

HELADOS

La base de los helados es grasa y frío. Así es que procuramos tener siempre en el congelador leche ideal (congelada en cubiteras) y nata congelada, así como las claras que nos sobren las congelamos individualmente.

Ejemplo: Helado de chocolate= fundir el chocolate en la Thermomix a 40 ° añadir leche ideal congelada o nata congelada y una clara congelada. Exquisito.