



HELADO DE YOGUR



Ingredientes

- 368g Yogur entero natural
- 172g Leche entera
- 26g Nata 35% MG
- 20g Leche en polvo desnatada LPD
- 11g Dextrosa
- 98g Sacarosa
- 6g Neutro crema (Estabilizante)

Preparación

- Mezclar Leche y nata, incorporar la leche en polvo y la dextrosa previamente mezclados.
- Calentar la mezcla a 40°C e incorporar el estabilizante previamente mezclado con un poco de azúcar, y el resto de esta.
- Mezclar-triturar y calentar a 85°C.
- Abatir y dejar madurar 12 horas
- Mezclar el yogur y congelar a -25°C en contenedor de Rowzer.



HELADO DE YOGUR