



## Frappé de chocolate

Curso de frappé impartido por: Hielatto Imperial-Procali

### Rendimiento

**Dificultad:** Baja

**Tiempo:** 30-40 minutos

**Rendimiento Emprendedor Casero:** 4 vasos

**Rendimiento Operador Profesional:** 8 vasos

### Ingredientes

Cantidad Emprendedor Casero	Cantidad Paletero Profesional	
50 g	100 g	Hielatto Imperial Procali 
50 ml	100 ml	Crema para batir
300 g	600 g	Helado de chocolate
250 ml	500 ml	Leche
100 ml	200 ml	Crema Irlandesa
<b>Decoración</b>		
50 g	100 g	Hielatto Imperial Procali 
200 g	400 g	Crema Batida

\*Essential TIP: para diferenciarte y ofrecer una mayor variedad con un mismo producto, puedes agregar **distintos toppings** a tu frappé: fruta natural, granillo de chocolate o multicolor, nuez, cacahuete granulado, coco rayado... ¡incluso puedes ir un paso más allá en tu creatividad y agregar palomitas caramelizadas o cereales populares!



## Proceso de elaboración

### Paleta

1. Calentamos los 100 ml de Crema Para Batir a punto de hervor, agregamos los 100 ml de Hielatto Imperial Procali dejamos reposar un minuto y mezclamos hasta que se incorporen. Reservamos.
2. Colocamos en la licuadora los 600 g de Helado de Chocolate, los 500 ml de Leche, los 200 ml de Crema Irlandesa y la mezcla de Hielatto con Crema que realizamos en el paso anterior.
3. Licuamos hasta que se integren por completo.

### Decoración

1. Colocamos la mezcla en vasos.
2. Derretimos los 100 g de Hielatto Imperial Procali en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso. Reservamos.
3. Colocamos los 400 g de Crema Batida en una manga pastelera con una duya de estrella y decoramos los vasos con un rosetón de crema. Por último, colocamos garabatos con Hielatto Imperial Procali, ¡y listo!