Nieve cremosa de mango



TIEMPO
20 min + 8 hrs congelación

RENDIMIENTO
1 L

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 500 g de crema para batir
- ◯ 1 cdita (4 g) de Goma CMC ENCO
- ◯ 7–8 ml de Concentrado de Mango ENCO
- ◯ 2 g de Color Blanco Plus ENCO
- ◯ 1 mango natural, picado en cubos pequeños
- ◯ 5–6 mangos naturales

PROCEDIMIENTO

Helado:

1. Bate la crema para batir a velocidad alta hasta que aumente ligeramente su volumen, cuidando de no sobrebatir.
2. Agrega la leche condensada, la Goma CMC ENCO y el Concentrado de Mango ENCO.
3. Bate a velocidad baja únicamente hasta integrar.
4. Incorpora los cubos de mango natural y mezcla suavemente con una espátula para distribuirlos por toda la preparación.
5. Refrigera o congela la mezcla durante 8 horas como mínimo, hasta que el helado esté completamente firme.

Presentación en cáscara de mango:

1. Lava los mangos y corta cuidadosamente una parte de la fruta para obtener una abertura amplia.
2. Retira la pulpa procurando conservar la cáscara intacta.
3. Corta parte de la pulpa en cubos pequeños y resérvala para incorporar al helado o decorar.
4. Una vez congelado, coloca el helado dentro de las cáscaras de mango.
5. Decora con trozos de mango natural y sirve.