

Helados

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:54

Actualizado: 30/04/2018 20:04

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/helados.pdf>

HELADOS

Los helados destacan por su cremosidad y los sorbetes por su textura levemente crujiente. Ambos son apreciados por su dulce frescor y forman parte de los postres más consumidos en todo el mundo. Son, junto con los granizados, miembros de una misma familia, aunque cada uno son sus peculiaridades y características propias que los hacen aptos para todos los públicos.

Tipos y Variedades

Helado



Su base es una crema pastelera o inglesa, es decir, una natilla a la que se añade un aroma o un puré de frutas y que se solidifica por efecto del frío. Para obtener la textura adecuada se necesita una heladora.



"Biscuit"

cristalizan al congelar.

Los *biscuit* helados son el resultado de la mezcla de huevos, nata y el sabor elegido, bien batidos en crudo, a los que se añaden las claras a punto de nieve. No precisan heladora, ya que se

Bombas Heladas



Se preparan en moldes semiesféricos. Consisten en capas concéntricas de helado de diferentes sabores, en cuyo interior se coloca una compota de frutas o mermelada. Se suelen recubrir con una fina capa de chocolate.