

Festival de Helados FRUTALES



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de durazno

Ingredientes

2 tazas de duraznos amarillos maduros y pelados , 1 taza de azúcar, 1 taza de jugo de naranja, 200 ml de crema de leche, 1 clara de huevo, 50 ml de agua y 50 g de azúcar

Preparación

Licuar los duraznos con el azúcar y el jugo. Reservar. Batir la clara a punto de nieve. Hervir hasta punto bolita los 50 g azúcar y el agua, verter ese almíbar, en forma de hilito, sobre la clara hasta formar el merengue.

Espesar la crema de leche sin que llegue a punto chantilly. Unir con los duraznos licuados y el merengue. Colocar en moldes previamente humedecidos con agua y llevar al freezer hasta que el helado esté firme.

Desmoldar y adornar con gajitos de durazno y copos de crema.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de ciruela

Ingredientes

200 ml de crema de leche
300 ml de leche descremada
50 g de azúcar negro
500 g de ciruelas

Preparación

Mixear los ingredientes, dejar reposar en el freezer durante 4 horas. Servir.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de pera

Ingredientes

2 tazas de leche, 2 tazas de crema de leche, 1 rama de canela, 6 peras cortadas en cuadraditos sin semillas, 6 yemas y ½ taza de azúcar

Preparación

Hervir la leche, la crema y la canela; retirar la canela y dejar reposar durante 30 minutos. Colocar las peras en una sartén a fuego medio hasta que estén tiernas; retirar del fuego, dejar enfriar y mixear. Batir las yemas con el azúcar hasta que se aclaren; volver a calentar la leche.

Agregar una taza de leche a las yemas y batir hasta integrar; cocinar hasta espesar, sin dejar de revolver. Retirar del fuego y agrega las peras. Dejar enfriar y batir. Llevar al freezer y a las 2 horas sacar y remover. Repetir el procedimiento tres veces hasta obtener una textura cremosa. Servir.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de palta

Ingredientes

- 2 paltas grandes
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de crema de leche
- 1/2 vaso de azúcar
- Palitos de helado c/n

Preparación

Mixear la pulpa de las paltas con el limón, la leche, la crema y el azúcar hasta formar una mezcla homogénea.

Colocar en vasos y llevar al freezer durante 4 horas. Luego de 2 horas, insertar los palitos y dejar que sigan congelándose hasta que tomen consistencia.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de yogur frutado

Ingredientes

1/2 taza de yogur natural

1/2 taza de jugo de fruta a elección

1/2 taza de fruta a elección

Preparación

Mixear todos los ingredientes y verter en moldes de helados o en vasos. Congelar hasta que estén firmes.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de manzana verde

Ingredientes

6 manzanas verdes cortadas sin pelar

3/4 taza de agua

1 taza de azúcar

1/2 taza de jugo de limón

1/2 cucharadita de colorante

Preparación

Hervir durante 20 minutos las manzanas con el limón, el agua y el azúcar. Dejar enfriar y mixear.

Añadir el colorante de a poco hasta lograr un color verde claro. Colar para eliminar grumos y verter en moldes individuales.

Llevar al freezer y a las 2 horas sacar y remover. Repetir el procedimiento tres veces hasta obtener una textura cremosa.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de uvas

Ingredientes

- 1 kg de uvas
- 300 g de azúcar
- Jugo de 1 limón
- 3 claras de huevo
- 3 gotas de colorante
- 1 taza de agua
- Hojas de menta para decorar c/n

Preparación

Extraer el jugo de las uvas con un pisapapas y añadir el limón.

En un bol poner el agua y el azúcar y preparar un almíbar a punto de hebra; retirar del fuego y cuando esté frío añadir al jugo de uva y las gotas de colorante, mezclando bien. Llevar al freezer. Antes de que se solidifique, batir y añadir las claras a punto de nieve. Volver a llevar al freezer y batir varias veces durante el proceso. Servir.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de sandía

Ingredientes

500 g de sandía, 300 g azúcar impalpable, jugo de 1/2 limón y 350 ml de crema de leche

Preparación

Enfriar el recipiente para preparar el helado.

Tamizar el azúcar en un bol y reservar. Mixear la sandía y colar. Mezclar el jugo de la sandía con el azúcar y añadir el limón. Llevar a la heladera.

Batir la crema hasta punto chantilly y mezclar con los jugos y el azúcar.

Verter en el recipiente y tapar con papel aluminio y llevar al freezer.

Pasada dos horas, batir con un tenedor hasta obtener una consistencia uniforme cremosa.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de frutillas

Ingredientes

1 taza de leche, 1 taza de crema de leche, 5 yemas, 1/4 taza de azúcar y 500 g de frutillas

Preparación

Hervir leche junto con la crema y reservar. En otro recipiente, batir las yemas junto con el azúcar hasta punto cinta.

Agregarle de a poco la leche caliente. Llevar nuevamente al fuego mínimo, sin dejar de revolver, hasta que la preparación nape la cuchara. Dejar enfriar. Agregar la mitad de las frutillas procesadas y mezclar. Sumar el resto de las frutillas cortadas en trocitos.

Mezclar la preparación dentro de un bol de acero inoxidable, sobre un baño maría inverso (bol con agua y hielo debajo de donde está la mezcla). Llevar al freezer unos 10 minutos y reiterar el proceso de mezclado sobre el bol con agua y hielo. Repetir 3 o 4 veces hasta lograr la consistencia deseada.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado light de melón

Ingredientes

1 melón

1 pocillo de agua

1 cucharadita de jugo de limón

6 gotas de edulcorante

Palitos para helado c/n

Preparación

Licuar el melón con el agua, añadir el limón y el edulcorante.

Ponerlo en vasitos de yogur y freezar durante una hora. Colocarle los palitos en el centro, freezar 2 horas más y desmoldar.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Helado de limón

Ingredientes

1 litro de agua

400 g de azúcar

Ralladura de 2 limones

Jugo de 5 limones

200 ml de crema de leche

Preparación

Hervir el agua y el azúcar, dejar enfriar y añadirle la ralladura. Dejar reposar y luego colar. Agregar el jugo y la crema de leche. Llevar al freezer hasta obtener la consistencia deseada.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA

Almendrado

Ingredientes

6 yemas

1/4 kg de azúcar

1 y 1/2 taza de leche

2 cucharaditas de esencia de almendras

400 ml de crema de leche

Para decorar:

1/2 taza de almendras picadas

Preparación

Poner en una olla las yemas, el azúcar y la leche. Llevar al fuego y batir hasta que hierva. Retirar, dejar enfriar y agregar la esencia y la crema batida. Revolver en forma continua pero suave. Colocar en el freezer hasta que esté a punto. Servir y decorar.



Ministerio de Economía,
Infraestructura y Energía



MENDOZA
ARGENTINA