

Helado de crema de fresas



Ingredientes

- 250 cc de leche
- 2 yemas
- 50 gr de azúcar
- 10 gr de mantequilla
- Vainilla y piel de limón
- 80 gr de azúcar glas
- 600 gr de fresas sin pedúnculo, cortadas a trozos y congeladas
- 50 gr de azúcar invertido (opcional) o azúcar glas
- 50 gr de virutas o chips de chocolate
- 200 gr de fresas
- 1 cucharada de azúcar glas
- 1 cucharada de zumo de limón

Preparación

Reunir en un bol las fresas cortadas a cuadros, el azúcar y zumo de limón y dejarlo macerar 10-15 minutos.

Extender las fresas u otro tipo de fruta cortada igualmente en una bandeja forrada con papel de horno o film y semi-congelarlas.

Poner los ingredientes de la crema en una cazuela, cocerla a la inglesa y enfriarla completamente.

Triturar las fresas, el azúcar y el azúcar invertido hasta hacer un puré fino, ponerlo en un bol helado, añadir la crema, mezclar y devolver el bol al congelador y mezclar bien cada ½ hora hasta que tenga la textura de helado.

Para servir el helado distribuirlo en bolas en las copas o bols y decorar con unos dados de fresa maceradas y unos hilos del jarabe de la maceración.

Para hacer el helado con el thermomix:

Extender las fresas u otro tipo de fruta cortada igualmente en una bandeja forrada con papel de horno o film y congelarlas al menos 24 horas. Una vez congeladas, pasarlas a una bolsa para congelados y reservar.

Introducir en el vaso la leche, la mantequilla, la mitad del azúcar y programar:

Minutos: 5-6 Temperatura: 100 Velocidad: 1

Mientras tanto blanquear en un bol las yemas y el resto del azúcar. Poner la leche en ebullición, mezclar, colar, devolverla al vaso y programar:

Minutos: 3 Temperatura: 90 Velocidad: 3

Retirar del vaso y dejarla enfriar completamente.

Cuando la crema esté fría, poner en el vaso el azúcar glas, el azúcar invertido y las fresas congeladas y programar:

Segundos: 15 Temperatura: 0 Velocidad: 5

Introducir la espátula por el bocal y remover de derecha a izquierda para conseguir una textura homogénea, cremosa y espesa y programar:

Minutos: 1-2 Temperatura: 0 Velocidad: 5-9

Incorporarle los chips de chocolate, pasarlo a un recipiente y reservarlo en el congelador hasta el momento de servirlo o bien distribuirlo inmediatamente en copas o bols para helado.

Para servir el helado con la textura perfecta es mejor tenerlo todo preparado y, unos momentos o antes de la comida, hacerlo, pasar al congelador y, a la hora de los postres, distribuirlo en bolas a las copas o bols y decorar con unos dados de fresas maceradas y unos hilos del jarabe de la maceración.

