

MALTEADAS



Base para todas las malteadas

- 2 bolas de helado (medianas)
- 150 ml de leche
- 1 cucharada de azúcar (no tan llena)
- 4 cubos de hielo (excepto para las malteadas naturales)

Ingredientes para cada malteada.

Café: • Una cucharada de café instantáneo (No debe ser demasiado)
• 3 gotas de esencia de vainilla

Oreo: • 3 galletas oreo (la guarda es para decorar)

Minichips: • un paquete de Minichips (dejar 2 para decorar)

Chocoramo: • Un chocoramo (Dejar un pedazo no tan grande para decorar)

Brownie: • Un brownie completo (no se deja nada para decorar)

Naturales: • La pulpa de la fruta que se elija (Mora, fresa, mango y lulo). No usar colorantes

Decoración: decorar el baso con chocolate. A cada malteada ponerle chantillí, una cereza y chispas de colores (poquitas), también lo que se dejó para decorar según la malteada elegida. Solo la malteada de café y oreo llevan piazza.

FRAPPES Y GRANIZADOS

Granizados

- 10 cubos de hielo.
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 ml de agua
- La fruta de preferencia (maracuyá, mora o lulo)

Maracuyá:

- Una gota de colorante amarillo

Mora:

- Untar con una cuchara un poquito de colorante verde

Decoración:

- Decorar el baso con chocolate, al final poner un moño de chantillí pequeño con un masmelo y una cereza

Frappes

- 10 cubos de hielo.
- 1 cucharada de azúcar
- 100 ml de agua
- media cucharada de café (todos llevan café)
- dos cucharadas de leche en polvo
- dos gotas de esencia de vainilla

Oreo:

- Un paquete de galletas (dejar una para decorar)

Chocoramo:

- Un chocoramo (dejar un pedazo pequeño para decorar)

Minichips:

- Un paquete de minichips (dejar dos para decorar)

Decoración:

- Decorar el baso con chocolate, al final poner un moño de chantillí pequeño y una cereza. No lleva masmelo, lleva lo que se dejó para decorar según el frappé

JUGOS NATURALES

Leche

- 4 cubos de hielo
- 2 cucharadas de azúcar
- Leche según el baso (medir junto con los hielos)
- La fruta que se eligió.

Agua

- 4 cubos de hielo
- 2 cucharadas de azúcar
- Agua según el baso (medir junto con los hielos)
- La fruta que se eligió.

MILO FRIO

- Decorar con chocolate el baso
- 4 cubos de hielo
- 1 cucharada de azúcar (no tan llena)
- Leche según el baso (medir junto con los hielos)
- Dos cucharadas de milo

CHOCOLISTO

- Decorar con chocolate el baso
- 4 cubos de hielo
- 1 cucharada de azúcar (no tan llena)
- Leche según el baso (medir junto con los hielos)
- Una cucharada de chocolisto y media de cucharada de milo

COPAS DE HELADO

Iniciar decorando la copa con chocolate, luego poner una bola de helado y rodear con chantillí, después, según la copa poner el acompañamiento.

Sencilla:

No lleva acompañamientos, se decora con un moño de chantillí, una cereza, piazza, un masmelo, pepitas y chocolate

Durazno o fresa:

Si es de fresa, se parten 3 en pedazos pequeños y se ponen sobre la chantillí; si es de durazno se hace lo mismo pero con un durazno de la lata. Se decora con un moño de chantillí, cereza y piazza.

Frutos rojos:

Se pone el calado de frutos rojos sobre la chantillí rodeando la bola de helado, se decora con un moño de chantillí, una cereza y la piazza.

Gomitas:

Se ponen 5 gomitas y dos masmelos alrededor de la bola de helado, se decora con un moño de chantillí, una cereza y la piazza

Brownie, chocoramo o minichips

Para estar 3 copas se usa la mitad del producto (medio brownie, medio chocoramo o medio paquete de minichips). el brownie y el chocoramo se parten en pedazos pequeños y se ponen alrededor de la bola de helado, las minichips se ponen normal. Se decora con un moño de chantillí, una cereza y la piazza