GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Ice Roll, el helado de moda de Llooly

Actualidad Empresarial | 04/05/2023 | 00:00

El Ice Roll o helado a la plancha es una técnica de preparación dulce de origen asiático que en los últimos años cosechó aceptación en el público español y, desde el 2015, es tendencia mundial.

Tras el auge de las yogurterías, emergió este producto innovador cuya receta permite personalizar los ingredientes a partir de los gustos y preferencias del propio cliente. De modo que no solo implica escoger los tipos de leche sino también una amplia variedad de texturas y sabores.

La experiencia de los exquisitos Ice Roll llegó a España de la mano de Llooly, una marca experta en helados artesanos.

Ice Roll, un producto con demanda en constante crecimiento

El rollo de helado, en la actualidad, es un producto muy conocido y demandado en el público español.

Su concepción original con sello asiático sedujo a un mercado que se encuentra en pleno crecimiento, al punto de consolidarse como una opción exitosa de postre en países como Inglaterra, Francia, Estados Unidos, Italia y México.

Gracias a la franquicia Llooly, el Ice Roll irrumpió en España, donde rápidamente se constituyó en una auténtica moda.

De hecho, el helado a la plancha se comercializa en los múltiples locales que la empresa tiene en ciudades como Madrid, Barcelona, Valencia y Badajoz, entre otras.

En Llooly aseguran que el Ice Roll – al igual que otros de los productos que fabrican como el bubble waffle y el stick waffle – es de una elaboración 100 % artesanal que no requiere de saborizantes, conservantes ni estabilizadores añadidos.

A su vez, destacan que su proceso de fabricación “es visible para los clientes”. De ahí que lo consideran como un éxito social.

La preparación del Ice Roll

El Ice Roll es una preparación inspirada en los helados tradicionales de Tailandia, cuya receta consiste en una crema natural elaborada a base de leche y con almíbar de azúcar que se extiende en una plancha fría – que puede ser de granito o de hielo – a una temperatura de -20 °C.

Sobre la leche, que es el ingrediente principal, pueden añadirse otros componentes que otorgarán sabor, como frutas, frutos secos, chocolate, galletas o dulces.

Con la ayuda de dos espátulas de metal se trituran bien los ingredientes, de modo que, mientras se congela la crema, el helado se va amasando hasta conseguir una consistencia en la preparación.

Una vez alcanzada la homogeneidad y textura adecuada, sobre la plancha se vierte la mezcla hasta formar una cinta que después es enrollada en forma de cilindros.

La firma Llooly sirve estos rolls en tarrinas de diversos tamaños, acompañados por diferentes toppings y siropes a gusto del cliente.

En la misma línea, en este último tiempo, la franquicia fusionó el Ice Roll con el Bubble Waffle para crear el “taco helado”, cuya base puede ser de vainilla o chocolate con sabores como el frior di late, fresa o chocolate.

Cabe destacar que la oferta de la marca también incluye helados clásicos, refrescos, café y panninis.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/204369-ice-roll-el-helado-de-moda-de-llooly.htm