



**RECETARIO (COMPLEMENTO)
PARA HACER HELADOS Y NIEVES
LA MICHOACANA**



RECETAS Y PROCEDIMIENTOS

NOTA: Para los helados, si desea utilizar la Base Prefabricada, deberá sustituir en los ingredientes la leche y crema de leche por la Base.

VENTAS REBA

Helado De Licor De Café

Ingredientes:

- ❖ 8 huevos
- ❖ 3 tazas de crema de leche
- ❖ 1/2 taza de licor de café
- ❖ 1/2 taza de agua
- ❖ 125 gr. azúcar glas

Poner el agua y el azúcar en una cazuela para preparar un almíbar; llevar a ebullición y retirar del fuego. Luego añadir el licor de café al jarabe. Cascar los huevos, separando las yemas de las claras. Poner las yemas en un recipiente, verter encima el jarabe caliente removiendo la mezcla; trabajar con el batidor hasta que se enfríe por completo. Poner la crema fresca en otro cuenco, batirla. Con ayuda de una cuchara de madera, añadir esta crema a la mezcla almíbar-yemas-licor; sin batir. Verter la preparación en un molde helado; meterlo en el congelador.

Nieve De Jamaica

Ingredientes:

- ❖ 500 ml de agua
- ❖ 100 gr de extracto líquido de jamaica para preparar agua
- ❖ 100 gr de azúcar
- ❖ 2 yemas
- ❖ 50 gr de maicena
- ❖ ½ taza de agua

Hierva el agua y el extracto con la mitad del azúcar.

En un tazón mezcle la maicena, la ½ taza de agua, las yemas y el resto del azúcar, integre perfectamente y vierta al agua con azúcar, a fuego medio mueva vigorosamente hasta que espese. Deje enfriar.

Vierta a un tazón de aluminio y meta al congelador.

Después de una hora, bata enérgicamente y vuelva a congelar.

Repita la operación y congele de nuevo.

Helado De Naranja Con Chipotle

Ingredientes:

- ❖ 1 taza de azúcar
- ❖ 1 taza de agua
- ❖ 2 tazas de jugo de naranja
- ❖ 1 cda. de chile chipotle en puré
- ❖ 1 cdita. de jugo de limón

Hierva el agua con el azúcar para crear un almíbar. Enfríe. Mezcle el jugo de naranja, el almíbar, el puré de chile chipotle y el jugo de limón. Pase por la máquina de hacer helados hasta obtener una consistencia cremosa.

Los helados se preparan en una máquina especial, si no la tiene no se preocupe ya que puede utilizar un tazón donde coloca hielo con sal –para que dure más– y use la batidora de mano para mezclar los helados hasta lograr una consistencia cremosa.

Helado De Aguacate

Ingredientes:

- ❖ 2 aguacates maduros
- ❖ 1 huevo
- ❖ 40 ml de leche condensada
- ❖ El jugo de 1 limón

Pele y quite el hueso a los aguacates y reduzca su carne a puré rociándola con el zumo de limón.

Mezcle este puré con 4 dl de leche condensada, la cáscara de limón rallada y un huevo batido.

Métalo en el congelador hasta que cuajes removiendo de vez en cuando para evitar la formación de cristales.

Nieve De Coco Con Trozos De Piña

Ingredientes:

- ❖ 1 cucharada de grenetina
- ❖ ½ taza de agua
- ❖ 1 lata de crema de coco
- ❖ 1 taza de agua
- ❖ 2 rebanadas de piña en trocitos
- ❖ 3 cucharadas de coco molido

Hidrate la grenetina en el agua y diluya en baño María. Mezcle la crema, la taza, los trocitos piña y el coco, agregue la grenetina.

Vierta a un tazón de aluminio y llévelo al congelador.

Después de una hora bata vigorosamente y vuelva a congelar.

Repita la operación y congele de nuevo.

Helado De Naranja

Ingredientes:

- ❖ ½ litro de leche
- ❖ 100 gr de fruta (naranja, higo, limón) finamente picada.
- ❖ 4 yemas
- ❖ 100 gr de azúcar
- ❖ Esencia de naranja al gusto
- ❖ ½ cucharada de grenetina
- ❖ 1/3 de taza de agua fría

Caliente la leche hasta que empiece a hervir y reserve. Bata las yemas con el azúcar, agregue poco a poco la leche, añada la esencia de naranja y mezcle.

Hidrate la grenetina en el agua y fúndala en el microondas o en baño María. Intégrela a la mezcla anterior y mezcle todo perfectamente.

Vierta a un recipiente de aluminio y congele. Cuando empiece a cuajar repita la operación de 3 a 5 veces y luego deje cuajar perfectamente.

Nieve De Cacahuete y Ron

Ingredientes:

- ❖ 1 taza de cacahuates
- ❖ 1 taza de leche condensada
- ❖ 1 taza de ron
- ❖ 1 taza de pasitas
- ❖ Hielo, el necesario

Ahora que ya tienes todos los ingredientes a la mano, tienes que poner en la licuadora el hielo, la taza de cacahuete, la leche condensada y el ron. Licua todo y mételo en el congelador. Cuando la mezcla esté cristalizada vuelve a licuar. Ponlo en un recipiente con las pasas y el resto de los cacahuates.

Helado De Rompope Con Pasas

Ingredientes:

- ❖ 1 cucharada de grenetina
- ❖ ½ taza de agua
- ❖ 80 gr de azúcar
- ❖ 2 yemas
- ❖ 1 cucharada de vainilla
- ❖ 300 ml de leche
- ❖ 300 ml de crema
- ❖ 1 taza de rompope
- ❖ 1 taza de pasas

Hidrate la grenetina en el agua y diluyala en baño María.

Bata las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.

Caliente la leche y la crema, cuando casi hierva, agregue las yemas y la vainilla, mezcle a fuego lento hasta que espese.

Retire del fuego, integre la grenetina, el rompope y las pasas.

Vierta en un tazón de acero y congele.

Después de una hora, si nota que comience a congelarse, batalo vigorosamente y congele de nuevo.

Nieve De Pétalos De Rosa

Ingredientes:

- ❖ 1/2 litro de leche
- ❖ 1/3 de taza de pétalos de rosa de Castilla secos
- ❖ 1/2 taza de azúcar
- ❖ 1/2 taza de almendras, peladas
- ❖ Gotas de colorante rojo
- ❖ Hielo el necesario
- ❖ 1 kilo de sal de grano

Hierva la leche con los pétalos y el azúcar por 15 minutos, cuele y deje enfriar.

Añada las almendras, el colorante y licúe. Coloque la mezcla en un tazón de acero inoxidable. Ponga aparte el hielo en un recipiente de mayor tamaño y mézclelo con sal.

Coloque el recipiente de la mezcla sobre el de los hielos y bata la misma con una cuchara, hasta que tenga consistencia espesa y comience a congelarse.

Coloque el helado en el congelador durante toda la noche.

Nieve De Melón

Ingredientes:

- ❖ 300 ml de agua
- ❖ 300 gr de azúcar
- ❖ 400 ml de pulpa de melón
- ❖ 100 ml de jugo de naranja
- ❖ 75 ml de jarabe natural
- ❖ ½ cucharada de grenetina
- ❖ 1/3 de agua fría

Caliente el agua con el azúcar hasta que se disuelva, cuando empiece a hervir, retire del fuego y deje enfriar. Mezcle la pulpa con el jugo y el jarabe, agregue lo anterior y bata hasta que espese. Hidrate la grenetina en el agua y fúndala en el microondas o en baño María, agréguela a la mezcla anterior y mezcle de nuevo, vierta en un recipiente de aluminio y métalo al congelador, bata en cuanto empiece a cuajarse, repita la operación de 3 a 5 veces, deje cuajar perfectamente.

Helado De Chirimoya

Ingredientes:

- ❖ 4 chirimoyas
- ❖ 200 gr de azúcar
- ❖ 750 ml de leche
- ❖ 6 yemas de huevo

Cortar las chirimoyas, pelar y quitar las pepitas. Poner las chirimoyas junto con la mitad del azúcar en el molinillo o robot. Triture.

A continuación vierta la leche en una cacerola. Añadir el preparado anterior y poner al fuego. Cuando la mezcla rompa a hervir, retirar del fuego y tapar dejando enfriar durante aproximadamente 30 minutos.

Batir las yemas con el azúcar restante en un cuenco grande, continuar batiendo hasta que estén cremosas. Seguidamente poner la leche con las chirimoyas sobre las yemas, pasar a un recipiente y poner al fuego, remover constantemente hasta que la mezcla esté cremosa manteniendo un fuego suave. Retirar del fuego y continuar batiendo para que baje la temperatura. Una vez frío poner en la heladera y programar siguiendo las instrucciones del fabricante.

Nieve De Tequila

Ingredientes:

- ❖ $\frac{3}{4}$ tz de tequila
- ❖ $\frac{1}{2}$ tz de agua fría
- ❖ 2 tz de refresco de toronja o de limón
- ❖ $\frac{1}{2}$ tz de azúcar
- ❖ El jugo y la ralladura de un limón

En la licuadora se ponen todos los ingredientes y se mezclan bien, esto es si se hace de forma tradicional, es decir se vacía en un recipiente de metal o de vidrio y se congela, al cabo de dos horas se revuelve con una cuchara de madera y luego se vuelve a congelar, revolviendo de nuevo a las dos horas, luego dejando congelar por toda la noche. Si se hace en máquina de helados como yo lo hice se mezclan los ingredientes excepto el tequila, que luego se vacía a la mezcla de nieve cuando ésta ya esté firme y se deja otro rato en la máquina. Esto es porque el alcohol inhibe el procedimiento. Al servir se escarcha el vaso con chile en polvo y se adorna con un poco de limón.

Helado o Sorbete Al Tequila

Ingredientes:

- ❖ 1/2 copa de tequila
- ❖ 2 taza de naranja dulce
- ❖ 150 gr. de azúcar
- ❖ 3 cascaras de limón ralladas
- ❖ 2 kiwis picados y sin su centro (cortas los kiwis quítales su centro y todo su tallo blanco)
- ❖ 1 mango grande rebanado
- ❖ 4 ciruelas rebanadas
- ❖ 200 gr. de frambuesa enteras

En un bol mezclar todos los ingredientes, tequila, naranja dulce y el azúcar y bátalos hasta que todo esta muy finamente picado. Después meterlo al congelador por hora y media bien cubierto. Adornar las copas con la frutas.

Nieve De Zarzamora

Ingredientes:

- ❖ 200 ml de agua
- ❖ 200 gr de azúcar
- ❖ 350 ml de pulpa de zarzamora colada
- ❖ 100 ml de vino blanco
- ❖ 100 ml de jarabe natural
- ❖ ½ cucharada de grenetina
- ❖ 1/3 de taza de agua fría

Ponga al fuego el azúcar con el agua hasta que se disuelva, retire del fuego cuando empiece hervir deje enfriar y reserve.

Mezcle la pulpa de zarzamora con el vino blanco, el jarabe natural, agregue lo anterior y bata hasta que espese. Hidrate la grenetina en el agua fría y fúndala en el baño María, agréguela a la mezcla anterior y vierta a un recipiente de aluminio, métalo al congelador y bata cuando comience a cuajarse, repita la operación de 3 a 5 veces, deje cuajar perfectamente.

Helado De Chocolate y Almendras

Ingredientes:

- ❖ 300 ml de leche fluida
- ❖ 65 gr de leche en polvo
- ❖ 60 ml de crema de leche
- ❖ 75 gramos de azúcar
- ❖ 10 gramos de cacao amargo en polvo
- ❖ 100 gr de chocolate amargo de buena calidad
- ❖ 1 pizca de pomienta rosa
- ❖ 60 gr de almendras peladas

Colocar en una cacerolita la leche, la leche en polvo, la crema de leche, el azúcar y el cacao amargo. Llevar al fuego y cocinar la mezcla, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que la preparación rompa el hervor. Retirar del fuego y esperar a que la mezcla se entibie. Picar el chocolate amargo con un cuchillo afilado (o sacarle virutas con pela papa). Agregar el chocolate picado y la pimienta ligeramente machacada. Revolver hasta que el chocolate se integre a la mezcla en su totalidad. Dejar enfriar. Con una máquina de helados, verter la preparación anterior y llevar al congelador hasta que la mezcla tome consistencia. En ese momento, retirar la mezcla del freezer, incorporar las almendras, enteras o picadas groseramente, es a gusto y colocar en un recipiente para helados. Llevar al congelador. Si no se tiene máquina, pasar la preparación a una fuente de acero, llevarla al congelador 15 minutos. Retirla y pisarla con tenedor cada 15 minutos, durante 2 horas, para evitar la formación de cristales. Una vez que tomó consistencia cremosa, agregar las almendras.

Helado De Mamey

Ingredientes:

- ❖ 4 tazas de pulpa de mamey
- ❖ 3 tazas de leche o yogurt
- ❖ 6 cucharadas de azúcar
- ❖ 1 pizca de sal
- ❖ ½ cucharada de grenetina
- ❖ 1/3 detaza de agua fría

Licue los primeros cuatro ingredientes y reserve.

Hidrate la grenetina en el agua fría y fundala en baño María o en el microondas.

Incorporela a lo licuado, mezcle todo perfectamente, coloque en un recipiente de aluminio y métalo al congelador.

Cuando empiece a cuajar, repita la operación de tres a cinco veces, deje cuajar perfectamente.

Nieve De Limón Con Tequila

Ingredientes:

- ❖ 200 ml de agua
- ❖ 200 gr de azúcar refinada
- ❖ 100 ml de jarabe de limón
- ❖ 100 ml de jugo de limón
- ❖ 1 caballito de tequila blanco
- ❖ 1 cucharadita de grenetina
- ❖ ¼ de taza de agua fría

Ponga a fuego lento el agua y el azúcar hasta que ésta se disuelva, cuando comience a hervir retire del fuego, deje enfriar y reserve.

Mezcle el jarabe, el jugo y el tequila, agregue lo anterior y bata hasta que esté espeso. Hidrate la grenetina en agua y fúndala en baño María, agréguela a la mezcla anterior y viértala en un tazón de aluminio. Refrigere y bata cuando empiece a cuajarse, repita la operación de tres a cinco veces. Deje congelar perfectamente.

Helado De Yogurt

Ingredientes:

- ❖ 1 cucharada de jugo de Limón
- ❖ 1 sobrecito de Gelatina sin sabor
- ❖ 1 taza de fruta fresca picada (fresas, cambur, durazno)
- ❖ 1 taza de yogurt de fresa
- ❖ 1/2 taza de crema de leche
- ❖ 3 cucharadas de Azúcar en polvo

En un recipiente pequeño que pueda ir al fuego combine el jugo de limón con el agua. Vierta la gelatina y déjela reposar durante 5 minutos. Cocine a fuego lento revolviendo continuamente hasta que la gelatina se haya disuelto completamente.

Licúe ligeramente la fruta y el yogurt. La idea no es licuarlo todo sino que queden trocitos de fruta. Gradualmente, mientras bate, añada la gelatina.

Aparte, revuelva la crema con el azúcar y añádala a la preparación anterior.

Revuelva bien y vierta en cubetas para hielo. Lleve al congelador.

Veinte minutos antes de servir saque las cubetas de congelador. Permita que se ablande ligeramente. Parta en trozos, coloque en el vaso de la licuadora y bata hasta que esté cremoso, aún espeso y bien frío.

Nieve De Frutas

Ingredientes:

- ❖ ½ taza de jugo de naranja
- ❖ 1 mango manila mediano, solo la pulpa
- ❖ 3 duraznos, solo la pulpa
- ❖ ½ taza de jarabe natural
- ❖ 1 cucharada de grenetina
- ❖ 1 taza de agua

Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María.

Mezcle las pulpas con el jarabe y el jugo, agregando la grenetina.

Vierta a un tazón de aluminio y métalo al congelador.

Después de una hora bata vigorosamente y vuelva a congelar.

Repita la operación y congele de nuevo.