

Helado especiado de chocolate y coco

Escrito por Paloma -

Jueves, noviembre 07, 2013

Si os gusta probar nuevas combinaciones, no podéis dejar de probar este helado de chocolate y coco condimentado con curry... ¿Por qué no, en invierno, para refrescar la boca tras una buena comida? Eso sí, ojo con el curry, que si os emocionáis puede picar... y puede quitarle el encanto a la mezcla! Ha de ser suave... Ya me contaréis! ;)

Con esta receta participo en el

[IV Concurso Internacional de Gastronomía](#)

organizado por [La Cocina Paso a Paso de Apicius](#), patrocinado por:

Receta Helado especiado de chocolate y coco

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 copas)

65 g de mantequilla

85 g de chocolate sin leche

3 huevos

90 g de nata

200 g de leche de coco

50 g de [azúcar invertido](#)

2 cucharadas de coco rallado (unos 10 g aprox)

200 g de leche (la que uséis para vuestro consumo habitual)

50 g de azúcar glas

1 cucharadita de postre (5 g más o menos) de curry

Preparación

Helado de chocolate

Usaremos uno de los huevos. Separamos la clara de la yema.

Batimos la clara hasta ponerla a punto de nieve.

Reservamos la clara a punto de nieve por un lado y la yema por el otro.

En un cazo a fuego lento y sin dejar de remover, derretimos el chocolate. Seguidamente, agregamos la mantequilla. Luego dejamos enfriar un poco y añadimos la yema, removiendo rápidamente para que no se cuaje con el calor residual. Las deshacemos bien y mezclamos hasta que quede todo integrado.

Dejamos que se enfríe del todo y mezclamos con la clara a punto de nieve reservada, poco a poco, envolviendo los ingredientes suavemente, respetando la textura de las claras. Una vez conseguida una mezcla homogénea, **metemos la masa en la nevera (NO CONGELADOR)** y dejamos que endurezca, durante un par de horas aproximadamente.

Helado de coco

Usaremos otro de los huevos. Separamos la clara de la yema como en el apartado anterior. Reservamos la clara. Mezclamos en la batidora: la yema, la nata, la leche de coco y el azúcar invertido. Cocemos a fuego lento y sin dejar de remover durante unos 10 minutos. No debe hervir. Pasado ese tiempo, dejamos enfriar, vertemos 2 cucharadas de coco rallado, mezclamos bien y congelamos (necesita al menos **4 horas en el congelador** y después no hace falta mantecar... sale muy cremoso; si lo guardáis mucho y congela que se queda pétreo, con sacarlo unos minutos antes de servir ya va reblandeciendo para rascarlo bien).

Helado especiado de curry para la cobertura

Usaremos el tercer huevo. Separamos la clara de la yema tal como hicimos en los pasos anteriores. Reservamos la clara. Mezclamos en la batidora: la yema, la leche, el azúcar glas y el curry. Vertemos a un táper e introducimos al congelador durante 2 horas.

Con las dos claras reservadas terminaremos la cobertura de curry: Dejamos las claras en la nevera hasta que pasen las **dos horas de congelador**, tiempo tras el cual montaremos las claras frías a punto de nieve y reservaremos para utilizar de inmediato.

Sacamos el helado especiado del congelador (aún no estará cuajado del todo) y lo vertemos sobre las claras a punto de nieve. Lo mezclamos bien, batiendo hasta lograr una espuma ligera y volvemos a introducir **en el congelador durante 4 horas más**. No tendréis ningún problema en servirlo, aunque lo saquéis directamente del congelador a la copa.

Montamos el postre

Ponemos una capa de helado de chocolate (estará duro, pero muy manejable. Lo podremos acoplar fácilmente con una cuchara... no debemos esperar porque reblandece pronto). Sobre ella, una capa de coco, en casi la misma cantidad pero un poco menos. Por último, una capa de helado de curry, solamente

cubriendo el blanco del coco.

Fijaos bien en la imagen de la cabecera de esta entrada, que es la foto final: más chocolate, algo menos de coco, mucho menos de curry... todo depende de los gustos de cada uno, pero no se trata de matar unos con otros sino de combinarlos con una mezcla que envuelva la boca, no que la abra. OK? Tened esto en cuenta.

En cuanto pasen unos minutos las 3 capas empezarán a ablandar, si bien lo hacen en el orden inverso a como las hemos servido: se deshace antes la de curry, luego la de coco y por último el chocolate; por tanto, aguantarán el tritono en la copa, aunque es muy recomendable servir inmediatamente.

Sugerencia: Comer de abajo hacia arriba para combinar las tres capas en un solo bocado y sacar la combinación de su sabor.

Receta Helado especiado de chocolate y coco

Adaptación a Thermomix

6 horas 30 min, con los tiempos de congelación incluidos.

Ingredientes (para 6 copas)

65 g de mantequilla
85 g de chocolate sin leche
3 huevos
90 g de nata
200 g de leche de coco
50 g de [azúcar invertido](#)
2 cucharadas de coco rallado (unos 10 g aprox)
200 g de leche (la que uséis para vuestro consumo habitual)
50 g de azúcar
1 cucharadita de postre (5 g más o menos) de curry

Preparación

Helado de chocolate

- 1.- Cogemos un huevo. Separamos la clara de la yema. Reservamos la clara.
- 2.- Introducimos la yema, el chocolate y la mantequilla y programamos **4 min/80°/vel 2**. Sacamos y reservamos.
- 3.- Mientras se enfría la mezcla anterior, limpiamos el vaso y lo secamos bien para que la humedad no nos impida subir la clara fácilmente.
- 4.- **Ponemos la mariposa en su sitio**. Introducimos la clara de huevo y la montamos programando **vel 3 ½ – 4**, hasta que veamos que está lista.
- 5.- Sin quitar la mariposa, añadimos en el vaso la mezcla de chocolate, mantequilla y yema reservada

(asegurándonos que se haya enfriado bastante). Mezclamos con la misma velocidad que estábamos: **vel 3 1/2 - 4, durante unos segundos**, hasta que comprobemos que se ha formado una masa homogénea. Con la espátula, acabamos de envolver los restos de las paredes del vaso a la mezcla y sacamos a un bol.

6.- Metemos en la nevera por espacio de 2 horas aproximadamente y dejamos que endurezca.

Helado de coco

1.- Usaremos otro de los huevos. Separamos la clara de la yema. Reservamos la clara. Introducimos en el vaso la yema, la nata, la leche de coco y el azúcar invertido. Programamos **7 min/80°/vel 4**.

2.- Vertemos a un táper, dejamos enfriar, añadimos en la mezcla 2 cucharadas de coco rallado, removemos bien y congelamos (necesita al menos **5 horas en el congelador** y después no hace falta mantecar... sale muy cremoso; si lo guardáis mucho y congela que se queda pétreo, con sacarlo unos minutos antes de servir ya va reblandeciendo para rasarlo bien). Enjuagamos el vaso de la Thermomix.

Helado especiado de curry para la cobertura

1.- En el vaso limpio y seco, introducimos el azúcar y la pulverizamos, para obtener el azúcar glas. Programamos **1 min/vel 5-10 progresiva**.

2.- Usaremos el tercer huevo. Separamos la clara de la yema. Reservamos la clara. Añadimos al vaso, encima del azúcar glas: la yema, la leche y el curry. Programamos **10 seg/vel 5**. Vertemos a un táper e introducimos al congelador durante 2 horas.

3.- Con las dos claras reservadas terminaremos la cobertura de curry: Dejamos las claras en la nevera hasta que pasen las dos horas de congelador, tiempo tras el cual montaremos las claras frías a punto de nieve. Para ello, con el vaso limpio y seco, **ponemos la mariposa** en su sitio e introducimos las claras. Programamos **vel 3 1/2 - 4**, sin poner tiempo (hasta que veamos que están montadas).

4.- Sacamos el helado especiado del congelador (aún no estará cuajado del todo) y -sin quitar la mariposa- lo vertemos sobre las claras a punto de nieve. Lo mezclamos programando **2 min/vel 3 1/2**, batiendo hasta lograr una espuma ligera y volvemos a introducir en el congelador durante 4 horas más. No tendréis ningún problema en servirlo, aunque lo saquéis directamente del congelador a la copa.

Montamos el postre

Ponemos una capa de helado de chocolate (estará duro, pero manejable y podremos acoplarlo fácilmente con una cuchara... no debemos esperar porque reblandece pronto). Sobre ella, una capa de coco, en casi la misma cantidad pero un poco menos. Por último, una capa de helado de curry, solamente cubriendo el blanco del coco.

Fijaos bien en la imagen de la cabecera de esta entrada, que es la foto final: más chocolate, algo menos de coco, mucho menos de curry... todo depende de los gustos de cada uno, pero no se trata de matar unos con otros sino de combinarlos con una mezcla que envuelva la boca, no que la abra. OK? Tened esto en cuenta.

En cuanto pasen unos minutos las 3 capas empezarán a ablandar, si bien lo hacen en el orden inverso a como las hemos servido: se deshace antes la de curry, luego la de coco y por último el chocolate; por

tanto, aguantarán el tritono en la copa, aunque es muy recomendable servir inmediatamente.

Sugerencia: Comer de abajo hacia arriba para combinar las tres capas en un solo bocado y sacar la combinación de su sabor.

Consulta el artículo de "Nutrición y salud": [Las Especias](#)

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station