

helado de stracciatella

Ingredientes

Para un tanque de aproximadamente 900 ml

- 350ml de leche semidesnatada (o mejor entera)
- 150ml de nata líquida entera
- 100 g de azúcar en polvo
- 1 cucharada de jarabe de glucosa
- 1 vaina de vainilla muy pulposa
- 100g de chocolate negro (unos 100g pero depende del gusto)

Preparación

Parte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspa la pulpa con un cuchillo. Sumergir la pulpa y la vaina vacía en la nata.

Añade el azúcar y la glucosa y lleva a ebullición. Dejar en infusión unos diez minutos tapado y luego retirar las vainas vacías.

Mezclar la nata aromatizada con la leche. Guárdelo en el refrigerador en un recipiente hermético durante varias horas (mejor si es toda la noche).

Al día siguiente, vierte la mezcla en la heladera y, al mismo tiempo, derrite el chocolate al baño María. Tan pronto como el helado esté ligeramente cuajado, rocíe lentamente el chocolate, en varias tandas, mientras la máquina para hacer helados está funcionando (el chocolate se cuajará). Así se formarán las virutas. Mantener en el congelador antes de servir.

Nota: añadir glucosa es opcional, pero es una verdadera ventaja para un helado suave. De hecho, la glucosa reduce la temperatura de congelación del helado (al igual que el azúcar) pero sin añadir dulzor ni sabor (la miel haría lo mismo pero tiene sabor). Se utiliza en la industria alimentaria y no sería bueno para la salud pero eso es como todo, no debes comerlo en exceso. Si haces muchas cosas caseras y comes pocos productos industriales, no tengas mala conciencia por utilizarlo de vez en cuando en helados y repostería como este Saint Honoré.