

TALLER DE HELADOS

CON INGREDIENTES CONGELADOS

HELADO DE FRUTAS

¼ DE FRUTA CONGELADA
½ LITRO DE LECHE
CONGELADA
200 GR DE AZÚCAR

Glasear el azúcar vel.5-10, añadir el resto de ingredientes y triturar, vel.5-10, ayudándose con la espátula si fuese necesario.

ESPUMA DE FRESAS

¼ DE FRESAS
CONGELADAS, SE PUEDE
HACER CON CUALQUIER
OTRA FRUTA, MENOS
SANDÍA.
200 GR DE AZÚCAR
3 CLARAS DE HUEVO

Glasear el azúcar, añadir la fruta y triturar, vel. 5-10, una vez esté, poner la mariposa y las claras. 3 minutos, vel. 3
También se puede hacer con nata, montando a vel. 4, sin tiempo. Se puede tomar semifrío o congelado.

LECHE MERENGADA

500 GR DE LECHE
CONGELADA
CORTEZA DE LIMON Y
CANELA
200 GR AZÚCAR

Glasear el azúcar, y al tiempo, añadir por el bocal, la corteza de limón y la canela. Añadir la leche congelada y triturar a vel. 10 hasta que consigamos la textura de helado.

SIN INGREDIENTES CONGELADOS

MOUSSE DE CHOCOLATE

½ LITRO DE NATA PARA
MONTAR MUY FRIA, (33%
GRASA)
150 GR DE AZÚCAR
2 CUCHARADITAS DE
NESCAFÉ
1 CUBILETE DE CACAO
PURO

Glasear el azúcar, poner la mariposa y el resto de los ingredientes, montar a vel. 3/2, sin tiempo,

mirando por el bocal, hasta que veamos que ha montado.

HELADO DE AVELLANAS

200 GR DE AVELLANAS
200 GR DE AZÚCAR Y PIEL
DE LIMÓN
100 GR DE LECHE+2
CUBILETES DE LECHE EN
POLVO
500 GR DE HIELO,
DEPENDIENDO DEL HIELO

QUE SEA, IGUAL
TENEMOS QUE AÑADIRLE
MAS PARA CONSEGUIR LA
TEXTURA.

Glasear el azúcar, mientras añadir la piel de limón por el bocal. Añadir las avellanas y moler a vel.10, unos segundos. Añadir el resto de los ingredientes y triturar a vel.5-10 ayudándose de la espátula.

MOUSSE DE CAFÉ

200 GR DE AZÚCAR
½ CUBILETE DE NESCAFE
3 CLARAS DE HUEVO

Glasear el azúcar, poner la mariposa, añadir las claras y programar 8 min.tem.70, vel.3/2, cuando esté montado, añadir el café y mezclar unos segundos a vel. 3

CAFÉ FRAPPE

500 GR DE LECHE
500 GR DE HIELO
200 GR AZÚCAR
1 CUBILETE DE NESCAFE
OPCIONAL 15 GR DE RON,
O CUALQUIER OTRO
LICOR QUE NOS GUSTE.

Glasear el azúcar y añadir el resto de los ingredientes a vel. 5, hasta que veamos que está granizado.

GRANIZADO DE LIMON

4 LIMONES
200 GR AZÚCAR
500 gr hielo

Glasear el azúcar y añadir los limones enteros. Programar 2 seg. Turbo. Colar, enjuagar el vaso y poner otra vez en el vaso con el hielo, programar vel.5, hasta que veamos que está granizado.

HELADOS ELABORADOS

MANTECADO

800 GR LECHE
200 GR AZÚCAR
4 YEMAS
CORTEZA DE LIMON Y CANELA EN RAMA
150 GR MANTEQUILLA O 200 GR NATA

Introducir todos los ingredientes, menos la corteza de limón y la canela en rama, batir a vel. 3, unos segundos, añadir la corteza y la canela, programar 12 min. Tem. 90, vel 2. Una vez frío congelarlo en cubitos o moldes pequeños, Cuando lo tengamos congelado, ya lo podemos usar, mantecando, a vel.10. En este momento, le podemos añadir los ingredientes que queramos.

ESPUMAS: CON CLARAS MONTADAS Y SIN INGREDIENTES GRASOS (FRUTA)

MOUSSE: CON NATA MONTADA Y CON INGREDIENTES GRASOS, (FRUTOS SECOS, CHOCOLATE, FILADELPHIA...)

GRANIZADOS: Siempre a vel. 5

SORBETES Y CREMAS: Siempre a vel.10

LECHE: LA LECHE EN POLVO Y EVAPORADA, SE PUEDE SUSTITUIR POR LECHE CONGELADA, NORMALMENTE POR 500 GR, PERO SE PUEDE IR AÑADIENDO HASTA QUE CONSIGAMOS LA TEXTURA DESEADA