

WILLIAMS SONOMA

Paleta Helada

INGREDIENTES:

- 250 g Frambuesas
- 200 g Azúcar
- 30 g Jugo de limón
- 480 mL Crema p/ batir
- 160 g Leche condensada
- 5 g Vainilla
- 300 g Chocolate semiamargo
- 30 mL Aceite de olivo
- 30 g Pistacho

PREPARACIÓN:

MERMELADA DE FRAMBUESA

1. Colocar las frambuesas, el azúcar y el jugo de limón en una cacerola.
2. Cocinar a fuego medio moviendo ocasionalmente.
3. Cuando comience a hervir, bajar ligeramente el fuego y cocinar 10-15 minutos hasta que espese.
4. Triturar ligeramente con cuchara si se desea una textura más fina.
5. Dejar enfriar completamente y reservar.

BASE CREMOSA

1. Colocar la crema en un bowl frío.
2. Batir hasta obtener picos suaves.
3. Incorporar la leche condensada y la vainilla con movimientos envolventes.
4. Mezclar hasta obtener una crema homogénea y aireada.

ARMADO DE PALETAS

1. Colocar una capa de base cremosa en el molde para paletas.
2. Agregar 1-2 cucharaditas de mermelada de frambuesa.
3. Continuar alternando capas para crear un efecto marmoleado.
4. Insertar los palitos.
5. Congelar durante 5-6 horas o hasta que estén completamente firmes.

COBERTURA DE CHOCOLATES

1. Derretir el chocolate a baño María o en microondas en intervalos cortos.
2. Mezclar con el aceite de coco hasta obtener una cobertura fluida.
3. Desmoldar las paletas congeladas.
4. Sumergir cada paleta en el chocolate.
5. Espolvorear inmediatamente los pistaches triturados.
6. Colocar sobre papel encerado y congelar 5 minutos para que el chocolate se endurezca.

