16. Elaboración helado crema.

La formulación a trabajar puede ser la siguiente:

Materia prima o insumo	Cantidades	Porcentaje
Leche	1 litro	100%
Dextrosa o glucosa liquida	100 g = 0,1 Kg	10%
Azúcar	150 g = 0,150 Kg	15%
Leche en polvo	85,7 g = 0,0857 Kg	8,57%
Cremodan	7 g = 0,007 Kg	0,7%
Mantequilla o crema de leche	85,7 g = 0,0857 Kg	8,57%

Pasos a seguir:

1. Recepción de la leche: la leche es recibida y filtrada para retirar cualquier impureza o suciedad que pueda tener. En este momento se debe hacer las pruebas de calidad teniendo presente el decreto 616 del 2006, estas pruebas las puede hacer en el laboratorio o utilizando el analizador de leche lactoscan.
2. Calentamiento: Se calienta la leche entre 40 °C – 50 °C.
3. Mezclado: En la leche caliente disolvemos la grasa y licuamos con el azúcar, dextrosa, leche en polvo y el cremodan el cual previamente se debe disolver en leche caliente.
4. Pasteurización: La mezcla se pasteuriza a 75 °C por 30 minutos.
5. Refrigeración y maduración: La mezcla se deja reposar un momento mientras enfría y luego se refrigera durante 12 horas como mínimo.
6. Congelación: Se pasa la mezcla refrigerada a congelar durante 2 a 3 horas.
7. Overrun: Con ayuda de una batidora eléctrica, se bate la mezcla congelada con el objetivo que gane aire y cuerpo, hasta que quede como una crema, en este momento se puede agregar sabor y color al gusto.
8. Empacado y almacenamiento: El helado crema se empaca en moldes plásticos y se congela para posterior uso.