

Cómo hacer Helado mantecado

Escrito por GAVCAT

Jueves 18 de Agosto de 2011 19:49 - Última actualización Domingo 05 de Agosto de 2012 11:29

Ingredientes necesarios:



1 litro de leche,

1 rama de canela,

un trozo de cáscara de limón,

6 yemas,

2 cucharadas de maizena,

300 gr. de azúcar,

30 gr. mantequilla.

Preparación

Infusiona la leche con la canela y la cáscara de limón, a fuego lento. Una vez ha cocido unos

Cómo hacer Helado mantecado

Escrito por GAVCAT

Jueves 18 de Agosto de 2011 19:49 - Última actualización Domingo 05 de Agosto de 2012 11:29

minutos, retira la canela y la cáscara de limón.

Aparte bate con las varillas la mezcla de yemas, azúcar, maizena y la mantequilla. Vierte sobre la leche templada, acerca a fuego suave removiendo sin parar hasta que alcance el “**punto de rosa**”, que es cuando la crema cubre el dorso de la cuchara. Es muy importante que no hierva, ya que se cortaría la crema.

Una vez alcanzado el punto justo de espesor, se **pasa por el chino** o colador fino y se deja enfriar sobre un recipiente con hielo. Al enfriar la crema con rapidez se consigue un efecto de esterilización similar a la pasteurización.

Se pone a helar en el congelador o heladora. Si no tienes heladora hay que batir de vez en cuando la crema para evitar la cristalización. Si quieres, a medio helar, puedes añadir dos claras a punto de nieve, para que quede más cremoso (opcional).

Cómo hacer Helado mantecado

Escrito por GAVCAT

Jueves 18 de Agosto de 2011 19:49 - Última actualización Domingo 05 de Agosto de 2012 11:29
