

HELADO DE VINO TINTO

INGREDIENTES:

(Para 1400 g de helado)

1500 ml Vino tinto

320 g Azúcar blanquilla (160 + 160)

6 yemas de huevo M

2 Rama de canela

Una cucharadita de Jengibre en polvo

500 ml Leche entera

400 ml Nata (con 30% de grasa), batida en picos suaves



ELABORACIÓN:

Poner el vino con 160 g de azúcar en un cazo y dejar reducir hasta obtener unos 400 ml de vino.

Blanquear las yemas con el azúcar.

Infundionar la leche con la canela y el jengibre en polvo.

Verter esta mezcla, sobre las yemas blanqueadas. Remover con unas varillas y cocinar todo junto a fuego suave, hasta los 84°C removiendo constantemente.

Retirar del fuego y colar.

Añadir a la crema inglesa el sirope de vino. Mezclar muy bien, hasta tener una textura bien homogénea.

Seguidamente, incorporar una parte de la nata batida en picos muy suaves, y mezclar. Juntar esta pre-mezcla, con el resto de nata batida, hasta tener una crema suave.

Tapar con papel film, en contacto con la crema, y reservar en el frigorífico, mínimo 2 horas.

Con Máquina de helados:

Sacar la crema fría de la nevera y remover un poco con unas varillas. Poner la heladera en marcha, y verter el contenido de la crema. Dejar trabajar unos 20-25 minutos, dependiendo de la máquina o cuando veamos que ha tomado la consistencia espesa, pero cremosa de un helado.

Pasar el helado a un recipiente, tapar y guardar en el congelador hasta que endurezca ligeramente. Sacar unos 10 minutos, a temperatura ambiente, antes de servir, para que esté más cremoso y sea más fácil de manipular.

Sin Máquina de Helados:

Cuando la base del helado este bien fría, poner en un recipiente y guardar en el congelador unos 30-45 minutos.

Retirar del congelador, y remover todo el helado con una espátula. Guardar de nuevo otros 30-45 minutos, y repetir el mismo proceso, cada hora aproximadamente, para evitar la cristalización, hasta que el helado se congele totalmente.