

Máquina de HELADOS

HECHO EN MÉXICO POR ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Deleg. Álvaro Obregón,
C.P.01140, México, D.F., R.F.C.ALG670404QE3
tel. 26 36 37 70 fax. 55 15 12 49
visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx
impreso en Litoforza 2011

Recomendado para niños y niñas de 4 años en adelante. Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados; consérvalo a la mano para futuras referencias. Advertencia: No recomendado para menores de 36 meses por contener piezas pequeñas. Mantén a los niños pequeños y a los animales alejados de tu juguete.

CONTENIDO



Éste estuche incluye una MEDIA CREMA, un ATOLE (de fécula de maíz y harina de arroz) y un POLVO PARA PREPARAR AGUA DE SABOR. Pensando en que no acabe tu diversión, hemos utilizado ingredientes que son muy fáciles de conseguir. Te recomendamos utilizar los productos de las marcas que te proporcionamos, pero cuando se te acaben puedes utilizar productos similares aunque sean de otra marca. Recuerda que en ese caso las cantidades y el modo de preparación puede variar, pero con un poco de práctica, podrás terminar utilizando los productos y las marcas que más te gusten. Platica con un adulto sobre los ingredientes sustitutos que puedes utilizar y no se te olvide leer el final de este instructivo.

ARMA TU MÁQUINA



1. Coloca el contenedor de helios sobre la base.



2. Une el tubo de metal con la punta taparroscas e insértalos en el contenedor de helios. EL TUBO DEBE QUEDAR MUY BIEN AJUSTADO, PRESIONA Y GÍRALO PARA EVITAR FILTRACIONES.



3. Toma tu tapita de cierre. Insértala dentro de la parte inferior del embudo. Después, gira el seguro para cerrar el embudo y evitar que se caiga tu helado.



4. Tapa el tubo de metal temporalmente con uno de los vasitos. Llena el contenedor de helios, agrega agua fría hasta la mitad de su capacidad. Después, espolvorea 4 cucharadas de sal de grano a los helios que sobresalgan del agua.



4. Coloca el aspa giratoria en la tapa del contenedor hasta que haga "click"



5. Pon la tapa en el contenedor y girala un poquito hasta que quede bien fija.

PREPARA HELADOS DE SABOR



1. En el vaso medidor vierte 1/4 de taza de leche fría. Agrega 1/2 cucharada de fécula de maíz. Mezcla muy bien hasta que se disuelva completamente.



2. CON AYUDA DE UN ADULTO mete el vaso al horno de microondas por 15 segundos



3. Con cuidado, saca el vaso del horno. Revuelve por 20 segundos



4. Recalienta por otros 15 segundos

IMPORTANTE:
La mezcla debe quedar con una consistencia de natilla. No te preocupes si no te sale a la primera, cada horno es diferente.



5. Toma uno de tus vasitos azules y llénalo de media crema (es aproximadamente 1/4 de taza)



6. Agrega la media crema a la taza medidora con la fécula de maíz y mezcla bien.



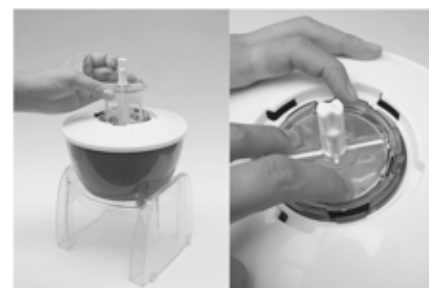
7. Añade 1/2 cucharadita (1g ó 1/6 de cucharada) de polvo para hacer agua del sabor que quieras. Mezcla muy bien.



8. Vierte la mezcla dentro de la máquina, en el tubo de metal.



9. Inserta la tapa de seguridad en la aspa de abajo hacia arriba.



10. Mete el aspa en la máquina. Cuida que la tapa de seguridad encaje con los engranes de la tapa. Ve las fotos.



11. Coloca la cápsula transparente en la tapa del contenedor. Asegúrala con un pequeño giro para que quede fija.



12. Coloca la palanca y empieza a girar.



13. Gira la palanca en lapsos de 3 minutos. Revuelve por 3 minutos, deja reposar 3 minutos, y vuelve a revolver por 3 minutos más.

EL TIEMPO PARA QUE TU HELADO ESTÉ LISTO PUEDE VARIAR DE 10 A 20 min. DEPENDIENDO DEL CLIMA EN DONDE VIVAS. Observa desde arriba de la máquina como va quedando tu helado.

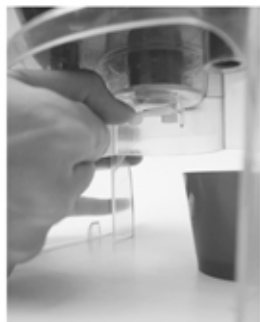
IMPORTANTE: Cuida que no caiga nada de sal a tu helado o sabrá terrible.



14. Con cuidado quita la palanca con todo y la cápsula transparente, la tapa de seguridad y el aspa. Quedará algo de helado en el aspa, quitálo con ayuda de una cuchara.



15. "Atornilla" el émbolo en la cápsula transparente hasta que la parte plana esté hasta arriba. Colócalo en la máquina dando un giro pequeño para fijar. Observa las fotos.



16. Quita el seguro giratorio y la tapita de cierre del embudo que colocaste al principio (ve pag.2)



17. Coloca tu vasito (chico o grande) debajo de la máquina, cuida que esté justo al centro y debajo de la salida.



18. Gira la palanca. El émbolo empujará el helado hasta el vaso.



¡ LISTO !
¡ TU HELADO HA QUEDADO
INCREÍBLE, COMO LOS DE
CONO !
AHORA ADÓRNALO CON
DULCES, FRUTA O
MERMELADA

DIFERENTES TIPOS DE HELADO

BATIDO

Una vez terminado el proceso, bate con una cuchara el helado. Agrega trozos de galleta o chispas de chocolate.

SUNDAE

Utiliza Fécula de maíz (sin sabor) en lugar de atole de sabor, cuando termines baña el helado con una capa de chocolate líquido o mermelada.

DE YOGURTH

Sustituye la Media crema con yogurth batido de sabores (sin trozos de fruta) o con yogurth natural. Cuando esté terminado sírvelo con un jarabe de fruta, cajeta o chocolate líquido.

RECETAS EXTRAS

RECETA BASE PARA HELADO CREMOSO (sin sabor)

1/2 cucharada de fécula de maíz (polvo para hacer atole)
1/4 taza de leche fría
1/4 de Media Crema (de preferencia de tetrabrick)

En la leche fría agrega la fécula de maíz ó maicena. Revuelve muy bien hasta disolver. Poner al micro 15 seg. Revolver por 20 seg. Y volver a meter al micro 15 seg. más. Revolver muy bien. Agregar 1/4 de media crema. Mezcla y sigue los pasos anteriores para hacer helado (págs. 3 y 4).

HELADO SABOR VAINILLA

- Tu mezcla base para helado de crema
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de azúcar glass

A tu mezcla base para helado agrega la vainilla y el azúcar glass. Disuelve y sigue los pasos para hacer helado (págs. 3 y 4).

HELADO SABOR CHOCOLATE

- Tu mezcla base para helado de crema
- 1 y media cucharada de chocolate líquido ó 2 cucharadas de chocolate en polvo.

A tu mezcla base para helado agrega el chocolate. Disuelve y sigue los pasos para hacer helado (págs 3 y 4).

HELADO SABOR CAJETA

- Tu base de helado de crema
- Cajeta

* Cuando hagas tu receta para el helado de crema, después de que termines de hacer los pasos de la fécula de maíz, agrega 2 cucharadas de cajeta. Mezcla fécula y la cajeta muy bien y después agrega la media crema y vuelve a mezclar. Congela en la máquina de helados siguiendo los pasos que ya haz hecho (págs. 3 y 4).

HELADO DE YOGURT

- 1/2 cucharada de fécula de maíz ó maicena
- 1/4 de leche fría
- 1/4 de yogurt natural

3 cucharadas de azúcar glass

* En la leche fría agrega la fécula de maíz y disuelve bien. Poner al micro (ve pág. 3). Agrega el yogurt natural y el azúcar glass. Mezcla muy bien y vacía tu mezcla a la máquina de helados. Puedes sustituir el yogurt natural y el azúcar glass por el yogurt de tu sabor favorito.

BASE PARA HELADOS DE CREMA ALTERNATIVA

- 1 Lata de leche condensada
- 250 ml. Media crema (tetrabrick)
- 2 huevos

Licua todos los ingredientes, escoge tu sabor preferido, congela y agrega el toque final según tu antojo.

HELADO SABOR LIMÓN

- Tu mezcla base para helado
- 3/4 taza de jugo de limón

* Mezcla todos los ingredientes muy bien. Vacía en la máquina de helados y sigue los pasos de las páginas 3 y 4

HELADO SABOR VAINILLA

- 1/2 taza de Leche
- 2 cucharadas de esencia de vainilla

* Mezcla todos los ingredientes muy bien. Vacía en la máquina de helados y sigue los pasos de las páginas 3 y 4.

HELADO CON SABOR A TU FRUTA FAVORITA

- 1/2 taza de leche
 - 1 taza de la fruta que quieras, por ejemplo, fresas, mango, etc.
- * Haz trozos de fruta y tritúrala para que quede una especie de pastita. Mezcla con la leche muy bien. Vacía en la máquina de helados y sigue los pasos de las páginas 3 y 4.

RECETAS MÁS ELABORADAS

HELADO SABOR VAINILLA

- 3/4 taza de Crema para batir
- 1/2 taza de azúcar glass
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

Batir la crema con el azúcar glass con batidora de mano hasta que doble su tamaño. Añadir la vainilla y ¡listo!

HELADO SABOR CHOCOLATE

- 3/4 taza de Crema para batir
- 1/2 taza de azúcar glass
- De 3 a 4 cucharadas de cocoa

Batir todos los ingredientes con batidora de mano hasta que duplique su tamaño.

HELADO DE YOGURT

- 1 Yogurt Natural (125 gr)
- 1/4 Taza de Crema para batir
- 2 cucharadas de azúcar glass

Batir con batidora de mano la crema con el azúcar glass hasta que quede un poco espesa, agregar el yogurt natural.

*Puedes agregar el yogurt del sabor de tu preferencia o licua 1/4 de taza de tu fruta favorita con el yogurt natural.

TIPS

Ten a la mano grageas de chocolates, grageas de diferentes formas y sabores, galletas en trozos, lunetas, cacahuates y sorprende a tus amigos haciendo diferentes combinaciones de coberturas.

