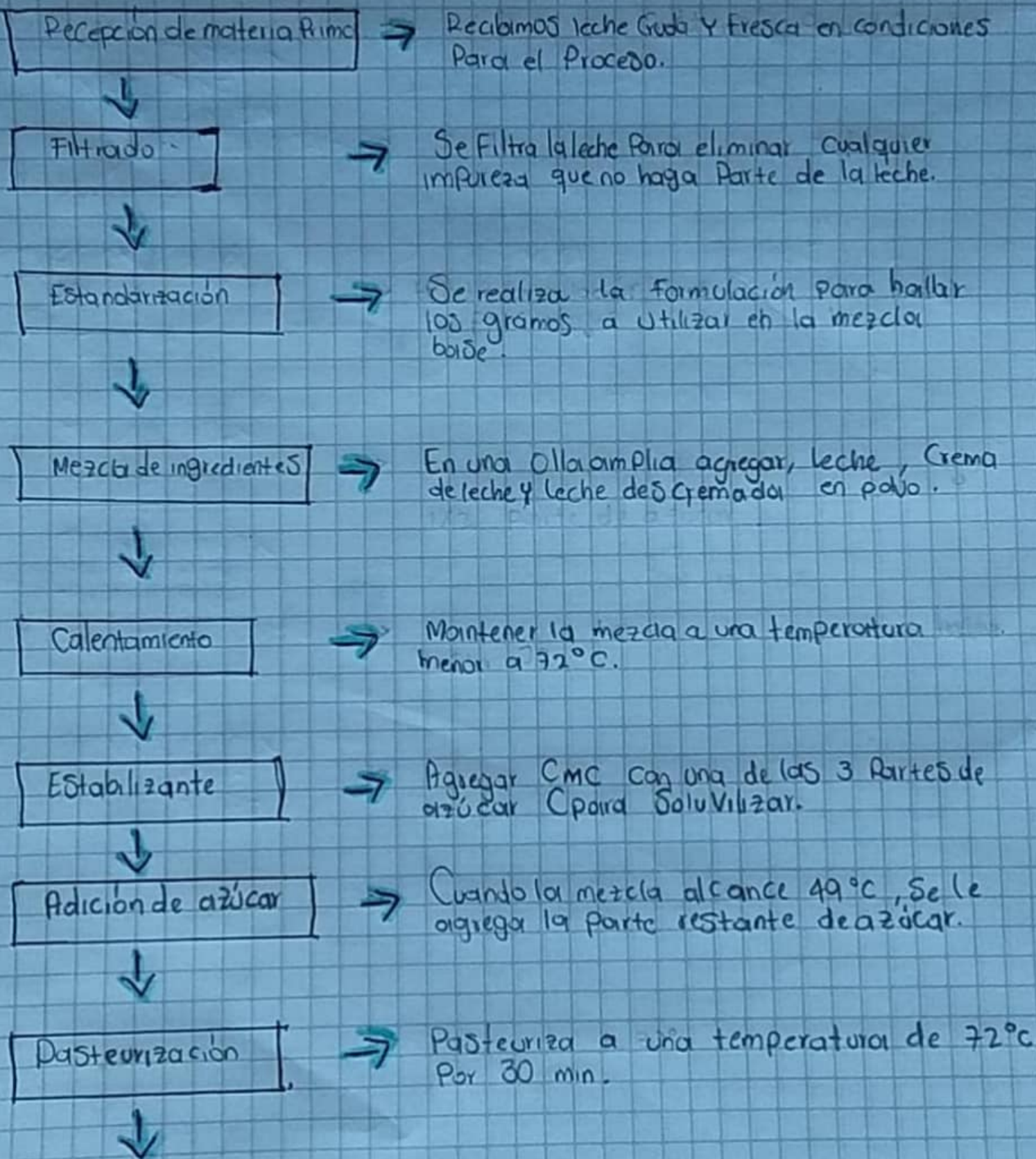


Diagrama de Proceso Para el helado.



Choque termico

→ Bajar la temperatura a 30°C y licuar durante 10 min. a baja velocidad.



Maduración

→ Refrigera de 2 a 4 horas a una temperatura de 4°C a 6°C en el refrigerador.



Batido

→ Batir nuevamente durante 10 min, a baja velocidad (Preferiblemente con batidora) para incorporar aire a la mezcla.



Adición de Saborizantes
y Colorantes

→ Aplicar color y Sabor deseado.



Envasado

→ Colocar en molde.



Almacenamiento

→ Llevar al congelador por 12 horas