

Helado de azahar y pistacho

Ingrédients

- 400g de leche entera
- 100g de azúcar
- 80g de glucosa en polvo
- 5g de estabilizante para helado
- 10g de agua de flor de azahar (ajustar según la que uses)
- 300g de crema líquida entera

Préparation

1. Ya estamos en agosto, ¡ya era hora de proponerte una primera receta de helado!
2. Cuando te hice la pregunta sobre la receta que querías en Instagram hace unas semanas, me pidieron varias veces el helado de flor de azahar, ¡así que aquí está !
3. Le añadí pistachos triturados que añaden textura además del sabor que combina tan bien con la flor de azahar, pero es opcional, también puedes hacer este helado muy simple.
4. Material: Utilizo la heladera Kenwood adecuada para mi robot chef titanium.
5. Ingredientes: Utilicé los pistachos triturados de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. Utilicé el agua de flor de azahar Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Calienta la leche.
8. Mientras tanto, mezcla el azúcar, la glucosa y el estabilizante.
9. Agrégalos a la leche caliente y calienta suavemente la mezcla hasta que el azúcar se haya disuelto por completo.
10. Añade la flor de azahar.
11. Filma la mezcla en contacto y déjala enfriar completamente en el refrigerador.
12. Luego, monta la crema líquida en chantilly, y agrégala delicadamente a la mezcla anterior.
13. Vierte la mezcla en tu heladera y déjala funcionar hasta obtener un helado.
14. Cuando el helado empiece a estar listo, añade los trozos de pistachos poco a poco.
15. Disfrútalo inmediatamente, o consérvalo en un recipiente hermético en el congelador (en este caso, sácalo del congelador alrededor de 15 a 20 minutos antes de degustar) y ¡disfruta!