



Helado de vainilla



the Smart Scoop™

Sage®

Helado de vainilla



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

500 ml de crema batida

250 ml de leche entera

1 vaina de vainilla, cortada y con las semillas raspadas

5 yemas de huevo

110 g de azúcar fina

Cómo preparar:

1. Coloca la crema, la leche, la vaina de vainilla y las semillas en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un tazón hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Retira la vainilla de la mezcla de crema y bate lentamente la crema para incorporarla en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un tazón resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la mezcla en el tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helado y bate.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Helado de fresa



the Smart Scoop™

Sage®

Helado de fresa



the Smart Scoop®

 Rinde aproximadamente 1 litro

BASE DE HELADO

375 ml de crema batida

125 ml de leche entera

4 yemas de huevo

75 g de azúcar fina

BASE DE FRUTA

250 g de fresas frescas

55 g de azúcar fina

Cómo preparar:

1. Para hacer la base del helado, coloca la crema y la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de crema esté caliente, bate lentamente la crema para incorporarla en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Para hacer la base de fruta, licúa las fresas hasta que estén suaves y luego pásalas por un colador fino para retirar las semillas. Coloca el puré de fresas junto con el azúcar en una cacerola pequeña. Luego revuelve a fuego bajo hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego y cocina a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que la mezcla se haya reducido a 250 ml. Refrigera la mezcla hasta que esté fría.
6. Una vez que ambas mezclas estén frías, incorpóralas con cuidado. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Helado de chocolate intenso



the Smart Scoop™

Sage

Helado de chocolate intenso



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

500 ml de crema batida

125 ml de leche entera

180 g de chocolate negro picado de buena calidad

5 yemas de huevo

75 g de azúcar fina

Salsa de chocolate y hojuelas de chocolate, para decorar (opcional)

Cómo preparar:

1. Coloca la crema, la leche y el chocolate en una cacerola mediana de fondo grueso. Cocina la mezcla a fuego lento sin dejar de revolver hasta que empiece a hervir.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de chocolate esté caliente, bate lentamente el chocolate para incorporarlo en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente apto para congeladores y congela por hasta 1 semana.
7. Sirve la mezcla agregando hojuelas y salsa de chocolate a gusto.

Sugerencia:

Si quieres intensificar más el chocolate, agrega 30 g de taza de chocolate amargo rallado una vez que la máquina te indique que puedes agregar complementos.



Helado de galletas (Cookies and Cream)



the Smart Scoop™

Sage

Helado de galletas (Cookies and Cream)



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

250 ml de crema batida

250 ml de leche entera

160 g de leche condensada azucarada

1 cucharadita de extracto de vainilla

6 galletas rellenas de crema de chocolate,
picadas en trozos grandes

Cómo preparar:

1. Coloca la crema, la leche, la leche condensada y la vainilla en una jarra grande y revuelve para combinar. Refrigerar la mezcla hasta que esté fría.
2. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
3. Agrega galletas una vez que la máquina indique que puedes agregar los complementos.
4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Helado de caramelo al punto de sal



the Smart Scoop™

Sage®

Helado de caramelo al punto de sal



the Smart Scoop®

 Rinde aproximadamente 1 litro

375 ml de leche entera

7 yemas de huevo

220 g de azúcar blanca

60 ml de agua

310 ml de crema batida

1 cucharadita de sal de mar fina

Cómo preparar:

1. Coloca la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta a fuego lento hasta que la leche empiece a hervir.
2. Mientras tanto, bate las yemas hasta que estén pálidas y espesas. Una vez que la leche esté caliente, bate lentamente la leche para incorporarla a los huevos. Reserva.
3. Coloca el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y revuelve a fuego bajo hasta que el azúcar se haya ablandado y comience a disolverse. Aumenta la temperatura a fuego medio-alto, cepilla los lados de la cacerola con una brocha de repostería previamente sumergida en agua caliente para disolver los cristales de azúcar y cocina sin revolver hasta que el caramelo comience a adquirir un color dorado intenso. Retira del fuego y vierte la crema con cuidado.
Nota: En este momento, la mezcla puede salpicar.
4. Regresa la mezcla a fuego lento y mezcla hasta que no queden grumos. Agrega la mezcla de huevo, agrega sal y cocina sin parar de revolver y sin dejar que hierva hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara de madera.
5. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
6. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Helado de vainilla rápido



the Smart Scoop™

Sage®

Helado de vainilla rápido

 Rinde aproximadamente 1 litro



the Smart Scoop™

250 ml de crema batida

315 ml de leche entera

240 g de leche condensada azucarada

1 cucharadita de extracto de vainilla

Cómo preparar:

1. Coloca la crema, la leche, la leche condensada y la vainilla en una jarra grande y revuelve para combinar. Refrigera la mezcla hasta que esté fría.
2. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Helado de miel



the Smart Scoop™

Sage®

Helado de miel

 Rinde aproximadamente 1 litro



the Smart Scoop™

500 ml de crema batida

250 ml de leche entera

6 yemas de huevo

175 g de miel de buena calidad y un poco más para servir
(opcional)

Cómo preparar:

1. Coloca la crema y la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate las yemas y la miel en un tazón hasta que la mezcla esté pálida y espesa. Una vez que la mezcla de crema esté caliente, bate lentamente la crema para incorporarla en la mezcla de miel.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la mezcla en el bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente apto para congeladores y congela por hasta 1 semana.
7. Sirve rociado con miel, si lo deseas.



Gelato italiano de pistache



the Smart Scoop

Sage

Gelato italiano de pistache



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

500 ml de leche entera

250 ml de crema batida

½ cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas de huevo

110 g de azúcar fina

110 g de pistaches pelados, tostados y picados

Cómo preparar:

1. Coloca la leche, la crema y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bate lentamente para incorporarla en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la base del gelato en un tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
6. Agrega el pistache picado una vez que la máquina indique que puedes agregar los complementos.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente apto para congeladores y congela por hasta 1 semana.



Gelato italiano de chocolate y avellanas



the Smart Scoop™

Sage

Gelato italiano de chocolate y avellanas



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

500 ml de leche entera

150 g de crema de avellanas y chocolate

½ cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas de huevo

110 g de azúcar fina

30 g de avellanas tostadas y finamente picadas

Cómo preparar:

1. Coloca la leche, la crema de avellanas y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta hasta que la crema se haya derretido y la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bate lentamente para incorporarla en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la mezcla en un tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
6. Agrega las avellanas una vez que la máquina indique que puedes agregar los complementos.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente apto para congeladores y congela por hasta 1 semana.



Gelato italiano de menta y chocolate



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato italiano de menta y chocolate



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

375 ml de leche entera

125 ml de crema batida

120 g de chocolate negro picado de buena calidad

2 o 3 gotas de esencia de menta

5 yemas de huevo

75 g de azúcar fina

Otros 60 g de chocolate negro de buena calidad, picado

Hojas de menta para decorar

Cómo preparar:

1. *Coloca la leche, la crema, el chocolate y la esencia de menta en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla empiece a hervir a fuego lento.*
2. *Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de chocolate esté caliente, bate lentamente para incorporarlo en la mezcla de huevo.*
3. *Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.*
4. *Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.*
5. *Vierte la mezcla en un bol para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.*
6. *Agrega el chocolate picado fino una vez que la máquina indique que puedes agregar los complementos.*
7. *Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.*



Gelato italiano de maracuyá



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato italiano de maracuyá



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

500 ml de leche entera

125 ml de crema batida

½ cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas de huevo

110 g de azúcar fina

2 o 3 maracuyás, y un poco más para servir (opcional)

Cómo preparar:

1. Coloca la leche, la crema y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Calienta la mezcla hasta que empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bate el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bate lentamente para incorporarla en la mezcla de huevo.
3. Limpia la cacerola y vuelve a colocar la mezcla a fuego bajo. Revuelve la mezcla constantemente con una cuchara de madera, sin dejarla hervir, hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara.
4. Vierte la mezcla en un bol resistente al calor, cubre y refrigera hasta que esté bien fría.
5. Vierte la mezcla en un tazón para helado con pulpa de maracuyá. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.
7. Sirve con más maracuyá si así lo prefieres.



Sorbete de toronja rosa



the Smart Scoop

Sage

Sorbete de toronja rosa



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

160 g de azúcar fina

375 ml de agua

190 ml de jugo fresco y frío de toronja rosa

1 clara de huevo pequeña, ligeramente batida

Cómo preparar:

1. Coloca el azúcar y el agua en una cacerola a fuego lento. Cocina sin dejar de revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego y deja que se cocine a fuego lento durante 2 minutos. Retira del calor y deja enfriar. Refrigera la mezcla hasta que la necesites.
2. Combina el almíbar de azúcar, el jugo de toronja y la clara de huevo en un tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.

Sugerencia:

Para hacer esta receta sin usar la clara de huevo, recomendamos usar el ajuste manual y dejar aproximadamente 60 minutos para batir. La mezcla rinde aproximadamente 700 ml de sorbete una vez batida.



Sorbete de frambuesa



the Smart Scoop™

Sage®

Sorbete de frambuesa



the Smart Scoop®

 Rinde aproximadamente 1 litro

165 g de azúcar fina

190 ml de agua

300 g de frambuesas congeladas

1 cucharada de jugo de limón fresco

1 clara de huevo pequeña, ligeramente batida

Cómo preparar:

1. Coloca el azúcar y el agua en una cacerola a fuego lento. Cocina sin dejar de revolver hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego y deja que se cocine a fuego lento durante 2 minutos. Retira del calor y deja enfriar. Refrigera la mezcla hasta que la necesites.
2. Coloca las frambuesas en un tazón y deja que se descongelen. Licúa o procesa las frambuesas y sus jugos hasta que el resultado esté suave. Empuja la mezcla a través de una manga fina para retirar las semillas.
3. Combina el puré de frambuesa, el jugo de limón, el almibar de azúcar y la clara de huevo en un tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina y bata.
4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.

Sugerencia:

Para hacer esta receta sin usar la clara de huevo, recomendamos usar el ajuste manual y dejar aproximadamente 60 minutos para batir.

Las cantidades se pueden aumentar a 220 g de azúcar, 250 ml de agua, 500 g de frambuesas, 2 cucharadas de jugo de limón. La mezcla rinde aproximadamente 1 litro de sorbete una vez batida.



Yogurt helado rápido



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt helado rápido

 Rinde aproximadamente 1 litro



the Smart Scoop™

750 g de yogurt saborizado de su preferencia

Cómo preparar:

1. Coloca el yogurt en el tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
2. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Batido helado de yogurt y bayas



the Smart Scoop™

Sage®

Batido helado de yogurt y bayas

 Rinde aproximadamente 1 litro



the Smart Scoop™

500 g de fresas frescas

520 g de yogurt natural

110 g de azúcar fina

Cómo preparar:

1. Licúa o procesa las fresas hasta hacer puré.
Si lo deseas retira las semillas empujando la mezcla a través de una manga fina.
2. Combina las fresas, el yogurt y el azúcar en el tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.



Yogurt helado de plátano



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt helado de banana

 Rinde aproximadamente 1 litro



the Smart Scoop™

*260 g de puré de plátanos maduras o congeladas
(aproximadamente 3 grandes)*

2 cucharaditas de jugo de lima

520 g de yogurt de vainilla

1 o 2 cucharadas de miel y un adicional para servir

Avena tostada y chips de plátano, para servir (opcional)

Cómo preparar:

1. *Combina los plátanos, el jugo de lima, el yogurt y la miel en el tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.*
2. *Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congela por hasta 1 semana.*
3. *Sirve cubierto con avena, chips de plátano y miel (opcional).*



Yogurt helado de miel y lima



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt helado de miel y limón



the Smart Scoop™

 Rinde aproximadamente 1 litro

85 ml de jugo de lima fresco

90 g de miel

650 g de yogurt de vainilla

Cómo preparar:

1. Combina el jugo de lima y la miel en una cacerola pequeña. Cocina a fuego lento hasta que la miel se derrita. Retira del calor. Refrigera la mezcla hasta que esté fría.
2. Combina la mezcla de miel y el yogurt en una jarra y mezcla bien. Vierte la mezcla en el tazón para helado. Selecciona la configuración correspondiente en la máquina de helados y bate.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente apto para congeladores y congela por hasta 1 semana.