los mejores helados se hacen en la Antártida

HELADORA

ANTARTIDA



MANUAL DE INSTRUCCIONES Y RECETARIOS

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA HELADORA

La **Heladora Antártida** funda su principio en el batido de la crema durante el período de enfriamiento, evitando la cristalización de la mezcla.

Este es el principio básico de todas las fabricadoras comerciales y de allí que el sabor de los helados sea idéntico o mejor (porque usted sabe lo que le pone).

El diseño original de sus paletas, presenta un frente de ataque que "rasca" la crema fría que se encuentra en el fondo y pared del recipiente pasándola al medio a través de su agujero cuadrado. El otro lado de la paleta empuja nuevamente la crema del medio hacia la parte periférica del recipiente. El movimiento continuo de la mezcla asegura la homogeneidad del frío a todo el contenido.

Este sencillo principio y un cuidadoso diseño técnico ha permitido realizar la **Heladora Antártida** con alta potencia de batido y mínimo consumo de electricidad. La explicación de su principio de funcionamiento pone en evidencia nuestro lema, **"hace helados en su Heladera"**, es decir, del frío de su congelador depende la consistencia del helado.

Por lo tanto es comprensible que las heladeras de poco rendimiento y aún aquellas muy buenas, cuando son afectadas por una baja de tensión pueden necesitar mucho tiempo para endurecer la crema. En estos casos, recomendamos no hacer funcionar la **Heladora Antártida** más de 2½ horas.

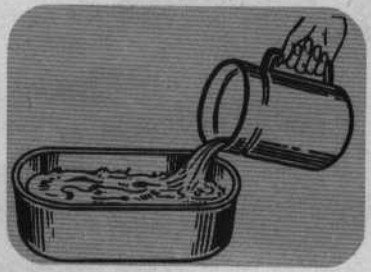
Conviene esperar a que la tensión sea adecuada.

La **Heladora Antártida** funciona unicamente en corriente ALTERNADA 220 Volts.

INSTRUCCIONES



Cuando empiece a preparar la crema, ponga su heladera en el punto de frío máximo.



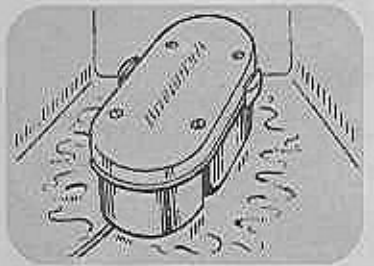
Una vez preparada la crema de su gusto, viértala en el recipiente de la **"Heladora Antártida"**.



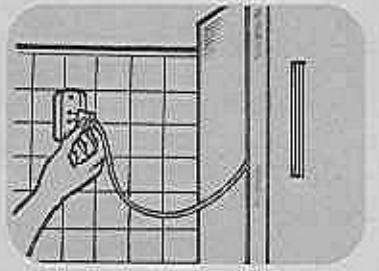
Colóquela sobre el recipiente y trabe el mismo con los seguros laterales.

Para mayor aprovechamiento de la capacidad frigorífica del congelador, el recipiente de la heladora debe tener una buena superficie de contacto. Para lograrlo, diluya una cucharada de sal gruesa en ¼ de vaso de agua y viértalo en el piso del congelador en el lugar donde va a apoyar la heladora.

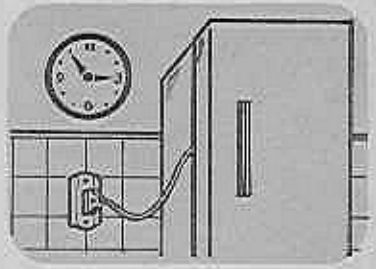




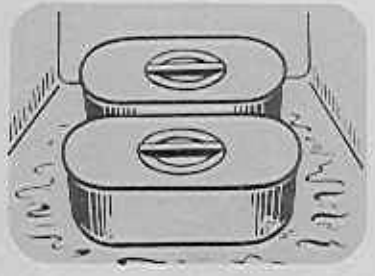
Coloque la **"Heladora Antártida"** dentro del congelador de su heladera sobre el lugar donde vertió el agua de la canilla. De este modo logrará que haya una mejor transmisión de frío.



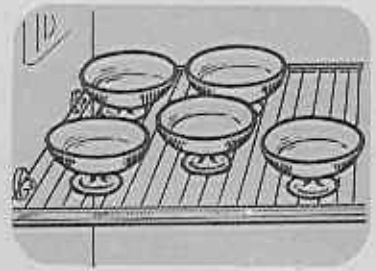
Conecte la **"Heladora Antártida"** al enchufe más próximo y cierre la puerta de la heladera. El cable pasa perfectamente por el burlete elástico de la puerta de la heladera.



Deje que la **"Heladora Antártida"** funcione sola y después de algo más de una hora el helado estará a punto. **La consistencia del helado y el tiempo de elaboración está determinado por la capacidad de frío que produzca su heladera.** Si la misma congela bien, el motor podrá detenerse solo por la elevada consistencia del helado aún antes de los 60 minutos. Esto indica que el helado está listo. Si después de 1½ horas el motor no se detiene el helado estará hecho al punto que permite su congelador.



Cuando se utilicen recipientes extras para preparar más de un kilo de helados, aproveche el tiempo de batido de la heladora enfriando en ese lapso los restantes recipientes con las cremas a batir colocándolos en algún lugar de la heladera, para obtener un menor tiempo de congelación posterior.



Si el helado será servido en copas, es conveniente poner las mismas en la heladera cuando comienza a preparar el helado.



Lave de inmediato su **"Heladora Antártida"** con agua tibia, no solo le asegura higiene sino absoluta pureza de sabores. Es muy importante no dejar entrar agua en el lugar destinado al motor.



Helado de Crema

175 gramos de azúcar molido
100 gramos de crema de leche
½ cucharada de harina (tamizada)
¾ litro de leche (hervida y fría)
3 yemas
Unas gotas de esencia de vainilla

Poner las yemas en una cacerola junto con el azúcar y la harina. Mezclar bien hasta obtener una crema.

Agregar poco a poco la leche sin cesar de revolver.

Cocinar a fuego lento revolviendo continuamente hasta que espese ligeramente, pero cuidando que no hierva. Retirar de la cocción y dejar enfriar.

Incorporar la crema de leche y esencia. Luego poner a helar.

Nota: La crema a la vainilla es la base de la mayoría de los helados, de ahí que con ligeras variantes puedan obtenerse otros sabores tales como:

Chocolate:

Hacer hervir en la leche 2 barritas de chocolate rallado, dejar enfriar y continuar con la preparación del helado de crema.

Crema Rusa:

Hervir en la leche 50 gramos de nueces molidas (o pasadas por la licuadora). Continuar con la preparación del helado de crema.

Crema Portuguesa:

Agregar a la crema, una vez preparada, 100 gramos de frutas abrillantadas picadas finas, unas gotas de carmín vegetal y una copita de coñac o ron.

Marrons Glacé:

Incorporar a la crema 50 gramos de marrons glacé, pasados por el tamiz.

Praliné:

Agregar mientras se prepara la crema una cucharada de praliné.

Helado de Dulce de Leche

- **300 gramos de dulce de leche**
- **¾ litro de leche**
- **Unas gotas de esencia de vainilla**
- **2 cucharadas de maizena**

Poner la maizena en una cacerola y agregar la leche.

Hacer hervir durante 5 minutos. Incorporar el dulce, mezclar bien.

Retirar de la cocción, dejar enfriar.

Mezclar nuevamente y poner a helar.

Crema Marquesa

- **4 yemas**
- **4 cucharadas de manteca**
- **1 cucharada de harina**
- **6 barritas de chocolate rallado**
- **200 gramos de azúcar molido**
- **½ litro de leche (hirviente)**
- **1 taza de café negro bien cargado**

Disolver el chocolate con la leche, revolviendo continuamente. Retirar de la cocción.

Batir las yemas junto con el azúcar y harina hasta formar una crema.

Incorporar poco a poco el café y chocolate. Colocar a fuego lento revolviendo sin cesar hasta que la crema espese.

Retirar de la cocción y agregar poco a poco la manteca, revolviendo hasta que se disuelva. Dejar enfriar y luego poner a helar.

Servir en copas **frías** o cremeras sola o con galletitas a gusto.

Helado de Canela

- **¾ litro de leche**
- **4 yemas de huevo**
- **100 gramos de crema de leche**
- **200 gramos de azúcar en terrones**
- **1 cucharada de canela molida**
- **1 chaucha de vainilla**

Verter la leche en una cacerola, añadir el azúcar, canela y vainilla.

Hacer hervir lentamente, revolviendo continuamente con espátula de madera durante 5 minutos, retirar de la cocción y dejar entibiar.

Batir las yemas, agregar poco a poco la preparación anterior, a medida que se revuelva. Pasar a través de un colador y dejar enfriar.

Añadir la crema de leche, mezclar bien y poner a helar.

Nota: Si se desea puede servirse acompañado de compota de ciruelas.



Helado de Almendras

- 1 lata de leche condensada
- ¾ litro de agua
- 100 gramos de almendras molidas
- 2 cucharadas de azúcar molido
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 3 yemas

Diluir la leche con el agua, hacerla hervir.

Mezclar la cuarta parte de la leche ya hervida con las yemas, que se habrán batido previamente con el azúcar y la vainilla.

Agregar el resto de la leche mezclando bien. Incorporar las almendras, luego poner a helar.

Helado de Merengue

- 200 gramos de crema de leche
- 2 cucharadas de agua hirviente
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 4 claras de merengue italiano
- 2 cucharaditas de gelatina en polvo

Remojar la gelatina en ½ cucharada de agua fría, disolverla con el agua hirviente y mezclarla con el merengue.

Batir la crema junto con la esencia hasta que esté algo espesa e incorporarla al merengue mezclando bien; luego poner a helar.

Servir en copas **frías** con jarabe de chocolate o salsa de café.

Helado de Frutas

- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de maizena
- 3 tazas de jugo y pulpa de frutas
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharadas de oporto

Poner el azúcar en una cacerola junto con la maizena y el agua.

Hacer hervir durante 3 minutos revolviendo continuamente.

Retirar de la cocción y dejar enfriar.

Una vez frío el almíbar incorporar las frutas mezclando bien.

Agregar el vino. Revolver y poner a helar.

Las frutas pueden licuarse o pasarse por la máquina de picar.

Si se desea un helado más consistente, se agregará a la preparación 200 gramos de crema de leche batida ligeramente.

Nota: De esta misma manera pueden prepararse helados con una sola clase de fruta.

Helado de Bananas

- 200 gramos de crema de leche
- ¾ litro de agua
- 6 bananas
- 250 gramos de azúcar molido
- 1 limón (el zumo)

Pelar las bananas, que deberán ser bien maduras, cortarlas en rodajas y pasarlas por el tamiz, agregarles el zumo de limón.

Poner el azúcar en una cacerola junto con el agua, colocar sobre fuego vivo y hacer hervir durante 5 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cuando el almíbar esté frío, incorporar el puré de bananas y la crema de leche ligeramente batida.

Mezclar muy bien. Luego poner a helar.

Servirlos en copas **frías** adornadas con rodajas de bananas y guindas confitadas.

Helado de Frutillas

- 1 clara de huevo
- 1 limón (el zumo)
- ¾ litro de agua
- 250 gramos de frutillas
- 1 cucharada de maizena
- 200 gramos de azúcar

Poner el azúcar en una cacerola junto con la maizena y el agua.

Hacer hervir durante 3 minutos, revolviendo continuamente.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

Lavar muy bien las frutillas, pasarlas por el tamiz, añadirles el zumo de limón y la clara que se habrá batido a nieve. Mezclar muy bien y poner a helar.

Nota: Disponiendo de licuadora, las frutillas pueden licuarse.

Helado de Frutilla con Crema

- 250 gramos de frutillas frescas
- 300 gramos de azúcar molido
- 200 gramos de crema de leche
- 2 cucharaditas de gelatina en polvo
- 1 limón (el zumo)
- ½ litro de leche

Hacer hervir la leche con el azúcar, dejar enfriar.

Pasar las frutillas por el tamiz, agregarle la gelatina y el zumo de limón.

Batir ligeramente la crema, agregar la leche, incorporarla a lo anterior mezclando bien y poner a helar.



Helado de Limón con Agua

- 300 gramos de azúcar
- ¾ litro de agua
- 1 clara de huevo
- 3 limones (el zumo)
- 2 cucharadas de maizena

Poner el azúcar en una cacerola junto con la maizena y el agua. Hacer hervir durante 5 minutos. Retirar de la cocción y dejar enfriar.

Batir la clara a nieve. Incorporar a lo anterior el zumo de limones y la clara. Mezclar bien y poner a helar.

De esta manera puede prepararse toda clase de helado de jugo de frutas.

Helado de Limón con Leche

- 3 limones (el zumo de 3 y la ralladura de 2)
- ½ cucharada de harina
- 1 cucharada de manteca
- 300 gramos de azúcar
- ¾ litro de leche

Hacer hervir la leche junto con el azúcar.

Derretir la manteca, agregar la harina revolviendo rápidamente.

Añadir la mitad de la leche poco a poco y sin cesar de revolver; continuar la cocción durante 5 minutos.

Incorporar la leche restante, retirar de la cocción y dejar enfriar.

Agregar el zumo y ralladura de limón. Mezclar bien y poner a helar.

Helado de Limón con Crema

- 4 tazas de agua
- 200 gramos de crema de leche
- 2 tazas de azúcar molido
- 1 taza de zumo de limón (colado)

Hacer hervir el agua con el azúcar, durante 5 minutos.

Retirar del fuego y dejar enfriar. Añadir el zumo de limón.

Batir la crema de leche sin espesarla mucho, incorporarla a lo anterior. Poner a helar.

Helado de Coco

100 gramos de crema de leche
2 huevos
75 gramos de coco rallado
1 chaucha de vainilla
¾ litro de leche
½ cucharada de maizena
200 gramos de azúcar

Hervir la leche junto con el azúcar y la vainilla.

Disolver la maizena en tres cucharadas de leche fría y agregar a la leche hirviendo, revolviendo continuamente durante 5 minutos.

Retirar de la cocción e incorporar a las yemas que se habrán batido previamente, volver al fuego y cocinar revolviendo sin cesar hasta que la crema se espese ligeramente.

Sacar del fuego y dejar enfriar.

Añadir el coco, la crema de leche ligeramente batida y las claras, que se habrán batido a nieve. Mezclar bien y poner a helar.

Helado de Duraznos Frescos

300 gramos de crema de leche
3 tazas de pulpa de duraznos
3 huevos
2 cucharadas de zumo de limón
250 gramos de azúcar

Elegir duraznos bien maduros y pasarlos por el tamiz, agregarles el azúcar y el zumo de limón.

Mezclar hasta que el azúcar se disuelva.

Batir las claras a nieve, añadir las yemas y mezclar bien.

Batir la crema de leche hasta que esté algo espesa.

Incorporarla al batido de claras y yemas, y esto agregarlo a la preparación de duraznos.

Mezclar todo muy bien y poner a helar.

Copa Mignón

Helado de crema
Azúcar molido
Vino Oporto
Lengüitas de gato

Poner en copas frías de champaña de cristal o de plata, el helado de crema.

Espolvorear con azucar y rociar con el vino que deberá estar helado. Servirlas con lenguita de gato.



Copa Melba

Helado de crema
Lengüitas de gato
Jarabe de grosellas
Duraznos en almíbar
Almendras cortadas a lo largo y tostadas
Crema chantilly

Escurrir los duraznos sobre una rejilla.

Poner en copas frías para champaña o cremeras una porción de helado en forma de pirámide, colocar en el centro medio durazno, sobre éste una cucharadita de jarabe y sobre el jarabe las almendras.

Alrededor entre el durazno y el helado se hace un borde con la crema chantilly puesta en manga con boquilla rizada.

Poner dos lenguitas de gato por cada copa.

Nota: Si se desea puede ponerse en el fondo de la copa un trozo de bizcochuelo o vainilla remojados con coñac u oporto.

Merengue Italiano

100 gramos de azúcar en terrones
2 claras de huevo

Poner en una cacerolita el azúcar. Cubrirla con agua.

Hacer hervir a fuego vivo hasta que llegue a punto de bolita (se conoce el punto poniendo un poco de almíbar en una taza con agua y tratando de formar una bolita entre los dedos). Retirar y mantener al calor.

Batir las claras a nieve. Cuando están bien duras agregar poco a poco y batiendo siempre el almíbar hirviendo.

Continuar batiendo sin cesar hasta que el merengue esté frío y brillante.

Omelette Surprise

4 claras de merengue italiano
1 kilo de helado de crema

Desmoldar el helado sobre una fuente resistente al calor, apoyarla sobre hielo.

Cubrir rapidamente el helado con parte del merengue italiano.

Poner el resto del merengue en una manga con boquilla rizada y adornar a gusto.

Apoyar la fuente sobre una tabla e introducir en horno bien caliente, de 2 a 3 minutos.

La tabla evita que pase el calor y asi podrá dorarse ligeramente el merengue al par que calentarse.

Nota: El helado se desmolda fácilmente rodeando el recipiente con un repasador mojado en agua caliente.

Salsa de Café

200 gramos de café bien cargado
1 pizca de sal
200 gramos de azúcar
1 cucharada de manteca
Esencia de vainilla

Poner el azúcar en una cacerola junto con el café, la manteca y la sal.

Hacer hervir a fuego lento durante 5 minutos.

Retirar de la cocción y dejar enfriar.

Añadir la esencia a gusto y servir.

Nota: Esta salsa puede guardarse en frascos de vidrio bien tapados en la heladera.



Lengüitas de Gato

100 gramos de azúcar impalpable
100 gramos de manteca
4 claras de huevo
Unas gotas de esencia de vainilla
100 gramos de harina tamizada

Poner la manteca en un bol junto con el azucar, mezclar bien con espátula de madera, cuando la preparación está cremosa se le agregan una a una las claras sin batir, mezclar bien.

Incorporar la harina y la esencia, tapar el bol y dejar descansar durante ½ hora.

Colocar la pasta en una manga con boquilla lisa y pequeña, sobre placas enmantecadas hacer unos pequeños palitos que se cocinan en horno bien caliente de 5 a 6 minutos.

Guardarlas en latas bien cerradas.

Praliné

100 gramos de azúcar molido
50 gramos de avellanas (pesarlas peladas)
50 gramos de almendras (pesarlas peladas)

Quitar a las almendras y avellanas la película que las cubre.

Apoyarlas sobre una placa para horno y tostarlas ligeramente en horno caliente.

Poner el azúcar en una cacerolita, sobre el fuego; cuando comienza a tomar un color dorado oscuro, incorporar las almendras y avellanas, revolver unos instantes con espátula de madera.

Esta preparación se emplea para toda clase de cremas y postres que toman este nombre.

Jarabe de Chocolate

1 chaucha de vainilla
1 taza de agua
200 gramos de azúcar
3 barritas de chocolate rallado

Se colocan todos los ingredientes en una cacerola, colocarla sobre el fuego.

Hacer hervir durante 3 minutos, revolviendo continuamente.

Nota: Una vez frío se guarda en frascos de vidrio herméticamente cerrados. Guardarlo en la heladera hasta el momento de emplearlo. Se utiliza tibio, para cubrir helados.



Helado de Chocolate

- 3 barritas de chocolate
- 220 gramos de azúcar
- ¾ litro de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de maizena

Se mezcla el azúcar con la leche, la maizena y la vainilla y se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Luego se baten los huevos agregándoles la preparación bien caliente sin dejar de batir.

Se le agrega el chocolate rallado, se le da 1 minuto de licuado y se congela.

Helado de Crema

- ¾ litro de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de maizena
- 4 yemas de huevo
- 220 gramos de azúcar

Se mezcla el azúcar con la leche, la maizena y la vainilla, se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Luego se baten las yemas y se le va agregando la preparación caliente sin dejar de batir; se licua durante 1 minuto y se congela.

Helado de Crema Rusa

- ¾ litro de leche
- 100 gramos de nueves bien picadas
- 200 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharadas de maizena

Se mezcla el azúcar con la leche, la maizena y se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Se baten los huevos y se le agrega lentamente la preparación caliente sin dejar de batir.

Luego se le agregan las nueces, se licua durante ½ minuto y se congela.

Los mejores Helados se hacen en la Antártida...

HELADORA **ANTARTIDA**



Helado de Dulce de Leche

¾ litro de leche
350 gramos de dulce de leche
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de maizena

Se mezcla la maizena y la vainilla con la leche, se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Luego se le agrega el dulce de leche mezclando bien, se le da ½ minuto de licuadora; y se congela.

Helado de Coco

¾ litro de leche
220 gramos de azúcar
50 gramos de coco rallado
2 cucharadas de maizena
2 claras de huevo

Mezclar el azucar con la leche, la maizena y la vainilla y se pone al fuego hasta que rompa el hervor. Se baten 2 claras de huevo y se le va agregando lentamente y sin dejar de batir la anterior preparación caliente.

Luego se le agregan los 50 gramos de coco; se le pasa por la licuadora, dándole ½ minuto de marcha y se congela.

Helado de Banana a la Crema

¾ litro de leche
200 gramos de azúcar
5 bananas
2 cucharadas de maizena
2 claras de huevo

Se mezcla el azúcar con la leche y la maizena; se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Luego se le agregan las bananas pisadas y las claras de huevo; se licua 1 minuto y se congela.

Helado de Banana al Agua

¾ litro de agua
250 gramos de azúcar
2 cucharadas de maizena
5 bananas
2 claras de huevo

Mezclar el azúcar con el agua y la maizena y se pone al fuego hasta romper el hervor.

Luego se le agregan las bananas pisadas y las claras de huevo batidas.

Se licuan durante 1 minuto y luego se congela.

Helado de Limón

300 gramos de azúcar
¾ litro de agua
4 limones
1 clara de huevo
2 cucharadas de maizena

Mezclar el azúcar con el agua y la maizena y se pone al fuego hasta romper el hervor.

Se le agrega el jugo de los limones y la clara de huevo batida, luego se le da ½ minuto de licuadora y se congela.

Helado de Ananá

¾ litro de agua
1 limón
300 gramos de azúcar
2 cucharadas de maizena
300 gramos de pulpa de ananá
1 clara de huevo

Se mezcla el azúcar con el agua y la maizena, se pone al fuego hasta que rompa el hervor.

Se le agrega la pulpa de ananá y la clara de huevo, el jugo de limón.

Se le da 1 minuto de licuadora y se congela.

Helado de Frutilla

300 gramos de azúcar
¾ litro de agua
2 cucharadas de maizena
200 gramos de frutillas frescas
1 clara de huevo
1 limón

Mezclar el azúcar con el agua y la maizena y se pone al fuego hasta que se rompa el hervor.

Se le agregan las frutillas molidas, el jugo de limón y la clara batida. Se licuan todos los ingredientes durante 1 minuto. Luego se congela.

Si las frutillas son en almíbar se debe disminuir la cantidad de azúcar.