

Beer Lover's Sundae

La [cerveza](#) es una de las mayores alegrías de la vida, y este [Sundae](#) celebra su versatilidad. El helado de lúpulo y el sorbete de cerveza de trigo con piña combinan aromas veraniegos y refrescantes. El caramelo de cerveza stout aporta una riqueza dulce y ligeramente amarga, mientras que los snacks de bar, como pretzels y risketos, añaden un crujido inesperado. Perfecto para servir en una jarra cervecera, este **sundae** es un tributo creativo al amor por la cerveza.

Rendimiento: 8 sundaes

Utensilios necesarios para el Beer Lover's Sundae

Olla pequeña

Bol mediano para mezclar

Colador

Máquina para hacer helado (con el recipiente congelado previamente, según las instrucciones del fabricante)

Recipiente apto para congelador

Procesador de alimentos

Olla pesada con bordes altos

Termómetro para caramelo

Batidor

Helado de Lúpulo

2 tazas de crema para batir

$\frac{3}{4}$ de taza de hojas enteras de lúpulo Kent Golding (se pueden conseguir en tiendas de cervezas artesanales; no usar pellets de lúpulo)

1 taza de leche entera

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

2 cucharaditas de sal kosher

Sorbete de cerveza de trigo y piña

12 oz de cerveza de trigo, fría

1 taza de piña enlatada triturada, escurrida

$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar

Jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Caramelo de Stout

1 taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de cerveza stout a temperatura ambiente (medida desde la base, sin espuma)

6 cucharadas de mantequilla sin sal

1 cucharadita de sal kosher

Guarnición (Opcional)

Crema batida

Malvaviscos pequeños

Cacahuates salados

Pretzels

Risketos



Preparación del helado de Lúpulo

Coloca 1 taza de crema y las hojas de lúpulo en una olla pequeña a fuego bajo. Lleva a ebullición ligera, retira del fuego y deja reposar al menos 2 minutos.

Mezcla en un bol mediano la crema restante, la leche, el azúcar y la sal hasta que el azúcar se disuelva.

Cuela la crema infusionada con lúpulo sobre la mezcla del bol, presionando las hojas para extraer todo el líquido. Refrigerera hasta que esté fría.

Procesa la mezcla fría en una máquina de helados según las instrucciones del fabricante. Guarda el helado en un recipiente apto para congelador y congela por 3 horas más.

Sorbete de cerveza de trigo y piña

Enfría el recipiente de la máquina de helados nuevamente en el congelador.

Procesa todos los ingredientes del sorbete en un procesador de alimentos hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigerera hasta que esté fría.

Procesa en la máquina de helados según las instrucciones del fabricante. Guarda en un recipiente apto para congelador y congela por 3 horas más.

Caramelo de Stout

Ten todos los ingredientes medidos y listos. Coloca el azúcar en una olla pesada a fuego medio y ajusta un termómetro para caramelo.

Cuando los bordes comiencen a caramelizarse, revuelve ligeramente con una espátula de goma. Cocina hasta que el azúcar se derrita completamente y tenga un color cobre, sin superar los 175°C.

Añade cuidadosamente la cerveza (burbujeará vigorosamente). Cocina de 5 a 7 minutos, revolviendo frecuentemente, hasta que se evapore algo del líquido.

Retira del fuego, añade la mantequilla y la sal, mezcla bien y enfría.

¿Se puede guardar? Conserva el helado y el sorbete en el congelador. Usa recipientes diseñados para helados para evitar quemaduras de congelador. Mantén el caramelo refrigerado.

Montaje

Sirve generosas cucharadas de helado y sorbete en una jarra cervecera o un vaso para **sundae**. Calienta ligeramente el caramelo en el microondas y decora con tus guarniciones favoritas.