



Helado de chocolate y pasas al brandy

INGREDIENTES:

- 750 g 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

PREPARACION:

- Agita bien el envase de nata, viértela en el vaso y programa velocidad 5. No programes tiempo y está pendiente hasta que haya montado. Vuélcala en un bol y reserva en el frigorífico.
- Pon el azúcar y el agua y programa 10 min 100º Vel 2.
- Cuando acabe el tiempo, vuelve a programar vel 4 sin programar tiempo y agrega las yemas poco a poco. Seguidamente programa 2 min 70º Vel 4.
- Añade el chocolate troceado, programa vel 1 sin programar tiempo y ves subiendo la velocidad poco a poco hasta alcanzar vel 6. Comprueba la que la mezcla ha quedado homogénea (si no es así, programa 15 seg Vel 6)
- Añade las pasas y el brandy y mézclalo 15 seg Vel 2. Termina de unir con la espátula, saca la mezcla a un recipiente grande y deja enfriar.
- Cuando esté frío, incorpora la nata montada mezclando de forma envolvente. Vierte la crema en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.
- Retírelo del congelador 10 o 15 minutos antes de servir y déjalo reposar para facilitar el desmoldado.





Granizado de Manzana con Menta



INGREDIENTES:

- 2 manzanas Granny Smith (con piel y sin semillas) cortadas en cuartos
- 2 limones pelados (sin nada de parte blanca ni semillas)
- 110 g de azúcar
- 10-12 hojas de mentas (alguna más para decorar)
- 90 g azúcar invertido
- 210 g de agua
- 800 g cubitos de hielo
- 100 g (licor de manzana) opcional

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso las manzanas, los limones, el azúcar y las hojas de menta y trituramos 30 seg vel 9
- Añadimos el azúcar invertido, el agua, el hielo y el licor y programamos 1 min vel 5. Servimos en vasos altos y decoramos con menta.





Sorbete de Apio



INGREDIENTES:

- 150 g de azúcar
- La piel de un 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

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverizamos 30 seg vel 5-10
- Agregamos los limones, el apio y los cubitos de hielo, trituramos 2 min vel prog 5-10 introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola de derecha a izquierda para conseguir una trituration uniforme y una textura homogénea.
- Servimos en copas con cucharilla. Decoramos con una hoja o tallo de apio.



SUGERENCIA

- Sirva entre platos para limpiar el paladar y saborear mejor cada preparación.
- Se puede utilizar edulcorante en vez de azúcar
- Si el soborte quedara líquido, añadimos mas hielo por el bocal y trituramos de nuevo. Si estuviera muy denso, añadimos un poco de agua y trituramos 30 seg más.





Helado de Fruta Congelada



INGREDIENTES:

- 50-100 g de azúcar
- 600 g de fruta congelada
- 100 g de queso mascarpone
- Un poco de leche (depende de la cremosidad de la fruta)

PREPARACION:

- Pulverizamos el azúcar en el vaso 30 seg vel 5-10
- Añadimos la fruta y el mascarpone, programamos 1 min vel prog 5-10 Ayudándonos con la espátula hasta conseguir un helado cremoso.
- Si falta cremosidad, añadir un poco de leche y 30 seg a vel 10





Horchata de Chufa



INGREDIENTES:

- 250 g de chufas secas
- Un trozo de 1 cm de piel de limón (solo parte amarilla)
- 1 trocito de canela
- 500-700 g de agua
- 250 g de azúcar
- 1000 g de cubitos de hielo

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso las chufas, la piel de limón y la canela y pulverizamos Programando 20 seg vel prog 5-10
- Agregamos el agua y programamos 1 min vel prog 5-10
- Colamos con ayuda de una tela tupida (un saquito) y lavamos bien el vaso y tapa.
- Vertimos en el vaso el líquido obtenido y añadimos el azúcar y los hielos.
- Programamos 2 min vel prog 5-10
- Servimos inmediatamente





Helado de Piña y Coco



INGREDIENTES:

- 1 bote de leche evaporada congelada en cubiteras
- 2 yogures de coco congelados
- 8 rodajas de piña en su jugo congeladas
- 100 g de azúcar

PREPARACION:

- Sacamos los yogures del congelador 15 min antes.
- Ponemos todos los ingredientes en el vaso y trituramos en vel progresiva 5-10 hasta que nos quede una crema, ayudándonos con la espátula.
- Servimos inmediatamente.



thermomix

AZUCAR INVERTIDO



Azúcar Invertido

Ingredientes para 500gr aprox:

150gr de agua embotellada

350gr de azúcar blanquilla

Gasificantes:

1 sobre **blanco** de gasificante

1 sobre **azul o morado** de acidulante

Preparación:

- 1.- Pon el agua a temperatura ambiente y programa **3 minutos, 50º, velocidad 5** (la temperatura tendrá que llegar obligatoriamente a 50º).
- 2.- Agrega el azúcar. Programa ahora **6 minutos, 80º en velocidad 4**. (deberá alcanzar los 80º para continuar).
- 3.- Añade el sobre blanco y **mezcla 10 segundos en velocidad 4. (Ácido málico E-296 y ácido tartárico E-334= 2,2gr)**
- 4.- Ahora tendremos que esperar a que la temperatura del vaso baje a 60º antes de continuar, (Fíjate en la temperatura que te marca la Tmx).
- 5.- Una vez alcanzados los 60º, incorpora el sobre azul de gasificante (**Bicarbonato sódico E-500ii =3,3gr**) y **mezcla 1 minuto en velocidad 4**.

Nota: este azúcar aguantará cerrado 10-12 meses a temperatura ambiente.

- **Helados:** se sustituye un 30% de azúcar blanco por el invertido (algunos cocineros de la red, usan hasta el 80% de azúcar invertido). El azúcar invertido no cristaliza, así que los helados quedarán más cremosos y será más sencillo darles forma.
- **Bizcochos:** en este caso se sustituye un 20% de azúcar blanco por el invertido. Este azúcar ayuda a que la bollería se mantenga más tiempo blanda, le aporta otra humedad, acelera el levado de masas

y además se puede usar para dar más color al acabado final del horneado y sirve para dar brillo.

- **Masas fermentadas:** *se debe usar el 50-70% y ayuda a que las masas fermenten más rápido.*





Helado de yogur griego

INGREDIENTES:

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

DECORACION O ACOMPAÑAMIENTO:

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

PREPARACION:

- Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon en el vaso los yogures, el queso y el azúcar invertido y bate 30 seg Vel 3. Vuelca en un recipiente hermético apto para congelar y reserva en el congelador un mínimo de 4 horas.
- Pon en el vaso el helado cortado en trozos y programa 21 seg Vel 4. Comprueba que ha quedado bien mantecado si no fuera así, repite la programación. Vuelca en el recipiente hermético y reserva en el congelador.
- Sirva en boles con el muesli, las nueces, las frutas y las frutas y las perlas de chocolate.

