

Helado de avellana

Ingrédients

- 200g de leche
- 200g de crema (1)
- 200g de crema (2)
- 130g de puré de avellana (puede hacerlo en casa, solo tiene que mezclar avellanas tostadas hasta obtener un puré. De lo contrario, puede encontrarlo en el comercio, fácilmente en tiendas o en la sección de productos orgánicos)
- 75g de azúcar
- 50g de yemas de huevo (aproximadamente 3 yemas de huevo)
- 2 cucharadas de miel
- 3g de estabilizador
- 5g de glucosa en polvo

Préparation

1. El helado de avellana, mi favorito.
2. así que era normal que terminara por ofrecerles una receta para este delicioso postre.
3. Tan simple de hacer como todos los helados, a base de crema inglesa, su calidad y su sabor dependerán sobre todo de las avellanas que tenga a disposición si hace usted mismo su puré de avellana, o de la puré de avellana que encuentre.
4. Ingredientes: de leche de crema (1) de crema (2) de puré de avellana (puede hacerlo en casa, solo tiene que mezclar avellanas tostadas hasta obtener un puré.
5. Estos ingredientes permiten tener un helado menos duro y más cremoso después de unos días en el congelador, especialmente en los congeladores domésticos, pero por supuesto puede hacerlo sin ellos, solo tendrá que sacar el helado con antelación para poder disfrutarlo.
6. Receta: Bata las yemas de huevo con el azúcar, luego agregue la leche y la crema (1), así como los ingredientes opcionales.
7. Cocine como una crema inglesa, hasta 84°C, luego agregue el puré de avellana.
8. Deje enfriar la crema hasta 30°C, luego monte la crema (2) a punto de nieve.
9. Incorpore la crema batida a la crema inglesa, luego coloque la mezcla en el refrigerador.
10. Cuando la crema esté bien fría, viértala en su sorbetera y déjela durante aproximadamente 30 a 40 minutos (todo depende de la consistencia que vea y del manual de su sorbetera) antes de verterla en un recipiente y ponerla en el congelador.