



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. ALG670404OES
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 Litoforma 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.



Fábrica de

MINI-ROLES



1525



INSTRUCTIVO

BIENVENIDO

Con tu estuche "Fábrica de mini roles" aprenderás a hacer riquísimos roles que podrás adornar y compartir con tu familia y amigos.

Incluye una exclusiva máquina enrolladora con la que harás tus roles más rápido y fácil.

Tu estuche también contiene los ingredientes que necesitas para crear tus roles de una forma divertida imprimiendo tu sello personal.

CONTENIDO



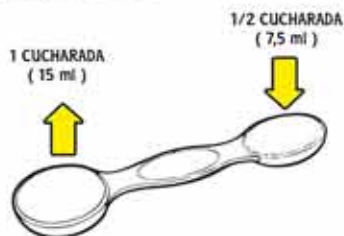
- COLOCA UN MANTEL O PAPEL SOBRE TU ÁREA DE TRABAJO.
- PONTE UN DELANTAL O UNA PLAYERA QUE NO USES.
- LAVA TODOS TUS UTENCILIOS ANTES Y DESPUÉS DE USARLOS.
- LÁVATE LAS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE JUGAR.
- MANTÉN A LA MANO UN TRAPO LIMPIO Y HÚMEDO PARA LIMPIAR.

ANTES DE EMPEZAR :

ARMA TU BATIDORA



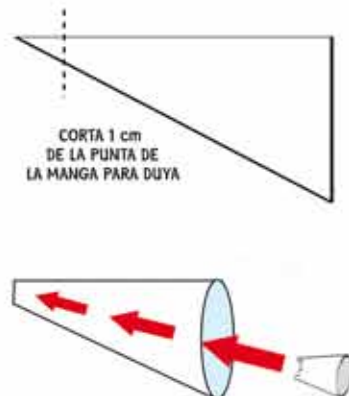
IDENTIFICA LAS MEDIDAS DE LA CUCHARA DOBLE



IDENTIFICA LAS PARTES DE TU DUYA



PREPARA TU DUYA PARA DECORAR



INTRODUCE LA DUYA DENTRO DE LA MANGA DE MANERA QUE, AL LLEGAR A LA PUNTA, QUEDE BIEN FIJA. SI LA PUNTA QUEDÓ MUY CHICA PARA LA DUYA, CORTA UN POCO MÁS HASTA QUE ÉSTA EMBONE BIEN

ARMA LA MAQUINITA ENROLLADORA

TOMA UNA DE TUS TIRAS DE PLÁSTICO Y COLOCALA EN EL INTERIOR DE LA MÁQUINA



FIJA EL OTRO EXTREMO DE LA TIRA DE PLÁSTICO AL RODILLO COMO SE MUESTRA EN EL GRÁFICO

ELABORANDO ROLES:

- 4 cucharadas de harina para hot cakes (usa el cucharón para harina)
- 1 huevo ligeramente batido
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla previamente derretida
- 1 cucharada de vainilla (opcional)

AGREGA:



MEZCLA:



BATE MUY BIEN LA MEZCLA
HASTA QUE YA NO TENGA GRUMOS
NOTA: EN ÉSTE PUNTO
PUEDES AGREGAR
1 CUCHARADA DE VAINILLA

COLOREANDO LA MEZCLA:

APARTA 1 TAZA DE TU MEZCLA EN UN VASO



DILUYE 1 PIZCA DE TU COLORANTE EN
1/2 CUCHARADA DE AGUA.
AGREGALO A LA MEZCLA DEL VASO.
DISUELVE BIEN



UNTA:

UNTA CON POCAS MANTEQUILLA
EL INTERIOR DEL
MOLDE PARA ROLES



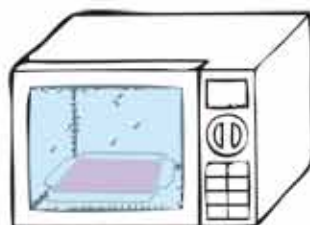
VACÍA:

VACÍA 1 CUCHARADA DE LA MEZCLA EN EL MOLDE.
GOLPEA UN POCO PARA QUITAR LAS BURBUJAS DE LA MASA.
SI VAS A HACER UN ROLLO SIN FIGURITAS VACÍA
2 1/2 CUCHARADAS DE LA MEZCLA



METE AL MICRO-ONDAS:

00:40
SEGUNDOS



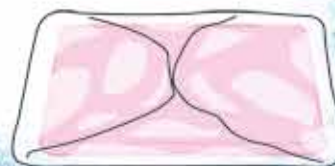
DEJA ENFRIAR DENTRO DEL
HORNO UNOS 2 MINUTOS
ANTES DE SACAR EL MOLDE.
REVISAR QUE LA MASA
ESTÉ BIEN COCIDA. EL TIEMPO
PUEDE VARIAR DEPENDIENDO
DEL TIPO DE HORNO

DESMOLDA:

VOLTEA EL MOLDE Y GOLPEA SUAVEMENTE PARA
QUE LA PLACA DE MASA CAIGA POR SI MISMA.
USA LA CUCHARA CON PALA PARA QUE TE SEA
MÁS FÁCIL.

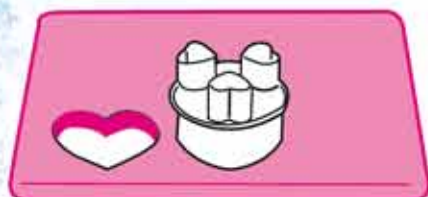


ENVUELVE O METE DENTRO DE UNA BOLSA
DE PLÁSTICO PARA EVITAR QUE SE ENDUREZCA



CORTA:

COLOCA LA PLACA PARA ROLES EN UNA CHAROLA O TABLA. TOMA UNO DE TUS CORTADORES Y EMPIEZA A HACER DIFERENTES FIGURAS POR TODA LA PLACA



USA UN PALILLO PARA QUE SEA MÁS FÁCIL SACAR LA FIGURA DEL CORTADOR



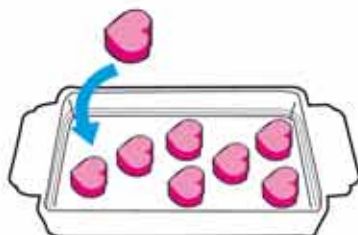
GUARDA LAS FIGURAS EN UN RECIPIENTE CON TAPA



5

COLOCA:

UNTA MANTEQUILLA EN EL MOLDE Y LUEGO COLOCA LAS FIGURAS POR TODO EL MOLDE DE LA FORMA QUE QUIERAS



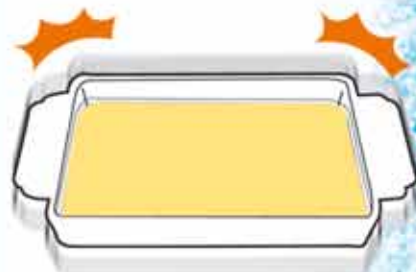
AGREGA:

TOMA LA MEZCLA SENCILLA Y AÑADE 2 Y MEDIA CUCHARADAS AL MOLDE TRATANDO DE CUBRIR LAS FIGURAS. NO IMPORTA SI NO LAS CUBRES TOTALMENTE.



DISTRIBUYENDO:

DA UNOS GOLPECITOS PARA SACAR LAS BURBUJAS Y DISTRIBUIR MEJOR LA MEZCLA

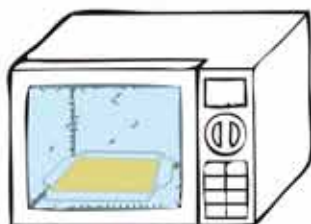


NOTA:

SABRÁS QUE LAS BURBUJAS HAN SALIDO DE LA MEZCLA CUANDO VEAS PEQUEÑAS BURBUJAS O AGUJERITOS EN LA SUPERFICIE.

METE AL MICRO-ONDAS:

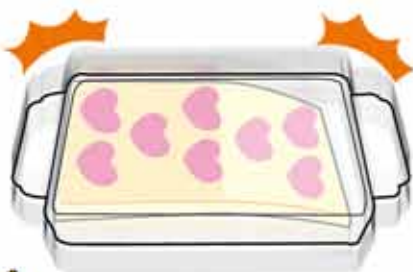
00:40
SEGUNDOS



DEJA ENFRIAR DENTRO DEL HORNO UNOS 2 MINUTOS ANTES DE SACAR EL MOLDE. REvisa QUE LA MASA ESTÉ BIEN COCIDA. EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TIPO DE HORNO

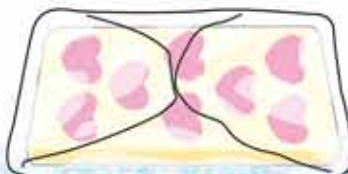
DESMOLDA:

VOLTEA EL MOLDE Y GOLPEA SUAVEMENTE PARA QUE LA PLACA DE ROLES CAIGA POR SI MISMA



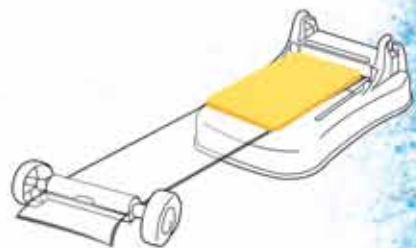
ENVUELVE O METE DENTRO DE UNA BOLSA DE PLÁSTICO PARA EVITAR QUE SE ENDUREZCA. REPITE EL PROCEDIMIENTO PARA SEGUIR HACIENDO MÁS PLACAS DE ROLES.

QUITA LOS RESIDUOS DE MASA QUE HAYAN QUEDADO EN EL MOLDE



PREPARA:

COLOCA EL ROLLO DESPLEGADO SOBRE LA MÁQUINA EN LA TIRA DE PLÁSTICO



UNTA:

UNTA EL RELLENO CON AYUDA DE LA CUCHARA CON ESPÁTULA. PON LA MAYOR CANTIDAD EN EL EXTREMO INFERIOR Y VE DISMINUYENDO HASTA LA PARTE SUPERIOR

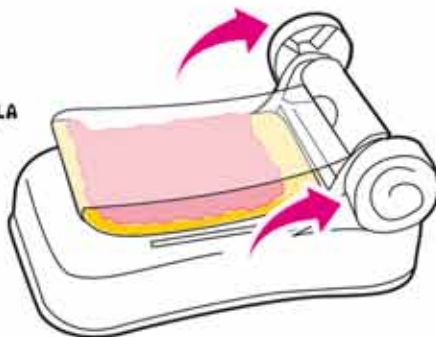


6

ENROLLANDO LOS ROLES:

COLOCA EL RODILLO EN LA PARTE SUPERIOR DE LA MÁQUINA ENROLLADORA.

DEBE ESCUCHARSE UN "CLICK" PARA SABER SI ESTÁ BIEN COLOCADO



COLOCA LA BARRA PARA AJUSTAR COMO SE MUESTRA EN EL GRÁFICO.

CUIDA QUE SE AJUSTE BIEN EN LOS RIELES QUE ESTÁN AL LADO DE LA MÁQUINA

DESPLIZA LA BARRA HASTA EL FRENTE DE LA MÁQUINA Y HASTA EL FINAL DE LOS RIELES

BARRA PARA AJUSTAR



7

GIRA EL RODILLO SUAVEMENTE PARA QUE SE VAYA FORMANDO EL ROLLO

NOTARÁS QUE LA BARRA PARA AJUSTAR SE QUITARÁ ANTES DE TERMINAR EL ROLLO. ESTO ES NORMAL, TE INDICA QUE YA CASI ESTÁ LISTO.



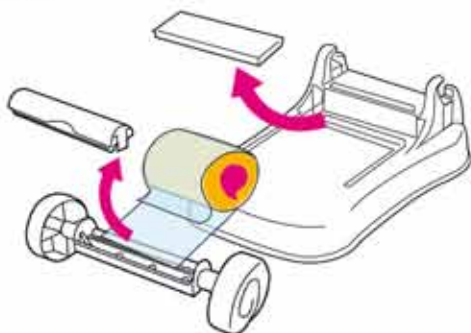
SIGUE ENROLLANDO HASTA QUE EL ROLLO ESTÉ TOTALMENTE FORMADO

ES PROBABLE QUE SE SALGA ALGO DEL RELLENO, SÓLO LIMPIA CON LA ESPÁTULA PARA QUE SE VEA PERFECTO



QUITANDO EL ROLLO:

QUITA EL RODILLO CUIDANDO DE NO QUITAR EL PLÁSTICO DEL ROLLO. QUITA TAMBIÉN EL "BROCHE" PARA QUE PUEDAS SACARLO POR COMPLETO



UNA VEZ HECHO TU ROLLO, DÉJALO REPOSAR CON TODO Y PLÁSTICO EN UNA CHAROLA O PLATO POR 10 MINUTOS PARA DESPUÉS DECORARLO CON MÁS FACILIDAD

RELLENO Y COBERTURA:

- 2 cucharadas de atole de arroz (el sabor puede variar)
- 5 y media cucharadas (82,5 ml) de leche fría (pon esta leche en tu vaso medidor)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 taza de leche (poner esta leche en una taza para café)
- 1 pizca de colorante vegetal (opcional)

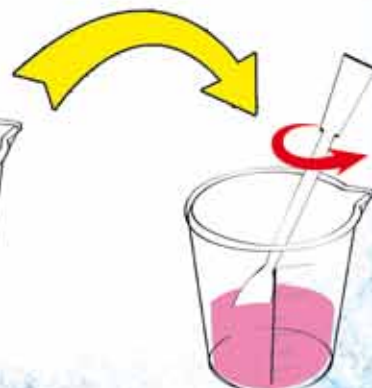


ATOLE

LECHE FRÍA



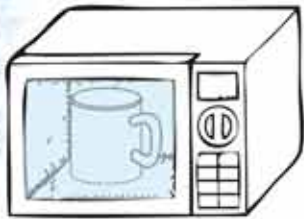
DISUELVE HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS



8

CALENTAR:

TOMA TU TAZA PARA CAFÉ. PON 1/2 TAZA DE LECHE. PIDE A UN ADULTO QUE LA CALIENTE POR 40 SEGUNDOS



AGREGA AZÚCAR

CON CUIDADO SACA LA TAZA CON LECHE Y AÑADE LAS 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR



9

MEZCLAR Y DISOLVER:

LECHE CON ATOLE



LECHE CALIENTE

MEZCLA LA SOLUCIÓN DE ATOLE CON LA LECHE QUE CALENTASTE

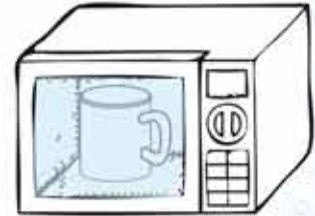
DISUELVE MUY BIEN AMBAS SOLUCIONES



RECALENTAR:

PIDE A UN ADULTO QUE CALIENTE LA TAZA CON EL ATOLE Y LECHE POR:

00:20
SEGUNDOS



SACA LA TAZA CON CUIDADO

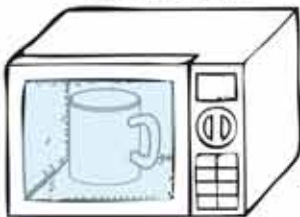
REVUELVE POR 20 SEGUNDOS



VOLVER A CALENTAR:

PIDE A UN ADULTO QUE VUELVA A CALENTAR LA TAZA CON EL ATOLE Y LECHE POR:

00:30
SEGUNDOS



CON CUIDADO SACA LA TAZA

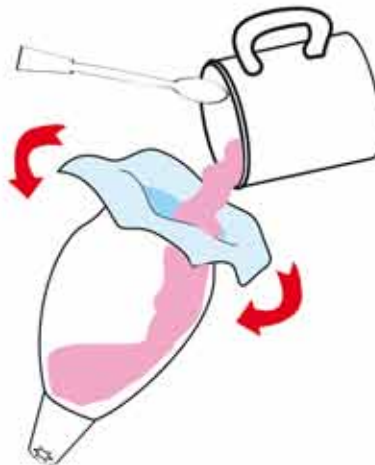
REVUELVE POR 1 MINUTO Y DEJA ENFRIAR. ESTO LO PUEDES USAR PARA RELLENO O COBERTURA



PARA DECORAR:

LA MEZCLA QUE ACABAS DE HACER LA PUEDES USAR PARA RELLENO O PARA COBERTURA.

PARA USARLA COMO COBERTURA PRIMERO DEBES ARMAR LA DUYA COMO SE TE INDICA EN LA PÁGINA 2 ABRE LA MANGA, DOBLA LA ABERTURA HACIA AFUERA, FÍJATE EN EL GRÁFICO



VACÍA LA MEZCLA YA FRÍA DENTRO DE LA MANGA CON AYUDA DE LA CUCHARA ESPÁTULA

USANDO LA DUYA:

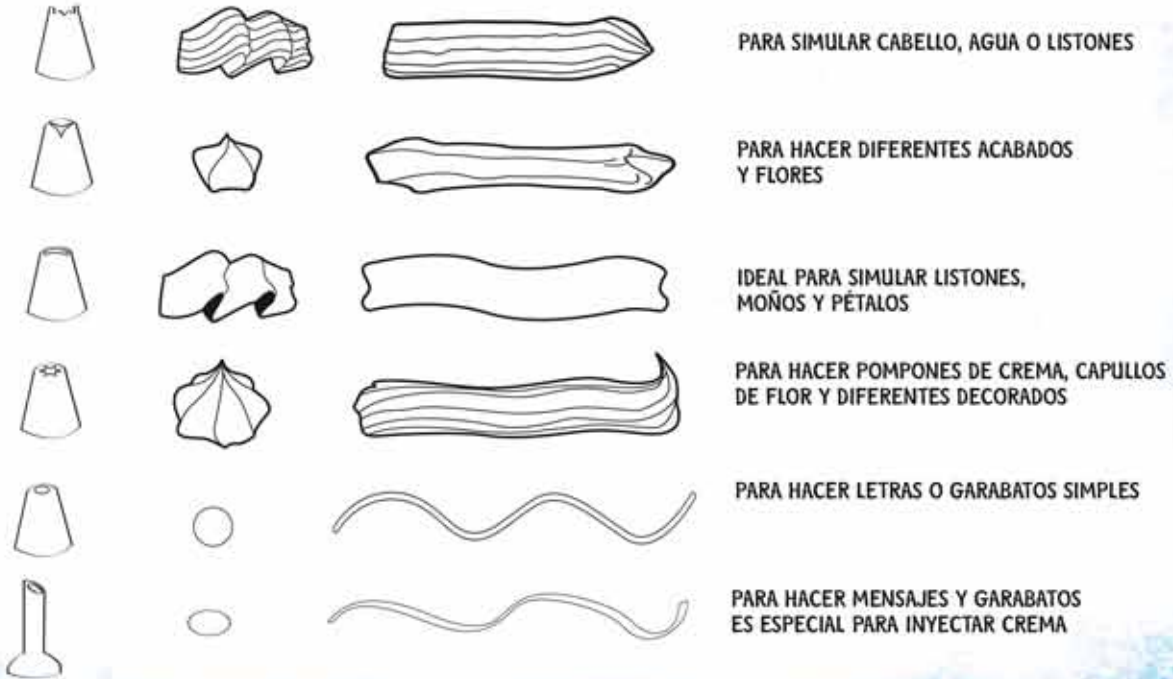
USAR LA DUYA ES REALMENTE FÁCIL OBSERVA EL DIBUJO. CON UNA MANO PRESIONAS Y BAJAS LA MEZCLA CON LA OTRA (O AMBAS) MUEVES LA DUYA PARA DECORAR



PRACTICA ANTES EN UNA CHAROLA PARA QUE OBTENGAS MEJORES RESULTADOS

CONOCE LAS DUYAS :

A CONTINUACIÓN TE DAMOS UNOS EJEMPLOS DE LAS LÍNEAS Y FIGURAS QUE RESULTAN DE USAR LAS DIFERENTES BOQUILLAS PARA DECORAR (para mejorar el juguete, las duyas pueden variar con lo que te mostramos en los gráficos)



11

RECETAS PARA DIFERENTES RELLENOS O COBERTURAS :

CREMA SENCILLA:

- 4 cucharadas de sustituto de crema en polvo (crema para café)
- 2 cucharadas de leche tibia
- 1 cucharada de azúcar glass
- 1/2 cucharada de vainilla

En un recipiente hondo disuelve el azúcar y la vainilla en la leche. Después agrega el sustituto de crema. Disuelve para integrar.

Bate los ingredientes a punto de turrón.

¡LISTO! ya puedes usar tu crema batida para decorar o rellenar tus roles.

NOTA: También puedes comprar un bote de crema para batir "Lincott"

- Pon una taza de crema para batir en un recipiente hondo
- Bate la crema con ayuda de una batidora de motor (no uses licuadora)
- Agrega 3 cucharadas de azúcar glass
- Bate a velocidad media hasta que se formen picos.

CREMA DE FRESA:

- 3 cucharadas de crema o chantilly
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de colorante rojo disuelto previamente en agua
- 1 cucharada de fresas machacadas o mermelada

En un recipiente mezcla la crema con el azúcar hasta que se hayan integrado por completo.

Agrega poco a poco la mermelada de fresa y la pizca de colorante vegetal rojo, sigue mezclando hasta que se haga una crema uniforme.

TIP: SUSTITUYE EL AZÚCAR Y LAS FRESAS POR LA MERMELADA DE TU SABOR FAVORITO.

CREMA DE CHOCOLATE:

- 2 cucharadas y media de crema
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de chocolate en polvo o líquido

En un recipiente mezcla la crema con el azúcar hasta que se hayan integrado por completo.

Agrega poco a poco el chocolate y sigue mezclando hasta que se haga una crema uniforme.

FUNDIENDO EL CHOCOLATE:

- Tu bolsa con gotas de chocolate
- 1 bolsa de plástico con cierre

Pon el chocolate en la bolsa con cierre y calienta en el microondas por 20 segundos, espera otros 10 segundos y vuelve a calentar otros 20 segundos, así hasta que se derrita por completo y lo puedas manipular.

COBERTURA DE AZÚCAR GLASS:

- 1/2 taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de leche
- 3 gotitas de limón
- 1 pizca de colorante vegetal que quieras

Mezcla los ingredientes. Te debe quedar una pastita uniforme y fácil de untar.

Si te quedó muy aguada añade un poco más de azúcar glass.

Si la pastita está muy seca o se te quiebra mucho, añade 1/3 cucharada de manteca vegetal derretida (pide ayuda a un adulto).

12

DIFERENTES ESTILOS DE ROLES:

ROLES DE CHOCOLATE O FRESA:

- 4 cucharadas de harina (usa el cucharón para harina)
- 1 huevo ligeramente batido
- 2 cucharadas de chocolate en polvo o líquido (si vas a hacer roles rosas, usa 1 pizca de colorante vegetal rojo)
- 1 taza de leche
- 1/2 cucharada de mantequilla previamente derretida



MEZCLA TODOS
LOS INGREDIENTES

HORNEA, RELLENA
Y ENROLLA
DE LA MISMA
FORMA
QUE USASTE PARA
HACER ROLES
NORMALES

RECUERDA QUE
PUEDES PONERLE
FIGURITAS DE OTRO
COLOR

13

ROLES CON FRANJAS:

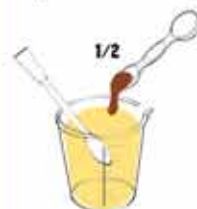
BATE LOS
INGREDIENTES
COMO EN LA
PAG. 3



APARTA
1 TAZA



AGREGA CHOCOLATE
(o 1 pizca de colorante rojo)



VACÍA
1 CUCHARADA
DE LA MEZCLA



HORNEA POR
40 SEGUNDOS



CORTA LA PLACA
EN TIRAS



CUBRE CON
LA PRIMERA
MEZCLA



HORNEA
POR 40
SEGUNDOS



RELLENA
Y
ENROLLA



DECORA
Y DISFRUTA



ROLES CON LETRAS O GARABATOS:

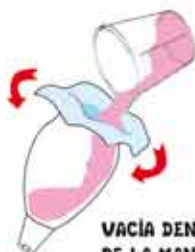
BATE LOS
INGREDIENTES
COMO EN LA
PAG. 3



APARTA
1 TAZA



AGREGA 1 PIZCA
DE COLORANTE ROJO
(o 1/2 cucharada de chocolate)



VACÍA DENTRO
DE LA MANGA
DE LA DUYA

ESCRIBE UN
MENSAJE O
GARABATOS



HORNEA POR
40 SEGUNDOS



CUBRE CON LA
PRIMERA MEZCLA



HORNEA POR
40 SEGUNDOS



RELLENA
Y
ENROLLA



DECORA
Y DISFRUTA



14

DECORA TUS ROLES:

TE PRESENTAMOS DIFERENTES FORMAS DE DECORAR TUS ROLES
PERO RECUERDA QUE TUS PROPIAS CREACIONES SIEMPRE SERÁN LAS MEJORES

ROL DE FRUTAS Y CREMA:

- Haz 1 rol de chocolate relleno de crema de fresa
- Esparce trocitos de fruta
- Enrolla
- * Unta crema de fresa en el rol
- * Haz "pompones" de crema
- * Decora con fruta
- * Esparce un poco de azúcar glass



ROL DE FRESAS:

- Haz 1 rol con líneas rosas relleno de crema sencilla y con frutillas
- Corta las fresas a lo largo en 4 partes
- * Con la duya, haz espirales de crema
- * Pon los trozos de fresa encima



ROL BICOLOR:

- Haz 1 rol con franjas de otro color (puede ser fresa con vainilla o vainilla con chocolate, etc)
- Rellena el rol con crema de sabor que quieras
- * Decora tu rol como desees, pero trata de no cubrir todo el rol para que se vean las franjas
- * Usa "lunetas", chochitos, azúcar glass, etc.

ROL DE VAINILLA Y CHOCOLATE:

- Haz 1 rol normal relleno de crema sencilla y trocitos de fruta
- enrolla
- * Haz líneas con chocolate líquido por todo el rollo (ve la foto)
- * Con la duya, haz "pompones" de crema
- * Decora con trozos de fruta



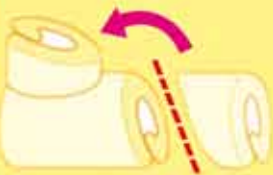
ROL DE CUMPLEAÑOS:

- Haz 1 rol con letras (el sabor del rol debe ser diferente al color de las letras)
- Rellena el rol con crema
- Con la duya haz "pompones" o espirales
- Pon de 2 a 4 velitas pequeñas encima
- ¡LISTO!



15

ROL NAVIDEÑO:



- HAZ un rol normal relleno de la crema que más te guste
- Con ayuda del rasero o con un cuchillo (pide ayuda a un adulto) corta una 3ra parte en diagonal del rollo.
- Coloca el trozo cortado arriba del rol. Ve el gráfico.
- Haz crema de chocolate, o bien, consigue pudín de chocolate ya hecho (lo venden en pastelerías y en autoservicios)
- Unta y distribuye la crema de chocolate por todo el rollo, no cubras los extremos en donde se ve la crema
- Decora con grajeas, gomitas y dulces con motivos navideños.
- ¡DISFRUTA!

EXPLORA Y EXPERIMENTA:

En este juguete te damos las especificaciones de cómo hacer los roles y cómo funcionan los accesorios. También te dimos algunas ideas de cómo crear deliciosos y divertidos roles. Pero queremos que sigas imaginando diferentes formas de hacerlos y decorarlos. ¡EXPERIMENTA!

AYÚDANOS A INCREMENTAR NUESTRO RECETARIO: Mándanos tu receta de los roles que hayas hecho, así como la foto de tu creación culinaria.

Envíalas a: diseño@mialegría.com.mx

Las mejores recetas las subiremos a nuestra página web, en la sección de "MINI CHEF" para que las puedas presumir a tu familia, amigos y otros mini chefs como tu.

Busca recetas alternativas en: www.mialegría.com.mx
Para que aprendas a sustituir algunos ingredientes de acuerdo a tus gustos y necesidades.

SI QUIERES MÁS HARINA Y OBTENER SIEMPRE
ÓPTIMOS RESULTADOS: Te recomendamos usar la harina
de **TRES ESTRELLAS** para Hot Cakes
"TUTTI FRUTTI", "CHISPAS DE
CHOCOLATE", "TRADICIONALES" Y "LIGEROS"
DE VENTA EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO

VISITA LA PÁGINA WEB:
www.tres-estrellas.com
ENCONTRARÁS DELICIOSAS RECETAS



16