

## Helado de vainilla, mango y frambuesa

Por **JORDI FARRÉS**  
SWEETS MASTER

### Ingredientes

- **510g.** Leche entera
- **235g.** Nata 35% m.g.
- **70g.** Yema pasteurizada
- **40g.** Leche en polvo desnatada 1% m.g.
- **120g.** Dextrosa
- **90g.** Azúcar
- **C.S.** Estabilizante para helados de crema
- **1.** Vaina de vainilla
- Cobertura de chocolate blanco
- **Frambuesa entera Ingredíssimo (ref.608203)**
- **Mango Crunch Ingredíssimo (ref.608301)**
- **Frambuesa Crunch Wetproof Ingredíssimo (ref.608351)**
- **Aciano deshidratado Ingredíssimo (ref.608653)**

### Proceso

1. Calentar a 40°C la leche, la nata, las yemas, la leche en polvo y la dextrosa.
2. Añadir el azúcar mezclado con el estabilizante para helados.
3. Cocer suave al baño maría hasta los 83°C.
4. Retirar del calor y volcar en un recipiente para frenar la subida de temperatura.
5. Abrir la vaina de vainilla natural por la mitad y raspar el interior total de la pulpa. Añadirla en el recipiente con la mezcla anterior y pasar por túrmix.
6. Añadir el resto de la vaina de vainilla entera y tapar con plástico a piel.
7. Dejar madurar en refrigeración durante 12 horas.
8. Mantecar el helado en la máquina y extraerlo directamente en una manga de plástico.
9. Agregar en el interior de los moldes de helado unas Frambuesas enteras y Mango Crunch.
10. Dosificar el helado en los moldes. Una vez llenos, alisar la superficie para llevar al congelador.
11. Desmoldar y bañar con cobertura de chocolate blanco fundido.
12. Decorar esparciendo Aciano deshidratado, Mango Crunch y Frambuesa Crunch Wetproof.