

Paleta pay de limón con cubierta de chocolate



INGREDIENTES:

- 4.5 L Base para helado **LLL Cremosa®**
- 1 Kg Cubierta de **Chococima®**
- 300 mL Jugo de limón
- 3 Paquetes de galleta de vainilla
- 1 Limón rayado
- 200 g Coco rayado
- 200 g Granillo de colores
- 200 g Nueces troceadas

PROCEDIMIENTO:

1. En un recipiente con capacidad de 10 L, agrega 4.5 L de Base para helado **Cremosa®**, jugo de limón e integra la mezcla perfectamente.
2. Licúa la galleta y vierte en la mezcla del paso 1, con el limón rallado.
3. Coloca la mezcla en el molde de paletas y lleva al fabricador a una temperatura entre -20°C y -30°C.
4. Terminado el proceso de fabricación, desmolda las paletas y acomoda en un recipiente para llevar a madurar a un congelador tapa de cofre, a una temperatura entre -20°C y -30°C.
5. Una vez listas las paletas, disuelve en baño maría la cobertura de chocolate **Chococima®** hasta obtener una consistencia líquida. Una vez lista, sumerge la paleta en la cobertura líquida y agrega el topping de tu gusto (coco, granillo o nueces).
6. Disfruta del resultado.