

Sorbetes y helados

LIBRO DE RECETAS



HKoenig

SI QUIERO EMPEZAR, AQUÍ ESTÁN LOS

Materiales

mezclador PROCESADOR DE alimentos MEZCLADOR eléctrico

CUCHARA de madera exprimidor ensaladera

Check-list

La duración varía según el modelo, consulte las instrucciones.

Descubra nuestra gama de heladeras H.Koenig con las que podrá elaborar nuestras deliciosas recetas de sorbetes y helados.

HF180 : Capacidad 1L
HF250 : Capacidad 1.5L

HF340 : Capacidad 2L
HF320 : Capacidad 2L



100%
Cremoso

ALL YOU NEED IS

Vainilla

PREPARACIÓN
50 min

DIFICULTAD
Facil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

1 vaina de vainilla
4 yemas de huevo

90 g de azúcar
300 ml de leche

200 ml de nata líquida

PREPARACIÓN

Batir las yemas de huevo con el azúcar. En un cazo, verter la leche, la nata y la vaina de vainilla partida por la mitad y raspada con la punta de un cuchillo. Calentar hasta el punto de ebullición.

Dejar infundir durante 10 minutos y retirar la vaina de vainilla.

Verter la mezcla sobre las yemas. Mezcla. La preparación debe cubrir la cuchara. Si este no es el caso, poner unos minutos a fuego lento sin dejar de remover.

Dejar enfriar y turbinar durante 30 minutos.



APUESTA POR NUESTRO HELADO DE CHOCOLATE

Chocolate

PREPARACIÓN

40 min

DIFICULTAD

Medio

CANTIDAD

500 gr

INGREDIENTES

120 g de chocolate negro
250 ml de leche

4 yemas de huevo
80 g de azúcar

250 ml de nata líquida

PREPARACIÓN

Picar el chocolate y verterlo en un bol. Verter la leche y la nata en un cazo y calentar.

En un bol, bata las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla se vuelva blanca. Vierta la mezcla de leche y nata a fuego lento mientras se bate.

Vuelva a verter la mezcla en el cazo y deje que espese ligeramente a fuego lento sin dejar de remover y sin hervir.

Verter esta mezcla sobre el chocolate picado y mezclar bien. Dejar enfriar y colocar en un lugar fresco durante al menos 1 hora. Vierta la crema en su turbina y deje que el helado cuaje durante 30 minutos.

Choco Addict



Deliciosa

UN PLACER COMPLETAMENTE HELADO

Café helado

PREPARACIÓN
40 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr



INGREDIENTES

200 ml de leche entera
200 ml de nata fresca

½ vaina de vainilla
2 huevos

110 g de azúcar en polvo
200 ml de café muy fuerte

PREPARACIÓN

Calentar la leche en un cazo para infundir la vaina de vainilla partida y raspada.
Prepare 4 espressos (unos 50 ml).

Batir las yemas de huevo y el azúcar en un bol para que la mezcla haga espuma,
y luego añadir la nata, leche y café.

Deje que se enfríe y programe su heladera para 25 minutos.



¡ADIÓS COSMOPOLITAN!

Frutos rojos

PREPARACIÓN
50 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

400g de frambuesas
100 g de azúcar glas

2 limas
2 cucharadas de miel

500 ml de jarabe de glucosa
400 g de arándanos

PREPARACIÓN

Mezclar la fruta, el azúcar glas y la miel en un bol grande.

Bata la mezcla y añade el jarabe de glucosa y el zumo de limón.

Mezclar con una espátula, verter todo el preparado en la turbina y dejar turbinar durante 30 minutos.

Placer afrutado



UNA PAUSA REFRESCANTE Y ÁCIDA

Limón fresco

PREPARACIÓN
40 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

3 limones sin tratar
incluyendo 1 cáscara

200g de azúcar
2 claras de huevo

PREPARACIÓN

Preparar el jarabe de azúcar: verter 200 g de azúcar en un vaso medidor y añadir agua para obtener 1/2 l. Calentar de 4 a 5 minutos hasta que todo el azúcar se haya disuelto. Dejar enfriar.

Exprimir los 3 limones en un bol para extraer el zumo, y rallar la cáscara de un limón. Mezclar el zumo de los limones con la ralladura del resto de los limones y con el jarabe de azúcar. Verter la mezcla en la batidora durante 20 minutos.

Batir las claras de huevo a punto de nieve. Añadir las claras de huevo a la turbina al final, cuando el sorbete comienza a fraguar.

*Servir en
limones*

SI BRETAÑA FUERA UN HELADO, SERÍA DE CAMELO

Caramelo

PREPARACIÓN

60 min

DIFICULTAD

Difícil

CANTIDAD

500 gr

INGREDIENTES

1 litro de leche entera
300 ml de nata líquida

5 yemas de huevo
520 g de azúcar en polvo

70 g de mantequilla semi-salada

PREPARACIÓN

Verter la leche y 100 ml de nata en un cazo y llevar a ebullición. Reservar y batir el resto de la crema con una batidora. En un bol, batir las yemas con 170 g de azúcar.

Hacer un caramelo seco con el azúcar restante. Cuando el caramelo tenga un color ámbar oscuro, retirar la sartén del fuego. Añadir la mantequilla y mezclar rápidamente con una cuchara de madera. Añadir la nata y verter la leche caliente del primer paso sobre el caramelo, mezclar bien.

Verter el caramelo en el bol de la mezcla de yemas y azúcar mientras se mezcla. Cocine esta mezcla a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que la mezcla cubra bien la cuchara de madera (la mezcla debe estar a 85°C).

Dejar reposar durante 2 horas (idealmente toda la noche). Vierta la mezcla fría en su turbina, programe durante 30 minutos.



*Mantequilla
salada*



EL SOL VIENE A TI CON

Piña

PREPARACIÓN
50 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

1 piña	30g de glucosa o miel
200g de azúcar	300 ml de agua

PREPARACIÓN

Pelar la piña y cortarla en cubos.

Vierta el agua, el azúcar y la glucosa (o la miel) en un cazo. Mezclar todo y cocinar a fuego lento. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir la piña y pocharla durante unos minutos.

Mezclar la mezcla y dejar que se enfríe completamente, debe llegar a 4°C. Poner la mezcla en la batidora y dejarla batir hasta conseguir la textura deseada.

Sabor tropical



El verde es el
nuevo negro



MÁS VITAMINAS QUE UNA NARANJA SIENDO

Kiwi

PREPARACIÓN
40 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

400 g de kiwis (una vez
pelados, unos 8 kiwis)

80 g de azúcar en polvo
30 g de zumo de limón

PREPARACIÓN

Preparar un jarabe: mezclar el azúcar y el agua en un cazo. Llevar a ebullición, removiendo hasta que el azúcar se haya disuelto. Retirar del fuego.

Pelar los kiwis y cortarlos en cubos.

Cuando el almíbar se haya enfriado, mézclalo con los trozos de kiwi y el zumo de limón. Mezclar finamente. Puede colar la mezcla para eliminar las semillas de kiwi.

Verter en la bandeja de la máquina de helados y batir durante 20 minutos.



ATRÉVETE A PROBAR EL

Jengibre

PREPARACIÓN
50 min

DIFICULTAD
Fácil

CANTIDAD
500 gr

INGREDIENTES

175 g de azúcar en polvo
5 yemas de huevo

500 ml de leche hirviendo
1 cucharadita de jengibre
rallado

6 g de jengibre en polvo
(o más, según el gusto)

PREPARACIÓN

Batir el azúcar y las yemas de huevo. Cuando la mezcla esté blanquecina y espumosa, añadir poco a poco la leche hirviendo sin dejar de remover.

Cocinar a fuego lento, removiendo, hasta que la crema cubra la espátula. Retirar del fuego y añadir el jengibre en polvo y rallado.

Tapar y dejar reposar durante 10 minutos. Cuando la crema de jengibre se haya enfriado, viértela en la batidora y comienza el proceso de elaboración del helado durante 30 minutos

*Servir con
clementinas
confitadas*

DESCUBRA LA TRADICIÓN JAPONESA

Té Matcha

PREPARACIÓN

50 min

DIFICULTAD

Fácil

CANTIDAD

500 gr

INGREDIENTES

400 ml de nata líquida

3 yemas de huevo
250 ml de leche

3 cucharadas de té verde en polvo

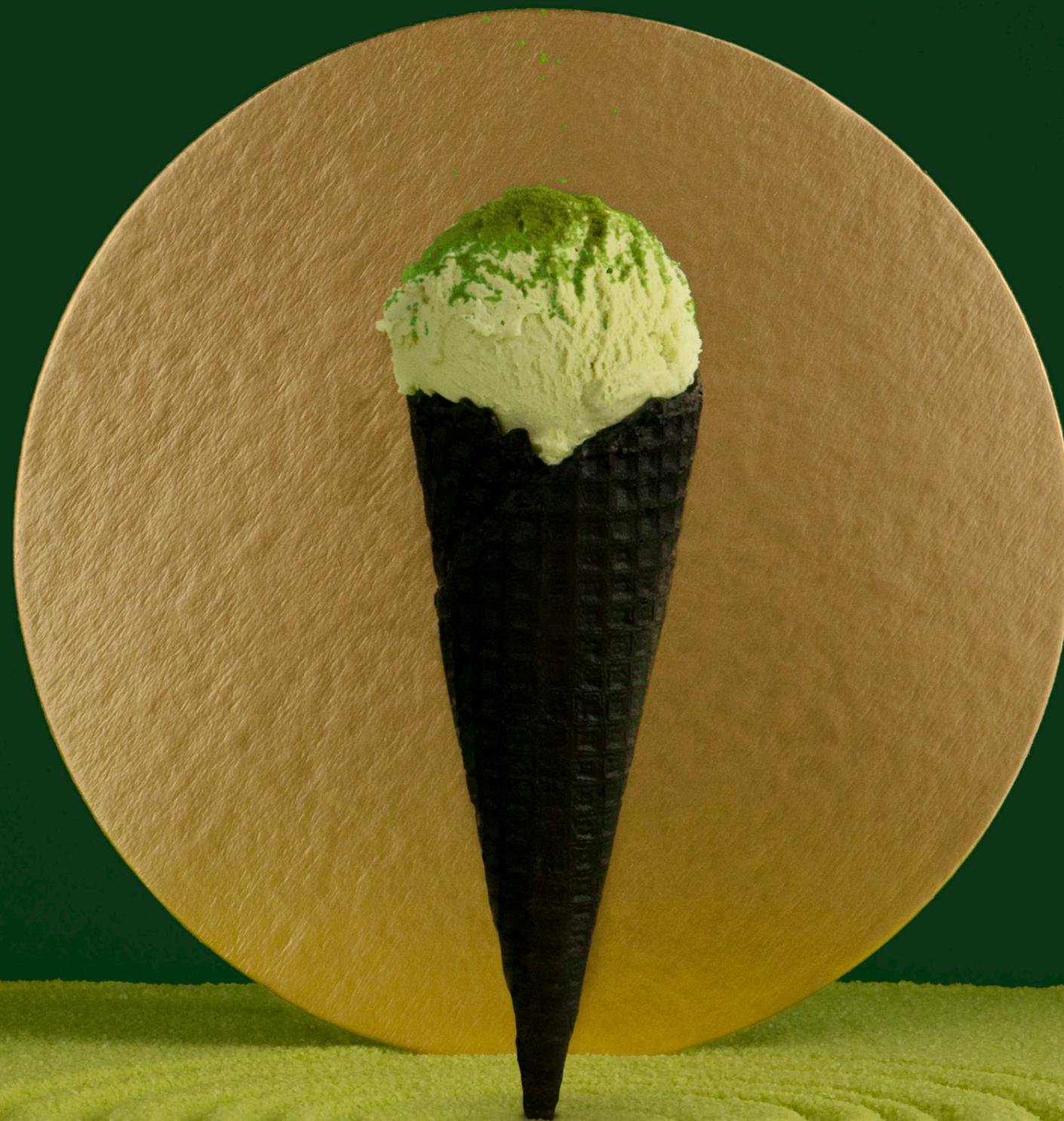
PREPARACIÓN

Batir la nata con las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla sea homogénea.

En otro recipiente, bata el té verde y la leche hasta que el polvo se disuelva completamente. Mezclar las dos preparaciones.

Añada poco a poco la mezcla a su turbina y déjela funcionar durante unos 35 minutos antes de servirla o meterla en el congelador.

Kon'ichiwa





ÍNDICE

2	Si quiero empezar	MATERIAL
4	All you need is	VAINILLA
5	Disfrute de nuestra crema helada	CHOCOLATE
6	Un completo placer	CAFÉ HELADO
7	¡Adiós cosmopolita!	FRUTOS ROJOS
8	Una pausa refrescante y ácida	LIMÓN FRESCO
9	Si Bretaña fuera un helado sería	CARAMELO
10	El sol viene a ti con	ANANAS
11	Más vitaminas que una naranja	KIWI
12	Atrévete a probar el	JENGIBRE
13	Descubra la tradición japonesa	TÉ MATCHA

¡Hasta pronto!

Uy!



NOS VEMOS EN WWW.ES.HKOENIG.COM

HKoenig