

SANDWICH HELADO HAYU

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
HELADO HAYU Y VAINILLA		
Leche Entera	609 g	Unir los ingredientes líquidos en un recipiente hondo.
Crema de Leche	166 g	
Leche en Polvo Descremada	40 g	Mezclar con un batidor los ingredientes secos en otro recipiente.
Dextrosa	30 g	
Miel de abejas	40 g	Adicionar los secos a los líquidos en forma de lluvia y en la medida que se hace, licuar con una mixer de inmersión.
Sacarosa	120 g	
Neutro	5 g	Madurar por 12 horas en nevera (opcional). Mantecar.
Pasta de vainilla	5 g	
Harina de coca	7 g	
		Extraer a -9°C, estabilizar en el congelador. Dar forma en un molde disponiendo el relleno de frutos rojos.
		T° Servicio: -11°C



Por: ELVIRA MARTÍNEZ Y SANTIAGO OTERO
@LABGatoDumas

<p>GALLETAS DE CANCHARINA Harina de Trigo Cancharina Mantequilla de coca Azúcar Pulverizada Yemas de huevo Esencia de vainilla Sal</p>	<p>200 g 100 g 200 g 100 g 80 g 10 g 1 g</p>	<p>Técnica Sablage. Tamizar la harina con la sal. Incorporar la mantequilla fría cortada en cubos y la cancharina y trabajar con la ayuda de un cornette plástico. Darle textura arenosa con las manos hasta que queden gránulos pequeños. Agregar el azúcar e incorporar bien.</p> <p>Agregar las yemas y la esencia y unir la preparación con la ayuda del cornette. Volcar la preparación sobre la mesa y realizar la técnica de fresage con la palma de la mano. Repetir la operación de dos a tres veces.</p> <p>Estirar la masa entre dos hojas de papel parafinado hasta lograr 5 mm de grosor. Enfriar muy bien.</p> <p>Cortar la masa fría del tamaño requerido y llevar al horno a 180°C hasta dorar.</p>
<p>RELLENO DE FRUTOS ROJOS Fresas Frescas Mora de Castilla Azúcar Ácido Cítrico</p>	<p>100 g 100 g 100 g 1 g</p>	<p>Licuar las fresas y las moras, tamizar y cocinar con el azúcar. Adicionar ácido cítrico.</p> <p>Moldear y Congelar.</p>