



Recetario

de helados y bebidas heladas



Con más de 200 recetas para preparar con tu **Cheverny**.

Contenidos

Helados	09
Milkshakes	64
Granizados	71
Helados Light	99
Helado Italiano	107
Gelato	115
Sorbete	131
Yogur Helado	165
Bebidas Heladas	231



Antes de comenzar

Ajuste la temperatura del congelador

Para obtener resultados óptimos, se recomienda mantener la temperatura del congelador entre **-12 °C** y **-22 °C**. El recipiente debe **congelarse completamente** y colocarse en una superficie plana antes de iniciar el proceso.

Congele durante 24 horas

Antes de procesar la mezcla, el recipiente debe permanecer en el congelador **al menos 24 horas** para alcanzar una temperatura uniforme y suficientemente baja.

Coloque el recipiente sobre una superficie nivelada

Para lograr los mejores resultados, asegúrate de que el recipiente esté congelado **en posición horizontal**.

Si el recipiente se congeló inclinado o de forma irregular, deja que la mezcla se derrita, mezcla nuevamente y vuelve a congelar sobre una superficie plana antes de procesar.

Los congeladores verticales funcionan mejor

Se recomienda no utilizar congeladores tipo arcón, ya que pueden alcanzar temperaturas demasiado bajas.

Los congeladores verticales suelen ofrecer un mejor control de temperatura para este tipo de preparación.

Baño de hielo

Para recetas que **requieren cocinar la base**, enfríala rápidamente con un baño de hielo antes de congelar. Llene un recipiente con hielo y agua, coloque la mezcla y, una vez fría (por debajo de 4 °C), llévela al congelador.

Consejos adicionales para preparar helados perfectos

Antes de congelarse, la base puede saber más dulce, el dulzor se equilibra una vez congelada.

Si el helado queda demasiado firme, procese nuevamente para mejorar la textura.



Sustituciones de ingredientes

Ya sea que siga una dieta **sin lácteos**, **vegana** o **baja en carbohidratos**, puede seguir disfrutando de deliciosos postres helados adaptados a su estilo de vida.

Para obtener los mejores resultados, mida los ingredientes con precisión, siga las instrucciones cuidadosamente y tenga en cuenta las siguientes sustituciones.

Versión sin lácteos		Versión light	
Sustituciones de lácteos		Sustituciones de azúcar	
Leche	→ Bebida de avena sin azúcar	Jarabe de crema ligera	→ Néctar de agave crudo
Crema	→ Crema de coco sin azúcar		
Queso crema	→ Queso crema vegano		
NOTA	Asegúrese de utilizar productos sin azúcar añadido y, en el caso de la crema de coco, bátala por separado antes de incorporarla.	NOTA	Si utiliza sustitutos de azúcar, emplee el programa ICE CREAM LIGHT para el procesamiento.



Mix-ins

Ingredientes duros



Los caramelos, frutos secos y trozos de chocolate no se deshacen durante el proceso. Para un mejor resultado, utilice trozos pequeños.

Ingredientes blandos



Los cereales, galletas y frutas se integran fácilmente en la mezcla. Para lograr una mejor textura, utilice trozos más grandes.

Solo para helados y gelato

Evite usar frutas frescas, salsas o cremas, ya que pueden afectar la textura. Tampoco se recomienda utilizar pastas de frutos secos o cremas tipo chocolate o avellana. Para mejores resultados, utilice frutas congeladas o toppings como chocolate o caramelo.

Personalice sus helados y gelato

1. Prepare la base

Comience preparando una base utilizando cualquiera de las recetas de esta guía.

2. Congele 24 h

Cubra la mezcla y congélela durante 24 horas. Se recomienda tener varios recipientes listos para usar.

3. Procese

Seleccione el programa correspondiente según la base.

4. Añada extras

Haga un hueco en el centro hasta el fondo del recipiente y agregue los ingredientes.

5. Reprocese

Presione el programa MIX-IN.

+ Más sabor

Puede reemplazar la vainilla por extractos de fruta, hierbas o frutos secos.

Preparación de una bebida

Paso 1: Congelar

Para **preparar bebidas congeladas**, llene la base del recipiente hasta la línea DRINKABLE MAX FILL (FREEZE) y colóquela en el freezer durante 24 horas. Para lograr resultados óptimos con mezclas en polvo, se recomienda calentar el líquido antes de agregar el polvo. Mezcle hasta que se disuelva por completo y deje enfriar antes de congelar.

Paso 2: Añadir líquido

Para obtener la textura ideal para beber en los programas DRINKABLE, es importante agregar líquido a la base antes de procesar. Esto asegura que la bebida congelada tenga la consistencia adecuada para beber. Una vez retirada la base del freezer, puede mejorar la textura agregando el líquido de su preferencia hasta alcanzar la línea MAX FILL. Luego, procese la mezcla utilizando el programa adecuado para obtener mejores resultados.

Paso 3: Procesar

Una vez agregado el líquido, comience el proceso. Si la base está muy fría, puede ser necesario realizar varios ciclos para alcanzar la textura deseada. Para bebidas más cremosas, se recomienda dejar reposar la base unos minutos antes de procesar. Para lograr una textura más fina, puede añadir 2 a 4 cucharadas adicionales del líquido elegido después del primer procesamiento. Luego, seleccione la opción RE-SPIN para integrar el líquido extra y ajustar la textura según su preferencia.

Aproveche sus bebidas sobrantes

Siempre listas para disfrutar

¿Le sobró una bebida congelada o un granizado? No se preocupe.

Coloque el recipiente en el freezer. Para procesar los restos, agregue $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ de la bebida elegida y luego seleccione el programa correspondiente según la base. Disfrute de su bebida renovada.



Agregar la cantidad deseada para:

- Bebida congelada
- Granizado
- Café tipo frappé

NOTA

Evite utilizar el programa RE-SPIN con contenido restante. No se recomienda para procesar bebidas o preparaciones congeladas ya elaboradas.



Helado de trufa blanca y frambuesa

Preparación: 8 min | **Congelado:** 16–24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 10 g de queso crema (temperatura ambiente)
- 60 g de azúcar
- 10 g de mermelada de frambuesa
- 120 g de crema de leche
- 110 g de leche
- 35 g de frambuesas (cortadas a la mitad)
- 35 g de frambuesas (cortadas a la mitad)
- 3 trufas de chocolate blanco (en cuartos)

Ingredientes adicionales (opcional):

- 35 g de frambuesas (cortadas a la mitad)
- 3 trufas de chocolate blanco (en cuartos)

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.

Preparación

1. En un bowl grande, mezcle el queso crema, el azúcar y la mermelada de frambuesa. Bata hasta integrar completamente y comenzar a disolver el azúcar.
2. Agregue la crema de leche y la leche. Bata hasta obtener una mezcla homogénea. La mermelada le dará un tono rosado claro.
3. Incorpore las frambuesas cortadas a la mitad. La receta rinde aproximadamente 6 a 8 porciones pequeñas.
4. Una vez integrados todos los ingredientes (excepto los adicionales), vierta la mezcla en el recipiente. Cubra y lleve al congelador durante 16–24 horas.
5. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
6. Coloque la paleta en la tapa del recipiente exterior. Inserte el recipiente en la máquina y gire hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el modo completo y luego el programa ICE CREAM. Presione iniciar y deje que el ciclo finalice.
8. Al terminar, retire el recipiente exterior y extraiga el envase interno.
9. Con una cuchara, haga un hueco en el centro del helado (de arriba hacia abajo). Añada las frambuesas y las trufas de chocolate. (Las trufas deben cortarse previamente en cuartos para una mejor integración).
10. Vuelva a colocar el recipiente en la máquina y seleccione el programa MIX-IN.
11. Una vez finalizado el ciclo, retire el recipiente.
12. Listo para servir.



Helado de vainilla y chips de chocolate

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 2 yemas de huevo
- 15 g de queso crema (blando)
- 40 g de azúcar
- 50 g de chips de chocolate
- ¾ cucharadita de extracto de vainilla
- 110 g de crema de leche
- 145 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. Caliente el queso crema en el microondas durante 10 segundos.
2. En un bowl, mezcle el queso crema, el azúcar, la vainilla y las yemas hasta integrar.
3. Agregue lentamente la leche y la crema de leche, mezclando hasta obtener una preparación homogénea.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 24 horas.
5. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
6. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo.
8. Haga un hueco en el centro, agregue los chips de chocolate y seleccione el programa MIX-IN.
9. Retire el helado y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de mora

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 170 g de moras frescas
- 70 g de azúcar
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- 240 g de crema de leche
- 80 ml de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Batidor
- Dos bowls grandes
- Colador de malla fina

Preparación

1. Procese las moras, el azúcar, la leche y la ralladura de limón en una licuadora.
2. Cuele la mezcla a través de un colador de malla fina y viértala en un bowl grande.
3. En otro bowl, combine la crema de leche y el extracto de vainilla. Bata durante unos 30 segundos o hasta que la mezcla esté ligeramente montada. Incorpore el puré y mezcle bien.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 24 horas.
5. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
6. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede bien fijado.
7. Seleccione el programa ICE CREAM.
8. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para obtener la mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de pitahaya roja

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de pulpa de pitahaya roja
- 30 g de azúcar
- 150 g de crema de leche

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara
- Licuadora

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en una licuadora de alta potencia. Procese hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Coloque la paleta en la tapa del bowl exterior. Inserte el recipiente en el bowl exterior y luego en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el programa completo para procesar el recipiente y luego seleccione el modo ICE CREAM. Presione iniciar y deje que el ciclo finalice.
6. Una vez finalizado, el helado debería estar cremoso. Si no es así, ejecute una vez la función RE-SPIN.
7. Retire el recipiente y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de cereza

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 150 g de cerezas
- 160 g de crema de leche
- 150 g de leche condensada

Utensilios necesarios

- Batidor
- Bowl grande

Preparación

1. Retire los carozos de las cerezas y procéselas en una licuadora hasta obtener un puré.
2. En un bowl grande, bata la crema de leche hasta que esté ligeramente montada.
3. Incorpore suavemente el puré de cerezas y la leche condensada. Mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 24 horas.
5. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
6. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el programa ICE CREAM.
8. Una vez finalizado, retire el helado, sirva en bowls y decore con cerezas si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de chía

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 60 g de leche
- 30 g de miel
- 140 g de yogur griego
- 20 g de semillas de chía

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl grande

Preparación

1. En un bowl grande, combine la leche, la miel, el yogur griego y las semillas de chía. Mezcle hasta obtener una preparación homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
4. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el programa ICE CREAM.
6. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para una mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de coco

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 230 g de leche de coco entera sin azúcar
- 10 g de coco rallado
- 30 g de crema de leche
- 70 g de azúcar

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Cuchara de madera

Preparación

1. En una cacerola pequeña, agregue la leche de coco, el coco rallado, la crema de leche y el azúcar. Cocine a fuego bajo durante aproximadamente 10 minutos, mezclando ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva.
2. Retire del fuego y deje enfriar la mezcla.
3. Una vez fría, procese en una licuadora hasta obtener una textura homogénea.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y congélelo durante 24 horas.
5. Transcurrido el tiempo, retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
6. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el programa ICE CREAM.
8. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para obtener la mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de zanahoria y frutas

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 120 g de crema de leche
- 70 g de leche
- 40 g de zanahoria congelada en cubos (1 cm)
- 50 g de ananá en cubos (1 cm)
- 50 g de jugo de naranja
- 90 g de azúcar

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema de leche, la leche, el jugo de naranja y el azúcar hasta disolver.
2. En el recipiente, coloque los cubos de zanahoria y ananá, y cubra con la mezcla líquida. Tape y lleve al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
4. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede bien fijado.
5. Seleccione el programa FULL y luego el modo ICE CREAM. Presione iniciar y deje completar el ciclo.
6. Una vez finalizado, retire el recipiente y el helado con una cuchara o espátula. Si la textura no es uniforme, utilice la función RE-SPIN.

Sugerencia de presentación: Servir con ralladura de naranja para realzar el sabor.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de crema de frutos secos

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 150 g de crema de frutos secos endulzada (pistacho, avellana, almendra, chocolate con avellanas, etc.)
- 100 ml de crema de leche
- 250 ml de leche entera
- 1 cucharadita de extracto saborizante a elección (pistacho, avellana, almendra, etc.)
- 1 pizca de sal

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. En un bowl grande, mezcle la crema de frutos secos, la crema de leche, la leche, el extracto y la sal.
2. Revuelva hasta que la mezcla esté completamente integrada y homogénea.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y congélelo durante 16–24 horas.
4. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
5. Seleccione el programa ICE CREAM.
6. Una vez finalizado, retire el recipiente.

Puede añadir ingredientes adicionales (como frutos secos o chips de chocolate) o servir directamente.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de té verde

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 70 g de azúcar
- 20 g de queso crema
- 5 g de extracto de vainilla
- 10 g de té verde en polvo (matcha)
- 250 g de leche
- 180 g de crema de leche

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona

Preparación

1. Caliente el queso crema en microondas durante unos 10 segundos hasta ablandarlo. Luego mezcle hasta obtener una textura suave.
2. En un bowl grande, combine el queso crema, el azúcar, el matcha y el extracto de vainilla. Mezcle bien.
3. Agregue la leche y la crema de leche, y mezcle hasta lograr una preparación homogénea.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y congélelo durante 24 horas.
5. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
6. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el programa ICE CREAM.
8. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para obtener la mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de mango

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 80 g de leche
- 130 g de crema de leche batida
- 65 g de mango en cubos (1 cm)
- 110 g de azúcar

Utensilios necesarios

- Cuchara
- Licuadora
- Espátula de silicona

Preparación

1. Procese todos los ingredientes en una licuadora a alta velocidad hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, agregue los cubos de mango y mezcle suavemente para distribuirlos de manera uniforme.
3. Cubra el recipiente y congélelo durante 16–24 horas.
4. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
5. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el programa FULL y luego el modo ICE CREAM. Presione iniciar y deje completar el ciclo.
7. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para obtener la mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de limón

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 240 g de crema de leche
- 120 g de mezcla de leche y crema de leche (partes iguales)
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 2 yemas de huevo
- 60 g de jugo de limón fresco
- 100 g de azúcar

Utensilios necesarios

- Batidor
- Cacerola
- Bowl grande

Preparación

1. En una cacerola a fuego bajo, agregue 120 g de mezcla de leche y crema de leche (partes iguales), el azúcar y la ralladura de limón. Mezcle suavemente durante unos 5 minutos hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. En un bowl, bata las yemas hasta que estén suaves. Incorpore lentamente unas cucharadas de la mezcla caliente mientras bate para templarlas. Luego, vierta las yemas nuevamente en la cacerola con el resto de la preparación.
3. Cocine a fuego bajo durante 5–10 minutos, mezclando constantemente, hasta que la mezcla espese ligeramente. No deje que hierva.
4. Retire del fuego, vierta la mezcla en el recipiente e incorpore el jugo de limón. Mezcle bien, cubra y lleve al congelador durante 24 horas.
5. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa exterior.
6. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el programa ICE CREAM.
8. Una vez finalizado, retire el helado con una cuchara o espátula y sirva de inmediato para obtener la mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de fresa

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 225 g de fresas frescas (sin cabito, cortadas en cuartos)
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de sirope (jarabe) dorado
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 250 ml de crema de leche

Utensilios necesarios

- Tenedor
- Bowl grande

Preparación

1. En un bowl grande, agregue las fresas, el azúcar, el sirope y el jugo de limón. Aplaste las fresas con un tenedor y deje reposar durante 10 minutos, mezclando ocasionalmente.
2. Incorpore la crema de leche y mezcle hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
5. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ICE CREAM.
7. Una vez finalizado, puede agregar extras (chips de chocolate, fruta, etc.) o servir directamente.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado macchiato con caramelo

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 180 g de crema de leche
- 120 g de leche condensada
- 40 g de crema líquida sabor café macchiato (tipo creamer)
- 1 cucharadita de café instantáneo
- Sirope de caramelo (para decorar)

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidora o licuadora
- Batidor (manual)
- Cuchara

Preparación

1. Combine todos los ingredientes (excepto el sirope de caramelo) en un bowl grande o en el recipiente de una batidora.
2. Bata la mezcla hasta obtener picos firmes. Comience a baja velocidad y aumente gradualmente. Evite sobrebater.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
5. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el programa completo y luego el modo ICE CREAM. Presione iniciar y deje que el ciclo finalice. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado, sirva y decore con sirope de caramelo.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de cappuccino

Preparación: 8 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 160 g de crema de coco
- 100 g de azúcar
- 20 g de café cappuccino en polvo
- 200 g de leche de arroz
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. En un bowl, bata la crema de coco hasta que esté suave.
2. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
5. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Presione el programa completo y luego seleccione el modo ICE CREAM. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado, sirva y, si lo desea, agregue crema batida por encima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de carrot cheesecake

Preparación: 8 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 160 g de crema de coco
- 100 g de azúcar
- 20 g de café cappuccino en polvo
- 200 g de leche de arroz
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle hasta integrar.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta en la tapa del bowl exterior.
4. Coloque el recipiente en el bowl exterior e introdúzcalo en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el programa completo y luego seleccione el modo ICE CREAM. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato para una mejor textura.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de cereza y chocolate

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 130 g de cerezas dulces congeladas
- 45 g de crema de leche
- 150 g de leche condensada
- 45 g de chocolate semiamargo (en trozos)
- 80 g de leche
- 5 g de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Batidor

Preparación

1. Bata la crema de leche, la leche, la leche condensada y la vainilla hasta integrar.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, agregue las cerezas y el chocolate, cubra y congele durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de caramelo

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de sirope de caramelo
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 100 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y el sirope de caramelo hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de menta

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 120 g de leche entera
- 70 g de azúcar
- 240 g de crema de leche
- 5 g de extracto de menta

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor

Preparación

1. En un bowl, mezcle el azúcar con la leche hasta disolver.
2. Agregue la crema de leche y el extracto de menta. Mezcle hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado y sirva de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de naranja

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 110 g de leche
- 170 g de crema de leche
- 80 g de jugo de naranja
- 150 g de azúcar
- Ralladura de 2 naranjas

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle hasta integrar.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de naranja sanguina

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 100 g de leche
- 150 g de crema de leche
- 80 g de jugo de naranja sanguina
- 100 g de azúcar
- Ralladura de 2 naranjas

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor

Preparación

1. Coloque todos los ingredientes en un bowl y mezcle hasta integrar.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de arándanos

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de arándanos frescos
- 100 g de leche
- 68 g de azúcar
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sirope dorado
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de jugo de limón
- 160 g de crema de leche

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor

Preparación

1. En un bowl, agregue los arándanos, el azúcar, el sirope y el jugo de limón. Aplaste con un tenedor y deje reposar durante 10 minutos, mezclando ocasionalmente.
2. Incorpore la crema de leche y la leche. Mezcle hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede agregar extras si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de pera

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 15 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de peras (peladas, sin semillas y cortadas en cubos)
- 200 g de leche de coco sin azúcar
- 50 g de azúcar

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Licuadora

Preparación

1. En una cacerola, combine todos los ingredientes y mezcle.
2. Cocine a fuego medio hasta que hierva.
3. Reduzca el fuego y deje hervir a fuego bajo durante 10 minutos o hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Retire del fuego y deje enfriar.
4. Una vez fría, procese la mezcla en una licuadora hasta obtener una textura homogénea.
5. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
6. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
7. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
8. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
9. Retire el helado y sirva de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de café

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 180 g de crema de coco
- 100 g de azúcar
- 12 g de café en polvo
- 210 g de leche
- 5 g de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema de coco hasta obtener una textura suave.
2. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle hasta disolver el azúcar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado y sirva. Si la textura no es uniforme, vuelva a procesar con RE-SPIN.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de almendra y chocolate

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de almendras picadas
- 20 g de jugo de limón
- 10 g de cacao en polvo
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema, la leche, el cacao, el jugo de limón y el azúcar hasta disolver.
2. Cuele la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo.
6. Haga un hueco en el centro y agregue las almendras picadas.
7. Seleccione el programa MIX-IN.
8. Retire el helado y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de cajú y chocolate

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de castañas de cajú
- 20 g de jugo de limón
- 10 g de cacao en polvo
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Cuchara
- Batidor
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema, la leche, el cacao, el jugo de limón y el azúcar hasta disolver.
2. Cuele la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo.
6. Haga un hueco en el centro y agregue las castañas de cajú en trozos pequeños.
7. Seleccione el programa MIX-IN.
8. Retire el helado y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de aguacate / palta

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 1 palta (aprox. 140 g)
- 60 g de azúcar
- 100 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Licuadora
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y la palta en cubos hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, un toque de miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de banana

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 100 g de banana
- 60 g de azúcar
- 120 g de crema de leche
- 140 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y la banana hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de dulce de leche

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de dulce de leche
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 100 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y el dulce de leche hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede acompañar con ralladura de chocolate, trozos de brownie o galletas de chocolate, si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de arándanos rojos

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 110 g de arándanos rojos
- 80 g de azúcar
- 100 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y los arándanos rojos hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de melón

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 120 g de melón
- 60 g de azúcar
- 100 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y el melón hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de matcha

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 10 g de matcha en polvo
- 20 g de jugo de limón
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 120 g de leche

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar, el matcha y el jugo de limón hasta obtener una textura homogénea.
2. Cuele la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva. Puede acompañar con fruta fresca, miel o coco tostado si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de maní y chocolate

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de maní picado
- 20 g de jugo de limón
- 10 g de cacao en polvo
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl
- Batidor
- Espátula de silicona
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema, la leche, el cacao, el jugo de limón y el azúcar hasta disolver.
2. Cuele la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo.
6. Haga un hueco en el centro y agregue el maní picado.
7. Seleccione el programa MIX-IN.
8. Retire el helado y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de pistacho

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 50 g de pistachos
- 50 g de salsa de caramelo
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 100 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl
- Batidor
- Espátula de silicona
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En un bowl, mezcle la crema, la leche, el azúcar y la salsa de caramelo hasta integrar.
2. Cuele la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo.
6. Haga un hueco en el centro y agregue los pistachos picados.
7. Seleccione el programa MIX-IN.
8. Retire el helado y sirva.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de piña / ananá

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 100 g de piña
- 80 g de azúcar
- 80 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y la piña hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede acompañar, si lo desea, con fruta fresca, miel o coco tostado.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de ciruela

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 150 g de ciruela
- 75 g de azúcar
- 150 g de crema de leche
- 50 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y la ciruela hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede acompañar, si lo desea, con fruta fresca, miel o coco tostado.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de pomelo rojo

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 140 g de pomelo rojo
- 60 g de azúcar
- 100 g de crema de leche
- 120 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Cuchara medidora
- Balanza

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y el pomelo rojo hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede acompañar, si lo desea, con fruta fresca, miel o coco tostado.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de frambuesa

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 210 g de crema de leche
- 160 g de frambuesas frescas
- 85 g de azúcar
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de sirope dorado

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Tenedor
- Espátula de silicona
- Cuchara

Preparación

1. En un bowl, agregue las frambuesas, el azúcar, el sirope y el jugo de limón. Aplaste con un tenedor y deje reposar durante 10 minutos, mezclando ocasionalmente.
2. Incorpore la crema de leche y mezcle hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede agregar extras, como chocolate rallado, si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado de durazno

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 120 g de durazno
- 50 g de azúcar
- 120 g de crema de leche
- 100 g de leche entera

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Tenedor
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Balanza
- Espátula de silicona
- Cuchara medidora

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la crema, la leche, el azúcar y el durazno hasta obtener una textura homogénea.
2. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ICE CREAM y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire el helado y sirva de inmediato. Puede acompañar, si lo desea, con fruta fresca, miel o coco tostado.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Batido de helado de vainilla

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 220 g de helado de vainilla
- 100 ml de leche

Preparación

1. Agregue el helado de vainilla y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de coco

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 200 g de helado de coco
- 120 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de coco y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de mango

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 200 g de helado de mango
- 120 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de mango y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de durazno

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 200 g de helado de durazno
- 120 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de durazno y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de frambuesa

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 200 g de helado de frambuesa
- 120 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de frambuesa y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de fresa

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 200 g de helado de fresa
- 120 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de fresa y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de matcha

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 250 g de helado de matcha
- 130 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de matcha y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Batido de chocolate

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 300 g de helado de chocolate
- 125 g de leche

Preparación

1. Agregue el helado de chocolate y la leche en el recipiente.
2. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
3. Seleccione el modo MILK SHAKE y deje completar el ciclo.
4. Retire y sirva de inmediato. Si la textura no es homogénea, utilice la función RE-SPIN.



Raspado de piña

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 150 g de piña enlatada (en cubos de 1 cm)
- 150 g de almíbar de piña
- 120 g de bebida con gas sabor limón (tipo soda lima-limón)

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Colador fino
- Termómetro

Preparación

1. Coloque la piña en cubos en el recipiente.
2. Vierta el almíbar de piña hasta la línea de llenado.
3. Cubra y lleve al congelador durante 24 horas.
4. Retire del congelador y agregue la bebida hasta la línea indicada.
5. Instale la paleta y coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo SLUSH y deje completar el ciclo. Si la textura es demasiado espesa, agregue un poco de agua y utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva. Puede decorar con frutas frescas o menta, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Raspado de frambuesa

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 90 g de frambuesas (frescas o congeladas)
- 150 g de agua
- 35 g de azúcar
- 10 g de jugo de limón
- 120 g de agua o bebida con gas sabor limón

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Colador fino
- Licuadora

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar. Caliente a fuego medio, revolviendo, hasta disolver y formar un almíbar. Deje enfriar.
2. Procese las frambuesas con el almíbar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Agregue el jugo de limón. Si desea una textura más lisa, cuele la mezcla.
4. Vierta la preparación en el recipiente hasta la línea indicada, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
5. Retire del congelador y agregue el líquido hasta la línea correspondiente.
6. Instale la paleta y coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el modo SLUSH y deje completar el ciclo. Si la textura es demasiado espesa, agregue un poco de agua y utilice RE-SPIN.
8. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con frambuesas o menta, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Raspado de limón

Preparación: 4 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 5 min | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 100 g de jugo de limón recién exprimido (aprox. 4-5 limones)
- 150 g de agua
- 85 g de azúcar
- 120 g de agua o bebida con gas sabor limón

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Bowl

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar. Caliente a fuego medio, revolviendo, hasta disolver y formar un almíbar. Deje enfriar.
2. Mezcle el almíbar con el jugo de limón en un bowl.
3. Vierta la mezcla en el recipiente hasta la línea indicada, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
4. Retire del congelador y agregue el líquido hasta la línea correspondiente.
5. Instale la paleta y coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo SLUSH y deje completar el ciclo. Si la textura es demasiado espesa, agregue un poco de agua o bebida y utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Raspado de café

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 5 min | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 175 g de café negro caliente
- 30 g de azúcar
- 45 g de crema de leche
- 45 g de leche entera
- 120 g de agua

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Colador fino
- Termómetro

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el café y el azúcar. Lleve a hervor suave hasta disolver.
2. Agregue la crema de leche y la leche. Mezcle bien.
3. Cuele la preparación en el recipiente. Para enfriar más rápido, colóquelo sobre un baño de hielo. Luego cubra y lleve al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire del congelador y agregue el agua hasta la línea indicada.
5. Instale la paleta y coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo SLUSH y deje completar el ciclo. Si la textura es demasiado espesa, agregue un poco de agua y utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con menta, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Raspado de cereza

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 5 min | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 130 g de cerezas congeladas sin carozo
- 75 g de jugo de lima recién exprimido (aprox. 2-3 limas)
- 75 g de agua
- 30 g de azúcar (opcional, ajustar a gusto)
- Bebida sabor lima-limón para añadir (como Sprite o 7-Up)

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Espátula de silicona
- Licuadora

Preparación

1. Combine el agua y el azúcar en una cacerola pequeña. Caliente a fuego medio, removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva por completo y la mezcla espese ligeramente. Retire del fuego y deje enfriar completamente. Si prefiere un granizado más dulce o si las cerezas están ácidas, puede preparar un almíbar simple.
2. En una licuadora, mezcle las cerezas congeladas, el jugo de lima y el almíbar (si lo utiliza). Si no prepara almíbar, puede omitir el agua y ajustar el dulzor más adelante con azúcar.
3. Vierta la mezcla en un recipiente limpio hasta la línea FREEZE FILL LINE. Cierre bien la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa y añada bebida lima-limón hasta la línea POUR-IN.
5. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Inserte el recipiente en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Slushie. Inicie el ciclo y deje que la máquina haga su trabajo. Verifique la consistencia: si está demasiado espeso, puede añadir un poco más de bebida y presionar RE-SPIN una vez más.
7. Una vez finalizado el ciclo, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para eliminar posibles trozos de hielo. Sirva en vasos y disfrute. Puede decorar con una rodaja de limón o una cereza.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Raspado de mango

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2 porciones

Ingredientes

- 230 g de mango maduro en cubos (fresco o congelado)
- 90 ml de jugo de naranja
- 10 ml de jugo de lima recién exprimido
- 20 g de azúcar (opcional, ajustar a gusto)
- 120 g de agua o jugo de naranja

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora

Preparación

1. Combine los cubos de mango, el jugo de naranja, el jugo de lima y el azúcar (si lo utiliza) en una licuadora o procesadora de alimentos. Procese hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Si utiliza mango congelado, déjelo reposar unos minutos antes de licuar para lograr una textura más homogénea.
2. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa. Añada agua o jugo de naranja hasta la línea POUR-IN.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Slushie.
6. El granizado debe quedar suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede añadir un poco de agua y volver a procesar.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para deshacer posibles trozos de hielo. Sirva inmediatamente en vasos y disfrute. Puede decorar con una rodaja de lima o una hoja de menta, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Coffeecino de coco

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2-4 porciones

Ingredientes

- 50 g de azúcar fina o miel (ajustar al gusto)
- 80 g de leche entera
- 80 g de crema de leche
- 60 g de café negro o espresso doble
- 180 g de leche de coco (para añadir)

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Licuadora
- Cacerola
- Bowl
- Colador de malla fina

Preparación

1. En un bowl, mezcle el azúcar, la leche, la crema y el café hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla, pasándola por un colador de malla fina, en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa. Añada leche de coco hasta la línea POUR-IN.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Coffeecino. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete.
6. El coffeecino debe quedar suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede añadir un poco de café negro y volver a procesar una vez más.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para eliminar posibles trozos de hielo. Sirva en tazas y disfrute. Puede decorar con menta fresca y crema batida, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Coffeecino de caramelo

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2-4 porciones

Ingredientes

- 50 g de sirope de caramelo
- 80 g de leche entera
- 80 g de crema de leche
- 20 g de azúcar
- 60 g de café negro o espresso doble
- 180 g de leche (para añadir)

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Licuadora
- Cacerola
- Bowl
- Colador de malla fina

Preparación

1. En un bowl, mezcle el azúcar, la leche, la crema, el sirope de caramelo y el café hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla, pasándola por un colador de malla fina, en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa. Añada leche hasta la línea POUR-IN.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Coffeecino. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete.
6. El coffeecino debe quedar suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede añadir un poco de café negro y volver a procesar una vez más.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para eliminar posibles trozos de hielo. Sirva en tazas y disfrute. Puede decorar con crema batida o un toque extra de caramelo, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Coffeecino de chocolate

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2-4 porciones

Ingredientes

- 50 g de sirope de chocolate
- 80 g de leche entera
- 80 g de crema de leche
- 20 g de azúcar
- 60 g de café negro o espresso doble
- 180 g de leche (para añadir)

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Licuadora
- Cacerola
- Bowl
- Colador de malla fina

Preparación

1. En un bowl, mezcle el azúcar, la leche, la crema, el sirope de chocolate y el café hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla, pasándola por un colador de malla fina, en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa. Añada leche hasta la línea POUR-IN.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Coffeecino. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete.
6. El coffeecino debe quedar suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede añadir un poco de café negro y volver a procesar una vez más.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para eliminar posibles trozos de hielo. Sirva en tazas y disfrute. Puede decorar con crema batida o un toque extra de chocolate, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Coffeecino de matcha

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 2-4 porciones

Ingredientes

- 50 g de azúcar fina o miel (ajustar al gusto)
- 80 g de leche entera
- 80 g de crema de leche
- 60 g de café negro o espresso doble
- 5 g de matcha en polvo
- 180 g de leche (para añadir)

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Licuadora
- Cacerola
- Bowl
- Colador de malla fina

Preparación

1. En un bowl, mezcle el azúcar, la leche, la crema, el café y el matcha en polvo hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla, pasándola por un colador de malla fina, en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa. Añada leche hasta la línea POUR-IN.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Coffeecino. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete.
6. El coffeecino debe quedar suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede añadir un poco de café negro y volver a procesar una vez más.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y mezcle con una cuchara para eliminar posibles trozos de hielo. Sirva en tazas y disfrute. Puede decorar con crema batida o espolvorear un poco de matcha, si lo desea.

NOTA

Si la mezcla queda demasiado sólida, puede deberse a una temperatura muy baja en el congelador. En ese caso, utilice la función RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de tarta de manzana

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 15 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 110 g de crema de leche
- 140 g de sidra de manzana
- 120 g de manzana finamente picada
- 45 g de agua
- 40 g de azúcar moreno
- 5 g de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara
- Cacerola

Preparación

1. Rocíe una cacerola con aceite en aerosol y caliente a fuego medio. Añada el agua y la manzana picada. Cocine durante aproximadamente 10 minutos, hasta que la manzana esté blanda y el líquido se haya evaporado.
2. Añada la vainilla, la canela y el azúcar, y cocine durante 2-3 minutos más. Retire del fuego y transfiera a un bowl. Incorpore la crema de leche y la sidra de manzana, mezclando bien.
3. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Deje enfriar (puede utilizar un baño de hielo), luego cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de mantequilla de maní

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 340 g de leche sin grasa
- 45 g de mezcla de azúcar con stevia
- 45 g de mantequilla de maní suave
- 4 g de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Bowl grande
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en un bowl y mezcle hasta que la stevia se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
6. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y utilice una cuchara o espátula para servir el helado en un bowl o plato. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de arándanos y chía

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de arándanos
- 100 g de leche
- 180 g de yogur griego de vainilla
- 50 g de azúcar
- 15 g de semillas de chía

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. Añada todos los ingredientes en un bowl y mezcle con un batidor hasta integrar bien.
2. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
6. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y utilice una cuchara o espátula para servir el helado en un bowl o plato. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de Earl Grey

Preparación: 25 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 30 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 150 g de crema de leche
- 100 g de agua
- 60 g de edulcorante monk fruit
- 150 g de leche
- 3 bolsitas de té Earl Grey

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara
- Cacerola

Preparación

1. En un bowl, añada el agua, las bolsitas de té y el edulcorante. Vierta la mezcla en una cacerola y caliente a fuego medio hasta que hierva. Retire del fuego y deje reposar durante 20 minutos. Luego retire las bolsitas de té.
2. Vuelva a colocar la mezcla en un bowl y añada la crema y la leche. Mezcle bien.
3. Deje enfriar la preparación.
4. Vierta la mezcla en el recipiente, cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas.
5. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
6. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
7. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
8. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo en un bowl o plato. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de vainilla

Preparación: 15 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 10 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 250 ml de crema de avena
- 120 ml de leche de avena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 dátiles sin carozo
- 3 cucharadas de sirope de agave ligero

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara
- Cacerola

Preparación

1. Coloque la crema de avena, la leche de avena, el extracto de vainilla, los dátiles y el sirope de agave en una licuadora.
2. Licúe a alta velocidad hasta obtener una mezcla completamente suave.
3. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 24 horas.
4. Retire el recipiente del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo Light Ice Cream.
7. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de chocolate

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 15 g de cacao amargo en polvo
- 150 g de crema de coco sin azúcar
- 20 g de néctar de agave
- 5 g de extracto de vainilla
- 30 g de edulcorante monk fruit con eritritol
- 215 g de leche de avena con chocolate

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. Añada la crema de coco en un bowl grande y mezcle hasta obtener una textura suave. Incorpore el néctar de agave, el cacao en polvo, el extracto de vainilla y el edulcorante monk fruit. Mezcle hasta que el edulcorante se disuelva por completo. Luego añada la leche de avena con chocolate y mezcle hasta integrar.
2. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
6. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de canela

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 180 g de leche entera
- 180 g de yogur griego de vainilla
- 30 g de azúcar
- 10 g de mantequilla sin sal
- 2 rebanadas de pan de molde
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara

Preparación

1. En un bowl grande, añada la leche y el azúcar, y mezcle con un batidor hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
5. Mientras tanto, tueste el pan. Añada la mantequilla y espolvoree 1 cucharadita de azúcar y canela. Corte en trozos y reserve.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Helado light de lavanda

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 25 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 160 g de crema de leche
- 150 g de leche entera
- 80 g de edulcorante natural (monk fruit)
- 30 g de miel
- 10 g de lavanda seca

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara
- Cacerola
- Colador de malla fina

Preparación

1. En una cacerola, añada la leche y la crema. Caliente a fuego medio hasta que comience a humear. Añada la lavanda y deje reposar durante 20 minutos.
2. Retire del fuego y cuele la mezcla en un bowl. Añada el resto de los ingredientes y mezcle con un batidor hasta integrar.
3. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Ice Cream. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El helado debe quedar cremoso. Si no es así, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, utilice una cuchara o espátula para retirar el helado y servirlo. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar de su textura óptima.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de cereza

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 4 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 230 g de cerezas congeladas sin carozo
- 50 ml de jugo de lima recién exprimido (aprox. 2-3 limas)
- 150 g de agua
- 40 g de azúcar (opcional, ajustar al gusto)
- 1 cucharadita de sirope de granadina (opcional, para color y sabor)

Utensilios necesarios

- Bowl
- Espátula de silicona
- Batidor
- Cuchara
- Cacerola
- Licuadora

Preparación

1. Si prefiere un resultado más dulce, prepare un almíbar simple calentando el agua con el azúcar hasta disolver. Deje enfriar.
2. En un bowl, combine las cerezas congeladas, el jugo de lima, el almíbar (si lo utiliza) y el sirope de granadina (si lo utiliza). Si no prepara almíbar, puede omitir el agua y ajustar el dulzor más adelante con azúcar.
3. Procese la mezcla con una licuadora hasta obtener una textura suave. Puede añadir un poco de agua si la mezcla está demasiado espesa.
4. Vierta la mezcla en un recipiente limpio. Cierre con la tapa y lleve al congelador durante 16-24 horas, hasta que esté completamente sólido.
5. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
6. Instale la paleta en la tapa del recipiente exterior. Coloque el recipiente en el bowl exterior, insértelo en la máquina y gírelo hasta que quede correctamente fijado.
7. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y luego seleccione el modo Italian Ice. Inicie el ciclo y deje que la máquina lo complete. El resultado debe ser suave y con textura helada. Si está demasiado espeso, puede utilizar la función RE-SPIN una vez.
8. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva en bowls o vasos. Puede decorar con una rodaja de limón o una cereza, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de arándanos

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 5 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 230 ml de agua
- 10 ml de jugo de limón recién exprimido
- 75 g de azúcar
- 80 g de sirope de frutos rojos (o similar)
- 75 g de arándanos

Utensilios necesarios

- Batidor
- Colador fino
- Cacerola
- Licuadora

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar. Caliente a fuego medio, revolviendo, hasta disolver y formar un almíbar. Deje enfriar.
2. En una licuadora, mezcle el almíbar, el sirope, el jugo de limón y los arándanos hasta integrar.
3. Cuele la preparación en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas.
4. Retire del congelador y quite la tapa.
5. Instale la paleta y coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con arándanos o una rodaja de limón, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de arándanos

Preparación: 2 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 280 g de limonada (a temperatura ambiente)
- 60 g de sirope de limón
- 60 g de sirope de cereza

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Batidor

Preparación

1. Vierta la limonada y los siropes en el recipiente. Mezcle hasta integrar.
2. Cubra y lleve al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
3. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
4. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
5. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
6. Retire y sirva de inmediato.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de limón

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** 5 min | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 130 ml de jugo de limón recién exprimido (aprox. 4-5 limones)
- 235 ml de agua
- 130 g de azúcar
- Ralladura de 1 limón (opcional)

Utensilios necesarios

- Cacerola
- Batidor
- Bowl

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar. Caliente a fuego medio, revolviendo, hasta disolver y formar un almíbar. Deje enfriar.
2. En un bowl, mezcle el almíbar con el jugo de limón y la ralladura (opcional).
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16-24 horas.
4. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con una rodaja de limón o menta, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de piña

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 240 g de piña fresca (o congelada, ligeramente descongelada)
- 100 ml de agua
- 50 ml de jugo de limón recién exprimido (aprox. 2 limones)
- 50 g de azúcar
- Una pizca de sal

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Batidor
- Licuadora

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, mezcle la piña, el jugo de limón, el azúcar y la sal hasta obtener una textura homogénea. Si usa piña congelada, asegúrese de que esté ligeramente descongelada.
2. Pruebe la mezcla y ajuste el dulzor si es necesario. Tenga en cuenta que el sabor será menos dulce después de congelar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
4. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con una rodaja de piña o menta, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de fresa

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 100 g de fresas frescas (sin hojas y en cuartos)
- 200 ml de agua
- 100 g de azúcar
- 15 g de jugo de limón recién exprimido

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Batidor
- Colador fino
- Cacerola
- Licuadora

Preparación

1. En una cacerola, mezcle el agua y el azúcar. Caliente a fuego medio, revolviendo, hasta disolver y formar un almíbar. Deje enfriar.
2. Procese las frutillas con el almíbar hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Agregue el jugo de limón. Si desea una textura más lisa, cuele la mezcla.
4. Vierta la preparación en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
5. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
6. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
7. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
8. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con frutillas o menta, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de sandía

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de sandía (sin semillas y en cubos)
- 150 ml de agua
- 35 ml de jugo de limón recién exprimido (aprox. 2 limones)
- 35 g de azúcar
- Una pizca de sal

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Licuadora

Preparación

1. En una licuadora, mezcle la sandía, el jugo de limón, el azúcar y la sal hasta obtener una textura homogénea.
2. Pruebe la mezcla y ajuste el dulzor si es necesario. Tenga en cuenta que el sabor será menos dulce después de congelar.
3. Vierta la mezcla en el recipiente, cúbralo y llévelo al congelador durante 16–24 horas, hasta que esté completamente sólido.
4. Retire del congelador, quite la tapa e instale la paleta.
5. Coloque el recipiente en la máquina hasta que quede correctamente fijado.
6. Seleccione el modo ITALIAN ICE y deje completar el ciclo. Si es necesario, utilice RE-SPIN.
7. Retire y sirva de inmediato. Puede decorar con una rodaja de limón o menta, si lo desea.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de ciruela

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de ciruela en cubos de 1 cm
- 100 g de azúcar
- 100 g de agua

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Tenedor
- Tabla de corte
- Licuadora
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Cacerola

Preparación

1. En una cacerola mediana, mezcle el agua con el azúcar. Lleve a fuego medio y agregue el azúcar poco a poco, mezclando constantemente. Cuando hierva, retire del fuego.
2. Deje enfriar completamente la mezcla. Una vez fría, agregue la ciruela y mezcle.
3. Vierta la preparación en un recipiente vacío (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Coloque la pala dentro de la tapa del recipiente exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo SORBET. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo. El granizado debe quedar suave y cremoso. Si no es así, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el bowl exterior y extraiga el granizado con una espátula. Transfíralo a un bowl o copa para servir. Se recomienda consumirlo inmediatamente para disfrutar su mejor textura.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Granizado de durazno

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 200 g de durazno en cubos
- 100 g de azúcar
- 100 g de agua

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Licuadora
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica
- Cacerola

Preparación

1. En una cacerola mediana, mezcle el agua con el azúcar. Lleve a fuego medio y agregue el azúcar poco a poco, mezclando constantemente. Cuando hierva, retire del fuego.
2. Deje enfriar completamente la mezcla. Una vez fría, agregue el durazno y mezcle.
3. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo SORBET. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo. El granizado debe quedar suave y con textura helada. Si no es así, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el bowl exterior y extraiga el granizado con una cuchara o espátula. Transfíralo a un bowl o copa para servir. Se recomienda consumirlo de inmediato para disfrutar su mejor textura.

NOTA

Si el granizado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado simple

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 360 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 40 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)

Utensilios necesarios

- Batidor
- Bowl para mezclar

Preparación

1. En un bowl, mezcle el yogur con el azúcar o la miel hasta que el endulzante se integre por completo y la mezcla quede homogénea. Si prefiere un sabor menos dulce, puede omitir el endulzante.
2. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
6. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede disfrutarlo solo o acompañarlo con frutas frescas, granola, frutos secos o un toque de miel. Se recomienda consumirlo de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de vainilla

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 85 g de yogur entero
- 60 g de azúcar
- 125 g de crema de leche
- 125 g de leche entera
- 3/4 cucharadita de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl para mezclar
- Batidor

Preparación

1. En un bowl, mezcle con un batidor el yogur, la crema, la leche, el azúcar y el extracto de vainilla hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
6. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Disfrútelo de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de chocolate

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 380 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 15 g de cacao en polvo sin azúcar
- 40 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl para mezclar

Preparación

1. En un bowl, mezcle bien el yogur con el cacao en polvo, el azúcar o la miel y el extracto de vainilla hasta obtener una preparación homogénea, sin grumos. Si prefiere un sabor menos dulce, puede omitir el endulzante.
2. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
6. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede disfrutarlo solo o agregar toppings como frutas frescas, granola, frutos secos o salsa de chocolate, si lo desea.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de mango

Preparación: 3 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 270 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 150 g de pulpa de mango (en cubos, fresca o congelada)
- 30 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)
- 10 ml de jugo de lima recién exprimido

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl para mezclar
- Licuadora

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, procese el mango con el jugo de lima hasta obtener una crema suave. Si utiliza mango congelado, déjelo reposar unos minutos antes de procesar para lograr una textura homogénea.
2. En un bowl, mezcle el yogur con el puré de mango. Agregue azúcar o miel a gusto y mezcle bien.
3. Vierta la preparación en el recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
7. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
8. Una vez finalizado el proceso, retire el bowl exterior y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede decorar con rodajas de mango fresco, un toque de miel o coco tostado, si lo desea. Se recomienda consumirlo inmediatamente.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de arándanos

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 230 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 90 g de arándanos frescos
- 25 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)
- 10 g de jugo de limón recién exprimido

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl para mezclar
- Licuadora

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, triture los arándanos junto con el jugo de limón hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En un bowl, mezcle el yogur con el puré de arándanos. Agregue azúcar o miel a gusto y mezcle bien hasta integrar.
3. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
7. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
8. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede decorar con arándanos frescos, un toque de miel o granola, si lo desea. Se recomienda consumirlo de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de frutilla

Preparación: 5 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 250 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 150 g de frutillas sin hojas, cortadas
- 30 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)
- 10 g de jugo de limón recién exprimido

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Bowl para mezclar
- Licuadora

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, triture las frutillas junto con el jugo de limón hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En un bowl, mezcle el yogur con el puré de frutillas. Agregue azúcar o miel a gusto y mezcle bien hasta integrar.
3. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
4. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
5. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
6. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
7. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
8. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede decorar con frutillas frescas, un toque de miel o granola, si lo desea. Se recomienda consumirlo de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Yogur helado de banana

Preparación: 10 min | **Congelado:** 24 h | **Cocción:** No | **Rinde:** 4 porciones

Ingredientes

- 220 g de yogur natural (puede utilizar yogur griego para una textura más espesa)
- 150 g de banana en trozos
- 60 g de azúcar o miel (ajuste a gusto)

Utensilios necesarios

- Espátula de silicona
- Cuchillo
- Tabla de corte
- Licuadora
- Cuchara medidora
- Balanza electrónica

Preparación

1. En una licuadora o procesadora, procese el yogur, el azúcar o la miel y la banana hasta obtener una crema suave y homogénea.
2. Vierta la preparación en un recipiente (pint), cúbralo con su tapa y congele durante 16–24 horas, hasta que la base esté completamente sólida.
3. Retire el recipiente del congelador y quite la tapa.
4. Coloque la pala en la tapa del bowl exterior. Introduzca el recipiente en el bowl exterior, asegure la tapa e insértelo en la máquina, girando hasta que encaje correctamente.
5. Presione el botón FULL para procesar todo el contenido y seleccione el modo FROZEN YOGURT. Presione Start y deje que la máquina complete el ciclo.
6. El yogur helado debe quedar suave y cremoso. Si es necesario, utilice el modo RE-SPIN una vez.
7. Una vez finalizado el proceso, retire el recipiente y sirva el yogur helado en bowls o copas. Puede decorar con rodajas de banana fresca, un toque de miel o coco tostado, si lo desea. Se recomienda consumirlo de inmediato.

NOTA

Si el helado queda poco cremoso, utilice RE-SPIN para mejorar la textura.



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.