Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LIBRO DE HELADOS Y COCTELES

Mª ANTONIA MARTINEZ

RECOPILACION DE LAS RECETAS QUE MAS ME GUSTAN CON THERMOMIX

I ED. MAYO 2012

INDEX

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

- Els que tenen la * vol dir que se fan sense tenir res preparat amb antelació.
- Tots els altres son molt facils perque se fan amb antelació i al moment de consumir es treu i només s'ha de triturar.

GELATS, SORBETS I GRANISSATS 4
AZÚCAR INVERTIDO 5
AZUCAR INVERTIDO 6
Sorbets naturals 7
Llimonada natural (amb aigua) i Dan Up de llimona (amb llet ben freda) 7
Granissats 7
Sorbets de fruita natural congelada i gelats cremosos (receptes en el llibre) 7
Sucs integrals 7
Batuts 8
SORBET DE LLIMONA 8
SORBET DE NECTARINA 8
SORBET DE MANDARINA 9
SORBET DE MANGO BONISSIM 9
GELAT DE MANGO 9
GELAT DE XOCOLATA 10
GELAT CREMÓS DE PINYA 10
ORCHATA DE XUFLES 10
GELAT CREMÓS DE LLIMONA 11
BISCUIT D'AMETLLA AMB XOCOLATA CALENTA 12
Salsa de xocolata calenta: 12
GELAT DE IOGURT 13
GELAT DE IOGURT II 13
GELAT DE IOGURT AMB MADUIXA 14
GELAT DE MADUIXA CREMÓS (les maduixes es poden substituir per altra fruita) 14
TORTADA GELADA CROCANTI 15
GELAT DE PINYA I COCO 16
GELAT DE VAINILLA O DE LLET MERENGADA 16
GELAT DE XOCOLATA BLANCA 17
LLET MERENGADA "XL" 17
GELAT DE FRUITA I 18
GELAT DE FRUITA II 18
GELAT DE FRUITA III 18
GELAT DE STRACCIATELLA 19
GELAT DE LLET MERENGADA RÀPID 19
GELAT DE LLIMONA RÀPID TIPUS SORBET 20
GELAT D'AMETLLA O AVELLANA RÀPID 20
ESCUMA DE MELICOTÓ O DE MADUIXES 20
EQUIVALÈNCIES DE SUCRE I SACARINA 21
GELAT DE XOCOLATA RAPIT 21
GELAT DE PIÑA COLADA 22
GELAT DE VAINILLA "Maria Cifre" 25
GELAT D'HERBA-SANA "Maria Cifre" 25
MOJITO GRANITZAT 28
POMADA O GINET 29
BATIDO DE LECHE MERENGADA 29
SUC DE TARONJA INTEGRAL 30
ESPUMA DE PIÑA HELADA 30

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CAFÉ PARIS 31
BLOODY MARY GRANIZADO 32
CAMPARY CON NARANJA 32
COSMOPOLITAN 33
DAIQUIRI 33
MARGARITA TRADICIONAL 34
FLORIDA 34
PIÑA COLADA 35
LADY SOUR (sin alcohol) 35
LICOR DE WHISKY 36
ASIATICO 36
SAN FRANCISCO (coctel sin alcohol) 37
SANGRIA 38
SANGRIA DE CAVA (Ana Rodríguez) 39
GELAT DE CARAMEL 40
BISCUIT DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE CALIENTE 41
SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE 41
Tarta helada de avellana 42
COCKTAIL DE CAVA Y PIÑA 44

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELATS, SORBETS I GRANISSATS

Varietats:

- **sorbets:** mescla d'aigua, sucre i fruites o sucs de fruites, herbes aromàtiques (menta, cidronela, etc.) o alcohol (armagnac, anís, oporto, etc.).
- **granissats:** una espècie de sorbet mig congelat que té una textura granulada. Se sol prendre com a refresc.
- **gelats** pròpiament dits, que se composen d'una crema a base de llet, sucre i vermell d'ou, mesclada amb purés de fruites, xocolata, vainilla etc.
- **cremes gelades**: gelats als quals s'afegeix nata quan es comencen a gelar

Què són els gelats cremosos?

" Són els que duen en la seva preparació bàsica llet, ous, crema de llet i –en alguns casos- fècula o gelatina. D'aquesta manera s'evita que cristal·litzin. L'afegit de crema de llet es per donar-los una consistència més suau."

"Per evitar que el gelat cristal·litzi s'afegeix sucre invertit substituiguent el 25% del sucre per sucre invertit. Convé que tingui components greixosos per tal que la mescla no cristal·litzi."

"No és aconsellable servir els gelats massa freds, és millor posar-los mitja hora dins la gelera abans de treure'ls a taula."

La temperatura de la gelera d'una gelateria sol estar -14° i -15° , en canvi en el congelador nostre solen estar entre -18°o -19°.

El producte que s'empra **per evitar** els cristalls dins el gelats s'anomena emulsificant.

Els productes que s'afegeixen als gelats són: llet, aigua, greixos, sucres, sabors, fruites, estabilitzants, gomes, alginats, emulsionants, dextrosa, sacarosa i sucre invertit.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

AZÚCAR INVERTIDO

¿Que es el azúcar invertido/a?: El **azúcar invertido** es una separación por hidrólisis de la fructosa y la glucosa, es algo más dulce que el azúcar simple y se usa en bizcochos varios y helados ya que tiene una serie de **propiedades** (no cristaliza, mayor poder edulcorante, mantiene la humedad en las masas...) muy diferentes con respecto al azúcar blanquilla normal.
El resultado de esta receta es un azúcar líquido y practicamente transparente... muy fácil de manejar porque el azúcar está muy suelto. Parece mentira que quede tan líquido

Ingredientes para 500gr aprox:
150gr de agua embotellada
350gr de azúcar blanquilla
1 sobre **blanco** de gasificante (ácido cítrico)
1 sobre **azul o morado** (mercadona) de gasificante (quitando un poquito de bicarbonato -yo no quité nada y salió perfecto).
Gasificantes: en el Mercadona los venden, un sobre blanco y otro morado

Preparación:
1.- Pon el agua a temperatura ambiente y programa **3 minutos, 50°, velocidad 5** (la temperatura tendrá que llegar obligatoriamente a 50°). Agrega el azúcar.
2.- Programa ahora **6 minutos, 80° en velocidad 4.** (deberá alcanzar los 80° para continuar).
3.- Añade el sobre blanco y **mezcla 10 segundos en velocidad 4.**
4.- Ahora tendremos que esperar a que la temperatura del vaso baje a 60° antes de continuar, en mi caso tuve que **esperar 5 minutos**. (Fíjate en la temperatura que te marca la Tmx).
5.- Una vez alcanzados los 60°, incorpora el sobre azul de gasificante y mezcla **1 minuto en velocidad 4**. Listo

Nota: este azúcar aguantará cerrado 10-12 meses a temperatura ambiente.

HELADOS: se sustituye un 30% de azúcar blanco por el invertido (algunos cocineros de la red, usan hasta el 80% de azúcar invertido). El azúcar invertido no cristaliza, así que los helados quedarán más cremosos y será más sencillo darles forma.

BIZCOCHOS: en este caso se sustituye un 20% de azúcar blanco por el invertido. Este azúcar ayuda a que la bollería se mantenga más tiempo blanda, le aporta otra humedad, acelera el levado de masas y además se puede usar para dar más color al acabado final del horneado y sirve para dar brillo.

MASAS FERMENTADAS: se debe usar el 50-70% y ayuda a que las masas fermenten más rápido.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

AZUCAR INVERTIDO

Receta de vorwerk.es

- 500 gr de azúcar
- 150 gr de agua mineral (embotellada)
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita rasa de bicarbonato.

1- Ponga en el vaso el azúcar, el agua y el zumo de limón, programar 10 minutos Varoma vel. 2. Dejar que baje la temperatura hasta que en el dial se encienda la luz de 50º, para ello puede quitar la tapa e incluso bajar el vaso de la maquina. Cerciórese de que la thermomix esta encendida cuando vuelva a poner el vaso en su posición y espere unos segundos a que el sensor detecte la temperatura del vaso.

2- Cuando el almíbar esté a 50º C incorpore el bicarbonato y mezclar 10 segundos vel. 4. El liquido se volverá blanquecino y después de reposar quedara transparente con un tono de clara de huevo fresca. Si queda una película blanca espumosa en la superficie retírela y vierta en un bote de cristal o recipiente hermético.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Sorbets naturals

3 peces de fruita o 500 gr. de fruita, 1 llimona ben pelada i 200 gr. de sucre, el paneret ("cestillo") ben ple de glaçons.
Triturar 2 minuts al màxim.

Llimonada natural (amb aigua) i Dan Up de llimona (amb llet ben freda)

3 llimones senceres, 130 gr. de sucre o l'equivalent de sacarina i 800 gr. d'aigua (posar en total 1 l.) 200 gr. de glaçons dins el pitxer. Tancar el tassó de la TMX a dalt i a baix, després pitjar el botó turbo seguit fins que el temporitzador marqui 2 seg. (si faig *Dan Up* de llimona no hi pos glaçons sinó directament un 1 l. de llet ben freda dins el tassó).

Granissats

3 peces de fruita o 500 gr. de fruita, 200 g de sucre, 300 gr. d'aigua i 700 gr. de glaçons.
Triturar al màxim fins que ja no es senti el renou de gel.

Sorbets de fruita natural congelada i gelats cremosos (receptes en el llibre)

300 gr. de fruita congelada a trossets, 200 gr. de iogurt , 100 gr. de sucre.
Triturar 2 minuts al màxim.

Sucs integrals

Fruita natural i el seu mateix pes d'aigua, + sacarina o sucre i + uns glaçons.
Triturar 2 minuts al màxim

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Batuts

El mateix pes de fruita que de llet + sucre o sacarina + uns glaçons.
La part de llet se pot substituir per nata, iogurt, etc.. Triturar 2 minuts al màxim.

SORBET DE LLIMONA

- 400 gr. d'aigua
- 350 gr. de sucre
- 250 gr. d'aigua freda
- 200 gr. de suc de llimona
- 1 blanc d'ou

1- aigua + sucre 5 min, 100° vel. 3
2- aigua freda+ suc llimona mesclar 3 seg. vel. 3
3- + blanc d'ou mesclar 3 seg. vel 4. Deixar refredar totalment i congelar.
4- Tallar a trossos i triturar 30 segons vel. 9 i 30 seg. vel. 4.

SORBET DE NECTARINA

- 3 nectarines
- 200 gr. de sucre
- ½ sobret de sucre vainillat o una culleradeta.
- 1 llimona sense res de blanc ni pinyols
- Tot el paneret (*cestillo*) ple de glaçons de gel (si són de benzinera els passem per aigua).

1- Tallem les nectarines a trossets i les posem al tassó, afegim la resta d' ingredients i triturem 2 minuts vel. 10.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SORBET DE MANDARINA

- 800 gr de mandarina pelades i tallades a trocets congelades.
- Suc de 2 llimones i de 1 mandarina (per facilitar la trituració)
- 250 gr de sucre

Preparar les mandarines, pelar-les i treure els pinyols, si vos va millor sucar i colar després el suc també es pot fer i es més fàcil. Congelar dins bossetes

A l'hora de fer el sorbet sucar les llimones i la mandarina (això és fa només per facilitar la trituració també es pot posar licor o cualsevol altra liquid), posam tots els ingredients junts i triturar dos minuts vel. 10

SORBET DE MANGO BONISSIM

- 500 gr de mango madur tallat a trossos
- 150-200 gr de sucre
- Tot es cestillo ple de cubitos de gel

Posam tots els ingredients per el mateix ordre dins la thermo i triturar 2 minuts vel. 10

GELAT DE MANGO

- 500 g de mango congelat a trossets
- 500 g de llet sencera congelada
- 180 g de llet condensada
- 50 g de nata

1- Posar tots els ingredients dins el tassó i triturar 30 seg. vel 10.
2- Si costa molt de triturar vos podeu ajudar amb l'espàtula fins que no hi hagi cap tros de mango.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE XOCOLATA

- 200 gr. de xocolata negre
- ½ culleradeta de Nescafé
- 4 vermells d'ou
- 500 gr. de llet semidesnatada o sencera
- 100 gr. de sucre en pols
- 1 blanc d'ou

1- xocolata + cafè: triturar 10 seg. vel. 10
2- + llet, sucre, vermell d'ou i coure 5 min. 60° vel. 5. deixar refredar i congelar
3- En el moment de servir afegir el blanc d'ou i muntar 40 segons vel. 5-6.

GELAT CREMÓS DE PINYA

- 120 g de sucre
- 300 g de pinya tallada a trossets i congelada
- 150 g de formatge fresc batut 0% matèria greixosa (Mercadona)
- 125 g de llet ideal congelada en glaçons
- 75 g de llet

1- Sucre fet pols a vel. 10.
2- Afegim la resta d'ingredients i triturar a vel. 10.

ORCHATA DE XUFLES

- 250 gr. de xufles sense remullar
- 250 gr. de sucre
- 500 gr. d'aigua
- 800 gr. de glaçons
- Un poquet de pell de llimona (sense gens de blanc)

1- xufles+ pell de llimona, fer pols 30 segons vel. 10.
2- afegir l'aigua i triturar un minut vel. 10. Colar aquest suquet ben espremut.
3- Passam per aigua el tassó i aboquem el suc de xufla + sucre + glaçons, triturar 1 minut vel. 10.
4- Servir immediatament.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT CREMÓS DE LLIMONA

- 1 pot de llet evaporada, de 400gr. (prèviament congelada)
- 200 gr. de sucre
- La pell de tota un llimona, sense res de part blanca
- 120 gr. de suc de llimona (és el suc de 2 llimones aprox.)

Preparació:
1 - Buidar el pot de llet evaporada en 1 o 2 palanganes de gel o motlle similar i congelar-la.
2 - Abocar en el tassó ben eixut el sucre i fer-lo pols programant 30 segons, vel. 5-10.
3 - Incorporar la pell de llimona i programar 15 segons, vel. 5-10. Treure i reservar en un bol.
4 - Sense rentar el tassó, afegiu la llet evaporada congelada i tritureu-la a vel. 10 fins que quedi com una crema fina.
5 - Col·loqueu la papallona a les ganivetes i munteu la llet, programant 5 minuts, vel. 4. (ha de doblar el seu volum).
6 - Mentrestant esprémer el suc de les dues llimones i abocar sobre el sucre i així es dissoldrà algun possible grumoll que s'hagi pogut fer.
6 - Afegir el sucre mesclat amb la llimona i programar 15 segons, vel. 3.
7 - Abocar el gelat en un motlle o en copes individuals i servir immediatament o reservar al congelador.

Nota: amb la mateixa recepta se poden fer llimones farcides com a sa foto, només fa falta buidar-les i congelar una vegada buidades.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BISCUIT D'AMETLLA AMB XOCOLATA CALENTA

- 500 g de nata líquida per pujar (la necessitem ben freda)
- 4 ous
- 150 gr. d'aigua
- 250 gr. de sucre
- 300 gr. d'avellanes torrades o ametlles torrades

1- Torram les avellanes 5 minuts a 180°, si són ametlles un poquet més perquè l'avellana ja ve torrada.
2- Separar el blanc del vermell dels ous.
3- Amb el tassó ben net de greix, posar la papallona i muntar la nata a vel. 3,5 (millor si hi trossegem dos glaçons abans). Reservar dins un bol a la gelera.
4- Sense rentar el tassó trossejar les avellanes 8 segons vel. 10, retirar a un bol.
5- Posar l'aigua+ sucre a bullir 7 min. varoma vel. 1
6- Afegir les ametlles o avellanes, coure 4 min. 100° vel. 2.
7- Afegir el vermell d'ou i programar 2 minuts 100° vel.3. Reservar i refredar.
8- Rentar ben bé el tassó, posar la papallona i muntar el blanc d'ou 4 m. vel. 3 $\frac{1}{2}$
9- Mesclar amb molta delicadesa amb una batedora de varetes manual el blanc d'ou amb la crema d'ametlles o avellanes i la nata muntada. Abocar a un motlle allargat (de *plumcake*) i congelar. Es molt important que la crema d'ametlles sigui freda per mesclar amb la nata i el blanc d'ou.

Variacio: 300 g. Figues seques

Salsa de xocolata calenta:

- 250 gr. de xocolata negre de cobertura
- 200 gr. de nata
- 50 gr. de llet
- 15 gr. de mantega

Abocar la xocolata dins el tassó i fer pols a vel. 10Afegir la resta d'ingredients i fondre 4 minuts 60° vel. 3.Si quan ha acabat trobau que no esta ben fus, li posau algun minut més a 70° per exemple però no es pot encalentir massa perquè mentre més encalenteix més líquid torna.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE IOGURT

- 180 g de sucre
- 500 g de nata ben freda de gelera (a la part de darrera)
- 3 iogurts naturals congelats en el mateix tassonet
- Opcional puré de fruites si voleu

Fer pols el sucre 30 segons vel. 10.

Posam la papallona i sense treure el sucre muntar la nata a vel 3 $\frac{1}{2}$, reservar a un bol dins la gelera.

Treure els iogurts del congelador i trossejar damunt una post en trossos grossos i triturar a vel 7-8, afegir al bol de la nata i mesclar.

Congelar.

GELAT DE IOGURT II

Si no tenim sucre invertit es pot substituir per llet condensada

INGREDIENTS

- 4 iogurts grecs
- 200 ml de nata
- 120 gr de llet condensada
- 20 gr de sucre invertit

1. Posar tots els ingredients dins el tassó i triturar 20 seg en vel 6, posam sa mescla dins un tupper baixet i ho congelam.
2. Unes 2 o 3 hores després, tornam posar el gelat dins el tassó i batem unaltre pic 20 segons vel. 6. Congelar i llest
3. Quan ho volguem prendre basta treure del congelador una estoneta abans.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE IOGURT AMB MADUIXA

- 500 gr de iogurt natural amb sucre
- 200 gr de maduixes madures
- 30 gr de sucre
- 2 blancs d'ou
- Opcional suc de una taronja

Mesclar tots els ingredients menys el suc de taronja i congelar dins un o dos tuppers baixos.

A l'hora de fer el gelat, triturar-ho juntament amb el suc de taronja o un poc de llet i triturar a vel. 10 fins que sigui cremós i no hi hagi trossos de fruita.

GELAT DE MADUIXA CREMÓS (les maduixes es poden substituir per altra fruita)

- 1 pot de llet Ideal congelada
- 400 gr. de maduixes netes i congelades
- 200 gr. de sucre o (100 gr. de sucre i dues culleradetes i mitja de sacarina)

Fer pols el sucre 30 segons vel. 10.

Afegim les maduixes congelades i trituram 15 segons vel. 10, Reservar a un bol.

A continuació posam la llet evaporada congelada a trossos i trituram 20 segons vel. 10. Posam la papallona i programam 5 m. velocitat 3 i $\frac{1}{2}$. Quan acabi afegim el puré de maduixes i mesclam un minut a velocitat 3 i $\frac{1}{2}$.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

TORTADA GELADA CROCANTI

(Motlle desmuntable petit)

Per fer el praliné d'ametlla, suficient per fer 2 tortades:

- 125 g d'ametlles crues (1 bosseta del Mercadona)
- 200 g de sucre

Fer el tambor d'ametlla i deixar refredar, trossejar a velocitat 5.

Ingredients per la tortada:

- 100 g de galetes maria.
- 500 g nata líquida molt freda
- 320 g de llet condensada (1 llauna petita)

Elaboració

1- Fer un tambor d'ametlla amb les ametlles i el sucre dins una paella. Deixar refredar.
2- Picar les galetes Maria 7 s. vel. 7 abocar dins el motllo perquè faci de base i després es pugui tallar bé la tortada.
3- Muntar la nata dins el tassó amb la papallona, amb el tassó ben net i ben fred a velocitat 3 $\frac{1}{2}$ i controlant tot el temps.
4- Afegir a poc a poc al tassó la llet condensada (7 s. vel. 2 i $\frac{1}{2}$).
5- Posar una capa de galeta Maria dins el motlle, després una capa de crema, una capa de crocanti, una capa de crema i per acabar una de crocanti. Congelar. Opcional: per decorar se li pot posar unes tallades de braç de gitano pels costats.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE PINYA I COCO

- 1 pot de llet ideal congelada en glaçons
- 2 iogurts de coco congelats
- 8 tallades de pinya "en el seu suc" congelades. (2 pots petits)
- 100 g de sucre

Treure els iogurts 15 minuts abans del congelador

Posam els ingredients dins el tassó i trituram tot a vel 5-10 fins que quedi una crema, vos ajudau amb la espàtula si fa falta.

GELAT DE VAINILLA O DE LLET MERENGADA

- 800 gr. de llet
- 150 gr. de sucre
- 4 vermells d'ou
- 200 g de nata líquida
- Canyella i clovella de llimona (si el feis de llet merengada)
- 1 vainilla xapada per la meitat i raspada (si el voleu fer de vainilla)

Posam tots els ingredients dins el tassó excepte la llimona i la canyella i mesclam un parell de segons a vel. 3 .

Afegim ara l'aroma elegit i programam 12 min. 100° vel. 2.

Congelar a un tupper que tengui poca alçada.

En el moment de servir triturar el gelat perquè quedi ben cremós a vel. 10.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE XOCOLATA BLANCA

- 200 g de xocolata blanca trocejada
- 600 g de nata liquida
- 4 vermells d'ou
- 200 g de llet condensada
- 1 beina de vainilla xepada per la meitat i raspada.

Trocejar la xocolata un parell de segons a vel 8

Afegir la nata , el vermell d'ou i la llet condensada. Obriu la beina de vainilla en sentit llongitudinal i raspa amb un ganivet per treure les llevoretes negres. Afegi-ho al tassó.

Programar 8 minuts 80° vel 3

Posau el contingut dins un tupper baix i gros perque el gelat no tengui molta altura i sigui bo de trocejar per despres a l'hora de servir treure del congelador i triturar 1.30 minuts a vel. 10 per donar-li cremositat.

LLET MERENGADA "XL"

- 1 pot de llet condensada gros (740 gr)
- 2 pots de llet ideal
- 500 gr de llet normal
- Pell de dues llimones grosses.
- 3 palos de canyella
- Canyella en pols per servir.

Posam la papallona a les cutxilles, afegir la llet condensada, les pells de llimona i la canyella programar 20 minuts 100° vel. 1 $\frac{1}{2}$

Afegir la llet ideal i la normal, mesclar 15 segons vel. 2

Colar aquesta mesclar i posar a congelar dins un tupper baixet. Ficar dins el congelador.La resta de llet merengada sense congelar se guarda dins la gelera fins el moment que s'hagi de triturar.

A l'hora de servir treure la llet que tenim congelada, colar la de la gelera i mesclar totes juntes (això es fa perque es pugui triturar bé i no sigui tan espés) , triturar tot junt fins que estigui cremós 1 minut o dos a vel. 10

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE FRUITA I

- 375 g de fruita congelada (arandanos)
- 250 g de iogurt natural
- 125 gr de sucre

Triturar tots els ingredients fins que estigui ben triturats pero si amb un minut basta no li poseu mes temps per no licuar molt la mescla perque aixi se descongela la fruita.

GELAT DE FRUITA II

- 700 gr de fruita congelada pelada i a trossos (melicotó,mango, nectarina,maduixes)
- 1 pot petit de llet condensada (395 gr)

Triturar tots els ingredients fins que estigui ben triturats pero si amb un minut basta no li poseu mes temps per no licuar molt la mescla perque aixi se descongela la fruita.

GELAT DE FRUITA III

- 500 grs. de fruIta congelada (mango)
  1/2 llimona ben pelada sense pinyols ni pells blanques
- 200 gr de nata liquida
- 150 ó 200 de sucre (al gust)

Triturar tot junt 2 minuts vel. 10

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE STRACCIATELLA

- 200 gr. de sucre pols
- 500 gr. de llet congelada en glaçons
- 300 g de nata per pujar que estigui molt freda.
- 150 g de xocolata fondant.

Trituram amb un parell de cops de turbo la xocolata, ha de quedar en trossos petits.

Posar la papallona i muntar la nata a vel 3 $\frac{1}{2}$ ha de quedar mitja muntada, reservar.

Sense rentar el tassó abocam la llet i el sucre 30 segons vel. 5-10 fins que quedi una crema, ho afegim a la nata i mesclam amb moviments arrodonits fins que quedi tot ben mesclat, afegim la xocolata a trossets, moure i congelar.

GELAT DE LLET MERENGADA RÀPID

És un dels meus preferits, m'encanta, queda com un sorbete, boníssim

- 200 gr. de sucre
- Pell de llimona i un trosset de canyella
- 200 gr. de llet ideal o nata
- 100 gr. de llet en pols
- 1 blanc d'ou
- 1 quilo de glaçons.

Fer pols el sucre 30 segons vel 10.

Afegir la clovella de llimona i 4 cm. de canyella de canó i tornar triturar a vel. 10. baixar les restes de les parets del tassó.

Afegim la resta d'ingredients i trituram a vel. 10 durant dos minuts.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE LLIMONA RÀPID TIPUS SORBET

- 200-250 g de sucre
- Pell d'una llimona
- Suc de 3 llimones (de mida norma,l ni grosses ni petites)
- 150 gr. de llet en pols sencera (no Sveltesse que no té el mateix gust)
- 1 quilo de glaçons.

Trituram 2 min vel 10

GELAT D'AMETLLA O AVELLANA RÀPID

- 200 gr. de sucre + 1 pell de llimona
- 200 gr. de avellanes o ametlles
- 200 gr. de llet ideal o nata
- 100 gr. de llet en pols
- 1 quilo de glaçons

Fer pols el sucre 30 segons vel. 10, afegir la clovella de llimona i tornar posar vel. 10 fins que quedi ben fi, afegir la resta d'ingredients i triturar a vel. 10 durant dos minuts.

ESCUMA DE MELICOTÓ O DE MADUIXES

- 300 gr. de maduixes o melicotó trossejat i congelat
- 100 gr. de sucre
- 1 culleradeta de suc de llimona
- 1 blanc d'ou

Fer pols el sucre 15 segons vel. 10.

Afegir la fruita congelada i el suc, triturar a vel 5-10, ha de quedar una pasteta.

Baixam les restes de les parets i posam la papallona, pujar 3 minuts vel. 3 $\frac{1}{2}$

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

EQUIVALÈNCIES DE SUCRE I SACARINA

Jo utilitz sempre sacarina líquida del Mercadona i m'agraden les coses dolces:

1 culleradeta de sacarina líquida (de les de postres) per $\frac{1}{4}$ de litre de líquid

500 g de líquid o mig litre------- 2 culleradetes

1 litre de líquid o gelat etc.....4 culleradetes i 3 si no sou molt llépols

GELAT DE XOCOLATA RAPIT

- 120 g de sucre
- 130 de cacao en polvo (nesquick)
- 500g de nata per montar

Se pulveritza el cacau y el sucre a vel 10,se posa la mariposa y afegim la nata, montar en vel 3 .

Se congela al menys durant tres o cuatre hores abans de consumir.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE PIÑA COLADA

- 200 gr de llet
- 200 gr de llet de coco
- 4 vermells d'ou
- 125 gr de sucre
- 500 gr de nata
- 3 cullerades de licor de coco (n'hi ha que no té alcohol)
- 2 cullerades de ron (opcional)
- 750 gr de piña en almíbar o amb el seu suc, o natural

Mesclar la llet amb la llet de coco 6 min 90° vel. 2

Afegir el sucre el licor i el ron i el vermell d'ou , programar 5 minuts 90° vel. 2, deixar refredar totalment

Triturar la piña ben triturada i afegir-ho a la mescla que ja tenim feta i deixar refredar.

Montar la nata molt freda amb la mariposa a vel 3 i mig (cuidado de no montar demasiado)

Mezclar la nata montada con la crema fría y congelar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Helado de pistacho

Ingredientes:

- 100 gr Pistachos pelados

- 300 gr Leche

- 250 gr Nata fresca

- 100 gr Azúcar

- 1 pizca Sal

- 1 Yema

Preparación :

1. Mete en el vaso los pistachos. **10 Seg. /Vel. 8-9**. Reserva.
2. Ponemos en el vaso la leche, la nata, el azúcar, la yema y la sal. **7 Min/ 90° /Vel. 4**.
3. -Incorpora los pistachos. **20 Seg/. Vel. 3.**
4. -Vierte la mezcla en un recipiente alargado, hermético y deja enfriar.(La altura de la mezcla no debe superar los 4 cm) Una vez que se ha enfriado, mételo en el congelador.(Dejarlo de un día para otro ,como mínimo 8 horas)

-Saca el recipiente del congelador 5 minutos antes de utilizarlo.-Corta en trozos de 2x2 y mete en el vaso 30 seg/. Vel. 6-7 y, a continuación, 20 seg/ vel. 4. Este paso sirve para dar cremosidad a los helados, yo a veces lo hago y a veces no.

-Sirve inmediatamente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Crema helada de naranja

- 200gr de azúcar
- 12-14 tiras de piel de naranja
- 400gr de leche evaporada ideal congelada
- 150gr de zumo de naranja
- 30gr de licor de naranja cointreau o grand marnier

Elaboración:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja, pulverizar 20 seg. vel. 10
2. Añadir la leche evaporada congelada el zumo de naranja y el licor, triturar 1 minuto vel. 7
3. Baje los restos de las paredes y vuelva a triturar 1 min. Vel 5. Verter en copas o boles y reserve en el congelador aprox. Una hora.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE VAINILLA "Maria Cifre"

- 1 l. de llet.
- 10 vermells d'ou
- 250 g. de sucre.
- 1 beina de vainilla

Abocar tots els ingredients juntament amb la beina de vainilla oberta i raspada, i coure de 10 a 12 minuts a 90 º , velocitat 2, se sap que esta cuit quan ficam una cullera dins la crema i li passam el dit, si queda la marca del dit vol dir que esta cuita bé, si per el contrari no queda marca vol dir que s'ha de coure un poc més. Congelar. Treure del congelador i triturar un parell de segons.

GELAT D'HERBA-SANA "Maria Cifre"

- 1 l. de llet.
- 10 vermells d'ou
- 250 g. de sucre.
- 1/2 barqueta d'herba-sana

Abocar la llet dins la thermo i programar 10 minuts, temperatura varoma , i velocitat 2 , fins que bulli , quan notem que ja bull encara que no hagin passat els 10 minuts, aturar i abocar l'herba-sana. Fer una infusió i deixar refredar.

Colar i afegir la resta d'ingredients, i coure de 10 a 12 minuts a 90 º , velocitat 2, o fins que es noti que s'hagi quallat. Congelar. Treure del congelador i triturar un parell de segons.

En aquets tipus de gelats s'ha de vigilar la durada de la cocció, això vol dir que no us fixeu massa en el temps posat a la recepta que podrà variar segons la temperatura inicial dels ingredients, i de la temperatura de la màquina. Han de quedar com unes "natilles"espessetes. Per accelerar la cocció podeu jugar un poc amb la temperatura i posar-li un momentet a 100 º i vigilar segons la textura que volem però pensau que si duen ous a 100 º ja es couen i quedaría com una "tortilla" mal quallada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

HORCHATA D'AMETLLES

INGREDIENTS:

- 200 g. d'ametlles crues
- 200 g. de sucre
- pell de llimona
- canyella
- 750 g. d'aigua
- cubitos de gel

PREPARACIÓ

- Posar el sucre a pulveritzar a velocitat 10 amb un trosset de canyella
- Afegir la pell de llimona i pulveritzar.
- Afegir les ametlles i tornar pulveritzar, després s'afegeix l'aigua amb un parell de cubitos de gel i tornar pulveritzar.

BATIDO DE CHOCOLATE

- *4 cullerades de cacau pur en pols (valor, etc..)*
- *150 g. de sucre*
- *1/2 culleradeta de nescafé*
- *10-12 cubitos de gel*
- *200 g. de llet ideal*
- *200 g. de llet*

- *posau dins el tassó , el cacau, el sucre i el nescafé, i mesclar 30 segons v. 5*
- *Afegir la resta d'ingredients i triturar 2 minuts a vel. 10*

Técnica per fer batuts:

Normalment se posa la mateixa quantitat de llet que de fruita i després un parell de cubitos de gel perque sigui més fresquet, i triturar 2 minuts a velocitat 10

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE TORRÓ

un gelat ideal per aprofitar les barres de torró fluix que no consumim a l'hivern.

Ingredients:

- 150 g de sucre
- 150 g. de torro fluix de xixona (1 tableta)
- 500 g cubitos de gel
- 250 g. de llet congelada en cubitos
- 250 g. de llet

Elaboració:

1- Pulveritzar el sucre 1 minut a vel. 10
2- Afegir la resta d'ingredients i triturau 2 minuts, vel 10

SORBETE-GELAT DE CAFE

- 1 Pot petit de llet condensada
- 30 g. de nescafé
- 800 g. de cubitos de cubitos de gel

Triturar la llet condensada i els cubitos, 2 min vl. 10 despres afegir el nescafé i triturar un poquet perque se mescli tot bé

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

MOJITO GRANITZAT

- 3 limas
- 330 gr de agua
- 1 lata de sprite
- 130 gr de sucre moreno
- 60 gr de ron blanc (surt molt fluixet)
- 850 gr de cubitos de gel (passats per aigua)
- 10-20 fulles de herbasana grossetes (n'ha de tenir bastanta, segons lo grosses que siguin ses fulles)

Elaboracio:

1. Posar ses limas rentades amb l'aigua dins el tassó, tancar la tapa i posar "vaso cerrado", pitjar el boto turbo sense amollar fins que a la pantalla surtin 2 segons. Colar es liquid i rentar el tassó amb aigua

2. Abocar el suc de lima que hem fet juntament amb tots els ingredients i triturar 45 segons vel 6

Nota: ha de quedar sa herbasana ben triturada amb miquetes petites.
Si vos agrada mes fortet se posen de 80 a 100 gr de ron.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

POMADA O GINET

Ingredients:

- 5 llimones senceres de tamany mitjà
- 1 litre d'aigua
- 200 g de sucre
- 2 bandejas de cubitos
- Ginebra xoriguer al gust 150 g a 200 g segons lo forta que la volgueu

- Llimones senceres amb l'aigua, 2 segons a vel. Turbo, colar, fer net es tassó i tornar posar el suc dins la thermo, i afegir el sucre, els cubitos i la ginebra triturar a vel. 5 fins al 10 progressiu fins que no se senti el Renou del gel.

- Recepta de Marga Salas

BATIDO DE LECHE MERENGADA

(llibre lo mejor de mundo thermomix, recepta Mª Antonia Martinez)

100 gr de azúcar
1 tira de piel de limon
250 gr de queso Burgos 0%
1 yogur desnatado
380 gr de leche desnatada
200 gr de cubitos de hielo
Canela molida

Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limon y pulverice 20 seg. vel 5-10
Añadir el queso, el yogur , la leche, los cubitos y la canela y triturar 2 min. Vel 10

Sugerencia: (como regla general para hacer batidos de fruta: utilice el mismo peso de fruta que de producto lácteo (leche,yogur,leche evaporada, nata …) agregue un poco de hielo y azúcar o sacarina al gusto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SUC DE TARONJA INTEGRAL

- 3 taronges ben pelades sense res de blanc
- ½ llimona sense res de blanc (és opcional pero jo li pos)
- 100 g de sucre (aquí podeu posar el que volgueu, segon sa dolçor de sa fruita)
- 500 g d'aigua
- 6 o 7 cubitos de gel

DIFERENTS RESULTATS DEL SUC DE TARONJA:

1-Amb molta escuma i molt finet (hi ha gent que li agrada així)

Triturar tot 2 minuts a vel 10

2-Sense escuma i no tan fi, és a dir com el suc natural amb miquetes

Triturar tot menys l'aigua 1 minut i mig a vel 8. Afegir l'aigua i remenar amb l'espatula

3-Sense escuma i molt finet

Triturar tot menys l'aigua 2 minuts vel 10, afegir l'aigua després i mesclar amb la espatula.

El que jo faig a casa és el segon, sense escuma i que se noti cualque miqueta, pero ALERTA !!!!! les taronges han de estar ben pelades i llevades tot lo blanc, no "a lo bruto" i la miqueta d'enmig també llevada. Aixi surt molt bo.
La quantitat d'aigua també la podeu variar segons vos agradi de espés o Claret.

ESPUMA DE PIÑA HELADA

Ingredientes:

300 g de piña, limpia, troceada y congelada
100 g de azúcar
2 cucharaditas de limón
2 claras de huevo

Elaboración:

Con el vaso muy seco, poner el azúcar y pulverizar 10 segundos a velocidad máxima.
Añadir la piña congelada y el limon, triturar unos segundos en velocidad 7, (debe quedar a trocitos pequeños). Abrir el vaso y bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.
Poner la mariposa en las cuchillas, incorporar las claras y programar 2 minutos, velocidad 3 y medio.
Servir en copas adornando al gusto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CAFÉ PARIS

m'encanta aquesta recepta, una de les meves preferides de l'estiu.

Ingredientes:

20gr de nescafé
60gr de wisky o coñac (yo pongo coñac)
450gr de leche condensada.
1 kilo de hielos

Preparación:
Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar unos 10 segundos al 5 para partir los hielos, y subir progresivamente al 10 durante dos minutos.

* Casi siempre queda algún hielo sin triturar, yo voy subiendo y bajando del 10 al 5, hasta que no escucho ruido alguno de hielos.

NOTAS:, no estará de más ayudarnos de la espátula para triturar bien todo.

Queda un postre buenísimo para el verano, como un café con leche bien fresquito, si lo vamos a servir tras una comida con invitados, se hace en un momento cuando es hora del café ¡Tenemos el éxito asegurado!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BLOODY MARY GRANIZADO

Ingredientes: 8 raciones

- 500 gr. zumo de tomate
- 5 gotas de salsa inglesa (ej. Perrins)
- Unas gotas de tabasco
- 30 gr. zumo de limón
- 50 gr de vodka.
- 330 gr. cubitos de hielo
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida

Preparación

1- Ponga todos los ingredientes en el vaso y prog. 30 seg. vel.5.

2- Sirva en el momento con una rama de apio cada uno.

Sugerencia: Si desea darle mas aroma, decore con un poco de cebollinopicado.

CAMPARY CON NARANJA

Ingredientes: 6 raciones

- 3 naranjas de zumo peladas(sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 1 limon pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 100-150 gr. de azúcar
- 200 gr. de Campari
- 500 gr. cubitos de hielo
- 200 gr. tónica (opciona)

Preparación

1- Ponga en el vaso las naranjas, el limón y el azúcar. Programar 30 seg. vel.5-10.

2- Añada el Campari, los hielos y la tónica. Programar 30 seg. vel.5. Sirva en copas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COSMOPOLITAN

Ingredientes: 4 raciones

- 250 gr. vodka
- 125 gr. licor naranja (triple sec, cointreau)
- 250 gr. zumo de arandano
- Un chorrito de zumo de lima.
- 200 gr. cubitos hielo.

Decoracion:

- 4 trozos de piel de naranja flambeada

Preparación

1- Coloque la mariposa en las cuchilas y ponga todos los ingredientes en el vaso y mezcle 10 seg. vel.2.

Sugerencia: Utilice naranjas ecológicas que no estén enceradas para flambear.

DAIQUIRI

Ingredientes: 6 raciones

- 80 gr. zumo de limón.
- 40 gr. azúcar
- 100 gr. ron blanco
- 50 gr. marrasquino
- 300 gr. cubitos de hielo.
- 6 gotas de angostura.

Preparación

1- Ponga en vaso en el zumo de limón, el azúcar, el ron y el marrasquino y prog. 15 seg. vel. 5.
2- Incorpore el hielo y prog. 30 seg. vel. 5-10. Sirva en el momento, en copas de Martini.
Añada una gora de angostura a cada copa.

Daiquiri de platano: Sustituya el azúcar por un platano maduro y no aromatice con la angostura.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

MARGARITA TRADICIONAL

Ingredientes 6 raciones

- 150 gr. tequila blanco.
- 60 gr. licor de naranja (ej.cointreau)
- 3 limones pelados (sin la parte blanca y sin pepitas)
- 150 gr. de azúcar.
- 500 gr. cubitos de hielo.

Preparación

1- Ponga en vaso el tequila, el licor de naranja, los limones y el azúcar y trocee 15 seg. vel. 6.

2- Añada los cubitos de hielo y triture 1 min. vel.10. Llene las copas y sirva con una pajita.

Sugerencia: A modo de decoración, humedezca los bordes de la copa con una rodaja de limón y a continuación, apóyela sobre un plato con sal.
Variante: Para preparar una margarita con fresas o con otras frutas, añada 300gr. de fruta y 1 limon en lugar de los tres limones, en el paso 1.

FLORIDA

Ingredientes 2 raciones

- 130 gr. zumo de pomelo.
- 60 gr. zumo de limón
- 60 gr. zumo de naranja
- 60 gr. azúcar
- 200 gr. soda
- 400 gr. cubitos
- Hojas de menta para decorar.

Preparación

1- Ponga en vaso todos los ingredientes y mezcle 30 seg. giro a la izquierda, vel. cuchara.

2- Vuelva a mezclar 20 seg.vel. cuchara (sin giro a la izquierda)

3- Vierta el coctel en vasos tipo Highball y decore con una pajita y unas hojas de menta,

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PIÑA COLADA

Ingredientes

-1 bote de piña en su jugo grande
-1 danone de coco
-70 gr de azucar
-500 gr. de hielo

Preparación

1-Ponemos todos los ingredientes incluido el jugo de la piña y trituramos 1 min y medio a vel. 5-10.

LADY SOUR (sin alcohol)

Ingredientes 4 raciones

- 500 gr. zumo de piña
- 1 limon lavado y con piel.
- 5 ramitas de menta fresca
- 8 cubitos de hielo.
- 2 botellines peq. De ginger ale.
- 2 rodajas de limón cortadas por la mitad.
- 4 guindas

Preparación

1- Ponga en el vaso, el zumo de piña, el limón y 1 ramita de menta. Coloque el selector en posición vaso cerrado y presione el botón turbo hasta que aparezcan en el visor 2 segundos. Introduzca el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, vierta el contenido en una jarra.

2- Ponga 2 cubitos de hielo en 4 vasos altos , vieta el zumo y termine de llenarlos con el ginger ale.

3- Introduzca en cada vaso media rodaja de limón, una guinda y una ramita de menta. Sirva inmediatamente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LICOR DE WHISKY

Ingredientes 6 raciones

1 lata de leche condensada peq.

1 lata de leche evaporada ideal

4 yemas de huevo, 1 pellizco de sal.

1 cucharada rasa de cacao puro.

1 cucharadita de nescafe

1 medida (la lata de leche condensada vacia) de whisky.

Preparación

Ponga todos los ingredientes en el vaso y prog. 7 min. 90º, vel.4.

NOTA: Se puede aumentar o disminuir el whisky o se puede cambiar por ron.

Guardarlo en una botella en el frigorífico.

ASIATICO

Ingredientes 4 raciones

500 gr. de leche.

100 gr. de azúcar.

75 gr. leche condensada.

50 gr. brandy.

3 cucharadas de café soluble.

50 gr. de licor 43.

1 cucharadita de canela molida.

Preparación

Ponga todos los ingredientes en el vaso excepto los de decoración y prog. 5min. 90º vel. 5.

Sirve en copas y adorne con unos granos de café y un trocito de piel de limón.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SAN FRANCISCO (coctel sin alcohol)

INGREDIENTES:

- 5 Naranjas de zumo peladas (sin nada de parte blanca)
- 4 Rodajas de piña de bote (en almíbar o al natural)
- 3 mitades de melocotón en almíbar
- 50 grs. de Azúcar
- 500 grs. de Hielo
- 200 grs. de Jarabe de granadina
- 300 grs. de agua para añadir al final

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, excepto el agua y el hielo. Programe 2 minutos velocidad 5-10. - Añada el agua y los cubitos y triturar a vel. 5 hasta que no se oigan ruido de hielos. NOTA: - Pruébelo y si admite más agua, añádala al final para que no haga espuma.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SANGRIA

Ara ja ve l'estiu i amb la calor fa ganes fer cualque sangria, i a mi sempre se m'oblidava la recepta, aixi és com la faig jo i m'encanta.

- 1 botella de vino tinto
- 400 gr de sprite
- 150 gr de zumo de frutas del bosque
- 150gr de concentrado de naranja *leer nota
- 75gr de azúcar moreno
- 20gr de cointreau
- 20gr de cherry brandy
- 20gr de licor de plátano
- 150gr de fruta cortada en trozos (melocotón, fresas,manzana)
- 1 piel de naranja
- 1 piel de limón

Elaboración

1. Mezclar el azúcar con 300gr de vino y mezclamos 1 minuto vel. 3
2. Lo ponemos en la jarra junto con la fruta cortada y los demás ingredientes. Mezclamos bien con una espátula y dejar enfriar en la nevera lo más posible por lo menos 2 o 3 horas para que esté bien fría y la fruta se empape bien de todos los sabores.

Nota: yo lo que hago a principio de temporada es comprar un brik de zumo de frutas del bosque y una botella de concentrado de naranja "robinsons" lo encuentro en licorerías abiertas en verano, a veces en algún eroski o tiendas de productos ingleses, y voy congelando en tupers la cantidad que necesito para una receta ya que estos dos productos una vez abiertos se tienen que consumir. Asi no se me pierden ninguno de ellos y también me sirven de cubitos, lo congelo en un tuper plano para que el "cubito" no sea demasiado grande y tarde mucho en descongelarse. Es licor de plátano també ho compr a les mateixes licoreries que obrin al estiu

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SANGRIA DE CAVA (Ana Rodríguez)

Buenísima esta sangría, me pasó la receta una compañera de thermomix Ana Rodríguez, como todas las recetas que ella me pasa, es éxito asegurado.

- medio limón cortado a trocitos con piel
- media naranja con piel a trocitos
- 1 plátano a trocitos
- Fresas a trocitos
- 1 rama de canela en rama
- Chorrito de brandy
- Chorrito de cointreau
- Chorrito de granadina
- Chorrito de licor de plátano
- 1 lata de limonada
- Azúcar al gusto unos 50gr
- Media bolsa de cubitos de hielo
- 2 botellas de cava

Mezclar todos los ingredientes en una ponchera y dejar enfriar un rato.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GELAT DE CARAMEL

El revoltillo.com

INGREDIENTES:

* 300 g de llet
* 200 g de nata
* 50 g de sucre
* 4 vermells d'ou
* 100 g de caramel.lo liquid
* una pisca de sal
* 1 culleradeta de sucre vainillat

PREPARACION:

1ºPosam tots els ingredients dins el tassó i programar 7 minuts 90º vel. 4. Posam el contingut dins un tupper baix i al congelador.

2º treure el tuper del congelador i trocejar el gelat, triturar 20 segons vel. 4. Servir inmediatament.

3º Adorna amb caramel liquid , anous etc….

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BISCUIT DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE CALIENTE

- 200 gr de azúcar
- 50 gr de agua
- 3 claras de huevo
- 2-3 gotas de zumo de limón
- 250 gr de nata montada
- 200 gr de frambuesas congeladas
- 1 cucharadita pequeña (de café) de aroma de frambuesa. (opcional si no lo teneis no hace falta)

Elaboración:

1- Descongelar las frambuesas en un colador y reservar el liquido.

2- Poner en el vaso 200 gr azúcar y el agua **10 minutos Varoma vel. 2**. Retirar y reservar

3- Sin lavar el vaso colocar la mariposa en las cuchillas añadir las claras y el zumo de limón y programar **3 minutos 37º vel 3 ½**

4- Programar **5 minutos vel 3 ½** e incorporar el almibar reservado y caliente a hilo fino por el bocal. Retirar el merengue en un bol.

5- Lavar el vaso colocar la mariposa en las cuchillas y montar la nata con 75 gr azúcar a vel. 3 ½ .reservar

6- Cuando todo este frio triturar las frambuesas 10 segundos vel. 10 baje los restos de las paredes y vuelva a triturar 10 segundos más. Colar por un colador de malla gruesa para no encontrar las pepitas.

7- Unir todos los ingredientes con un batidor de varillas : frambuesa triturada y colada + merengue + nata montada.

SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

• 250g de chocolate negro de cobertura.
• 200g de nata.
• 50g de leche.
• 15g de mantequilla.

1. Verter el chocolate en el vaso y hacer polvo a vel 10.
2. Añadir el resto de ingredientes y fundir 4 min, 60º, vel 3.
3. Si cuando ha terminado el tiempo aún no está bien fundido, le añadimos algún minuto más a 70º por ejemplo, pero no se puede calentar demasiado porque mientras más calienta más líquido vuelve.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Tarta helada de avellana

www.canecositas.com

Ingredientes:
200 gr de avellanas tostadas sin sal, da igual que tengan piel.
2 cubiletes de caramelo líquido
150gr de azúcar
700gr de nata para montar muy fría.
La piel de todo un limón, solo la parte amarilla
Media cucharadita de azúcar vainillado
50gr de coñac

18 bizcochos de soletilla, aunque yo recomiendo mucho mejor una plancha de bizcocho genovés, que no resulta empalagosa ni con sabor industrial y no cuesta nada de preparar.

Bizcocho:
120gr de azúcar
4 huevos
120gr de harina
1 pizca de sal

Preparación:

Empezamos por el bizcocho. Con la mariposa en el vaso, batimos los huevos con el azúcar 4 minutos, temp. 37º, vel. 3 1/2. Cuando termine el tiempo, programamos 4 minutos más a la misma velocidad sin temperatura. Al terminar, añadimos la harina y la sal, y removemos a velo. 2 1/2 unos segundos, terminamos de envolver con la espátula y vertemos sobre la bandeja de horno previamente forrada con papel albal o de hornear. La llevamos al horno precalentado a 180º a una altura media, durante unos 10 minutos. Sacamos, damos la vuelta, retiramos el papel rapidamente y dejamos enfríar sobre una rejilla.

Recortamos 4 planchas del tamaño de la base del molde, el mío era de 30cm de largo y me vino exacta la mezcla para rellenarlo. Si nos falta bizcocho uitilzaremos los recortes o bien hacerla solo con dos pisos de helado

Preparamos un almibar sencillo con el coñac, no es necesario añadir tanta cantidad, ponemos en un tazón agua calentita, unas cucharadas de azúcar y un chorretón del licor, removemos y con eso mojaremos el bizcocho. (Si utilizamos bizcochos preparados, no añadiremos azúcar, solo coñac rebajado con agua)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Pesar 135 gr de caramelo liquido en un bol y calentar en el microondas 10 segundos para que se vuelva un poco más fluido. Reservar y dejar que enfrie un poco el tiempo que preparamos la receta

Seguimos con la preparación: **1.-** Ponga en el vaso muy seco el azúcar y la corteza de limón (nos podemos ayudar de un pelapatatas para que nos salga finita) y pulverice en velocidad 5-10. Añada las avellanas y triture en la misma velocidad. Retire y reserve. No lave el vaso.

2.- Vierta en el vaso la nata muy fría y el pellizco de vainillina. Ponga la mariposa en las cuchillas y monte en velocidad 3 ½.(con cuidado que no se nos convierta en mantequilla, sobre un minuto, ya la tendremos montada, depende de la marca.

3.- Una vez montada la nata, mezclar con la avellana y luego ir añadiendo el caramelo poco a poco, mezclar con movimientos envolventes.

4.- Forre un molde de plum-cake con film trasparente y caramelícelo un poco. Añada una capa de bizcocho remojado, a continuación otra de helado, seguir con capa de bizcocho y continúe hasta finalizar los ingredientes, terminando con una capa de bizcocho.
Introduzca el molde en el congelador hasta que esté totalmente solidificado, con la consistencia de un helado.
Antes de servir, desmolde y riegue con el otro cubilete de caramelo líquido. Adórnelo con avellanas y nata montada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCKTAIL DE CAVA Y PIÑA

Buenísimo, un clásico en nuestras comidas familiares de Navidad o en verano

- Zumo de tres limones
- 8 rodajas de piña en almíbar o en su jugo bien escurridas del liquido y congelada en un tuper
- 200 gr de azúcar
- 300 gr de cubitos de hielo
- Una botella de cava bien fria. (yo no le pongo la botella entera)

Triturar el zumo de limon, la piña , el azucar y el hielo, 1.30 minutos a vel 10

Poco a poco añadir el cava e ir removiendo con la espatula. Añadir el cava al gusto yo le pongo más de media botella como ¾ partes mas o menos pero va al gusto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Index per ordre alfabétic

ASIATICO (cóctel de café)…….. 36
AZÚCAR INVERTIDO…… 5
AZUCAR INVERTIDO…… 6
BATIDO DE LECHE MERENGADA……. 29
BATUTS COM FER-NE…….. 8
BISCUIT D'AMETLLA AMB XOCOLATA CALENTA…….. 12
BISCUIT DE FRAMBUESA CON CHOCOLATE CALIENTE…… 41
BLOODY MARY GRANIZADO…… 32
CAFÉ PARIS ……..... 31
CAMPARY CON NARANJA…….. 32
COCKTAIL DE CAVA Y PIÑA……. 44
COSMOPOLITAN …….. 33
DAIQUIRI …… 33
EQUIVALÈNCIES DE SUCRE I SACARINA……. 21
ESCUMA DE MELICOTÓ O DE MADUIXES…… 20
ESPUMA DE PIÑA HELADA…….. 30
FLORIDA…….. 34
GELAT DE VAINILLA O DE LLET MERENGADA …….. 16
GELAT CREMÓS DE LLIMONA…….. 11
GELAT CREMÓS DE PINYA…… 10
GELAT D'AMETLLA O AVELLANA RÀPID…… 20
GELAT D'HERBA-SANA "Maria Cifre" ……. 25
GELAT DE CARAMEL…… 40
GELAT DE FRUITA I…….. 18
GELAT DE FRUITA II……. 18
GELAT DE FRUITA III…… 18
GELAT DE IOGURT AMB MADUIXA……. 14
GELAT DE IOGURT II…….. 13
GELAT DE IOGURT…… 13
GELAT DE LLET MERENGADA RÀPID …….. 19
GELAT DE LLIMONA RÀPID TIPUS SORBET ……. 20
GELAT DE MADUIXA CREMÓS (les maduixes es poden substituir per altra fruita) 14
GELAT DE MANGO …….. 9
GELAT DE PIÑA COLADA…… 22
GELAT DE PINYA I COCO …… 16
GELAT DE STRACCIATELLA ……. 19
GELAT DE VAINILLA "Maria Cifre"…….. 25
GELAT DE XOCOLATA BLANCA…… 17
GELAT DE XOCOLATA RAPIT……. 21
GELAT DE XOCOLATA……. 10
GELATS, SORBETS I GRANISSATS…… 4
GRANISSATS……. 7
LADY SOUR (sin alcohol)…… 35
LICOR DE WHISKY…… 36
LLET MERENGADA "XL"…… 17
LIMONADA NATURAL (amb aigua) i Dan Up de llimona (amb llet ben freda) 7
MARGARITA TRADICIONAL…….. 34
MOJITO GRANITZAT……. 28
ORCHATA DE XUFLES……. 10
PIÑA COLADA…… 35

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

POMADA O GINET ……..29
SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE…… 41
SALSA DE XOCOLATA CALENTA PER BISCUITS:……... 12
SAN FRANCISCO (coctel sin alcohol)…… 37
SANGRIA DE CAVA (Ana Rodríguez)…… 39
SANGRIA…….. 38
SORBET DE LLIMONA…….. 8
SORBET DE MANDARINA…… 9
SORBET DE MANGO BONISSIM ……9
SORBET DE NECTARINA…….. 8
SORBETES DE FRUTA NATURAL (receptes en el llibre)…… 7
SORBETES NATURALES …… 7
SUC DE TARONJA INTEGRAL…….……... 30
SUCS INTEGRALS…….. 7
TARTA HELADA DE AVELLANA……..…… 42
TORTADA GELADA CROCANTI …… 15