

Paso a paso para elaboración de helado:

Chocolate soft

Paso 1: Mezclado de polvos

En un recipiente grande mezcla 330 g de Chocolate Soft y 1 kg de azúcar.

Paso 2: Preparación de la mezcla

En un recipiente grande, vierte 5 litros de leche y agrega los polvos.

Paso 3: Mezclado

Utiliza un mezclador de inmersión (mixer) o turbolicuadora para integrar todos los ingredientes durante 3 minutos, hasta obtener una mezcla completamente homogénea y libre de grumos.

Paso 4: Llenado de tolvas

Vierte la mezcla en las tolvas de la máquina soft, asegurándote de que el nivel supere el sensor mínimo para evitar que la máquina trabaje en vacío.

Paso 5: Producción

Enciende la máquina y selecciona la opción "Auto" (automático). ❄️

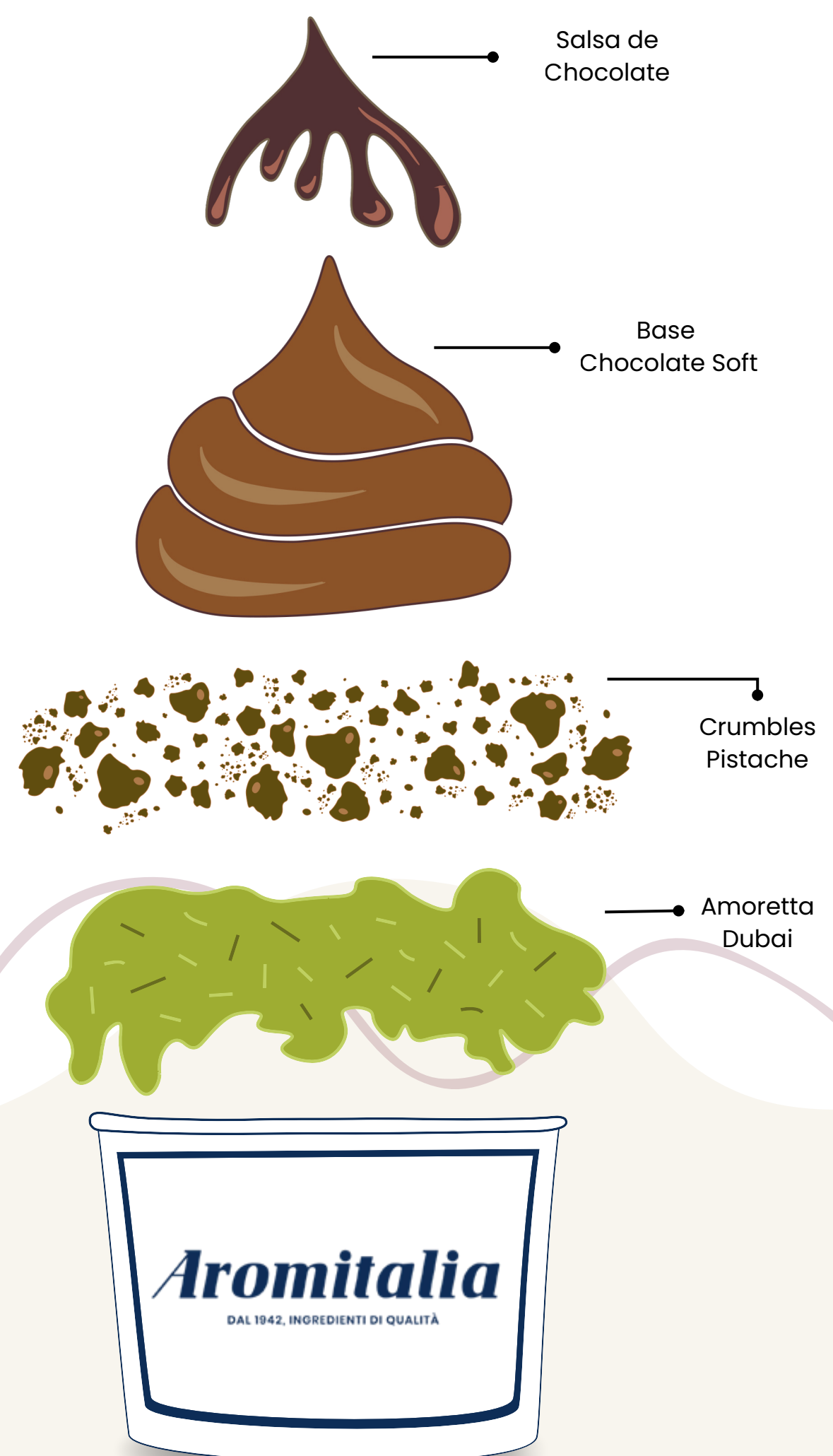
Paso 6: Servir el helado

En aproximadamente 10 a 15 minutos, cuando la máquina indique que el producto está listo, baja la palanca con firmeza y haz un movimiento circular para crear el clásico espiral cremoso, deteniendo la palanca rápidamente para un acabado limpio.

Paso 6: Complementa y disfruta

Personaliza tu Chocolate Soft agregando toppings al gusto como Amorettas, Crumbles y/o salsas toppings para crear combinaciones irresistibles y elevar la experiencia del cliente.

▶ [Chocolate Soft Video Tutorial](#)



*Propuesta de combinación de sabores y productos.