



Fecha publicación: 28/04/2009

NOTAS SOBRE HELADOS

QUESO HELADO DE AREQUIPA - PERÚ

Comenzamos con la primera de las notas de esta nueva sección Helados típicos.

Walter Timm de mundohelado Perú en uno de sus viajes al sur del país tomó las fotografías que presentamos abajo.

Es un producto clásico y muy tradicional de la región que por su nombre a veces se presta a confusión: "Queso helado".

Lo extraño es que no lleva queso.

Se elabora el helado, y para comercializarlo (tal como se ve en las fotos) se coloca en una paila, que mantiene el frío.

El producto se raspa al momento de servirlo.

Cabe aclarar si bien se utiliza una paila, no es el mismo producto que se comercializa en Ecuador (helado de paila).

Agradecemos a Walter, e invitamos a que nos envíen fotos y cualquier material útil, sobre producto similares o postres con helados que se puedan considerar típicos de su región.

Como preparar el helado.

Ingredientes:

25 gr. de canela entera

10 gr. De canela en polvo

120 gr. de coco rallado

3 unidades de clavo de olor

4 kilos de Base Blanca para Helados

Preparación:

Calentar la base Blanca con la canela entera, el clavo de olor y el coco rallado por espacio de 20 minutos a 68°. Colar en un recipiente grande (retirar el coco, la canela entera y el clavo de olor). Refrigerar y luego fabricar a la salida espolvorear canela en polvo.



Despachando el helado



Walter Timm con la vendedora

Autor: Sergio Mantello
Mundohelado Argentina
www.mundohelado.com.ar