



# HELADO CON LECHE

## Ingredientes (para 1 Kg-1L de helado)

- Crema de leche (nata): **240 g**
- Leche desnatada: **530 g**
- Leche desnatada en polvo: **49 g**
- Azúcar: **120 g**
- Goma de garrofín: **6 g** (2 cucharitas rasas)
- Sabor y color: **vainilla, cacao...** al gusto.

Lo fundamental a la hora de conseguir un buen helado en casa es añadir **goma de garrofín** para impedir la formación de cristales de hielo y la consiguiente pérdida de volumen cuando lo mantenemos unos días en el congelador, y así tener esa **textura cremosa característica del helado**.



## Elaboración

Mezclar la goma de garrofín con el azúcar y la leche en polvo. Si vamos a hacer helado de sabores, en este paso mezclaremos el cacao, o el extracto de vainilla, o el sabor que deseemos.

Por otro lado, calentamos la leche hasta unos 40°C (calentamiento suave). Una vez atemperada, añadimos la mezcla de ingredientes secos mientras calentamos, la adición ha de hacerse poco a poco removiendo constantemente con unas varillas hasta una temperatura de 80°C-85°C. Debe permanecer a esta temperatura durante unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, dejamos enfriar tapando el cazo, primero a temperatura ambiente y después lo llevamos a la nevera toda la noche.

Ponemos la nata bien fría en un bol que esté bien frío y la semi-montamos (cuidado con no pasarse y que quede muy dura). Añadimos la nata semi-montada a la mezcla del día anterior con movimientos envolventes, en un recipiente frío, y lo metemos al congelador. Si no tenemos heladora podemos hacerlo manualmente, removiendo y batiendo con unas varillas o un tenedor a intervalos regulares, mientras se congela.

Si tenemos heladora lo vertemos en la heladora y en unos 15 minutos ya tenemos un helado estupendo y cremoso.



**CAROB S.A.**  
FOOD STABILIZERS

[www.carob.es](http://www.carob.es)