

Helado stracciatella

Ingrédients

- 300g de crema líquida entera
- 400g de leche entera
- 100g de azúcar
- 80g de glucosa en polvo
- 100g de chocolate negro
- 5g de estabilizante para helados

Préparation

1. Helado stracciatella... ¡Este sabor es uno de los más populares, y por buenas razones!
2. Un helado fior di latte, sin huevos, al cual he añadido un poco de vainilla aunque no es obligatorio, adornado con virutas de chocolate crujientes para más placer.
3. Es una receta realmente fácil, como a menudo en mis recetas de helado he utilizado glucosa en polvo y estabilizante, dos ingredientes que se encuentran fácilmente en tiendas especializadas o en internet y que permiten tener un helado más cremoso y que se conserva más tiempo.
4. Si no los tienes, puedes retirar la glucosa aumentando la cantidad de azúcar y agregando un poco de miel neutra.
5. Material: Uso la sorbetera Kenwood adaptada a mi robot chef titanium.
6. Ingredientes: He utilizado el chocolate Caraïbes de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en toda la web (afiliado).
7. He utilizado polvo de vainilla de Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en toda la web (no afiliado).
8. Calienta la leche con la vainilla.
9. Paralelamente, mezcla el azúcar, la glucosa y el estabilizante.
10. Agrégales a la leche y calienta suavemente hasta la disolución del azúcar.
11. Cubre la mezcla con film transparente y enfríala totalmente en el refrigerador.
12. Luego, monta la crema líquida en chantilly y añádela delicadamente a la mezcla enfriada.
13. Vierte la preparación en la sorbetera.
14. Paralelamente, derrite el chocolate suavemente.
15. Cuando el helado empiece a tomar consistencia, vierte el chocolate en hilo continuo en ella mientras sigue girando la sorbetera.
16. El chocolate se cristalizará al contacto con el helado y formará las famosas virutas de chocolate características del helado stracciatella.