipiente.