Ice Cream Mix

Recetario
Ninja Creami

40 recetas en español, 20 helados y 20 sorbetes, con los gramos ya calculados para tu tarrina.








Gratis, sin registro. Fórmulas calculadas con Ice Cream Mix. Son recetas propias, no oficiales de Ninja: cada congelador es distinto, así que ajusta si hace falta.

Ninja y CREAMi son marcas de sus propietarios. Ice Cream Mix no está afiliada a SharkNinja.

icecreammix.app

Antes de empezar

Todas las recetas siguen los mismos pasos. Mira qué tarrina tienes y usa su columna.

Qué columna usar

Tu máquina	Tarrina	Mezcla hasta la línea MAX
CREAMi, Breeze o Swirl	473–480 ml	**unos 500 g**
Deluxe o XL	unos 700 ml (24 oz)	**unos 740 g**

Lo que hay que respetar

- **No pases la línea MAX.** La mezcla crece al congelarse.
- **Congela 24 horas en horizontal,** a unos −18 °C. Según Ninja, la máquina está pensada para bases entre −13 y −22 °C.
- **Procesa nada más sacarla** del congelador.
- **No uses Re-spin para las sobras:** alisa la superficie, congela otra vez y repite el programa.

Si no sale a la primera

Sale así	Qué hacer
En polvo o arenoso	Una cucharada de leche (de agua en sorbete) y Re-spin. Si tu congelador enfría mucho, deja la tarrina unos minutos fuera antes de procesar.
Blando o líquido	Vuelve a congelar unas horas. La próxima vez, 24 h completas y procesa nada más sacarla.
Quieres añadir trozos	Haz un hueco hasta el fondo y usa Extras (Mix-in). No hagas Re-spin antes.

Los ingredientes que más se repiten

Leche entera, nata de 35 %, azúcar, leche en polvo desnatada, maltodextrina 18 DE y un neutro (estabilizante). En la web explicamos para qué sirve cada uno y qué pasa si falta.

¿Otra cantidad u otro sabor? Cada receta de la web calcula los gramos por ti. Con la app **Ice Cream Mix** para iPhone y iPad creas tus propias fórmulas equilibradas para Ninja Creami.
icecreammix.app/recetas-para-ninja-creami

Índice

Helados clásicos

Vainilla 4
Chocolate 5
Fresa 6
Café 7
Yogur 8

Helados dulces

Dulce de leche 9
Caramelo 10
Chocolate blanco 11
Galleta 12
Miel 13

Helados de fruta

Mango 14
Plátano 15
Frambuesa 16
Melocotón 17
Coco 18

Helados de frutos secos

Pistacho 19
Avellana 20
Almendra 21
Cacahuete 22
Turrón 23

Sorbetes de cítricos

Limón 24
Lima 25
Naranja 26
Mandarina 27

Sorbetes de frutos rojos

Fresa 28
Frambuesa 29
Mora 30
Arándanos 31
Cereza 32
Granada 33

Sorbetes tropicales

Mango 34
Piña 35
Maracuyá 36
Kiwi 37

Sorbetes de fruta de verano

Melocotón 38
Albaricoque 39
Pera 40
Manzana 41
Melón 42
Sandía 43



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de vainilla

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Vainilla (pasta)	**3 g**	**4,4 g**	6 g
Nata (35 % MG)	**115 g**	**170 g**	230 g
Leche en polvo desnatada	**13 g**	**19 g**	26 g
Azúcar común	**70 g**	**104 g**	140 g
Maltodextrina 18 DE	**12 g**	**19 g**	25 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**284 g**	**420 g**	568 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. Con solo 6 g de pasta de vainilla por kilo, una báscula de 1 g de precisión marca la diferencia.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así el estabilizante no forma grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la pasta de vainilla a la base caliente y tritura unos segundos para repartir bien los puntitos.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de chocolate

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Chocolate negro 70%	**63 g**	**92 g**	125 g
Cacao en polvo (22/24)	**18 g**	**26 g**	35 g
Nata (35 % MG)	**53 g**	**78 g**	105 g
Leche en polvo desnatada	**23 g**	**34 g**	46 g
Azúcar común	**52 g**	**78 g**	105 g
Agua	**10 g**	**15 g**	20 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**279 g**	**413 g**	559 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. En chocolate, unos gramos de más de cacao cambian el sabor y la dureza del helado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, el cacao en polvo y el neutro estabilizante. El cacao forma grumos con facilidad: mezclarlo con el azúcar lo evita.
3. Pon la leche entera, la nata y el agua en un cazo y calienta suavemente.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien el cacao y el estabilizante.
6. Añade el chocolate troceado a la mezcla caliente y tritura hasta que se funda por completo y la base quede brillante y homogénea.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas Creami sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de fresa

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de fresa	**150 g**	**222 g**	300 g
Nata (35 % MG)	**129 g**	**190 g**	257 g
Leche en polvo desnatada	**27 g**	**40 g**	54 g
Azúcar común	**65 g**	**96 g**	130 g
Maltodextrina 18 DE	**7,5 g**	**11 g**	15 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**119 g**	**177 g**	239 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. El puré es casi un tercio de la receta: si te pasas, el helado pierde cremosidad.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante para evitar grumos.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Incorpora el puré a la base ya fría y tritura unos segundos. Al no calentarlo, conserva el sabor a fruta fresca y su color.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de café

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Café Soluble	**5,5 g**	**8,1 g**	11 g
Nata (35 % MG)	**113 g**	**167 g**	226 g
Leche en polvo desnatada	**13 g**	**19 g**	26 g
Azúcar común	**72 g**	**108 g**	145 g
Maltodextrina 18 DE	**7,5 g**	**11 g**	15 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**286 g**	**423 g**	572 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. Con 11 g de café por kilo, 2 g de más cambian mucho el sabor.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante para evitar grumos. El café va aparte.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Añade el café soluble a la base caliente y tritura unos segundos hasta que el color quede uniforme.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de yogur

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Yogur natural	**75 g**	**111 g**	150 g
Nata (35 % MG)	**115 g**	**169 g**	229 g
Leche en polvo desnatada	**13 g**	**19 g**	25 g
Azúcar común	**73 g**	**107 g**	145 g
Maltodextrina 18 DE	**12 g**	**18 g**	25 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**210 g**	**312 g**	421 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el yogur aparte: se añade al final, con la base ya fría.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante para evitar grumos.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Incorpora el yogur a la base ya fría y tritura unos segundos. Si lo añades en caliente, se corta y pierde su punto ácido.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de dulce de leche

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Dulce de leche	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**107 g**	**158 g**	214 g
Leche en polvo desnatada	**8 g**	**12 g**	16 g
Azúcar común	**55 g**	**81 g**	110 g
Maltodextrina 18 DE	**10 g**	**15 g**	20 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**278 g**	**411 g**	555 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. El dulce de leche pesa mucho y es fácil pasarse: pésalo directamente en el cazo o en un bol aparte.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante para evitar grumos.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Añade el dulce de leche a la base caliente y tritura hasta que se disuelva por completo y el color quede uniforme.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de caramelo

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Caramelo líquido	**20 g**	**30 g**	40 g
Nata (35 % MG)	**115 g**	**169 g**	229 g
Leche en polvo desnatada	**14 g**	**20 g**	27 g
Azúcar común	**58 g**	**85 g**	115 g
Maltodextrina 18 DE	**12 g**	**18 g**	25 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**279 g**	**414 g**	559 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pon el recipiente en la báscula antes de añadir el caramelo.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade el caramelo líquido a la base caliente y tritura hasta que quede homogéneo.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de chocolate blanco

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Chocolate blanco	**75 g**	**111 g**	150 g
Nata (35 % MG)	**33 g**	**48 g**	65 g
Azúcar común	**38 g**	**56 g**	75 g
Maltodextrina 18 DE	**12 g**	**18 g**	25 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**340 g**	**503 g**	680 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pica el chocolate antes de empezar.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade el chocolate picado a la base caliente, espera un minuto y tritura hasta que quede liso.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche y, según la marca, soja por la lecitina del chocolate. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de galleta

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Galleta tipo speculoos	**38 g**	**55 g**	75 g
Nata (35 % MG)	**130 g**	**192 g**	259 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**35 g**	47 g
Azúcar común	**62 g**	**92 g**	125 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**244 g**	**362 g**	489 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa la galleta antes de triturarla.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la galleta a la base caliente y tritura hasta que quede lisa.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche y gluten (trigo); según la marca, también soja. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL LIGERO

Helado de miel

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −9 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Miel	**25 g**	**37 g**	50 g
Nata (35 % MG)	**69 g**	**102 g**	138 g
Azúcar común	**28 g**	**41 g**	55 g
Maltodextrina 18 DE	**48 g**	**70 g**	95 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**328 g**	**486 g**	657 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa: pon el recipiente en la báscula y añade la miel directamente.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien el estabilizante.
6. Fuera del fuego, incorpora la miel a la base caliente y remueve hasta que se disuelva.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -9°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de mango

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de mango	**150 g**	**222 g**	300 g
Nata (35 % MG)	**182 g**	**269 g**	363 g
Leche en polvo desnatada	**38 g**	**55 g**	75 g
Azúcar común	**55 g**	**81 g**	110 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**73 g**	**109 g**	147 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni hueso.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Con la base ya fría, incorpora el puré de mango y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de plátano

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de plátano	**150 g**	**222 g**	300 g
Nata (35 % MG)	**123 g**	**181 g**	245 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**36 g**	48 g
Azúcar común	**50 g**	**74 g**	100 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**151 g**	**223 g**	302 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré recién hecho, ya sin piel.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Con la base ya fría, incorpora el puré de plátano y tritura hasta que quede liso.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL LIGERO

Helado de frambuesa

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −9 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de frambuesa	**150 g**	**222 g**	300 g
Nata (35 % MG)	**66 g**	**97 g**	131 g
Leche en polvo desnatada	**16 g**	**23 g**	31 g
Azúcar común	**50 g**	**74 g**	100 g
Maltodextrina 18 DE	**32 g**	**48 g**	65 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**184 g**	**272 g**	368 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Con la base ya fría, incorpora el puré de frambuesa y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -9°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de melocotón

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de melocotón	**150 g**	**222 g**	300 g
Nata (35 % MG)	**180 g**	**266 g**	359 g
Leche en polvo desnatada	**39 g**	**57 g**	77 g
Azúcar común	**65 g**	**96 g**	130 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**64 g**	**95 g**	129 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni hueso.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
7. Con la base ya fría, incorpora el puré de melocotón y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de coco

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Crema de coco	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**76 g**	**112 g**	151 g
Leche en polvo desnatada	**16 g**	**23 g**	31 g
Azúcar común	**72 g**	**107 g**	145 g
Maltodextrina 18 DE	**7,5 g**	**11 g**	15 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**286 g**	**424 g**	573 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y homogeneiza antes la crema de coco.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo, la maltodextrina y el neutro estabilizante. Así el estabilizante no forma grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la crema de coco a la base caliente y tritura hasta que quede lisa.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de pistacho

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Pasta de pistacho (pura)	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**89 g**	**131 g**	177 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**36 g**	48 g
Azúcar común	**73 g**	**107 g**	145 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**272 g**	**403 g**	545 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. La pasta de pistacho es el ingrediente más caro: pésala al gramo.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante para que no se formen grumos.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Añade la pasta a la base caliente y tritura hasta que quede totalmente integrada. En caliente se emulsiona mejor y no deja puntos de grasa.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche y frutos de cáscara (pistacho). Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de avellana

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Pasta de avellana (pura)	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**78 g**	**115 g**	156 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**36 g**	48 g
Azúcar común	**75 g**	**111 g**	150 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**281 g**	**415 g**	561 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. Unos gramos de pasta de más cambian el sabor y la grasa del helado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante para que no se formen grumos.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Añade la pasta a la base caliente y tritura hasta que quede totalmente integrada, sin puntos de grasa.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Leche y frutos de cáscara (avellana). Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL CLÁSICO

Helado de almendra

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −9 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Pasta de almendra (pura)	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**38 g**	**56 g**	76 g
Leche en polvo desnatada	**13 g**	**19 g**	25 g
Azúcar común	**73 g**	**107 g**	145 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**334 g**	**495 g**	669 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y remueve antes la pasta de almendra, para que el aceite se integre.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la pasta a la base caliente y tritura hasta que no queden vetas de aceite.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -9°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Almendra (frutos de cáscara) y leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de cacahuete

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Pasta de cacahuete (100%)	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**88 g**	**130 g**	176 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**35 g**	47 g
Azúcar común	**75 g**	**111 g**	150 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**271 g**	**401 g**	542 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y remueve antes la pasta de cacahuete hasta que quede homogénea.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la pasta a la base caliente y tritura hasta que no queden vetas de aceite.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Cacahuete y leche. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



HELADO · PERFIL INTENSO

Helado de turrón

Programa Helado | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Pasta de turrón (Jijona)	**40 g**	**59 g**	80 g
Nata (35 % MG)	**122 g**	**180 g**	243 g
Leche en polvo desnatada	**24 g**	**35 g**	47 g
Azúcar común	**60 g**	**89 g**	120 g
Neutro para helado	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Leche entera	**252 g**	**373 g**	505 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y remueve antes la pasta de turrón hasta que quede homogénea.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la leche en polvo y el neutro estabilizante. Así el estabilizante no forma grumos al caer en el líquido.
3. Pon la leche entera y la nata en un cazo y calienta a fuego suave.
4. Hacia los 40 °C, incorpora los secos en forma de lluvia mientras remueves o usas la batidora de mano.
5. Lleva la mezcla a unos 85 °C con control de temperatura para mejorar la seguridad e hidratar bien la leche en polvo y el estabilizante.
6. Fuera del fuego, añade la pasta de turrón a la base caliente y tritura hasta que no queden grumos.
7. Baja la mezcla a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de helado. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de leche y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: Almendra (frutos de cáscara) y leche; el turrón puede llevar además otros frutos secos o huevo. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de limón

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Zumo de limón	**125 g**	**185 g**	250 g
Azúcar común	**108 g**	**159 g**	215 g
Maltodextrina 18 DE	**25 g**	**37 g**	50 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**240 g**	**355 g**	480 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. En un sorbete de limón, unos gramos de zumo de más se notan mucho en la acidez.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Exprime los limones y cuela el zumo para quitar pepitas y pulpa. Necesitarás unos 6 limones para 250 g de zumo.
7. Añade el zumo al jarabe ya frío y tritura unos segundos. Al no calentar el zumo, conservas todo su aroma.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de lima

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Zumo de lima	**125 g**	**185 g**	250 g
Azúcar común	**108 g**	**159 g**	215 g
Maltodextrina 18 DE	**23 g**	**33 g**	45 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**242 g**	**359 g**	485 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el zumo ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Exprime la fruta hasta tener 250 g de zumo y cuélalo.
7. Añade el zumo al jarabe ya frío y remueve bien. Al no calentarlo, conservas todo su aroma.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL INTENSO

Sorbete de naranja

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −12 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Zumo de naranja	**215 g**	**318 g**	430 g
Azúcar común	**100 g**	**148 g**	200 g
Maltodextrina 18 DE	**28 g**	**41 g**	55 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**155 g**	**229 g**	310 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el zumo ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Exprime la fruta hasta tener 430 g de zumo y cuélalo para quitar las pepitas y la pulpa más gruesa.
7. Añade el zumo al jarabe ya frío y remueve bien. Al no calentarlo, conservas todo su aroma.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -12°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de mandarina

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Zumo de mandarina	**200 g**	**296 g**	400 g
Azúcar común	**90 g**	**133 g**	180 g
Maltodextrina 18 DE	**30 g**	**44 g**	60 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**178 g**	**263 g**	355 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el zumo ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Exprime la fruta hasta tener 400 g de zumo y cuélalo para quitar las pepitas y la pulpa más gruesa.
7. Añade el zumo al jarabe ya frío y remueve bien. Al no calentarlo, conservas todo su aroma.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de fresa

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de fresa	**225 g**	**333 g**	450 g
Azúcar común	**98 g**	**144 g**	195 g
Maltodextrina 18 DE	**23 g**	**33 g**	45 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**152 g**	**226 g**	305 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. En un sorbete, pequeñas diferencias de azúcar cambian mucho la textura.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Lava las fresas, quítales el rabo y tritúralas hasta tener 450 g de puré. Cuélalo si quieres una textura más fina.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos. Al no calentar la fruta, conservas su aroma y su color.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de frambuesa

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de frambuesa	**200 g**	**296 g**	400 g
Azúcar común	**100 g**	**148 g**	200 g
Maltodextrina 18 DE	**18 g**	**26 g**	35 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**180 g**	**266 g**	360 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. En un sorbete, pequeñas diferencias de azúcar cambian mucho la dureza.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Si partes de fruta, tritura las frambuesas y pásalas por un colador fino para quitar las pepitas. Pesa 400 g de puré ya colado.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos. Al no calentar la fruta, conservas su aroma y su color.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL LIGERO

Sorbete de mora

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de mora	**208 g**	**307 g**	415 g
Azúcar común	**88 g**	**130 g**	175 g
Maltodextrina 18 DE	**15 g**	**22 g**	30 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**187 g**	**277 g**	375 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Tritura las moras y cuélalas con un colador fino hasta tener 415 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL INTENSO

Sorbete de arándanos

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de arándano	**225 g**	**333 g**	450 g
Azúcar común	**73 g**	**107 g**	145 g
Maltodextrina 18 DE	**30 g**	**44 g**	60 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**170 g**	**252 g**	340 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Tritura los arándanos y cuélalos con un colador fino hasta tener 450 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL INTENSO

Sorbete de cereza

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −12 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de cereza	**208 g**	**307 g**	415 g
Azúcar común	**90 g**	**133 g**	180 g
Maltodextrina 18 DE	**20 g**	**30 g**	40 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**180 g**	**266 g**	360 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin hueso.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Deshuesa las cerezas y tritúralas hasta tener 415 g de puré. Cuélalo si quieres una textura más fina.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -12°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de granada

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −12 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de granada	**200 g**	**296 g**	400 g
Azúcar común	**83 g**	**122 g**	165 g
Maltodextrina 18 DE	**23 g**	**33 g**	45 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**192 g**	**285 g**	385 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya colado.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Desgrana la fruta, tritura los granos unos segundos y cuela hasta tener 400 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -12°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de mango

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de mango	**200 g**	**296 g**	400 g
Azúcar común	**83 g**	**122 g**	165 g
Maltodextrina 18 DE	**28 g**	**41 g**	55 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**187 g**	**277 g**	375 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. En un sorbete, pequeñas diferencias de azúcar cambian mucho la dureza.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Si partes de fruta fresca, pela el mango, quita el hueso y tritura hasta tener 400 g de puré liso. Si tiene fibras, cuélalo.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos. Al no calentar la fruta, conservas todo su aroma.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de piña

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de piña	**225 g**	**333 g**	450 g
Azúcar común	**85 g**	**126 g**	170 g
Maltodextrina 18 DE	**30 g**	**44 g**	60 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**158 g**	**233 g**	315 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni corazón.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Pela la piña, quita el corazón y tritúrala hasta tener 450 g de puré. Si tiene fibras, cuélalo antes de pesarlo.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de maracuyá

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −12 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de maracuyá	**158 g**	**233 g**	315 g
Azúcar común	**73 g**	**107 g**	145 g
Maltodextrina 18 DE	**35 g**	**52 g**	70 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**232 g**	**344 g**	465 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa. Con una fruta tan intensa, unos gramos de más ya se notan.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Si partes de fruta fresca, saca la pulpa, tritúrala brevemente y cuélala para quitar las semillas hasta tener 315 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -12°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de kiwi

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de kiwi	**225 g**	**333 g**	450 g
Azúcar común	**90 g**	**133 g**	180 g
Maltodextrina 18 DE	**15 g**	**22 g**	30 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**168 g**	**248 g**	335 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Pela los kiwis y tritúralos unos segundos, sin romper demasiado las semillas, hasta tener 450 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y remueve bien hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: No lleva ninguno de los alérgenos principales, aunque hay personas con alergia al kiwi. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de melocotón

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de melocotón	**193 g**	**285 g**	385 g
Azúcar común	**95 g**	**140 g**	190 g
Maltodextrina 18 DE	**25 g**	**37 g**	50 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**185 g**	**274 g**	370 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni hueso.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Pela los melocotones, quita el hueso y tritúralos hasta tener 385 g de puré liso.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de albaricoque

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de albaricoque	**208 g**	**307 g**	415 g
Azúcar común	**93 g**	**137 g**	185 g
Maltodextrina 18 DE	**22 g**	**33 g**	45 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**175 g**	**259 g**	350 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin hueso.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Quita el hueso de los albaricoques, tritúralos y cuela hasta tener 415 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL LIGERO

Sorbete de pera

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de pera	**225 g**	**333 g**	450 g
Azúcar común	**68 g**	**100 g**	135 g
Maltodextrina 18 DE	**33 g**	**48 g**	65 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**172 g**	**255 g**	345 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni corazón.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Pela las peras, quita el corazón y tritúralas hasta tener 450 g de puré liso.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL INTENSO

Sorbete de manzana

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −12 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de manzana	**200 g**	**296 g**	400 g
Azúcar común	**100 g**	**148 g**	200 g
Maltodextrina 18 DE	**25 g**	**37 g**	50 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**173 g**	**255 g**	345 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré recién hecho, sin corazón.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Quita el corazón y tritura la manzana con unas gotas de limón hasta tener 400 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -12°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL LIGERO

Sorbete de melón

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −10 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de melón cantalupo	**250 g**	**370 g**	500 g
Azúcar común	**90 g**	**133 g**	180 g
Maltodextrina 18 DE	**28 g**	**41 g**	55 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**130 g**	**192 g**	260 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya preparado, sin piel ni pepitas.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así no se forman grumos al caer en el líquido.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Pela el melón, quita las pepitas y tritura la pulpa hasta tener 500 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y tritura unos segundos hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla fría en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -10°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.



SORBETE · PERFIL CLÁSICO

Sorbete de sandía

Programa Sorbete | Congelar 24 h | Sale a unos −11 °C

Ingrediente	Tarrina clásica 473 ml	Deluxe o XL unos 700 ml	Mezcla de 1 kg
Puré de sandía	**250 g**	**370 g**	500 g
Azúcar común	**85 g**	**126 g**	170 g
Maltodextrina 18 DE	**38 g**	**55 g**	75 g
Neutro para sorbete	**2,5 g**	**3,7 g**	5 g
Agua	**125 g**	**185 g**	250 g
Total	**500 g**	**740 g**	**1.000 g**

Paso a paso

1. Usa una báscula precisa y pesa el puré ya colado, sin corteza ni pepitas.
2. En un bol, mezcla el azúcar, la maltodextrina y el neutro para sorbete. Así el estabilizante no forma grumos.
3. Calienta el agua en un cazo y, hacia los 40 °C, añade los secos en forma de lluvia mientras remueves.
4. Lleva el jarabe a unos 85 °C para hidratar el estabilizante y disolver por completo los azúcares.
5. Baja el jarabe a 4 °C lo antes posible, con abatidor o en un baño de agua con hielo.
6. Quita la corteza y las pepitas, tritura la pulpa y cuélala hasta tener 500 g de puré.
7. Añade el puré al jarabe ya frío y remueve bien hasta que quede homogéneo.
8. Reparte la mezcla en las tarrinas sin pasar la línea máxima y tápalas.
9. Congela las tarrinas en horizontal, a -18 °C, durante 24 horas. La superficie plana se procesa mejor.
10. Procesa la tarrina con el programa de sorbete. Si sale arenoso o en polvo, añade una cucharada de agua y vuelve a procesar (función re-spin).
11. Recién procesado está en su punto, a unos -11°C. Si vuelves a congelar lo que sobre, alisa la superficie y procésalo de nuevo antes de servir.

Alérgenos: En principio ninguno de los alérgenos principales. Revisa siempre la etiqueta de tus ingredientes.