

TALLER DE HELADOS

HELADO DE FRUTA CONGELADA

200 gr azucar.

¼ fruta congelada al gusto(fresas, sandia, platano etc..)

200 gr leche congelada en cubitos

Pulverizar el azucar vel 5-10 unos 10 seg añadir el resto de ingredientes y pulverizar 5-10 ayudandose con la espatula desde el bocal.

HELADO DE AVELLANAS

200 GR de avellanas sin piel tostadas.

200 gr de azucar

Piel de medio limón

Trozo de canela en rama

100 ml leche

2 cubiletes de leche en polvo

3 bandejas de hielo (800 gr) aprox.

Pulverizar el azúcar al 10 añadir por el bocal la piel de limón y la canela.

Pulverizar las avellanas.

Añadir el resto de ingredientes y pulverizar del 5 al 10 1 min aproximadamente.

BASE PARA MANTECADO

800 gr leche

4 yemas de huevo.

200 gr azucar

Corteza de limón

Canela en rama

200 gr nata.

Poner todos los ingredientes en el vaso, menos la canela y limon.

Mezclar a vel 3 10 seg. Añadir la canela y la corteza de limón. Programar 12 min. Tem. 90º vel 2.

Poner en cubiteras. Cuando esté congelado volver a triturar (mantecar) a vel 10 unos segundos, y ya esta listo para tomar sólo o acompañado de otros ingredientes, frutos secos, chocolate, galletas, lacasitos etc.

MOUSE DE CHOCOLATE

½ l de nata para montar muy fría

150 gr de azucar glass

2 cucharaditas de nescafé
1 cubilete de cacao puro

Glasear el azúcar vel 10. Poner la mariposa y añadir el resto de ingredientes. Montar la nata a vel 3 y ½, sin tiempo, dependerá del tipo de nata que utilicemos, ¡ ojo! Estar atentos de observar la nata por el bocal ya que si nos pasamos de tiempo se cortará y se hará mantequilla.

SORBETE DE FRUTAS

200 GR azúcar

2 o3 piezas de fruta (mango, fresas, melon etc) unos 250 gr aprox

2 limones pelados sin pepitas

800 gr de hielo.

Poner todo en el vaso programar 1 min y 30 seg vel 5-10 ayudandonos con la espátula si fuera necesario.

GRANIZADO DE LIMÓN

3 llimones enteros lavados.

200 gr azúcar

½ litro de agua

500 gr de hielo

Pulverizar el azúcar al 10 unos segundos

Añadir los limones y el agua y pulsar el turbo unos 2 o 3 seg.

Colar el zumo con el cestillo, retirar las pieles del limón del vaso y volver a poner el zumo junto con el hielo. Triturar a vel. 5 unos 40 seg aprox.

HORCHATA DE CHUFA

250 gr de chufas

500 gr de agua

60 gr de azúcar

500 gr de hielo.

Poner las chufas a remojo en agua fría unas horas (Aunque no es necesario)

Secar con papel absorbente y pulverizar a vel 10 1 min.

Incorporar el agua y batir a vel 6 2 min. Colar la horchata por un colador de tela, filtro de café o gasa.

Volver a poner el líquido en el vaso, añadir el azúcar y el hielo. Programa 1 min vel 5-10-

Se puede aromatizar la horchat con limón y canela. (Triturarlo junto con la chufa)

HORCHATA DE ALMENDRAS

200 Gr de almendras peladas y crudas, aunque tambien se podria hacer con piel.

150 gr de azucar

½ piel de limon

½ palo de canela

300 gr agua

400 gr hielo.

Pulverizar el azucar, añadir el limón y la canela por el bocal durante unos 20 seg.

Añadir las almendras y pulveriza vel 5-10 unos 15 seg. Observar si no está lo suficiente molida, repetir operación.

Añadir el agua y el hielo y batir vel 5-10 1 min aprox.

Nota: Todas estas horchatas se podrian hacer con otros ingredientes, nueces, arroz, coco, las cantidades serían las mismas en todos los casos.

FARTONS CASEROS

Ingredientes

Para la masa:

100 gr de agua

70 gr de mantequilla (podéis sustituirla por aceite)

100 gr de azúcar

30 gr de levadura prensada fresca de panadería

2 huevos grandes

400 gr de harina de fuerza

1/4 cucharadita de sal

Para el almíbar

150 gr de agua

200 gr de azúcar

50 gr de azúcar glass

Preparación

Empezamos triturando el azúcar para conseguir nuestro azúcar glass que luego utilizaremos para espolvorear por encima. Para ello ponemos en el vaso 50 gr de azúcar y trituramos durante 30 segundos aproximadamente en velocidad progresiva 5-10. Sacamos el azúcar glass y reservamos.

Ponemos en el vaso de Thermomix el agua, la mantequilla, el azúcar (no el que acabamos de hacer glass sino que que indica en los ingredientes de la masa), la levadura y los huevos. Programamos 10 segundos, velocidad 6.

Incorporamos la harina y la sal. Programamos 4 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Dejamos reposar en el vaso unos 15 minutos.

Pasado ese tiempo ponemos aceite en la mesa de trabajo y volcamos la masa (será un a masa blanda y pegajosa pero no os asustéis que se trabaja bien). Tambien la podemos poner en una manga pastelera y ayudarnos a hacer tiras. Nos untamos las manos en aceite y vamos

formando bolas de unos 25 gr. Para saber el peso de la masa podéis utilizar la balanza de la máquina. Cuando tengamos todas las bolitas preparadas las vamos estirando para formar cilindros de unos 20 centímetros (los hacemos rodar sobre la encimera con las palmas de las manos). Vamos colocando nuestros palitos en las bandejas de horno forradas con papel de hornear. Es importante que dejemos espacio entre cada bollito porque luego crecerán. Cuando estén todos formados los dejamos reposar 2 horas. Pasado ese tiempo, precalentamos el horno a 200º.

Horneamos durante 5 minutos en tandas. Ojo, el tiempo es orientativo. Cuando metáis la primera tanda no os despistéis y vigilad vuestros fartons desde el primer minuto para sacarlos cuando creáis que están hechos.

Mientras se hace la primera tanda, a la vez que no le quitamos ojo al horno, vamos preparando el almíbar. Para ello ponemos en el vaso los 150 gr de agua y los 200 gr de azúcar y programamos 7 minutos, 100º, velocidad 2. Vertemos el almíbar en un recipiente alargado Cuando sacamos los fartons del horno los bañamos en el almíbar (tienen que estar aún calientes). Luego espolvoreamos con el azúcar glass que hicimos en el primer paso y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Si lo deseas también puedes preparar la mitad de la masa, ya que salen muchos fartons, o bien, preparar todos y una vez hechos y fríos congelar.