

PALETAS DECORADAS HALLOWEEN

Por Chef Iván España, invitado especial de
nuestros aliados de Procali

Ingredientes

- 360g queso crema
- 500g leche Condensada
- 700 ml leche Evaporada
- 50 ml Vainilla Palapa Roja Deiman
- 500 ml crema Para Batir
- 150g Marqueta Procali Tradicional Blanca
- 140 g Nuez Midget La Tiendita C. Essentials

Para decoración

- 600 ml Hielatto Blanco Procali
- 600 ml Hielatto Imperial Procali
- 10g Colorante Liposoluble naranja
- 10g Colorante Liposoluble morado
- 10 g Colorante Liposoluble verde

Procedimiento

1. Coloca en la licuadora los 180g de Queso Crema, los 350ml de Leche Evaporada, los 250ml de Leche Condensada, los 25ml de Vainilla y los 75g de Marqueta Procali Tradicional Blanco derretido en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso o al baño María cuidando que no entre agua al recipiente, licúa hasta tener una mezcla espesa y cremosa.
2. Monta los 250ml De Crema para batir hasta formar picos suaves; incorporar la Crema a la mezcla de Chocolate Blanco de manera envolvente.
3. Vierte la mezcla en moldes para paleta, inserta una lengüeta de madera al centro y congela toda la noche o por un mínimo de 6 horas (o lo que acostumbre en su fabricante).

Para decorar:

1. Derretimos los 300ml de Hielatto Blanco Procali en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso o al baño maría cuidando que no entre agua al recipiente.
2. Dividimos en diferentes recipientes y pintamos de diferente color con los colorantes liposolubles.
3. Desmoldamos las paletas y cubrimos con Hielatto Blanco y Hielatto Imperial. Con el Hielatto blanco pintado hacemos cucuruchos y decoramos según la temática de Halloween de tu preferencia. Puedes agregar nuez La Tiendita, granillo de chocolate La Tiendita o el topping de tu preferencia a tu decoración.

