

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos es necesario prestar mucha atención a algunas normas de seguridad importantes, en particular:

1. Leer atentamente las instrucciones para el empleo antes de instalar y utilizar el aparato.
2. No sumergir el motor en el agua o en otros líquidos: **peligro de sacudidas eléctricas.**
3. Poner mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o hay niños cerca.
HAY QUE COLOCAR EL APARATO LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.
4. Desenchufar el aparato cuando no está funcionando, antes de desmontarlo y antes de limpiarlo.
5. No tocar partes en movimiento. Para evitar riesgos de infortunios o daños al aparato no tocarlo, mientras está funcionando, con las manos, con el pelo, con la ropa, con espátulas u otros utensilios. **NO UTILIZAR OBJETOS O UTENSILIOS AFILADOS EN EL INTERIOR DEL CESTO.** Podrían arañar o perjudicar el interior del cesto. Una espátula de goma o una cuchara de madera pueden ser usadas cuando el aparato está apagado.
6. El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.
7. No utilizar aparatos con el cable de alimentación o el enchufe estropeados, o después de un funcionamiento anormal del aparato mismo, o después de que el aparato se haya caído o haya sido dañado de cualquier otra forma. En estos casos, se aconseja llevar el aparato al centro de Asistencia Autorizado más cercano para que lo reparen.
8. El empleo de accesorios que no han sido creados expresamente para este aparato, puede ser causa de incendio y de sacudidas eléctricas.
9. No utilizarlo fuera.
10. No dejar que el cable de alimentación sobresalga por el borde de la mesa o del plano de trabajo y evitar que el cable mismo esté en contacto con superficies calientes.
11. Este aparato ha sido creado para un empleo doméstico. Cualquier operación de mantenimiento diferente de la normal limpieza debe ser efectuada por un Centro de Asistencia Autorizado por el fabricante.
12. No dejar NUNCA el aparato apoyado o guardado sobre un lado o boca abajo.
13. No utilizar la máquina en las proximidades de fuentes de calor, mantenerla a una distancia mínima de 20 cm de paredes u objetos, que podrían limitar la libre circulación del aire.
14. Cualquier operación de mantenimiento no comprendida en la limpieza normal debe ser realizada por el centro de asistencia autorizado del fabricante.
15. El aparato debe enchufarse obligatoriamente a un equipo con toma de corriente con una capacidad mínima de 5 A y equipada con un eficaz contacto de puesta a tierra. El fabricante no es responsable por los eventuales perjuicios causados por la ausencia de la puesta a tierra en la instalación, en caso de dudas ponerse en contacto con personal cualificado.
16. Los materiales y los objetos destinados al contacto con productos alimenticios corresponden a la norma CEE 89/109.
Este aparato cumple las normas de la Directiva de Baja tensión 72/73 con su posterior enmienda 93/68 y de la directiva para la compatibilidad electromagnética 89/336.

CONSERVAR LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO

DESCRIPCIÓN

A Motor pala mantecadora	I Toma para cable motor pala
B Interruptor ON/OFF	L Cable de alimentación
C Pulsador de desenganche tapadera	M Pulsador de abertura tapadera
D Pala mantecadora patentada	N Piloto
E Cuerpo principal de la máquina	O Interruptor de refrigeración
F Cesto extraíble	P Pantalla minuterero
G Medidor	Q Pulsador minuterero
H Paleta	R Tapadera
	S Abertura tapadera

FUNCIONAMIENTO

1. Enchufar la máquina a una toma de corriente.
2. Encender el interruptor de refrigeración por lo menos 5 minutos antes de verter los ingredientes.
3. Colocar la tapadera con el cuerpo motor accionamiento pala mantecadora en posición para engancharla en la base.
4. Encender el interruptor ON/OFF.
5. Verter los ingredientes.

El helado estará listo en un tiempo que varía entre 20 y 40 minutos.

El tiempo necesario para obtener el helado depende de la naturaleza, de la temperatura y de la cantidad de los ingredientes utilizados y también de la temperatura ambiente.

LA PRIMERA UTILIZACIÓN

IMPORTANTE: colocar la máquina sobre una superficie plana en posición horizontal por lo menos 12 horas antes de utilizarla por primera vez.

- Adoptar el mismo procedimiento incluso, posteriormente, cada vez que por cualquier motivo, la máquina haya permanecido en una posición no horizontal.
- Antes de utilizarla, lavar meticulosamente todas las partes que entrarán en contacto con el helado: el cesto fijo, el cesto extraíble, la pala y la tapadera transparente.

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

Elegir una receta y preparar los ingredientes amalgamándolos de forma adecuada. Tener cuidado de:

- Utilizar fruta e ingredientes sin desperdicios.
- Utilizar los ingredientes a temperatura del frigorífico para reducir el tiempo de preparación del helado.
- No superar la cantidad total de 800 g. de mezcla para que el volumen aumente correctamente.

LA PREPARACIÓN DEL HELADO

1. Colocar el aparato cerca de un enchufe de corriente sobre una superficie plana y estable.
2. Colocar la máquina de forma que quede suficiente espacio a su alrededor, para no obstruir las rejillas de ventilación, situadas en los lados.
3. Controlar que el voltaje indicado en la placa de los datos corresponda al voltaje de la red.
4. Enchufar la máquina a la corriente.

Encender el interruptor de refrigeración (O) situado en el cuerpo de la máquina. El piloto (N) se iluminará para indicar que el equipo de refrigeración está funcionando. Esperar que transcurran 5 minutos antes de verter los ingredientes en la máquina.

5. Mientras, enganchar el cuerpo en la tapadera e introducir la pala mantecadora (fig. 1). Cerrar el aparato apoyando la parte ensamblada (cuerpo motor, tapadera y pala mantecadora) en el cuerpo de la máquina, a continuación darle vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta engancharla (fig. 2).
6. Introducir el enchufe del cuerpo motor pala mantecadora en la toma (i) situada en el cuerpo de la máquina.
7. Dejar pasar 5 minutos para accionar el motor de mantecación pulsando el interruptor ON/OFF (B) a continuación verter los ingredientes por la abertura presente en la tapadera.
8. No llenar el cesto hasta más de la mitad ya que durante la elaboración el preparado aumenta de volumen.
9. Usar preferentemente ingredientes a temperatura del frigorífico, NUNCA ingredientes calientes.
10. Durante la preparación, se puede añadir por la abertura de la tapadera chocolate en escamas, uvas pasas y otros ingredientes. Esperar para añadir los ingredientes alcohólicos hasta el final de la preparación pues éstos retrasan considerablemente el enfriamiento. El helado aumentará de volumen hasta llenar el cesto durante los últimos minutos de la preparación.
11. El tiempo de preparación puede variar entre los 20 y los 40 minutos en función de la receta elegida, de la cantidad y de la temperatura de los ingredientes utilizados.

ATENCIÓN: evitar apagar el interruptor de refrigeración (O) antes de haber acabado la preparación del helado. Si sucediese, o si por cualquier razón se produjese un corte de corriente, el dispositivo especial con el que está equipado el compresor impediría la continuación de la refrigeración durante 5 minutos aproximadamente, perjudicando el resultado del helado obtenido.

12. Cuando el helado alcanza una consistencia correcta la pala invierte el sentido de rotación para indicar que el helado está listo. Este movimiento no provoca ningún daño al motor ni a la pala, aunque es conveniente parar la pala.
13. Si se desea un helado mucho más consistente, dejar encendido el interruptor de refrigeración (O) otros 5-10 minutos más.
ATENCIÓN: no olvidar apagar el interruptor de refrigeración sino el helado se transformará en un bloque de hielo.
14. Apagar el interruptor ON/OFF (B), desenchufar el aparato, extraer el motor y la tapadera transparente dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj. Para facilitar la extracción del helado extraer también la pala (D).
15. Con la paleta específica (H), incluida en el equipamiento, extraer el helado del cesto, o alternativamente con una cuchara de plástico o de madera para no estropear las paredes ni el fondo del cesto.
16. Esperar hasta que pasen algunos minutos tras haber sacado el cesto, cuando deje de estar demasiado frío, para limpiar los restos de helado con un paño húmedo o con papel absorbente, finalmente secar el cesto meticulosamente.

UTILIZACIÓN DEL CESTO EXTRAÍBLE

Para utilizar el cesto extraíble, efectuar las siguientes operaciones:

Verter en el cesto fijo un medidor de alcohol o de cualquier bebida superalcohólica (grappa, brandy). Un medidor equivale a 25 ml. En alternativa, se puede utilizar una solución de agua y sal (50 g. de sal diluida en 20 ml de agua). Introducir a continuación el cesto extraíble (F) en el cesto fijo hasta encajarlo completamente en él.

Es fundamental efectuar correctamente esta operación para permitir una correcta transmisión del frío del cesto fijo al cesto extraíble y por lo tanto conseguir preparar un buen helado.

Enganchar el cuerpo motor en la tapadera e introducir la pala mantecadora (fig. 1). Cerrar el aparato apoyando la parte ensamblada (cuerpo motor, tapadera y pala mantecadora) en el cuerpo de la máquina, teniendo cuidado de que coincida el espacio presente en la tapadera transparente con el enganche del mango del cesto extraíble (fig. 3), a continuación darle vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta engancharla.

Encender el interruptor de refrigeración (O). Esperar que transcurran 5 minutos para preparar el helado siguiendo el mismo método utilizado para el cesto fijo.

Cuando el helado esté listo, quitar la tapadera y extraer el cesto. A continuación eliminar la solución salina o el alcohol y secar el cesto fijo.

UTILIZACIÓN DEL MINUTERO ELECTRÓNICO

El minuterero electrónico, incluido en el equipamiento, permite programar el tiempo necesario para hacer el helado.

ATENCIÓN: *el minuterero no apaga el aparato. Si el helado no es tan consistente como se quería, cuando pase el tiempo programado en el minuterero, dejar funcionar la máquina durante el tiempo necesario.*

- Pulsar la tecla (Q) para programar el tiempo de preparación, la pantalla (P) indicará los minutos programados (máximo 99).
- Inmediatamente después, los dígitos empezarán a parpadear, lo cual significa que el tiempo de preparación ha empezado. El último minuto se visualizará en segundos.
- En caso de error, se puede programar de nuevo el tiempo manteniendo pulsada la tecla durante más de 2 segundos. La pantalla se pone a cero y se puede programar otra vez el minuterero repitiendo las operaciones descritas en el punto 1.
- El minuterero indicará el final del tiempo programado con dos series de bip-bip con intervalos de 20 segundos aproximadamente. Para apagar la señal acústica sólo se debe pulsar el pulsador minuterero (Q).

SUSTITUCIÓN DE LA PILA DEL MINUTERO (fig. 4).

Extraer el minuterero de su sede introduciendo dos dedos por las ranuras y tirando de él.

Quitar la tapadera de protección desenroscando los dos tornillos.

Sustituir la pila con otra pertenece al mismo tipo.

Tanto en caso de sustitución como de eliminación del aparato, extraer la pila y eliminarla respetando las leyes en vigor ya que es perjudicial para el medio ambiente.

LA CONSERVACIÓN DEL HELADO

En la heladora

Cuando el helado está listo, se puede conservar tapado en la heladora durante 10-20 minutos, aproximadamente, con el motor apagado. Antes de servirlo, encender la heladora para mantecarlo de nuevo durante unos minutos para que recupere la correcta consistencia y mantecación.

En el congelador

Se puede conservar (por un tiempo limitado) el helado en el congelador. Una larga permanencia en el congelador, de todas formas, no favorece el gusto y la calidad del helado. Después de 1-2 semanas la estructura del helado disminuye y el gusto fresco se pierde. El helado fresco sabe mejor. Si se desea conservar de todas formas el helado en el congelador, se deben respetar las siguientes reglas:

Conservar el helado en un recipiente para congelador muy limpio y bien cerrado.

La temperatura mínima de conservación debe ser -18°C .

Indicar en el recipiente la fecha de la preparación y el tipo de helado.

Atención

El helado es sensible a las bacterias. Por consiguiente, es importante mantener perfectamente limpios y secos el aparato y los utensilios.

No volver a congelar nunca helado descongelado o semidescongelado.

Sacar el helado del congelador media hora antes de servirlo aproximadamente y dejarlo en el frigorífico.

Eventualmente se puede dejar durante 10/15 minutos a temperatura ambiente para obtener la temperatura apta para la consumición.

PERIODO DE CONSERVACIÓN

Helado a base de ingredientes sin cocer: ± 1 settimana

Sorbetes 1-2 semanas

Helado a base de ingredientes semicocidos: ± 2 semanas

LIMPIEZA DEL APARATO

La higiene es el precepto más importante a observar cuando se prepara el helado.

Antes de limpiar el aparato controlar que haya sido desenchufado de la corriente.

Para desenganchar la tapadera del motor de mantecación, utilizar el pulsador **C** de desenganche tapadera, situado bajo el cuerpo motor (fig. 5).

El cesto de refrigeración, la pala mantecadora y la tapadera pueden lavarse en agua templada con detergente.

El cesto fijo debe lavarse con agua y un paño húmedo. Enjuagar y sacar con un trapo.

No sumergir la parte motor en el agua, ni enjuargarla nunca bajo el grifo.

No lavar ninguna parte en el lavavajillas.

Se puede limpiar el cuerpo motor con un paño húmedo.

ATENCIÓN: cuando se utilizar el cesto extraíble de aluminio, es muy importante limpiar meticolosamente todas las partes que entran en contacto con la parte salina para evitar fenómenos de corrosión.

CONSEJOS ÚTILES

- Algunas recetas prevén la cocción. Deben prepararse un día antes al menos para que se enfríen completamente y aumenten de volumen. De todas formas aconsejamos siempre dejar enfriar el preparado de base.
- Con los preparados en frío se obtienen resultados mejores batiendo los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, que contribuirá a adensar el preparado.
- La mayoría de los preparados son el resultado de la mezcla de nata, leche, huevos y azúcar. Se puede utilizar la nata deseada, pero el sabor y la consistencia cambiarán enormemente en función de la calidad de la nata elegida. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa contenido en la nata más rico será el helado. Por ejemplo: la nata entera contiene el 36% de grasa mínima, la nata montada el 30%, la nata para el café o la nata desnatada el 18% y mitad de nata + mitad de leche el 10%. En todo caso, lo importante es mantener

siempre la misma cantidad de líquido. Por ejemplo, el helado más ligero puede hacerse utilizando una mayor cantidad de leche que de nata o eliminando del todo la nata. Se puede utilizar también leche desnatada, pero notará una notable diferencia en la consistencia del helado.

- Echar en el cesto el preparado y llenarlo hasta la mitad; el preparado aumentará de volumen durante la elaboración.
- Los ingredientes con alcohol deceleran el proceso de refrigeración. Aconsejamos por lo tanto añadir el licor en los últimos minutos de la elaboración.
- El gusto de los sorbetes dependerá mucho de la madurez y de la dulzura de la fruta y del zumo utilizado. Probar la fruta antes de añadirla a la receta. Si su sabor es demasiado áspero, añadir azúcar; pero si la fruta está muy madura añadir menos azúcar o no azucarar incluso. No hay que olvidar que el frío disminuye la dulzura.
- El azúcar puede también sustituirse con dulcificantes. En este caso añadir el dulcificante al preparado y mezclar hasta que se disuelva completamente.
- Echar los preparados, que han sido calentados previamente, en el cesto únicamente cuando se hayan enfriado.
- Si se desea endulzar más la receta durante la preparación, no añadir directamente el azúcar en el interior del cesto (no se disuelve). Aconsejamos, sin embargo, disolver el azúcar en un poco de agua o de leche desnatada y echar luego el almíbar obtenido (enfriado) en el cesto.
- Lavar siempre y secar la fruta antes de usarla en las recetas y aunque no se especifique la fruta debe estar pelada, descascarada, deshuesada, etc.
- Si se desea disminuir la cantidad de helado, las dosis indicadas se pueden fraccionar o reducir a la mitad.
- Cuando se utilizan huevos crudos, comprobar que estén frescos rompiéndolos uno por uno en un recipiente y controlando que:
 1. no haya mal olor;
 2. el aspecto de la clara no debe ser acuoso sino denso y adherente a la yema.
 3. La yema debe ser redonda y abultada.

¿ALGO NO FUNCIONA CORRECTAMENTE?

En condiciones normales, la preparación del helado no requiere más de 40 minutos.

Si después de 40 minutos, el helado no se ha formado aún, comprobar todos los puntos que siguen antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado:

- Los ingredientes deben echarse en la heladora a temperatura ambiente o mejor aún a temperatura del frigorífico. Si los ingredientes están calientes es imposible preparar el helado.
- No se debe llenar el cesto hasta más de la mitad de su capacidad (cantidad máxima de ingredientes 800 g.). Si la cantidad de ingredientes es excesiva, el tiempo requerido para la formación del helado aumenta considerablemente y el resultado podría ser insatisfactorio.
- Por la presencia de un dispositivo de seguridad en el compresor, si se produce un corte de corriente o si la máquina por cualquier motivo se apaga y se enciende de nuevo de repente, el funcionamiento del dispositivo de refrigeración se interrumpe. En estos casos, dejar reposar el dispositivo durante 5 minutos antes de encenderlo otra vez. Si no se respeta la pausa de 5 minutos, el funcionamiento no se reanudará aunque el pulsador de refrigeración se encuentre en la posición ON y el piloto relativo esté encendido.

Aconsejamos, vivamente, comprobar todos los puntos enumerados anteriormente antes de solicitar la intervención de un centro de asistencia autorizado. Si el centro de asistencia no detectase anomalías en el funcionamiento de la máquina, los gastos derivados de este control correrían a cargo del usuario.

HELADOS

HELADO DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES: 200 g. de azúcar, 1,3 kg de zanahorias tiernas, 1 limón, 4 dl de nata a montar.

Raspar y lavar las zanahorias, utilizar una licuadora para extraer el zumo. Echarlo en una cacerola, diluir el zumo en un decilitro de agua y ponerlo a fuego lento añadiéndole el azúcar y el zumo de limón. Cocer durante 5 minutos, no dejar que el compuesto hierva, apartarlo del fuego y dejarlo que se enfríe. Incorporar entonces también la nata, mezclar bien y meter el compuesto obtenido en el frigorífico para que se enfríe. Echar, a continuación la mezcla en la heladora y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

HELADO DE TÉ

INGREDIENTES: 4 cucharadas pequeñas de té, el zumo de 3 naranjas, 1/2 litro de nata líquida, 2 huevos, azúcar, 1/2 vaso de agua.

Dejar que el agua hierva, echarla en el té y dejar en infusión durante 3 minutos. Filtrar el té, dejar que se enfríe y ponerlo en el frigorífico. Mezclar enérgicamente con una batidora el extracto de té bien frío con la nata líquida, el zumo de naranja y las yemas de los huevos. Cuando el compuesto esté bien amalgamado echarlo en la heladora, y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

HELADO DE TURRÓN

INGREDIENTES: 30 g. de acitrón, 40 g. de calabaza roja confitada, 30 g. de almendras dulces, 20 g. de pistachos, 250 g. de azúcar, 1 dl de leche, 4 yemas de huevo, 1 sobre de azúcar de vainilla.

Preparar una crema con la leche, el azúcar refinado, el azúcar de vainilla y las yemas de los huevos. Cuando la masa presente un aspecto espumoso, añadir los pistachos, las almendras, el acitrón y la calabaza en trozos. Amalgamar correctamente el todo y verter en la heladora, encenderla durante 30-40 minutos aproximadamente.

HELADO DE DÁTILES

INGREDIENTES: 200 g. de dátiles, 200 g. de leche, 150 g. de nata líquida, 1 cucharada de malta de cebada.

Deshuesar en primer lugar los dátiles y quitarles el pellejo que se despegue más fácilmente. Triturar los dátiles finamente, añadir la malta de cebada y diluirlo todo con la leche y la nata. Amalgamar bien, a continuación verter la masa en la heladora, encenderla durante 30 minutos aproximadamente. Este procedimiento es válido también para preparar un helado a base de albaricoques o de ciruelas pasas.

HELADO DE ARROZ Y UVAS PASAS

INGREDIENTES: 150 g. de arroz semielaborado, 50 g. de uvas pasas, 1/2 l de leche, 2 cucharadas de miel, 1 barra de vainilla, 1 pizca de sal, el zumo y la corteza de un limón, la corteza de una naranja.

Cocer el arroz en la leche junto con la uva pasa y la vainilla. Dejar hervir, salar, mantener a fuego lento y cocer hasta que se haya absorbido completamente la leche. Quitar la vainilla y dejar enfriar. Rallar la corteza del limón y de la naranja y exprimir el limón. Añadir la miel al arroz enfriado. Batir perfectamente todos los ingredientes y verter a continuación en la heladora y dejarla encendida durante 30 minutos aproximadamente.

HELADO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 250 g. de pulpa de castañas, 250° g. de leche, 100 g. de nata, 1 huevo, 2 cucharadas de miel, una pizca de sal.

Pelar las castañas para sacar la pulpa, pesarlas y blanquearlas en agua hirviendo durante unos minutos, para quitarles la piel más fina de forma más fácil. Pero si se usan castañas secas, dejarlas previamente en remojo toda una noche para ablandarlas y blanquearlas a continuación.

Verter la leche y la nata en una cacerola y dejar que hierva, añadir las castañas, salar ligeramente y dejar cocer lentamente durante una hora aproximadamente. Cuando las castañas estén bien cocidas, pasarlas por un pasapurés o un chino para obtener una crema, añadiendo leche para conseguir la consistencia correcta.

Entonces, se puede añadir también la miel y mezclar enérgicamente, o batir durante unos instantes para homogeneizar el todo. Cuando la masa se haya enfriado del todo, verterla en la heladora y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

HELADOS BATIDOS

Los helados batidos son helados especialmente ligeros y "espumosos" que contienen nata montada o claras a punto de nieve junto a los ingredientes utilizados. Estos helados batidos pueden dejarse enfriar en moldes de formas diferentes o entre dos galletas, como nos sugiere la tradición más clásica.

HELADO BATIDO CON NUECES CONFITADAS

INGREDIENTES: 2/3 de una taza de nueces trituradas, 185 g. de azúcar, 1/2 l de leche, 3 yemas de huevo, 1 taza de nata montada, 1/2 barra de vainilla.

Abrir la vainilla y usarla para aromatizar la leche. Preparar una crema suave y sin grumos, hirviendo a baño María las yemas, la leche, un tercio del azúcar y una pizca de sal, quitar al final la barra de vainilla. A parte, caramelizar el resto del azúcar, añadir las nueces y verterlo todo en una fuente untada con mantequilla, donde se dejará enfriar el compuesto pacientemente.

Cuando se haya enfriado y solidificado, partirlo en trozos y triturarlo con la batidora. Añadir el compuesto obtenido a la crema, previamente preparada, mezclar bien con una cuchara de madera e incorporar con delicadeza la nata montada. Verter el compuesto en la heladora y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

HELADO BATIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 75 g. de chocolate amargo, 185 g. de azúcar, 4 tazas de nata montada, 1 cucharada pequeña de vainilla, sal.

Disolver el chocolate en tres cuartos de una taza de agua hirviendo y añadirlo a la nata. Mezclar con cuidado también el azúcar, una pizca de sal y la vainilla y verter la mezcla obtenida en la heladora, encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

HELADO BATIDO DE CEREZAS

INGREDIENTES: 500 g. de cerezas en almíbar sin huesos, 4 huevos, 300 g. de azúcar, 250 g. de leche, 1 barra de vainilla.

En un bol batir tres yemas de huevo con un tercio del azúcar hasta obtener una masa blanda y cremosa. Mientras tanto, calentar la leche aromatizada con la vainilla (que se quitará después) y verterla gradualmente amalgamando las yemas con el azúcar.

Dejar cocer la masa de huevo a baño María hasta que se espese, después sin dejar de mezclar, echar la masa en un recipiente con hielo y dejar enfriar. Preparar un almíbar, disolviendo el azúcar sobrante con 4-5 cucharadas de agua y dejarlo hervir y apartarlo del fuego después. Montar las claras a punto de nieve dura, a continuación incorporar despacio el almíbar de azúcar, mezclando siempre energicamente hasta obtener una masa blanda que se añadirá a la crema de huevos, mezclando con delicadeza de abajo hacia arriba para que no se tuerza. Escurrir las cerezas en almíbar y triturar aproximadamente la mitad de ellas y añadirlas a continuación a la masa preparada. Mezclar y dejar espesar ligeramente en la heladora, a continuación verter la masa en la bandeja de helado enfriada, metiéndola en el congelador durante un mínimo de 4 horas.

HELADO BATIDO DE FRESAS

INGREDIENTES: 500 g. de fresas, 370 g. de azúcar, limón, 1 taza de nata líquida, sal.

Lavar las fresas, espolvorearlas con azúcar y dejarlas reposar durante 2 horas. Pasarlas por un tamiz muy espeso y añadir un puñado de sal. Poner la nata en el congelador hasta obtener la densidad de la espuma, luego incorporar gradualmente el zumo de fresa. Verter la masa en la heladora y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

S O R B E T E S

SORBETE DE HIGOS

INGREDIENTES: 500 g. de higos maduros, 50 g. de azúcar de caña, 100 g. de leche, el zumo de 1/2 limón.

Pelar los higos. Batir los higos con el azúcar, la leche y el zumo de limón. Verter la masa obtenida en la heladora y encenderla durante 30 minutos aproximadamente.

SORBETE DE SANDÍA

INGREDIENTES: 500 g. de pulpa de sandía, 100 g. de azúcar, 100 g. de agua, 100 g. de nata líquida, zumo de limón.

Cortar en trozos pequeños la pulpa de sandía eliminando todas las pepitas e intentando conservar el zumo, a continuación batirla con el zumo de limón. A parte, preparar el almíbar hirviendo durante unos minutos el azúcar disuelto en el agua y en algunas cucharadas de zumo de sandía. Dejar enfriar el almíbar. Montar la nata. Mezclar todos los ingredientes incorporando la fruta y el almíbar con la nata, teniendo cuidado de que no se tuerza la nata. Verter todo la masa obtenida en la heladora y dejarla funcionar hasta obtener la consistencia deseada.

SORBETE DE FRAMBUESAS

INGREDIENTES: 500 g. de frambuesas maduras, 100 g. de azúcar, 150 g. de agua, 1 clara de huevo, zumo de limón.

Lavar rápidamente y de forma delicada las frambuesas bajo un chorro de agua corriente suave. Dejarlas escurrir y cubrirlas con el zumo de limón, endulzado con un poco de azúcar. Mientras tanto preparar el almíbar hirviendo en una cacerola el agua y el azúcar durante 10 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y batir todos los ingredientes antes de echarlos en la heladora.

SORBETE DE KIWI

INGREDIENTES: 500 g. de kiwis maduros, 50 g. de azúcar, zumo de limón.

Pelar y cortar a rodajas los kiwis. Batir durante unos minutos los kiwis con el azúcar y el zumo de limón. Verter en la heladora y dejarla funcionar hasta obtener la consistencia deseada.

SORBETE DE MANDARINA

INGREDIENTES: 4 mandarinas maduras, 1 naranja, 150 g. de azúcar, 250 g. de agua, 200 g. de nata líquida.

En primer lugar preparar el almíbar, hirviendo en una cacerola el agua y el azúcar durante 10 minutos aproximadamente. Aún caliente añadir la corteza rallada de la naranja y dejar enfriar. Mientras tanto exprimir las mandarinas y media naranja y añadir el zumo al almíbar frío.

Mezclar con cuidado e incorporar la nata montada y verter la masa obtenida en la heladora y dejarla funcionar hasta obtener la consistencia deseada.