



## El mejor helado de chocolate y Nutella del mundo!

Chocolate, De verano, Frostings y cremas

### Ingredientes

- 100 gramos de leche para batir o montar (también conocida como crema chantillí, o en España como Nata para montar)
- 150 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 125 gramos de leche
- 125 gramos de crema de leche para batir o montar (también conocida como crema chantillí, o en España como Nata para montar) (aparte de la mencionada anteriormente)
- 50 gramos de yemas de huevo (aproximadamente 2 yemas y media)
- 40 gramos de azúcar
- 200 gramos de Nutella (si se quiere hacer helado de chocolate leer la nota al final)
- Opcional: 5 gramos de polvo de CMC o estabilizante para helados (esto dará una contextura más fuerte al helado, pero no es completamente necesario. El que ven en las fotos se realizó sin estabilizante)
- Opcional, para hacer chips al helado: 100 gramos adicionales de Nutella,

### Preparación

- Es importante recordar que deben colocar el bowl para hacer helados en el congelador durante al menos 15 horas previas a la preparación de su helado (esto es para las personas que usan la Sorbetera KitchenAid. Distintos fabricantes pueden tener distintas indicaciones, asegúrense consultar con el manual de su equipo los aspectos técnicos del mismo).
- Para hacer la crema base, calentar en una olla o cacerola a fuego medio los 100 gramos de crema de leche hasta que comiencen a hervir. Cuando hierva, retirar del fuego y agregar el chocolate cortado en cuadritos. Remover con una espátula de goma hasta que el chocolate se haya fundido completamente con la crema. Apartar esta mezcla.
- En una olla o cacerola aparte, calentar la leche y la crema de leche restante hasta que comiencen a hervir. Mientras esta mezcla hierve, unir las yemas de huevo con el azúcar. Cuando la mezcla de leches haya hervido, retirar del fuego y verter un poco sobre las yemas con azúcar, remover inmediatamente para evitar que las yemas se cocinen y luego agregar la leche restante. Remover hasta incorporar completamente y devolver esta mezcla a la olla o cacerola.
- Volver al fuego removiendo suave pero continuamente con una espátula de goma hasta que la mezcla alcance los 80 grados centígrados. Si no se tiene un termómetro, esto será cuando se sienta ligeramente espesa y densa. El punto en el que está lista la crema es como el que se ve en la foto adjuntada. Siempre debe removerse con una espátula de goma o cuchara de madera para no

incorporar demasiado aire a la mezcla.

- Agregar a la preparación anterior la mezcla de chocolate realizada al principio junto con la Nutella y el CMC o estabilizante (si se va a usar) y remover hasta obtener una mezcla homogénea.
- Colocar en un bowl limpio y seco la mezcla, tapar con film transparente de cocina y llevar a la nevera o refrigerador por al menos 6 horas o hasta que se enfríe completamente.
- Cuando tanto la mezcla base esté fría y el bowl esté congelado, se puede comenzar a preparar el helado. Para esto, verter toda la mezcla previamente realizada en el bowl de helado de la batidora y remover (en velocidad 1 o Stir) por 25 minutos. No se preocupen si no observan que el helado se vea completamente duro, en esta fase se produce un helado de contextura suave que se endurecerá posteriormente en el congelador.
- Si desean agregar chips de Nutella, cuando falten 2 minutos para terminar de remover su helado coloquen la Nutella por cucharaditas poco a poco mientras el helado se sigue removiendo, esta Nutella no se incorporará completamente con la mezcla y dejará swirls de la crema que posteriormente se congelarán y dejarán una textura crunchy al helado.
- Al terminar de remover, verter la mezcla en un envase que sea ancho y largo (pero no demasiado alto), cubrir con film plástico transparente de cocina y llevar al congelador por al menos 8 horas o durante toda la noche para que el helado se endurezca. Al pasar este tiempo puede servirse de la forma deseada.
- Notas: \*Si no se tiene Nutella, puede hacerse helado de chocolate. Para esto, sustituir los 200 gramos de Nutella agregando 100 gramos más de chocolate oscuro en la mezcla que se realiza al comienzo de la receta.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/619>