

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mia



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

No es fácil encontrar nata con un 36% M.G.  
En su defecto usar la de 35.1% M.G.

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 115 gramos de café expreso (líquido, no en polvo)
- 130 gramos de nata con un 36% M.G.
- 500 gramos de leche entera con un 3'5% M.G
- 5 gramos de gelatina neutra en polvo
- 50 gramos de leche entera en polvo
- 60 gramos de glucosa o azúcar invertido

## Preparación:

### Paso 1

ELABORACIÓN TRADICIONAL -En una cazuela mezclar bien todos los ingredientes sólidos con ayuda de unas varillas. -Añadir el resto de ingredientes, excepto la gelatina, y remover bien con las varillas. -Sin dejar de remover, colocar la cazuela al fuego hasta alcanzar los 90°C, para conseguir la pasteurización del helado. -Añadir la gelatina y seguir removiendo hasta que se haya disuelto completamente. -Volcar la mezcla a una fuente o cuenco, pasándola por el chino para evitar grumos y seguir removiendo unos diez minutos, hasta que baje la temperatura y espese un poco. -Dejar enfriar completamente y meter durante unas horas en la nevera, hasta que alcance los 3°C aproximadamente. -Sacar de la nevera y remover con unas varillas para evitar grumos. -Si se tiene heladera. es el momento de pasarlo a ella. En caso contrario, meter la mezcla al congelador y cada quince minutos batir bien el helado con ayuda de las varillas o una batidora eléctrica para mantecarlo y que quede cremoso y no cristalice. Esta operación hay que repetirla hasta que esté congelado. -Exquisito y ni una "piedrita" de hielo. Buen provecho

### Paso 2

**ELABORACIÓN CON THERMOMIX** -Colocar en el vaso todos los ingredientes excepto la gelatina: 5 minutos, 90°, velocidad 4 -Añadir la gelatina: 2 minutos, 90°, velocidad 4 -Dejar enfriar un poco y cuando haya bajado la temperatura remover: 6 minutos, velocidad 2 ½ -Pasar por el chino a un cuenco, dejar enfriar completamente y meter en la nevera hasta que la temperatura baje a 3°. -Sacar de la nevera y remover con unas varillas para evitar grumos. -Si se tiene heladera. es el momento de pasarlo a ella. En caso contrario, meter la mezcla al congelador y cada quince minutos batir bien el helado con ayuda de las varillas o una batidora eléctrica para mantecarlo y que quede cremoso y no cristalice. Esta operación hay que repetirla hasta que esté congelado. -Exquisito y ni una "piedrita" de hielo. Buen provecho