



Base de helado de casis

Ingredientes:

LECHE	300 ML	AZÚCAR	150 G
NATA	200 ML	CASIS CENTRIFUGADO	300 G
YEMAS	140 G		

Ingredientes		Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Yemas	140 g	Poner en la cuba	 85°C	R-Mix 150 rpm	16 min	Cerrado	Probar y rectificar la sazón.
	Azúcar	150 g						
	Zumo de casis	300 g						
	Leche	300 ml						
	Nata	200 ml						
2	Frutas rojas		Enfriar y batir en la sorbetera	—				



CONSEJO DEL CHEF

Se puede reemplazar los casis por grosellas o frambuesas. También se puede utilizar casis centrifugado, en cuyo caso se necesitan 300 g de pulpa de casis y hay que anular la etapa 2. Añadir el casis, la leche y la nata directamente.