

Tiramisú primavera



INGREDIENTES:

- 9 L Base para helado **Mesclaya®**
- 250 mL Kalhúa
- 500 mL Leche fresca
- 500 mL Ron Coco Malibu
- 80 mL Concentrado de coco
- 2.5 L Base de suave yogur LAMIC®
- 80 mL Concentrado de piña
- 1 Caja de galleta abanico
- 300 g Coco rallado
- 350 g Piña en almíbar

PROCEDIMIENTO:

Parte 1 – Helado de coco:

1. En un recipiente con capacidad de 10L, agrega 5.5 L de Base para helado **Mesclaya®**, Ron Roco Malibú, concentrado de coco, Kahlúa y leche fresca. Integra la mezcla perfectamente.
2. Vacía la mezcla en la garrafa y lleva al fabricante a una temperatura entre -8°C y -12°C, por 22 minutos.
3. Al terminar el proceso de fabricación, vacía el helado en un recipiente y lleva a madurar a un congelador tapa de cofre a una temperatura entre -25°C y -30°C por 24 horas.

Parte 2 – Helado de piña:

1. En un recipiente con capacidad de 10L, agrega 3.5 L de Base para helado **Mesclaya®**, 2.5 L Base suave de yogur Lamic® y concentrado de piña. Integra la mezcla perfectamente.
2. Vacía la mezcla en la garrafa y lleva al fabricante a una temperatura entre -8°C y -12°C por 22 minutos.
3. Al terminar el proceso de fabricación, vacía el helado en un recipiente y lleva a madurar a un congelador tapa de cofre a una temperatura entre -25°C y -30°C, por 24 horas.

Parte 3 – Tiramisú primavera:

1. Una vez listos ambos helados, colocar en un recipiente una capa de helado de coco, una capa de galleta abanico troceada y una capa de helado de piña. Repetir el proceso hasta llenar el recipiente completo.
2. Adorna el helado, listo para servir con los toppings (coco rallado y piña en almíbar) al gusto y... ¡Disfruta del resultado!