

RECETARIO

Ice Cake

RECETAS DE HELADO PARA TODO EL AÑO

Brownie y Amarenas



Crema Catalana



Yogurt



Mil Hojas Gianduja Blanca



Black Forest



Pasticcera y Manzana



Caramelo Crumble



Coco y Choco Blanco



Mil Hojas



RECETA ICE CAKE BROWNIE

Ingredientes Helado:

- 1 un *Ready Choco Classico*
- 800 g *Cobertura Ratzenburg Chips Dark 70%*
- 2,5 l leche entera (líquida)
- 150 g *Smuter*
- 5 g sal

Ingredientes Brownie:

- 500 g *Tortino/Coulant gluten-free*
- 250 g huevo
- 60 g *Smuter*
- 35 g nueces pecanas troceadas
- 5 g Sal

Montaje:

- *Variegó Amarena*
- *Gelatella Pralinwhite*

Preparación:

1. Mezclar la cobertura junto con el *Ready Choco Classico* y añadir la leche a 85°C junto con la sal y el *Smuter*. Homogeneizar bien todos los ingredientes y dejar reposar 30 minutos. Mantecar.
2. Para hacer el brownie, mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria a media velocidad 4 minutos. Llenar moldes rectangulares (22 x 16 x 4) a la mitad de su capacidad.
3. Cocer a 180° C aproximadamente durante 20 a 25 minutos. Dejar enfriar el brownie y cortar en trozos de 2cm x 2cm.
4. A la salida del helado ir añadiendo el brownie y el *Variegó Amarena* junto con la *Gelatella Pralinwhite*. Decorar con más trozos de brownie y terminar con *Variegó Amarena* y *Gelatella Pralinwhite*.

Ver video completo: [Demostración ICE CAKE: Brownie](#)



RECETA ICE CAKE CREMA CATALANA

Ingredientes Helado:

- 1 l leche entera (líquida) caliente
- 50 g *Novarcon 50*
- 20 g leche polvo 1%
- 15 g dextrosa
- 120 g nata 35%
- 200 g azúcar
- 60 g *Pasta Crema Catalana*

Ingredientes Bizcocho:

- 1 kg *Bisquisit gluten free*
- 12 huevos
- 450 g aceite girasol
- 160 g *Smuter*

Montaje:

- *Variegó Caramelo*

Preparación:

1. Calentar la leche a unos 70-80°C y añadir el resto de ingredientes previamente mezclados (excepto la nata). Mezclar con la túrmix en velocidad media alta. Por último, añadir la nata y dejar reposar unos 30 minutos antes de mantecar.
2. Poner los ingredientes del bizcocho en una planetaria y batir durante aproximadamente 3-4 minutos a velocidad alta. Llenar los moldes a 3/4 de su capacidad y cocer a 180°C durante 15 minutos aproximadamente. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo del tipo de horno.
3. A la salida del helado de la máquina, vetear con *Variegó Caramelo* e ir añadiendo trozos de *Bisquisit*, hacerlo en varias capas. Reservar para la decoración los trozos más grandes de *Bisquisit*. Finalizar con *Variegó Caramelo*.



RECETA ICE CAKE YOGURT

Ingredientes Helado:

- 1000 g base blanca
- 50 g Yogurt 50

Montaje:

- C/s *Variegó Mango Maracuyá*
- C/s *Variegó Macao*
(*Stracciatela*)

Ingredientes Cake de Yogurt:

- 500 g *Ready Cake Yogurt gluten-free*
- 225 g agua
- 200 g aceite de girasol
- 80 g *Smuter*

Preparación:

1. Calentar la base blanca a unos 40°C y mezclar bien los ingredientes con la ayuda de una batidora. Dejar reposar 20 minutos antes de mantecar.
2. Para el cake, mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria a media velocidad durante 3-4 minutos. Llenar en moldes a 3/4 de su capacidad y hornear a 180°C durante 20-22 minutos.
3. Enfriar y cortar en dados, reservar triángulos para la decoración.
4. A la salida del helado de la máquina, vetear con *Variegó Mango-Maracuyá* y *Macao* e ir añadiendo trozos de *Ready Cake Yogurt*. Hacerlo en varias capas.
5. Decorar con los triángulos de *Ready Cake* y con *Variegó Mango-Maracuyá* y *Macao*.



RECETA ICE CAKE MIL HOJAS GIANDUIA BLANCA

Ingredientes Helado:

- 2,5 l leche caliente
- 1 un *Ready Choco Bianco*
- 800 g *Cobertura Blanca Lubeca Schok Weiss Chips 33%*
- 250 g *Pasta Avellana Extra*

Montaje:

- Una lámina de hojaldre fresco
- *C/s Variegó Nocciolwhite*
- *C/S Variegó Nocciolcao*

Preparación:

1. Hornear la lámina de hojaldre en horno precalentado a 200°C durante unos 20min aproximadamente.
2. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Mezclar el Ready Choco Bianco y la cobertura y añadir la leche muy caliente. Mezclar con la ayuda de una túrmix a velocidad rápida.
4. Añadir la Pasta Avellana, reposar 30 minutos y mantecar.
5. Intercalar helado, Nocciolwhite y láminas de hojaldre (previamente cortadas) en capas.
6. Decorar con Nocciolwhite y Nocciolcao (Ver video [Decoración corazones](#)).



RECETA ICE CAKE BLACK FOREST

Ingredientes Sacher:

- 350 g *Sacher-Spezial Mix*
- 180 g Huevo
- 80 g *Smuter*
- 5 g sal
- 2 cda licor Kirsch (opcional)

Ingredientes Helado:

- 1 und *Ready Choco Bianco*
- 3 l leche entera líquida
- 1 kg *Cobertura Chocolate Blanco Lubeca Schok Weiss Chips 33%*

Montaje:

- *Variegó Amarena*
- *Ciliegie Amarenate*

Preparación:

1. Para preparar la Sacher, mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria a velocidad rápida durante 5 minutos, llenar los moldes a 3/4 de su capacidad y cocer durante aproximadamente 25 minutos a 180°C. Enfríar y cortar en dados.
2. Para preparar el helado, mezclar la cobertura junto con el Ready Choco Bianco y añadir la leche a 85°C. Disolver bien y mantecar.
3. Montaje: A la salida del helado ir añadiendo trocitos de Sacher y vetear con Variegó Amarena. Reservar trozos grandes de Sacher para la decoración junto con Variegó Amarena y Ciliegie Amarenate.

Ver video completo: [Demostración ICE CAKE: Black Forest](#)



RECETA ICE CAKE PASTICCERA Y MANZANA

Ingredientes Helado:

- 1 l base blanca
- 80 g *Pasta Crema Pasticcera*

Ingredientes Crumble:

- 1000 g *Murbella gluten-free*
- 500 g mantequilla

Ingredientes Manzana:

- 300 g *Fruchtitop Manzana*
- 80 g azúcar
- 20 g mantequilla
- c/s canela en polvo

Preparación:

1. Para preparar el helado, mezclar bien los ingredientes con la ayuda de una túrmix y dejar reposar 20 minutos antes de mantecar.
2. Para preparar la manzana, caramelizar el azúcar, añadir el Fruchtitop Manzana y calentar de nuevo (se habrá enfriado el azúcar). Una vez mezclado, añadir la canela y la mantequilla pomada, remover sin calentar y dejar enfriar.
3. Para el crumble, mezclar en una batidora con la pala la mantequilla fría cortada en dados y la Murbella gluten-free durante 5 minutos. Expandir y cocer a 180°C durante 20 minutos. Una vez frío y aplicar.
4. Montaje: A la salida del helado ir añadiendo el topping de manzana asada (a temperatura refrigerada) y el crumble, dejar en la parte superior sin mezclar con el topping. Decorar con crumble y ramas de canela, espolvoreando opcionalmente canela en polvo.



RECETA ICE CAKE CARAMELO CRUMBLE

Ingredientes Helado:

- 900 ml base blanca
- 100 ml leche entera líquida
- 80 g *Pasta Crema Caramel Salé*

Ingredientes Crumble:

- 280 g *Mürbela gluten-free*
- 2 yemas de huevo
- 50 g *Smuter*
- 10 g sal
- 50 g azúcar glass
- 200 g mantequilla

Preparación:

1. Para preparar el helado, mezclar bien los ingredientes con la ayuda de una túrmix y dejar reposar 20 minutos.
2. Para el crumble, hacer pomada la mantequilla y añadir las yemas de huevo y la sal, mezclar con la pala en la batidora planetaria e ir añadiendo los demás ingredientes. Con la ayuda de las manos sacar la mezcla y amasar durante tres minutos, poner sobre un papel de horno y encima la mezcla. Superponer otro papel de horno.
3. Con la ayuda de un rodillo estirar la pasta sable hasta que esté fina, hornear a 180°C durante aproximadamente 13-15 minutos, cortar y dejar enfriar.
4. Montaje: A la salida del helado, intercalar el helado y la pasta sable por capas.



RECETA ICE CAKE COCO DI SULÚ

Ingredientes Helado:

- 1 l leche entera líquida
- 50 g Base *Novarcon 50*
- 20 g dextrosa
- 20 g leche polvo 1%
- 110 g nata 35%
- 120 g *Coco Di Sulú*

Ingredientes Cake:

- 500 g *Ready Cake Cocco di Sulú*
- 225 g agua
- 200 g aceite de girasol
- 80 g *Smuter*
- C/s canela en polvo

Montaje:

- C/s *Gelatella Pralinwhite*

Preparación:

1. Para el bizcocho, mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria a media velocidad durante 3-4 minutos, hornear en bandejas de horno cubiertas con papel encerado a 180°C durante 18-20 minutos aproximadamente. Enfriar a temperatura ambiente y cortar en planchas a la medida de la cubeta. Reservar la parte restante del cake y luego integrarla con el helado.
2. Para el helado, calentar la leche a 70-80°C y añadir el resto de ingredientes (previamente mezclados) poco a poco mezclando con la túrmix en velocidad media/alta. Por último, añadir la nata y dejar reposar unos 30 minutos antes de mantecar
3. Montaje: A la salida del helado, intercalarlo con capas de bizcocho (se puede ir incorporando los restos de bizcocho) y *Gelatella Pralinwhite*. Finalizar con una capa de *Gelatella Pralinwhite*.



RECETA ICE CAKE MIL HOJAS

Ingredientes:

- 1 l base blanca
- 80-100 g *Pasta Crema Pasticcera* (3306505)
- Dos láminas hojaldre fresco
- C/s *Bienex* (1440042)

Preparación:

1. Espolvorear Bienex y hornear las láminas de hojaldre en el horno precalentado a 200°C durante unos 20min aproximadamente.
2. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Añadir la Pasta Crema Pasticcera a la base blanca y batir a velocidad rápida con la ayuda de una túrmix.
4. Dejar reposar 10 minutos y mantecar.
5. Intercalar helado con láminas de hojaldre (previamente cortadas) por capas y decorar con azúcar en polvo antihumedad.

