

# HELADO DE CREMA DE YOGUR NATURAL EL CASTILLO CON MACEDONIA DE FRUTAS Y SOPA DE MARÍA LUISA.

Ingredientes para 15 personas:

Helado de crema de yogur natural

275 g **Nata para montar UHT 35% MG El Castillo**

750 g **Crema de Yogur Natural El Castillo**

5 g Ginebra

20 g Yogur en polvo

(opcional)

40 g Dextrosa

120 g Estabilizante Prosorbet

15 g Glicerina

Infusión fría de María Luisa, azúcar al gusto

Macedonia de frutas

Fresas

Mangos

Kiwis

Emplatado:

Dentro de la copa adecuada colocar la macedonia de frutas naturales. Sobre la macedonia verter la infusión de María Luisa hasta cubrir los dados de fruta. Colocar una quenelle de helado de Crema de Yogur Natural.

Decorar con unas hojas de María Luisa.

Proceso Helado de Crema de Yogur natural El Castillo:

1. Mezclar todos los ingredientes con ayuda de un brazo triturador. Llenar el molde previamente forrado con papel de aluminio y cocer 29 min. a 170°C.
2. Dejar macerar durante 8 horas en nevera.
3. Pasar por la heladora.

Proceso Macedonia de frutas:

1. Cortar brunoise de todas las frutas y reservar.

