

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., RFC
ALG670404QE3 TEL: 26 36 37 70 FAX 55 15 12 49
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escribenos a: club@mialegría.com.mx
Impreso en Litoforza

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



Para hacer tus helados necesitas conseguir:

- * 1 MEDIA CREMA
- * 1 sobre de ATOLE (fécula de maíz ó harina de arroz)
- * 1 sobre de polvo para hacer agua de frutas (del sabor que quieras)
- * Grenetina natural o gelatina en polvo del sabor que quieras

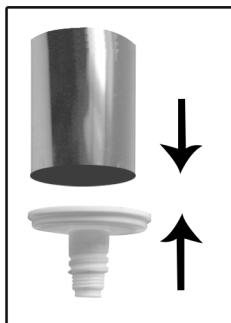
Los ingredientes pueden ser de lamarca que más te guste. ¡TU DECIDES!

Recuerda que las cantidades y el modo de preparación puede variar, pero con un poco de práctica tus helados quedarán con el sabor y consistencia que más te guste. 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 hielos sobre la base.



2. Une el tubo de metal con el embudo tapa-rosca e insértalos en el contenedor de hielos.

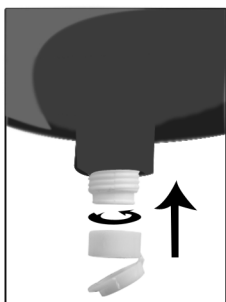


* PRUEBA LA FILTRACIÓN *

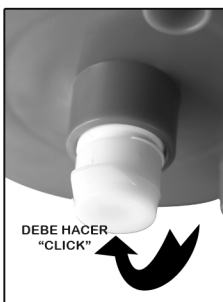
ENROSCA EL TUBO AL CONTENEDOR Y DALE UN FUERTE APRETÓN HACIA ABAJO PARA AJUSTAR.



Vacía un vaso de agua en el contenedor y ve si hay FILTRACIONES. Si ves que le entra agua al tubo, unta mantequilla en la unión del tubo con el embudo. Cuando le agregues los hielos la mantequilla se hará dura y ya no entrará agua.



3. Toma tu tapa de cierre. Enróscala dentro de la parte inferior del embudo. Ciérrala para evitar que se caiga tu helado.



4. Tapa el tubo de metal temporalmente con uno de los vasitos. Llena el contenedor con hielos. Agrega agua fría hasta 1/4 parte de su capacidad. Después, espolvorea 4 cucharadas de sal a los hielos que sobresalgan del agua.



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

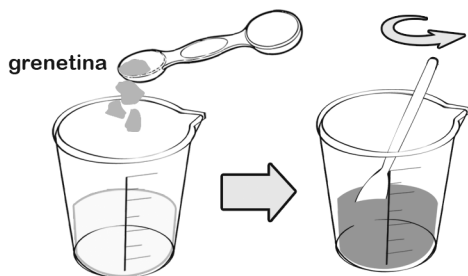
6. Pon la tapa en el contenedor y gírala un poquito hasta que quede bien fija.



RECETA 1: MEZCLA PARA HELADOS (PARA MICRO-ONDAS)

- 1/4 taza de leche fría
- 1/2 cucharada de grenetina (natural o del sabor que desees)
- 1/4 taza de media crema
- 1/2 cucharadita de azúcar ó sustituto de azúcar (opcional)

1. MEZCLA



leche fría

Revuelve bien

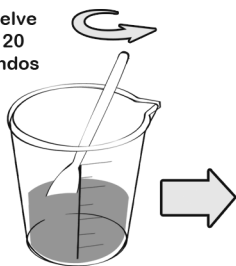
2. CALIENTA



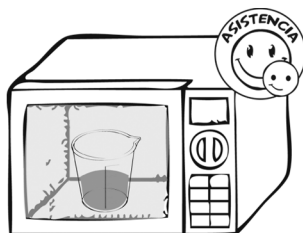
Mete el vaso al horno de micro-ondas por 15 segundos

3. REVUELVE

Revuelve por 20 segundos



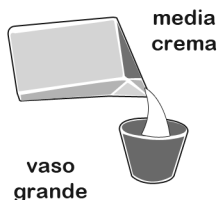
4. RECALIENTA



Recalienta por otros 15 segundos

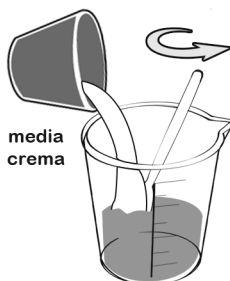
IMPORTANTE:
La mezcla debe quedar con una consistencia de natilla. No te preocupes si no te sale a la primera, cada horno es diferente.

5. AGREGA



Llena el vaso grande. Equivale a 1/4 de tu vaso medidor.

6. MEZCLA



Agrega la crema a la 1era mezcla.

7. ENDULZA (OPCIONAL)

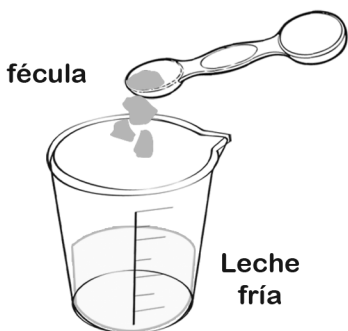


¡ MEZCLA LISTA !

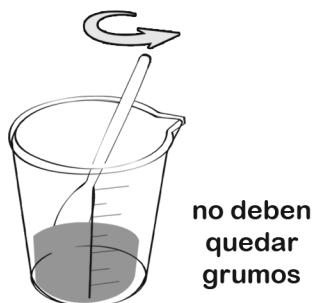
RECETA 2: MEZCLA PARA **HELADOS** (SIN MICRO-ONDAS)

- 1/4 taza de leche fría
- 1/2 cucharada de ATOLE en polvo deñ sabor que quieras (fécula de maíz o de arroz)
- 1/4 taza de media crema
- 1/2 cucharadita de azúcar ó sustituto de azúcar

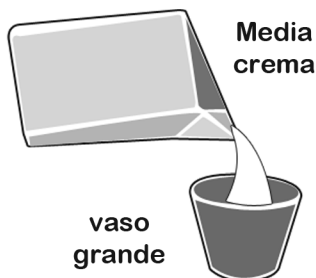
1. MEZCLA



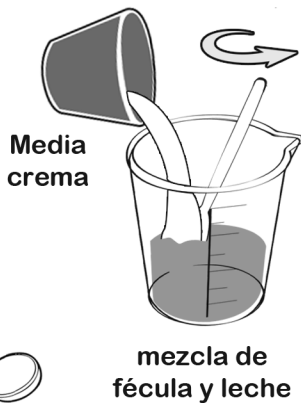
2. REVUELVE



3. AGREGA

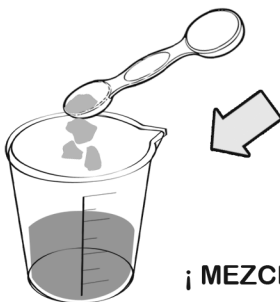


4. MEZCLA



5. ENDULZA

Agrega azúcar o tu endulzante favorito y revuelve muy bien



SIGUE LOS PASOS PARA CONGELAR TU HELADO (APLICA PARA CUALQUIER RECETA)



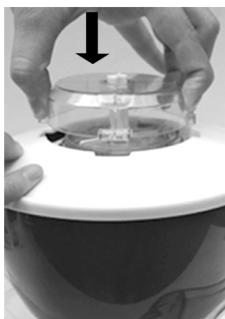
8. Vierte la mezcla dentro de la máquina, en el tubo de metal.



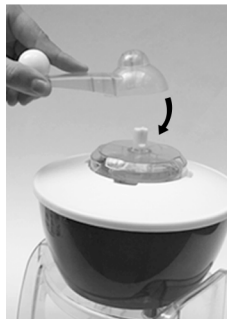
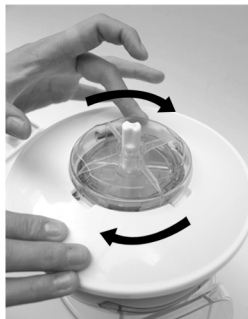
9. Inserta la tapa de seguridad en el aspa de abajo hacia arriba.



10. Mete el aspa en la máquina. Cuida que la tapa de seguridad encaje con los engranes de la tapa del contenedor. 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, la cápsula transparente, la tapa de seguridad y el aspa. Quedará algo de helado en el aspa, quítalo 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. DESTAPA EL EMBUDO ABRIENDO LA TAPA DE SEGURIDAD.



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
MERMELEDA

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 liquido o merme-lada.

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

HELADO DE “QUESO PETIT” (danonino)

- * 1/4 taza de leche fría
- * 1 cucharada de “queso petit”
- * 3 cucharadas de azúcar glass

Mezcla la leche con el queso petit. Revuelve muy bien por 20 segundos. Mete al micro-ondas por 15 segundos. Saca del horno y revuelve por 20 segundos. Agrega el azúcar. Congela de acuerdo a los pasos del 8 al 18.

HELADO DE YOGURTH NATURAL

- * 1/4 taza de leche fría
- * 1 cucharada de yogurth natural
- * 1/2 cucharada de polvo para hacer agua de frutas

Mezcla la leche con el yogurth. Revuelve hasta que no queden grumos. Calienta en el micro-ondas por 15 segundos. Agrega el polvo para hacer agua de frutas. Revuelve por 20 segundos o cuando ya no tenga grumos. Vacía en la máquina y sigue los pasos del 8 al 18.

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.

CONSEJOS:

* 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.

* SI QUIERES HACER MÁS HELADOS DE OTROS SABORES, SÓLO ESCANEA EL CÓDIGO:



**ENCONTRARÁS
RECETAS ALTERNATIVAS
CON INGREDIENTES
ESPECIALES PARA TI**

www.mialegría.com.mx/recetashelados.html