

TALLER DE HELADOS



¡VENTE CON NOSOTROS!

THERMOMIX® UN TRABAJO CON FUTURO.



⊕ *Alta remuneración*

📅 *Flexibilidad de horarios*

👥 *Un equipo profesional a tu lado*

🕒 *Formación continua*

📊 *Un programa de desarrollo profesional*

y muchos beneficios más...

Para más información, pregunta a tu agente comercial, llama a Atención al cliente al 902 33 33 50 o visita nuestra página www.trabajaconthermomix.es

AZÚCAR INVERTIDO



AZÚCAR INVERTIDO

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 10 min
Tiempo total: 20 min

🌱 Dificultad:
Baja

💰 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 650 GRMS

- 500 g de azúcar
- 150 g de agua mineral
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita rasa de bicarbonato

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso el azúcar, el agua y el zumo de limón y programe **10 min/Varoma/vel 2**. Deje que baje la temperatura hasta que en el dial se encienda la luz de 50°C. Para ello puede quitar la tapa e incluso bajar el vaso de la máquina. Cerciórese de que la Thermomix® está encendida cuando vuelva a poner el vaso en su posición y espere unos segundos a que el sensor detecte la temperatura del vaso.
- 2 Cuando el almíbar esté a 50°C, incorpore el bicarbonato y mezcle **10 seg/vel 4**. El líquido se volverá blanquecino y después de reposar quedará transparente con un tono de clara de huevo fresca. Si queda una película blanca espumosa en la superficie, retírela y vierta en un bote de cristal o recipiente hermético.

Sugerencia:

Se utiliza:

- para hacer más cremosos los helados y los sorbetes y para que no cristalicen.
- para que los bizcochos queden más húmedos y se mantengan durante más tiempo blandos.
- en las masas de panadería, para acelerar el proceso de fermentación, retener la humedad, aumentar el sabor dulce, dar color más rápidamente.

Información adicional: se conserva a temperatura ambiente en un tarro hermético durante 10-12 meses.

VALORES NUTRICIONALES POR 650 GRAMOS

Valores Energía: 8.366 kJ / 2.001 kcal / Proteínas: <1 g / Hidratos de carbono: 500 g
Grasa: 00 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO DE CHOCOLATE Y PASAS AL BRANDY



HELADO DE CHOCOLATE Y PASAS AL BRANDY

THERMOMIX® TM 31

🕒 Tiempo activo: 10 min 📌 Dificultad: Baja 💰 Nivel de precio: Bajo
Tiempo total: 4 h 20 min

INGREDIENTES PARA 1.500 G (10 RACIONES):

- 750 g de nata para montar
- 200 g de azúcar
- 100 g de agua
- 8 yemas de huevo
- 200 g de chocolate fondant
- 100 g de pasas
- 50 g de brandy

PREPARACIÓN

- 1 Agite bien el envase de nata, viértala en el vaso y programe **velocidad 5**. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Vuélquela en un bol y reserve en el frigorífico
- 2 Ponga el azúcar y el agua y programe **10 min/100°C/vel 2**.
- 3 Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar **vel 4** sin programar tiempo y agregue las yemas poco a poco. Seguidamente, programe **2 min/70°C/vel 4**.
- 4 Añada el chocolate troceado, programe **vel 1** sin programar tiempo y vaya subiendo la velocidad poco a poco hasta alcanzar **vel 6**. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea (si no es así, programe **15 seg/ vel 6**).
- 5 Añada las pasas y el brandy y mézclelo **15 seg/vel 2**. Termine de unir con la espátula, saque la mezcla a un recipiente grande y deje enfriar.
- 6 Cuando esté frío, incorpore la nata montada mezclando de forma envolvente. Vierta la crema en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.
- 7 Retírelo del congelador 10 ó 15 minutos antes de servir y déjelo reposar para facilitar el desmoldado.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 1.835 kJ / 439 kcal / Proteínas: 6,36 g / Hidratos de carbono: 37,88 g
Grasa: 27,81 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO DE YOGUR GRIEGO



HELADO DE YOGUR GRIEGO

THERMOMIX® TM 31

🕒 Tiempo activo: 5 min
⌚ Tiempo total: 4 h

🌱 Dificultad:
Baja

💰 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

- 3 yogures griegos (375 g)
- 50 g de queso crema
- 60 g de azúcar invertido

Decoración y/o acompañamiento

- 4 cucharadas de muesli
- 4 - 8 nueces en mitades (opcional)
- 2 cucharadas de frutas secas variadas (opcional)
- 2 cucharadas de perlas de chocolate (opcional)

PREPARACIÓN

- 1 Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso los yogures, el queso y el azúcar invertido y bata **30 seg/vel 3**. Vuelque en un recipiente hermético apto para congelar y reserve en el congelador durante un mínimo de 4 horas.
- 2** Ponga en el vaso el helado cortado en trozos y programe **20 seg/vel 4**. Compruebe que ha quedado bien mantecado si no fuera así, repita la programación. Vuelque en el recipiente hermético y reserve en el congelador.
- 3** Sirva en boles con el muesli, las nueces, las frutas y las perlas de chocolate.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 1.288 kJ / 308 kcal / Proteínas: 10 g / Hidratos de carbono: 30 g
Grasa: 16 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO DE FRESONES Y LECHE EVAPORADA



HELADO DE FRESONES Y LECHE EVAPORADA

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 5 min
Tiempo total: 4 h

🌱 Dificultad:
Baja

💰 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

- 1 lata de leche evaporada (400 g)
- 110 g de azúcar
- 90 g de azúcar invertido
- 500 g de fresones congelados

PREPARACIÓN

PREPARACIÓN

- 1 Vacíe la lata de leche en 1 ó 2 bandejas de hacer cubitos de hielo o similar y congélela un mínimo de 4 horas.
- 2 Vierta en el vaso seco el azúcar y pulverice **30 seg/vel 5-10 progresivamente.**
- 3 Agregue el azúcar invertido y los fresones y triture **30 seg/vel 5-10 progresivamente.** Compruebe que está bien triturado, si no lo está repita la trituración. Retire a un bol y reserve.
- 4 Ponga en el vaso los cubitos de leche evaporada y triture **20 seg/vel 5.**
- 5 Coloque la mariposa en las cuchillas y monte la leche **3 min/vel 3,5.** Tiene que doblar el volumen.
- 6 Incorpore la mezcla de fresón reservada y mezcle **30 seg/vel 3,5.** Sirva directamente en copas o vuelque en un recipiente hermético de congelación y reserve en el congelador hasta el momento de servir.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 1.525 kJ / 365 kcal / Proteínas: 13 g / Hidratos de carbono: 47 g
Grasa: 14 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO LIGERO DE MANGO



HELADO LIGERO DE MANGO

THERMOMIX® TM 31

🕒 Tiempo activo: 15 min 🌱 Dificultad: Baja 🏷️ Nivel de precio: Bajo
Tiempo total: 5 h 15 min

INGREDIENTES PARA 1 RACIÓN

- 1 mango grande y maduro
- 1 cubilete de edulcorante granulado
- 500 g de yogur natural desnatado
- el zumo de 1 lima
- 1 ramillete de menta fresca (sólo las hojas)

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el mango en el vaso y tritúrelo **30 seg/vel 5-10 progresivamente**. Baje con la espátula los restos de mango que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso
- 2 Incorpore el edulcorante, el yogur, el zumo de lima y la menta. Programe **1 min/vel 5-10 progresivamente**.
- 3 Vierta la crema en una bandeja metálica baja e introdúzcala en el congelador hasta que se solidifique por completo (aproximadamente 5 horas)
- 4 Corte en trozos la crema helada y vuelva a introducirla en el vaso. No coloque el cubilete e introduzca la espátula por el bocal. Programe **2 min/vel 5-10 progresivamente** moviendo la espátula de derecha a izquierda para conseguir una trituración uniforme con una textura homogénea, como una crema espesa.
- 5 Sirva inmediatamente.

Información: Receta facilitada por Miguel Ángel Iglesias Borja - Gijón

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 221 kJ / 53 kcal / Proteínas: 3,68 g / Hidratos de carbono: 9 g
Grasa: 0,3 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO DE PLÁTANO



HELADO DE PLÁTANO

THERMOMIX® TM 31

🕒 Tiempo activo: 5 min
⌚ Tiempo total: 12 h

📌 Dificultad:
Baja

💰 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 6 - 8 plátanos (en su punto de maduración)

PREPARACIÓN

- 1 Pele los plátanos, envuélvalos en film transparente y póngalos en el congelador durante un mínimo de 6 horas.
- 2 Ponga en el vaso los plátanos congelados partidos a mano en trozos grandes y triture **20 seg/vel 7**. Después, programe **1 min/vel 5**, introduzca la espátula por el bocal y muévela de derecha a izquierda para conseguir una crema espesa y uniforme. Pase la crema a un recipiente hermético y vuelva a congelar varias horas, hasta el momento de servir.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 609 kJ / 146 kcal / Proteínas: 2 g / Hidratos de carbono: 39 g
Grasa: <1 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

HELADO DE CARAMELO



HELADO DE CARAMELO

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 10 min
Tiempo total: 4 h

🌱 Dificultad:
Baja

👤 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 300 g de leche fresca
- 200 g de nata
- 50 g de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 100 g de caramelo líquido
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de azúcar vainillado

PREPARACIÓN

- 1** Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 min/90°C/vel 4**. Vuelque en un recipiente hermético apto para congelar, deje enfriar y meta en el congelador durante un mínimo de 4 horas.
- 2** Corte el bloque en trozos y póngalos en el vaso. Programe **20 seg/vel 4** para que quede cremoso. Sirva en copas o vuelva a congelar.

Sugerencia

Decore con un poco de caramelo líquido y arroz inflado o con nueces caramelizadas y un copete de nata montada.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 1.220 kJ / 292 kcal / Proteínas: 4 g / Hidratos de carbono: 30 g
Grasa: 17 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

SORBETE DE MELOCOTÓN CON CLARA DE HUEVO



SORBETE DE MELOCOTÓN CON CLARA DE HUEVO

THERMOMIX® TM 31

🕒 Tiempo activo: 2 min
Tiempo total: 2 min

🌿 Dificultad:
Baja

🏷️ Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 80 g de azúcar
- 1 lata de mitades de melocotón en almíbar (de 800g) escurridas y congeladas
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca, ni pepitas
- 30 - 40 g de clara de huevo pasteurizada

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **10 seg/vel 5-10 progresivamente.**
- 2 Añada los melocotones y el limón y triture **30 seg/vel 5-10 progresivamente.**
- 3 **Coloque la mariposa** en las cuchillas, añada la clara y programe **1 min/vel 3,5.**
- 4 Vierta la espuma en copas y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede reemplazar los melocotones por otra fruta congelada. Siempre que congele fruta, hágalo poniendo los trozos de fruta separados entre sí en una bandeja forrada con film transparente, dentro del congelador. Una vez congelados, guárdelos en una bolsa de plástico. De esta manera no se pegarán y podrá usar la cantidad que desee.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 505 kJ / 121 kcal / Proteínas: 1 g / Hidratos de carbono: 28 g
Grasa: <1 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS



SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 5 min
⌚ Tiempo total: 5 min

🌱 Dificultad:
Baja

👤 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

- 1 bote de leche condensada pequeño (370 g)
- 3 cucharadas colmadas de café soluble
- 1000 g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN

- 1 Ponga todos los ingredientes en el vaso. Coloque la tapa, introduzca la espátula por el bocal, programe **vel 10** sin programar tiempo y mueva la espátula en sentido contrario al giro de las agujas del reloj hasta que todo el hielo esté triturado. Si lo prefiere más denso, añada más hielos.
- 2 Sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede añadirle un cubilete de coñac y decorar con frutos secos.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 744 kJ / 178 kcal / Proteínas: 4 g / Hidratos de carbono: 30 g
Grasa: 4 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

SORBETE DE MOJITO



SORBETE DE MOJITO

THERMOMIX® TM 31

 Tiempo activo: 5 min
Tiempo total: 5 min

 Dificultad:
Baja

 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 1 lata de gaseosa de limón (por ej. Sprite® o Seven up®)
- 130 g de azúcar
- 80 - 100 g de ron blanco
- 10 - 20 hojas de hierbabuena (depende del tamaño)
- 800 g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN

- 1 Ponga las limas y el agua en el vaso y pique /Turbo/3 veces. Ponga el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, cuele el líquido a otro recipiente y reserve.
- 2 Aclare el vaso con agua fría y vierta el líquido reservado, la gaseosa, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría). Triture **45 seg/vel 6**.
- 3 Vierta en 6 u 8 vasos, coloque una pajita en cada uno y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Si quiere hacer una versión de mojito sin alcohol, sustituya el ron por agua o gaseosa.

Accesorios útiles: pajitas

Información: Receta facilitada por M^a Antonia Martínez.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 639 kJ / 153 kcal / Proteínas: <1 g / Hidratos de carbono: 28 g
Grasa: <1 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

SORBETE DE APIO



SORBETE DE APIO

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 5 min
Tiempo total: 5 min

🌱 Dificultad:
Baja

🏠 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

- 150 g de azúcar
- La piel de 1 limón
- 2 limones pelados (sin nada de parte blanca)
- 150 g de tallos de apio con hojas
- 800 - 1000 g de cubitos de hielo
- 8 hojas de apio para decorar

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **30 seg/vel 5-10 progresivamente**.
- 2 Agregue los limones, el apio y los cubitos de hielo, triture **2 min/vel 5-10 progresivamente** introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola de derecha a izquierda para conseguir una trituration uniforme y una textura homogénea.
- 3 Sírvalo en copas con cucharilla. Decore con una hoja o tallo de apio.

Sugerencia:

- Sirva entre platos para limpiar el paladar y saborear mejor cada preparación.
- Puede utilizar edulcorante líquido en lugar de azúcar.
- Si el sorbete quedara líquido, añada más hielo por el bocal y triture de nuevo. Si estuviera muy denso, añada un poco de agua y triture 30 segundos más.

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN

Valores Energía: 356 kJ / 85 kcal / Proteínas: <1 g / Hidratos de carbono: 19 g
Grasa: <1 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

SEMIFRÍO DE FRAMBUESA (POLOS)



SEMIFRÍO DE FRAMBUESA (POLOS)

THERMOMIX® TM 31

⌚ Tiempo activo: 30 min
Tiempo total: 30 min

🌱 Dificultad:
Baja

🏠 Nivel de precio:
Bajo

INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES

- 200 g de azúcar
- 50 g agua
- 3 claras de huevo
- 2 - 3 gotas de zumo de limón
- 250 g de nata para montar
- 200 g de frambuesas congeladas

PREPARACIÓN

- 1 Ponga en el vaso el azúcar y el agua y programe **10 min/Varoma/vel 2**. Retire del vaso y reserve.
- 2 Sin lavar el vaso, **coloque la mariposa** en las cuchillas, e incorpore las claras y el zumo de limón. Programe **3 min/37°/vel 3,5**.
- 3 Programe **5 min/vel 3,5** y vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilo fino por el bocal. Retire el merengue italiano a un bol y deje enfriar.
- 4 Lave el vaso, **coloque la mariposa** en las cuchillas y monte la nata. Retire a un bol y reserve en el frigorífico.
- 5 Cuando todo esté frío, triture las frambuesas **10 seg/vel 5-10 progresivamente**. Con la espátula, baje los restos de frambuesa al fondo y repita la trituración **10 seg/vel 5-10 progresivamente**.
- 6 **Coloque la mariposa** en las cuchillas, agregue el merengue reservado y mezcle **5 seg/vel 2,5**.
- 7 Añada la nata montada y mezcle **5 seg/vel 2,5**. Vierta la mezcla en los moldes de polo. Con la espátula, retire el exceso y nivele la superficie. Introduzca los palos y meta en el congelador durante un mínimo de 8 horas.
- 8 Desmolde y sirva.

Sugerencias:

Polos: Si lo desea puede bañar los polos en mermelada de frambuesa con gelatina, chocolate derretido atemperado y chocolate espolvoreado con almendra de cuadrillo tostada.

Semifrío en bloque: Vierta el total de la mezcla en un recipiente hermético y presente servido en bol o en cualquier soporte de helado: cucurucho, galletas, etc.

Sabores variados: para hacer polos de sabores variados, divida el merengue y la nata montada en 3 partes. Prepare 70-80 g de pulpa de cada una de las 3 frutas seleccionadas y vaya mezclando igual que se indica en la receta, cada fruta con 1/3 del merengue y se añade 1/3 de la nata. Con cada tercio puede hacer 4 polos.

VALORES NUTRICIONALES POR UNIDAD

Valores Energía: 611 kJ / 146 kcal / Proteínas: 2 g / Hidratos de carbono: 19 g
Grasa: 7 g / Colesterol: 00 mg / Fibra: 00 g

MUNDO THERMOMIX®

- *Escuela de cocina*
- *Centro de formación y desarrollo*
- *Delegación Comercial*
- *Libros y revistas Thermomix®*
- *Venta de accesorios*
- *Servicio Posventa*
- *Atención al cliente*
- *Thermomix® Online*



ATENCIÓN AL CLIENTE
902 33 33 50
WWW.THERMOMIX.ES