Paletas Naturales cubiertas con Chocolate

Curso de paletas saludables impartido por: Hielatto Imperial-Procali

Rendimiento

Dificultad Baja

Cantidades Emprendedor Casero: 8 paletas de 90 gramos

Cantidades Paletero Profesional: 80 paletas de 90 gramos

Ingredientes

Cantidad Emprendedor Casero	Cantidad Paletero Profesional	
150 gramos	1.5 kg	Marqueta Procali Premium Blanca 30%
200 gramos	2 kg	Queso Crema
200 ml	2 L	Crema para Batir
30 gramos	300 ml	Aceite de Coco
70 gramos	700 gramos	Nuez Midget (troceada)
70 gramos	700 gramos	Cacahuate Natural
70 gramos	700 gramos	Almendra Fileteada
Decoración		
100 gramos	1 kg	Hielatto Blanco
100 gramos	1 kg	Hielatto Imperial
50 gramos	500 gramos	Coco Rayado
50 gramos	500 gramos	Pistache Sin Sal

*Para decorar también puedes tener diferentes tonos de Gelicolor para colorear tu chocolate Hielatto Blanco

Proceso de elaboración

Paleta

1. En un bowl batimos los 200 ml de Crema Para Batimos hasta que se forme el pico con el globo de la batidora, reservamos.
2. En otro bowl se baten los 200 g de Queso Crema, los 30 g de Aceite de Coco, se derriten los 150 g de Marqueta Procali Premium Blanca 30% de la siguiente manera:
   - En microondas en lapsos de 30 segundos, hasta que esté completamente líquida.

   Posteriormente se agrega a la mezcla de Queso y nuevamente se bate hasta que se integren.

3. A esta mezcla se le agrega la crema batida, con movimientos envolventes hasta su total incorporación.
4. Se le agregan los 70 g de Nuez, los 70 g de Almendra, los 70 g de Cacahuates y removemos hasta que se incorporen.
5. Se llenan los vasitos con la ayuda de una cuchara y se le coloca el palillo de madera, congelamos por 6 horas.

Decoración:

1. Derretimos los 100 g de Hielatto Imperial y/o los 100 g de Hielatto Blanco a baño maría cuidando que no entre agua al recipiente o en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso.
2. Desmoldamos las paletas y cubrimos sumergiendo en la cobertura.
3. Decoramos con toppings de su elección (granillo, pistache, coco rayado, nuez midget, cacahuate granulado...). ¡Y estará lista para disfrutar!