

Helado de stracciatella

Ingredientes

Para un tanque de 900 ml aproximadamente

350 ml de leche a medio escabeche (o entero, es mejor)
150 ml de crema líquida entera
100 g de azúcar de lanzadores
1cs de jarabe de glucosa
1 cápsula de vainilla muy deliciosa
100 g de chocolate negro (aproximadamente 100 g pero depende de los gustos)

Preparación

Divida la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspe la pulpa con un cuchillo. Sumerja la pulpa y la vaina vacía en la crema.

Agregue el azúcar y la glucosa y luego hierva. Deje infundir durante diez minutos cubiertos y luego retire las vainas vacías.

Mezcle la crema perfumada con leche. Manténgase en el refrigerador en un recipiente hermético durante varias horas (aún mejor si una noche).

Al día siguiente, vierta la preparación en el sorbético y, simultáneamente, derrita el chocolate en una caldera doble. Tan pronto como el hielo se toma ligeramente, vierta suavemente el chocolate en una red, en varias veces, mientras que el sorbético gira (el chocolate se congelará). Las virutas se formarán así. Manténgase en el congelador antes de servir.

NB: La adición de glucosa es opcional, pero es una verdadera ventaja tener hielo cremoso. De hecho, la glucosa reduce la temperatura de congelación de un helado (al igual que el azúcar) pero sin agregar una potencia o sabor dulce (la miel haría lo mismo pero tiene sabor). Se usa en la industria agroalimentación y no sería bueno para la salud, pero eso es como todo, no debe comerlo con exceso. Si haces muchas cosas caseras y comes pocos productos industriales, no seas una mala conciencia de usarlo en helados y pasteles como este honoré de vez en cuando.