GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Ice Roll, mucho más que un helado

Actualidad Empresarial | 30/07/2021 | 00:00

El Ice Roll o rollo de helado es una técnica de preparación de helados originaria de Tailandia. Desde 2015, ha cobrado mucha popularidad mundial.

Es reconocido por utilizar una técnica en la que la mezcla, a base de leche preparada, y el ingrediente principal se colocan sobre una plancha fría para después removerse con dos espátulas de metal hasta obtener la consistencia adecuada. La primera marca en España en ofrecer Ice Rolls es Llooly, que además de ser una empresa exitosa, abre la posibilidad a profesionales y autónomos que quieran una franquicia con su marca.

Ice Roll, mucho más que un helado

El Ice Roll se originó en Tailandia, razón por la cual también es llamado en algunas partes del mundo rollo de helado tailandés. Sus orígenes se remontan a la década de los 90, cuando los vendedores ambulantes de ese país comenzaron a elaborarlo de manera artesanal. El Ice Roll es mucho más que un helado, no solo por su versatilidad en sabores, sino también por la forma en la que se prepara. De hecho, el proceso es capaz de atrapar la atención de las personas, quienes observan cómo los ingredientes se mezclan, mientras se congela y las espátulas le van dando su forma característica.

La mezcla consiste en una base de leche, mezclada a través de las espátulas, con cualquier otro ingrediente que aporta el sabor principal. Estos pueden ser galletas, frutas, barras de chocolate o frutos secos, entre otros. Posteriormente, se sirven los rolls en un envase, junto con un acompañamiento de ingredientes similares a los usados, siropes o cremas.

¿Cómo se prepara un Ice Roll?

La diferencia principal de este tipo de helados respeto los demás se encuentra en su preparación, realizada a la vista de las personas. Consiste en verter una base de leche sobre una plancha fría, a una temperatura de -15º a -40º. Sobre la leche, se agrega el ingrediente principal encargado de dar sabor, que puede ser fruta, galletas, dulces o chocolate. De hecho, las posibilidades de combinación son prácticamente ilimitadas. Posteriormente, se hace uso de dos espátulas de metal con las cuales se trituran y mezclan bien los ingredientes, mientras al mismo tiempo el frío de la plancha va cambiando la consistencia de la preparación. Una vez que se haya alcanzado la homogeneidad, textura y consistencia adecuada, se procede a esparcir la mezcla uniformemente sobre la plancha. Después, con ayuda de la espátula, se retira la mezcla ya congelada, formando los característicos rolls.

El negocio de Ice Roll está actualmente en auge y para quienes quieran sacarle provecho, la mejor forma de hacerlo es adquiriendo una franquicia en Llooly. Es la primera marca en crear el Ice Roll en España y ofrece la oportunidad a profesionales y autónomos de formar parte de la ella y aprovechar el éxito de la misma.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/153767-ice-roll-mucho-mas-que-un-helado.htm