

# Como hacer Helados, Paletas y Aguas



**Ediciones Delicias**

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

© **Derechos Reservados, México**



## INTRODUCCION

¿Alguna vez se ha preguntado porque algunas Michoacanas no tienen el misaazazme mo sabor que otras?

2

Esto se debe a que no es una marca ya que pertenece al dominio público es decir cualquiera puede poner una Michoacana en donde quiera al igual que usar su famoso logo.

Y es por eso que depende del dueño y de las recetas que tenga y el grado de calidad que tengan sus ingredientes.

Así que con este manual no necesitara que alguien le quiera vender una franquicia que en realidad ni es franquicia.

Esta es la paila mexicana para hacer helados manualmente.

Pero porque todas tienen un sabor parecido? O similar.

Los Helados de la Michoacana regularmente los Hacen con Base Crema para Helados (en la actualidad) esta base es prefabricada elaborada por industrias y no artesanalmente, y a esa base solo le agregan los ingredientes que le dan el sabor.

Por si no sabía, La Base para Helado, Aguas, Paletas. Es lo que se usa para todo, como su nombre lo dice es la base para todo helado de ahí usted depende el sabor debe agregarle los demás ingredientes.



Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

TABLA DE BASE PARA HELADOS (PREFABRICADA)

Producto	Grasa	Sólidos	Grasa Vegeta	Grasa Butirica	U S O S
SUAVE	6%	11%	100%	0%	Helado Blando o Twist
ECONÓMICA	6%	3%	100%	0%	Aguas , Paletas y Nieves
COMERCIAL	8%	6%	100%	0%	Aguas , Paletas y Nieves
IDEAL	10%	7%	100%	0%	Aguas , Paletas y Nieves
ESPECIAL	12%	9%	100%	0%	Aguas , Paletas y Nieves
BUTIRICA B1	13%	9%	73%	24%	Aguas , Paletas y Nieves
BUTIRICA B2	14%	8%	50%	50%	Aguas , Paletas y Nieves
FINA	14%	9%	35%	65%	Aguas , Paletas y Nieves
FRAGOLI	16%	10%	15%	85%	Aguas , Paletas y Nieves
AGUAS FRESCAS	15%	20%	90%	10%	Aguas Frescas Unicamente
YOGUR	8%	12%	50%	50%	Aguas , Paletas y Nieves de Yogur

3



Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:  
<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

## LAS PALETAS DE LA MICHOACANA



4

Se hacen con los mismos ingredientes que las aguas frescas solo las hace más dulces 1kg de azúcar blanca por cada 5 litros de preparado aproximadamente.

Para las de agua y les agrega trocitos de fruta para que les de vista y se vean naturales.

Y para las de leche es la misma receta de los helados, Si decide comprar la base prefabricada solo le agrega los demás ingredientes que le dan sabor (no las leches) solo les agrega trozos de fruta dependiendo del sabor que sean.

Le adjunto un archivo (revistas) en donde puede hacer diferentes tipos de paletas caseras con crema sin que se cristalicen.

Si quiere cubrirlas de chocolate ese lo compra en una dulcería (chocolate para derretir o chocolate para cobertura) y lo derrite a baño maría en el cual sumerge las paletas un instante y las saca y si quiere añadirle nuez en trocitos o cachitos o algo mas espolvorear la paleta de ello antes de que el chocolate endurezca, ya agregados espere unos segundos a que endurezca y vuelva a meter la paleta al congelador dentro de una bolsita transparente.

Si quiere que el chocolate conserve su brillo debe fundirlo a una temperatura de 30°C.

Recuerde usar guantes o aun mejor una persona que le ayude ya que si está constantemente con el frío y el calor contraerá artritis. Casi todas las Michoacanas usan la base prefabricada para hacer sus aguas helados y paletas pero como le comente si quiere dar un sabor diferente puede hacerla tradicionalmente.

### **CONSEJO IMPORTANTE:**

Es importante saber que entre más alta sea la calidad de los ingredientes tanto en la base prefabricada, la base natural, los ingredientes de las paletas, de los helados, de las aguas; Mayor será la calidad del sabor (lógicamente).

Es decir usted puede hacer sus propios cambios sin miedo Cuando haga un cambio haga porciones pequeñas de helado para no perder \$.

Ejemplo para la cobertura de chocolate en lugar de comprar chocolate de las dulcerías para derretir puede comprar Carlos V o hasta Hershey's aunque es difícil que sea rentable.

También puede hacer lo contrario Por ejemplo: Tiene usted muy bajo presupuesto para la fiesta de su hija pero quiere dar helado a la concurrencia en lugar de usar azúcar glass use azúcar blanca o morena o en vez de usar las medias cremas use crema normal

económica (de la que venden en más grandes cantidades o en bolsa transparente.) Y así cambiar otros ingredientes; Aunque es verdad que el sabor baja considerablemente pero también no saben nada mal. En fin haga sus pruebas.

Las Aguas de La Michoacana que llevan Leche las hacen con la Base que venden preparada pero aquí le voy a enseñar cómo preparar esa base.

6

## LOS HELADOS DE LA MICHOACANA

Los Helados usted puede prepararlos como le dije anteriormente con la base que comúnmente usan las michoacanas o con la base tradicional En cuanto a gastos casi es lo mismo al menos que baje la calidad de los ingredientes de la tradicional, aunque también varía el costo de las bases prefabricadas ya que como aparece en la tabla hay de diferentes calidades Compre un término medio si quiere calidad y bajo costo al mismo tiempo

Le incluyo un archivo con información de directorios de empresas que manejan las bases para helados para que usted busque en su ciudad o la ciudad más cercana en la que pueda conseguir dicha base y solicite una lista de precios o cotización.

Al hacerla artesanalmente no quiere decir que tengan un sabor de menos calidad, estamos acostumbrados por lo regular a que los Helados que no son de la

Michoacana saben más a agua pero, eso es porque como la base hecha por uno mismo se puede modificar y estas personas le agregan productos de muy baja calidad para obtener más ganancias, pero si se apegaran a la receta o mejoraran los Ingredientes tendrían un sabor inigualable como de aquellos heladeros de antaño.

**Si desea hacer base artesanal, le incluyo un archivo con la receta de la base**

Hacer helados no es tan complicado es una receta un tanto celosa y a veces nos dan información errónea haga sus pruebas y decida hacerlos como guste.

En la sección de Revistas le incluyo un manual con más consejos de cómo elaborar helados en botes o paila.

7

Helados en paila

Si los hace en cazuela o botes (paila) se usa sal de grano que sirve para que el hielo tarde mas sin derretirse esta se rocía alrededor del hielo (suficiente) pero tener mucho cuidado de que no se vaya nada al recipiente del helado ya que si no saldrá salado.

Con un pica hielo parta el hielo en trozos.

Poner una capa de hielo en el fondo del recipiente y sal después poner el bote o cazo y echar más hielo y sal a los lados En caso de ser un bote hondo o si se lleva a vender en carrito, con una manguera ir succionando el agua solo en caso de que el recipiente exterior no tenga una salida en el fondo para ir sacando el agua. (No saque toda) Importante!!! Cuidado al succionar el agua ya que si se traga se cierra la garganta al grado de sentir que se ahoga, si pasa levantar la cabeza hacia el cielo y presionar el abdomen fuerte.

Si se deja el agua, esta congela muy rápido y se forma una capa en el fondo del recipiente que cuesta despegarla además no da tiempo a que la mezcla se suavice o la nieve queda muy dura.

Si se hace en un caso no es necesario sacar el agua.

Se recomienda utilizar Cobre o aluminio ya si no acero inoxidable ya que estos no se corroen con la sal y los dos primeros conducen mejor el frío. Al girar la paila cada 10 min. O cada que se requiera ir despegando el fondo y los lados de helado que se vaya formando con fuerza, utilizar una pala de madera para el fondo y un cuchillo para los lados.

En la sección de Revistas le incluyo un manual con más consejos de cómo elaborar helados en botes o paila.

Otro ejemplo de paila

Técnica para hacer girar más fácil el helado de paila

Helado en vaporera de acero inoxidable.

**Nota:** En la paila el recipiente exterior para que el hielo no se derrita rápido es recomendable sea de madera gruesa si se manda hacer la cubeta mantenerla en un tanque totalmente cubierta de agua por 15 días para que la madera se hinche y no se salga el agua.

Si quiere mantener el helado en la paila para que no se descongele el hielo eche mas sal a los lados y saque el agua del fondo y cubra todo el rededor con un costal mojado de los de azúcar blancos al rededor en donde está el hielo y así le durara el helado congelado todo el día, aún en días de calor Este recipiente debe estar tapado. (También puede llevarse el helado en una Hielera) si hace mucho calor lo pone en un recipiente y al igual que la paila con hielos a los lados) y tapa la hielera.

**En conclusión si quiere hacer helado LA MICHOACANA queda así:**

**Base prefabricada (comprada)**  
**+ Receta de los ingredientes**  
**+ Elaboración**  
**= Helado**



Si quiere hacer helado LA MICHOACANA artesanal queda así:

Base elaborada por usted mismo  
+ Receta de los ingredientes  
+ Elaboración  
= Helado

9

Si decide hacer nieves estas estarán mucho más rápido que los helados ya que como son de agua y se congelan rápido.

## TIPOS DE HELADOS

**Helados Industriales:** Son los helados que podemos conseguir en los supermercados, quioscos o restaurantes económicos.

Estos helados son elaborados en forma automática empleando saborizantes y colorantes para realzar su aspecto y sabor; es un helado con una gran cantidad de aire incorporado; es decir, muy liviano. Por estas razones se lo puede ofrecer a un precio muy bajo.

**Helados Artesanales:** Son helados que se consiguen únicamente en heladerías artesanas o restaurantes de primera categoría.

Se elaboran en los obradores de dichas heladerías en forma artesanal; son helados de alta calidad y muy personalizados. Se emplean solo productos frescos y, al contrario de los helados industriales, no se utilizan saborizantes, colorantes ni conservantes. Tienen mucho menos aire incorporado y un aspecto muy cremoso.

Su precio es considerablemente mayor que el del helado industrial, debido a la calidad y cantidad de los productos empleados. Hay países donde se ha desarrollado mucho la elaboración del helado artesanal, como Italia, Argentina y Alemania.

**Helado Soft:** Es el helado que podemos conseguir en los restaurantes de comida rápida. La mezcla base se coloca en una pequeña

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

mantecedora y accionando un grifo se extrae el helado en el momento. La característica principal es la gran cantidad de aire que tiene dentro; es decir, que es muy liviano y tiene una textura muy suave. Es un helado de calidad media-baja y generalmente muy barato, lo que lo hace un producto ideal para ese tipo de restaurantes.

Los helados se forman al girar, batir el contenido va atrapando burbujas de aire es por eso que aumenta de tamaño el contenido y este al derretirse comienza a liberar ese aire atrapado y si se vuelve a congelar quedara en forma de cristales como el hielo que se congela sin batir. Siempre procure dejar la mitad de recipiente libre es decir que los ingredientes no sobrepasen por mucho la mitad ya que al girarlo o al incrementar su volumen el helado podría derramarse.

Otra manera de hacer helado sin tener que usar recipientes o maquinas es: Ya que esté preparada la mezcla meter al congelador y sacarlo cada 15 minutos y batir entre más congelado con más vigor. Nota: hacerlo rápido para que no se descongele esto para que no se formen cristales. Este proceso es recomendable solo para degustarlos en casa, no para venderlos. También hay maquinas pequeñas para hacer helado casero.



## BASE PARA HELADOS

Esta receta de la base para hacer todo tipo de helados puede hacer sus propios experimentos al agregarle el sabor o ingredientes que usted desee es decir esta base es la que todo helado (artesanal) llevará.

11

Aumente proporcionalmente los ingredientes según como los necesite.

Ingredientes:

- 1 litro de leche (de calidad)
- 1/3 de una lata de Lechera Nestlé,
- 1/3 de una caja chica de Media Crema Alpura o San Marcos.
- La punta de una cucharadita de Vanola
- La Vanola, otros la conocen por cremola (para darle clamosidad, si se pasa queda viscoso).

En un poco de base licuarla muy bien y revolver muy bien con la demás, si no se forma una burbuja en la cual se queda y no se deshace (la puede conseguir en donde venden productos para gelatinas, dulcerías, repostería) también es un estabilizante para ayudar a que no se cristalice.

Otra opción sería agregarle un poco de grenetina en polvo (esta disolverla en agua caliente)

- 4 (yemas) de huevos (opcional)
- 1/3 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 100 gr. de nata (opcional)
- 300 gr. de azúcar impalpable (azúcar Glass)
- 1 cucharadita (pequeña) de vainilla

Si hace falta agregar más azúcar tenga en cuenta que debe quedar muy dulce pero no exagere, ya que al estar congelado reduce considerablemente su dulzura.

El azúcar debe agregarse al final para que pruebe si le hace falta y para que no se pase de dulce al agregar los otros ingredientes.

Es recomendable que al ir echando cada ingrediente vaya revolviéndolos muy bien (Puede revolverlos con una batidora).

Todos estos ingredientes los puede agregar así al recipiente en el que elaborara el Helado pero es mejor que siga el siguiente procedimiento para que tenga un mejor sabor.

## BASE PARA HELADOS

- Llevar la leche a ebullición.
- Añadir los demás ingredientes.
- Mezclar todo muy bien.
- Cocer a fuego muy lento para que la crema sea espesada, y para que las yemas no se cuezan.
- Mover sin parar con una cuchara de madera.
- Dejar enfriar
- Poner la crema en la máquina, o en donde vaya a hacer el helado ya que este bien fría se agregan los sabores y cuando se termina la transformación de la crema en helado, sacar la preparación, ponerla en un recipiente y en el congelador.

## BASE PARA HELADO (DONDE COMPRARLA)

13

Para saber en dónde puede comprar la Base para hacer helado (en caso que no quiera hacer la base manualmente o quiera darle una calidad más cremosa al producto).

Entre a este portal <http://www.cosmos.com.mx> o a este otro: <http://www.quiminet.com.mx> y en el buscador escriba: Base para helado.

En la lista de empresas busque la empresa que tenga una sucursal más cercana a su ciudad y pueda ahorrar en costos de transporte.

Esta base esponja aun mas que la hecha a mano aunque es más cara es ideal para las tiendas La Michoacana ya que aunque algunas digan que sus recetas son naturales hechas a mano, es cierto que la mayoría usan este producto que es prefabricado, pero si quiere darle un sabor más natural o tradicional es recomendable que use las recetas caseras.

A la base prefabricada le puede agregar los sabores sin necesidad de prepararla.

Hay distintos tipos de base que varían precios entre más cara sea la base más calidad de producto pero también menos ganancias, pero por otro lado si usted tiene un buen local comercial que tenga muchos clientes potenciales le conviene crear un producto de más calidad ya que aunque no le gane mucho al producto entre más clientes tenga lógicamente llega a vender más y la ganancia llega a ser mayor.

Por lo regular las neverías y peleterías usan base y hacen sus helados (con maquinas) ya que hacen el helado mas cremoso, aumenta más su volumen, lo hacen en menor tiempo, queda parejo ya que al hacerlo manual si no se bate bien o se le da muchas vueltas al recipiente y queda mucho liquido este se cristaliza y junto con algunos ingredientes se forma una pasta viscosa en el fondo del recipiente donde guarde el helado y este da muy mal aspecto al producto.

También puede usar la base tradicional (no industrial) para hacer helados en la maquina; Este helado queda un tanto más suave pero un poco menos cremoso que con la prefabricada.

## ¡INICIE Y MEJORE SU NEGOCIO! HELADOS Y PALETAS

### HISTORIA DEL GIRO

15

Los vestigios arqueológicos en México y Perú indican que los aztecas y los Incas realizaban ceremonias religiosas y peregrinaciones a los grandes monumentos de sus dioses en las grandes montañas donde se encontraba la nieve.

En la mitología Azteca el dios del hielo Ixtlacoliuhqui o " Cuchillo Torcido " regía los destinos de los hombres por 120 días, ya que en el Códice Borbónico se interpretan algunas figuras como una procesión del hielo, realizada para pedirle a esta deidad el alargamiento de los tiempos de lluvia y el atraso en la llegada de las heladas.

También fue común la utilización de las nieves de los volcanes Iztaccíhuatl y Popocatépetl para enfriar y elaborar los alimentos en la corte de los emperadores aztecas.

El helado tal como lo conocemos fue introducido por los españoles en el siglo XVI a México y su desarrollo se vio favorecido gracias a la variedad de frutas propias del país.

En 1620 el criollo Leonardo Leanos contrataba gente que le llevara diariamente trozos de hielo envueltos con trapos mojados desde las cimas de las montañas, para poder elaborar helados a nivel comercial, convirtiéndose así en el primer nevero comercial que operó en México.

Para fines del periodo colonial el consumo del helado se había extendido únicamente entre las clases más altas de la sociedad, debido a sus altísimos costos de producción y comercialización. Era

entonces un artículo de lujo reservado a aristócratas y funcionarios reales.

Entre los años de 1600 y 1810 en varias ciudades y villas del centro del virreinato surgieron asientos del ramo arrendados a particulares controlados por la Real Hacienda. A fines del siglo XVII el sistema de estanco producía prácticamente todo el hielo y los helados de la Nueva España.

A partir de 1821 se multiplicó el número de productores y se abrieron nuevos lugares para la venta de helados, por lo que se pudo producir a un precio menor y así convertirse paulatinamente en uno de los postres más populares.

Durante la dictadura porfiriana los cafés y neverías se multiplicaron notablemente por todo el país, donde se ofrecían a sus clientes diversos tipos de helados como postres.

Por otra parte, desde la semana santa de 1884, se comenzó a llevar a cabo "la feria de la nieve" en el poblado de Tulyehualco, organizada por heladeros locales, misma que se sigue celebrando hasta la fecha.

Durante los últimos 30 años el mercado de postres congelados en México, llámense helados, nieves, sorbetes, paletas, sándwiches y golosinas congeladas se ha incrementado en forma notable.

## CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS DEL GIRO

### PRODUCTOS DEL GIRO Y SUS CARACTERÍSTICAS BÁSICAS



**Helados de leche.-** Chocolate, fresa, nuez, vainilla, rompopo y cajeta, entre otros.

**Helados de agua.-** Guanábana, limón, mango, piña y naranja, entre otros.

**Paletas de leche.-** Chocolate, nuez, vainilla y fresa, entre otros.

**Paletas de agua.-** Piña, fresa, tamarindo, horchata, limón y grosella, entre otros.

**Sorbete.-** Helado de diversos sabores, bajo en contenido de grasa, sólidos no grasos y sólidos totales.

**Sándwich.-** Helado de diversos sabores presentado entre dos galletas y empaquetado.

**Congelado.-** Helado individual presentado dentro de una bolsa de plástico.

**Golosina congelada.-** Chocolate con helado, presentado de forma individual, en bolsa o paquete.

Las características de un buen producto en el giro deben ser:

Los helados y paletas, deben presentar las siguientes características:

**Helado.-** Medio-alto en leche y SLNE\* con o sin productos de huevo y agitación durante el enfriado. Sin partículas visibles de saborizante.

**Helado compuestos.-** Medio-alto en leche y SLNE con o sin productos de huevo y agitación durante el enfriado, volumen total de colorantes y saborizante de helado descongelado de 5 % y con partículas visibles de cocoa, fruta y nuez, entre otros.

**Crema helada.-** Medio-alto en leche y SLNE con o sin productos de huevo y agitación durante el enfriado, sin partículas visibles de sabor, alto contenido de yema de huevo añadido antes del congelado.

**Batidos.-** Bajo contenido de SLNE, sabor ácido, endulzante, agua, colorantes y jugos de fruta.

**Hielo e imitaciones de helados.-** Mantienen las mismas condiciones sanitarias que los batidos.

**CONTENIDO DEL HELADO:**

Grasa	10.00 % a 12.00 %
Sólidos no grasos	9.00 % a 11.00 %
Ital 200 MH	0.5 % a 0.65 %
Azúcar	13.00 % a 37.00 %
Sólidos totales	35.00 % a 37.00 %

\* Nota: SLNE.- Sólido láctico de no engorda.

El producto seleccionado es el helado de crema que, por su valor nutricional, es altamente consumido al considerarse parte de la dieta alimenticia.

**LA FORMA DE PRESENTACIÓN PARA LOS PRODUCTOS DEL GIRO SE REALIZA EN:**

- Contenedores de plástico de 2 litros
- Contenedores de plástico de 1 litros
- Contenedores de plástico de ½ litros
- Contenedores de plástico de ¼ litros
- Paletas tamaño individual

## CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA:

19

**La materia prima considerada en el proceso productivo es:**

- Leche descremada en polvo
- Suero de queso
- Azúcar (principalmente sacarosa)
- Estabilizante polisacáridos
- Emulsificante
- Sabor y color (artificial o de fruta natural)
- Agua purificada

**Servicios:**

- Corriente eléctrica.- Trifásica
- Agua.- Potable
- Recolección de basura

RELACIONES INSUMO-PRODUCTO:

Para producir una tonelada de helado se requiere de los siguientes ingredientes:

Materia grasa de origen animal (Bulictina)	110.00 Kg.
Leche descremada en polvo	70.00 Kg.
Suero de queso	40.00 Kg.
Azúcar	140.00 Kg.
Estabilizante	5.00 Kg.
Emulsificante	0.35 Kg.
Sólidos no grasos	380.00 Kg.
Sabor y color	100.00 Kg.
Agua	<u>154.65 Kg.</u>
	<b>1,000.00 Kg.</b>

Lo anterior es sólo una sugerencia ya que la cantidad de ingredientes a utilizar depende del tipo de helado que se va a elaborar (con fruta, saborizantes naturales o bajo en calorías). De hecho en la industria existen formulaciones establecidas de ingredientes para cada tipo de helado.

La micro y pequeña empresa tienen a su disposición los proveedores de materia prima en las principales ciudades de la república mexicana, ya que existen empresas y laboratorios que comercializan los productos que se requieran para producir el helado.

Entre otros se pueden mencionar:

- Sólidos no grasos, leche descremada en polvo, suero de queso y bulictina, Productos de leche y sus derivados: con distribuidores de productos lácteos y centrales de abasto.
- Azúcar.- en centrales de abasto, productores de azúcar de caña, y mayoristas en venta de azúcar.
- Saborizantes, colorizantes artificiales, estabilizantes y Emulsificantes con: distribuidores de laboratorios químicos y centrales de abasto. Los servicios indispensables para el funcionamiento de este tipo de empresa son: el agua y la energía eléctrica, por lo que será necesario contar con la autorización y el contrato respectivo con la Comisión Nacional del Agua y la Comisión Federal de Electricidad o Luz y Fuerza del Centro.

**Nota:** También se puede acceder a los insumos arriba mencionados, consultando vía internet la página SIEM.

### PROCEDIMIENTO DE COMPRA Y NEGOCIACIÓN CON PROVEEDORES

La compra de materias primas es un factor en el que concurren una serie de elementos, como la cantidad (volúmenes), la calidad, el precio y el tiempo de entrega (oportunidad de los materiales).

Es importante la selección y la negociación con los proveedores, que se deben tomar en cuenta para sincronizar la adquisición de las

materias primas con el programa de producción. Un procedimiento de compra efectivo representa uno de los muchos factores que contribuyen a lograr la meta de permanencia y crecimiento de la micro, pequeña y mediana empresa.

Entre las principales características que se deben observar y detectar en la compra de materias primas y suministros, destacan las siguientes:

- Calidad apropiada
- Precios competitivos
- Tiempos de entrega oportunos
- Disponibilidad programada

Generalmente se negocian los pagos a 30 días.

En base al volumen de compra se podrán establecer mejores condiciones de precio y financiamiento.

## TRÁMITES

Cada localidad genera sus propios trámites para la legalización de una empresa, esta

Secretaría ha desarrollado una base de datos de los diferentes Trámites de los giros o negocios en las principales localidades del país.

Usted puede consultar los trámites obligatorios para iniciar y operar un negocio incluyendo el costo, vigencia, dependencia y horarios de acuerdo a la reglamentación municipal y estatal de cada entidad del país, para las principales actividades industriales, comerciales y de servicios contenidas en la Clasificación Mexicana de

Actividades y Productos (CMAP) elaboradas por el INEGI accediendo al apartado de:

Guías de Trámites

## PRIMER CONTACTO

Las oficinas de Primer Contacto le asesoran en relación a estos trámites a través de su teléfono sin costo 01.800.410.2000

23

Atención personal: Insurgentes Sur No. 1940-PB, Col. Florida, México D.F.

Correo Electrónico: **primercontacto@economia.gob.mx**

## MONTO DE INVERSION Y PROCESO ADMINISTRATIVO

Aportación de recursos que se destinan a adquirir nueva maquinaria, terreno, empresas o estructuras y existencias para obtener un beneficio futuro.

### Instalaciones

Para dar inicio a un negocio del giro hay que tomar en cuenta diversidad de inversiones que serán necesarias realizar, como la inversión para los conceptos de terreno, construcción e instalación de servicios.

Para la elección del sitio exacto de localización de la planta se deberán considerar los siguientes factores sobre el terreno elegido: ubicación, extensión, topografía, posibilidad de ampliaciones, requisitos legales, molestia a terceros, etcétera.

Los pequeños empresarios del giro se encuentran ubicados fundamentalmente en el Distrito Federal, Estado de México, Monterrey, Guadalajara y Guerrero, entre otros estados.

### ELEMENTOS A CONSIDERAR PARA LA UBICACIÓN DEL GIRO:

La cercanía de empresas que abastecen de la materia prima es el principal factor a considerar en la instalación de este tipo de negocio, de igual manera contar con agua potable y energía eléctrica constante.

24

### REGIÓN Y ENTIDADES FEDERATIVAS EN PARTICULAR:

- Factibilidad de clientes potenciales.
- Vías de comunicación accesibles.
- Mano de obra disponible

### Dentro de una localidad en particular:

- Disponibilidad de predios con los servicios básicos

### RESPECTO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS AUXILIARES QUE REQUIERE UNA NEGOCIO EN ESTE GIRO:

Las plantas procesadoras de helado requieren de servicios auxiliares para la operación, entre otros los más importantes destacan:

- Agua
- Energía eléctrica
- Teléfono
- Drenaje
- Recolección de basura

El común denominador en la determinación del tamaño de una planta pequeña es la flexibilidad y adaptabilidad en el diseño inicial, de manera que pueda hacerse frente a las condiciones fluctuantes del mercado y de los procesos de producción. Un factor importante para



definir el tamaño de la planta es el relativo a la inversión inicial prevista.

Para el caso particular de la elaboración de helado a escala de la microempresa, se estima que se podría iniciar con un área de entre 100 y 150 m<sup>2</sup>.

En el caso de una pequeña empresa en este giro se debe considerar un área entre 500 y 800 m<sup>2</sup> como tamaño mínimo.

**1. Recepción y almacenamiento de materia prima.-** Las materias primas se reciben en el almacén en estado seco, líquido, congelado, empacado en barriles, en latas, dentro de cajas contenidas en bolsas u otros recipientes como botellas.

Los ingredientes que no están herméticamente cerrados y esterilizados se almacenan bajo refrigeración estricta, en el caso de que no se disponga de ellos inmediatamente.

La materia prima que se recibe (para elaboración del helado de crema) es la siguiente:

- Leche descremada en polvo
- Suero de queso
- Grasas de origen animal
- Sólidos no grasos (suero en polvo, leche entera en polvo y leche descremada en polvo).
- Azúcar
- Estabilizantes
- Emulsificantes
- Sabor y color

Los ingredientes secos serán puestos en un lugar de almacenamiento que forzosamente será seco y frío.

De igual modo, la materia prima que llega congelada como la leche condensada se mantendrá en los congeladores o en contenedores endurecedores.

**2. Inspección:** La leche entera y descremada, así como la crema son inspeccionadas, probadas y pesadas. Estas materias primas se someten a pruebas para determinar si son adecuadas para su uso e incluyen: determinación de la densidad, punto de congelación, determinación de la acidez, precipitación con alcohol y ebullición.

**3. Transporte de cada ingrediente a su respectivo proceso de mezcla.-** La materia prima es transportada a contenedores para mezcla por medio de una grúa de mano. El transporte también se puede realizar con ayuda de diablos.

**4. Agitación de concentrados.-** El concentrado de saborizantes se mantiene con movimiento para que no se llegue a asentar, esto se realiza en un contenedor de saborizante con agitador.

**5. Transporte a mezcladora de mixtura.-** El concentrado de saborizante es bombeado hacia la mezcladora de mixtura de helado.

**6. Mezclado de la leche.-** El mezclado se realiza con un tanque procesador redondo. En este tanque se realiza la mezcla de la leche que está compuesta de leche en polvo, suero, grasa butílica y agua. Este mezclado se realiza en bases de batido, incluso los materiales congelados usados en la mezcla se tratarán directamente en el proceso con un aditivo que le ayude a regresar a sus condiciones originales.

Lo recomendable es que en los tanques se agreguen primero los ingredientes líquidos y la mezcla se caliente mediante agitación continua. En seguida se agregan los ingredientes secos mientras la agitación continua. Hay que tener cuidado ya que hay ingredientes secos, como la leche en polvo, que son particularmente difíciles de

meter en la solución sin que se produzcan grumos, aunque si se pone previamente en una solución antes de introducirlo en el contenedor las posibilidades de que se produzca el efecto disminuyen considerablemente.

**7. Transporte a mezcladora de mixtura.-** La mezcla se transporta por medio de bombeo a la mezcladora de mixtura de helado.

**8. Mezclado de mixtura.-** Se realiza con una mezcladora de mixtura de helado en la cual se prepara la combinación exacta antes de entrar al proceso de congelamiento.

Aquí se agrega al concentrado de saborizantes la leche con azúcar y grenetina, a temperatura baja. La mezcla se realiza a 60° C.

**9. Inspección.-** La mezcla se deja enfriar hasta que llegue a temperatura ambiente. Aunque ya existen formulaciones preestablecidas de ingredientes en la mezcla, es conveniente hacer pruebas de ésta antes de la pasteurización y corregir en caso de que existan posibles errores, ya que si no se corrigen éstos afectarán directamente los procesos subsecuentes y se obtendrá un producto de menor calidad.

**10. Transporte a pasteurización.-** El producto resultante del proceso anterior es bombeado hacia una autoclave.

**11. Pasteurización.-** La mezcla de helado llega al autoclave donde se realiza la pasteurización (eliminar el contenido microbiológico). Las temperaturas adecuadas para la pasteurización son: de 71° C durante 30 minutos ó 80 ° C durante 25 minutos.

**12. Transporte a homogenizado.-** La mezcla, ya pasteurizada se transporta por medio de bombeo a un tanque homogeneizador.

**13. Homogenizado.-** Después de la pasteurización se lleva a cabo el filtrado de la mezcla para quitarle grumos y materiales extraños que pudieran haber quedado en ella durante las operaciones previas.

El homogenizado se realiza mediante un tanque homogenizador y el objetivo de esta operación es prevenir la separación de los diversos ingredientes y uniformizar el producto, por lo que es posible la utilización de materias primas con distintas viscosidades. Con este proceso se reduce el efecto de "requesón" y se le da una apariencia cremosa al helado. Este proceso se lleva a cabo bajo temperaturas de 62° C o mayores.

**14. Transporte a enfriado.-** Terminado el proceso de homogenizado la mezcla se transporta por bombeo a un tanque enfriador.

**15. Enfriado.-** El enfriado se realiza mediante un tanque el cual mantiene una temperatura baja de la mezcla para que no exista posibilidad de que se generen microorganismos en el transcurso de lo que resta del proceso.

Es imperativo que el enfriado del helado sea rápido para así prevenir el mencionado crecimiento bacteriológico y evitar que la mezcla se vuelva excesivamente viscosa.

El enfriado se lleva a cabo a 2 ó 3° C y se conserva a temperatura por debajo de los 4° C pero siempre manteniéndose por encima de su punto de congelación.

El helado es tratado en "conserva" ó "crecimiento" para que las proteínas y la grenetina en la mezcla absorban el agua previniendo la formación de cristales de hielo. Este periodo de "crecimiento" del helado va de 4 a 48 horas pero en general se recomienda no exceder las 24 horas.

El helado es tratado en "conserva" ó "crecimiento" para que las proteínas y la grenetina en la mezcla absorban el agua previniendo la formación de cristales de hielo. Este periodo de "crecimiento" del helado va de 4 a 48 horas pero en general se recomienda no exceder las 24 horas.

**16. Transporte a congelador.-** La mezcla de helado se transporta por medio de una banda sin fin a un congelador.

**17. Congelado previo.-** Con esta actividad se busca congelar parcialmente la mezcla e incorporar aire a ella buscando el incremento de volumen debido a las burbujas de aire atrapadas. Esto se considera como un punto de referencia en la maduración del helado y se puede presentar tanto en tambos o tanques, como en líneas continuas (bandas sin fin).

Después del primer congelamiento es de absoluta trascendencia que el helado pase lo antes posibles al periodo de endurecimiento ya que si el helado se derrite aunque sea parcialmente, su textura se afectará definitivamente. Si el helado va a ser vaciado en pequeños recipientes es aconsejable someter las envolturas a 1° C que congelará al mismo helado con gran rapidez. El vaciado se realizará por llenadoras especiales.

**18. Inspección.-** Se realiza la inspección del producto terminado verificando que no contenga errores.

**19. Transporte a almacén (congelador).-** El producto se transporta al almacén (congelador).

**20. Almacenamiento.-** Ya que el helado se encuentra en los contenedores o envases es llevado al departamento de endurecimiento, donde permanecerá hasta que llegue el momento final de su despacho y embarque. La temperatura del cuarto de endurecimiento debe mantenerse entre los -25 y -30° C y debe ser controlado automáticamente para que se evite una fluctuación en la temperatura. El endurecimiento debe completarse dentro de un lapso de 24 horas.

**Nota:** Para la elaboración de helado con frutas naturales el proceso es similar, únicamente en la etapa de refrigeración se agregan los trozos de la fruta seleccionada.

## DEMANDA DEL PRODUCTO

30

La demanda es la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o reclama para lograr satisfacer una necesidad específica a un precio determinado:

- Por lo que se refiere al helado, en los últimos años, su demanda se ha incrementado, lo mismo que en las exportaciones ya que es un producto que forma parte de la dieta alimenticia.
- La demanda de este producto no está satisfecha pues la variedad de nuevos sabores ha incrementado su consumo considerablemente.
- El consumo del helado es estacional incrementándose en temporadas cálidas sin embargo, los clientes que consumen el producto son personas de cualquier edad y en todas las épocas del año.
- El mercado a desarrollar es en los establecimientos que ofrezcan al público variedad de productos alimenticios como son principalmente las tiendas de autoservicio.
- En el mercado interno existe competencia internacional, proveniente de los Estados Unidos de Norte América.
- Durante los últimos años los precios de los productos finales se han incrementado en la misma proporción que el índice nacional de precios al consumidor.

## LA MICHOACANA, EL ÉXITO DE CONGELAR LOS SABORES

**\*\*\* En los años 40 surgió la primera paletería y 68 años después, cuenta con sucursales en todo el país y en el extranjero \*\*\***

31

Preferidas de mango en el norte y de mamey, zapote y plátano en el sur, las nieves y paletas de **La Michoacana**, presentes en todos los estados del país desde los años 40, se han convertido en toda una tradición gastronómica y en un icono de la identidad nacional.

Al caminar por cualquier punto de la ciudad de México o de cualquier otra entidad, es seguro que nos topemos con algunas y, aunque cada una de ellas puede variar en el nombre, siempre hacen referencia al estado de las corundas y las morelianas.

La historia de esas paleterías ha sido objeto de estudio por parte de investigadores del **Colegio de Michoacán**, luego de una iniciativa derivada del éxito que tienen tanto en el país como en el extranjero. Dicha investigación titulada **La Michoacana. Historia de los paleteros de Tocumbo**, de Martín González de la Vara, recibió el premio en la categoría de Divulgación a Trabajo Publicado de los galardones que otorga el **Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)**. EL texto fue editado en 2007 por el **Colegio de Michoacán** y el gobierno del estado.

Es un fenómeno digno de estudio por sus diferentes aristas que lo caracterizan, desde la organización empírica hasta las redes de cooperación que los propietarios han tejido, se puede hablar de una empresa de éxito inigualable en nuestro país, mencionó en entrevista De la Vara.

Esta historia inicia en los años 40 cuando *Rafael Malfavón*, conocido en su pueblo como “Garrapatillo”, abrió la primera paletería en

Tocumbo, Michoacán. Ofreció empleo a conocidos del lugar, quienes en un cajón de madera, vendían las paletas en las rancherías de los alrededores.

*Ignacio Alcázar*, empleado del negocio, emigró un día a Guadalajara en busca de mejor suerte y tiempo después llegó al Distrito Federal, donde inauguró su primera paletería.

Muy pronto, las golosinas fueron del gusto de niños jóvenes y adultos, con lo que el negocio basado en el sentido común y el esfuerzo diario, surgió como historia de éxito.

Como referencias para establecer el negocio, y generar altas ventas, Ignacio tomó lugares de alta concentración como escuelas, iglesias y parques. Para sorpresa del nuevo comerciante, el establecimiento comenzó a reportar ganancias y, obligado por el exceso de trabajo, llamó a su hermano Luis y a su amigo Agustín Andrade, para que le ayudaran a expandir el negocio.

Fue *Luis Alcázar* quien comenzó, de manera formal, la ampliación de sucursales e invitó a familiares y paisanos para que se integraran a la empresa, primero como empleados a los que, después, se les vendían las neverías a precios accesibles, en pagos sin intereses y contratos de palabra.

Así comenzó en los años sesenta el auge de estos expendios con la primera generación de trabajadores y propietarios, hasta llegar a la década de los setenta en que se consolidan como la cadena más grande del país en su giro, al ocupar territorio de Monterrey, Guadalajara y Puebla, entre otros.

Después de años de triunfo llegaron los tiempos difíciles al enfrentar la crisis de los ochenta. Ante este desplome, los propietarios se vieron en la necesidad de redoblar esfuerzos y, al contrario de lo que muchos pensarían, abrieron más sucursales.



En ese proceso, por cada paletería que tenían los dueños, abrieron cuatro más para obtener las mismas ganancias que antes, lo cual derivó en un expansionismo sin precedentes, suceso que generó empleos y la necesidad de contratar trabajadores de diferentes estados y no solamente originarios de Tocumbo.

Los préstamos de capital para abrir sucursales a conocidos, amigos y familiares, fue una práctica que terminó cuando *Luis Alcázar* fue asesinado en su casa, al parecer, por un deudor.

En la segunda generación de propietarios, se perdieron en gran medida los lazos de cooperación entre los tocumbeños, cuestión que a la fecha se intenta recuperar, indicó el especialista.

Es también dicha generación la que se preocupa más por la imagen de sus productos y establecimientos, por lo que acuñan la muñequita de color rosa como el símbolo distintivo. Sus envases impresos, la renovación y adecuación de locales, así como la mayor variedad de sabores son algunas evoluciones que ha tenido la marca.

La diversificación de sus nieves depende de los lugares donde se venden, por ejemplo, al norte del país sobresale la de mango por su alta demanda mientras que en la parte sur, las preferencias son por el mamey, zapote y plátano. De igual manera, los precios varían en cada zona, si en estados como Monterrey y Guadalajara la bola de nieve cuesta diez pesos, en lugares como Chiapas y Oaxaca vale ocho.

Pero sus alcances no se limitan al territorio mexicano, la presencia de los sabores congelados de La Michoacana tienen más de 20 años de derretir los paladares de los norteamericanos; en Estados Unidos, las entidades con más concentración de mexicanos cuentan en la actualidad con estos negocios.

Naciones como Guatemala, Costa Rica y Panamá disfrutaban también de estos productos y se tienen planes para que en un futuro próximo lleguen a países del viejo continente. Para *De la Vara*, las paleterías.

**La Michoacana** se han convertido en icono de la identidad nacional; el autor cuenta la anécdota sobre un grupo de personas que aterrizó, luego de un vuelo de helicóptero, en los límites de la frontera entre México y Guatemala, sin saber en territorio de que nación estaban por lo que gracias a una paletería de la marca corroboraron que se encontraban en suelo de nuestro país.

## ¿CÓMO EXTENDER MI RADIO DE ACCIÓN?

**Una familia que tiene un negocio de paletas heladas, las cuales venden en escuelas, desea expandirlo sin invertir mucho dinero**

35

El negocio nació y creció sin ninguna planeación, simplemente ubicaban escuelas al azar, sin analizar la distancia entre ellas ni el número de estudiantes en cada una (clientes potenciales).

Su forma de operación consiste en firmar un acuerdo con la escuela por medio del cual se les permite vender su producto a los estudiantes durante los recreos. Actualmente, su campo de acción se ubica en la delegación Benito Juárez, atendiendo a 12 escuelas (primarias y secundarias).

Su crecimiento está limitado, sobre todo, por la capacidad de distribución, ya que en lo que se refiere a producción tiene capacidad instalada de sobra.

La estrategia de crecimiento planteada por el jefe de familia está centrada en hacer más eficiente la operación a través de las siguientes ideas:

- Atender las escuelas primarias y secundarias más rentables, esto es, con mayor número de alumnos.
- Incrementar su radio de acción a casi el doble del actual.

Si fuera necesario, el negocio se puede reubicar pues el proceso de producción es muy sencillo.

El jefe de familia (que es práctico y conoce su negocio) está convencido de que podría hacer crecer su empresa.

El problema es que no sabe cómo ni dónde conseguir la siguiente información que le sería muy útil:

- Población estudiantil en la delegación Benito Juárez (primaria y secundaria), así como ubicación de escuelas y distancia entre ella y su negocio.
- Representación gráfica de la ubicación de las escuelas con la intención de analizarla y, con base en ello, seleccionar las más rentables y considerar la posible reubicación de su empresa.

El maestro de uno de sus hijos le recomendó que acudiera al INEGI y le platicó que había una oficina en Balderas 71. Se decidió y grande fue su sorpresa al encontrar personal que lo ayudó a obtener la siguiente información:

### ALUMNOS INSCRITOS SEGÚN ESCUELAS Y NIVEL DE INSTRUCCIÓN.

#### DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ

Nivel de instrucción	Alumnos inscritos	Escuelas
<b>Primaria</b>		
Federal	18 687	74
Particular	23 047	111
<b>Subtotal</b>	<b>41 734</b>	<b>185</b>
<b>Secundaria</b>		
Federal	11 348	34
Particular	10 055	61
<b>Subtotal</b>	<b>21 403</b>	<b>95</b>
<b>Total</b>	<b>63 137</b>	<b>280</b>

Fuente: INEGI. Cuaderno estadístico delegacional 2002. Benito Juárez.

Con esta información, el jefe de familia obtuvo una visión completa del posible mercado en su delegación.

A través de los sistemas de consulta llamados Información Referenciada geoespacialmente Integrada en un Sistema (IRIS) y el de Consulta de Información Censal por Colonias (SCINCE), le fue posible representar en un mapa la información obtenida, delinear su

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

zona actual de trabajo (cuadro 2, planos 1 y 2), así como definir una nueva área de trabajo, la cual incluye parte de la zona actual (cuadro 3, planos 1 y 2).

**NIVEL DE INSTRUCCIÓN ALUMNOS INSCRITOS ESCUELAS**

**TOTAL DE ALUMNOS Y ESCUELAS POR UBICACIÓN SEGÚN COLONIAS SELECCIONADAS DE LA DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ.**

**ZONA ACTUAL**

Área Geoestadística básica (AGEB)	Subunidad	Colonia	Alumnos	Ubicación	Escuelas	Entre (calles y/o avenidas)
090140001059-6			587	Dalias (sede)	0	Tlacoquemécatl y Miguel Laurent
				Patricio Sanz	1	Cerezas y Pilares
				Tlacoquemécatl	1	Providencia y Adolfo Prieto
090140001072-1	053-J	Tlacoquemécatl del Valle (sede)		Patricio Sanz	1	Miguel Laurent y San Lorenzo
				San Lorenzo	1	Patricio Sanz y Moras
090140001060-9				Tlacoquemécatl	1	Eje 3 pte. Av. Coyoacán y Amores
090140001073-6				Martín Mengalde	1	San Lorenzo y Eje 7 sur Félix Cuevas
090140001074-0				Miguel Laurent	1	Eje 3 pte. Av. Coyoacán y Amores
090140001075-5	016-I	Del Valle Sur	1722	Sánchez Acuña	1	Tlacoquemécatl y Miguel Laurent
				Nicolás San Juan	1	Miguel Laurent y San Lorenzo
				San Lorenzo	1	Eje 2 pte. Gabriel Mancera y Aniceto Ortega
90140001081				Amores	1	Parroquia y Eje 8 sur José Ma. Rico
				Gabriel Mancera	1	Parroquia y Eje 8 sur José Ma. Rico
				<b>Total escuelas</b>	<b>12</b>	

Fuentes: INEGI. IRIS y SCINCE 2000.

**TOTAL DE ALUMNOS Y ESCUELAS POR UBICACIÓN SEGÚN  
COLONIAS SELECCIONADAS DE LA DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ**

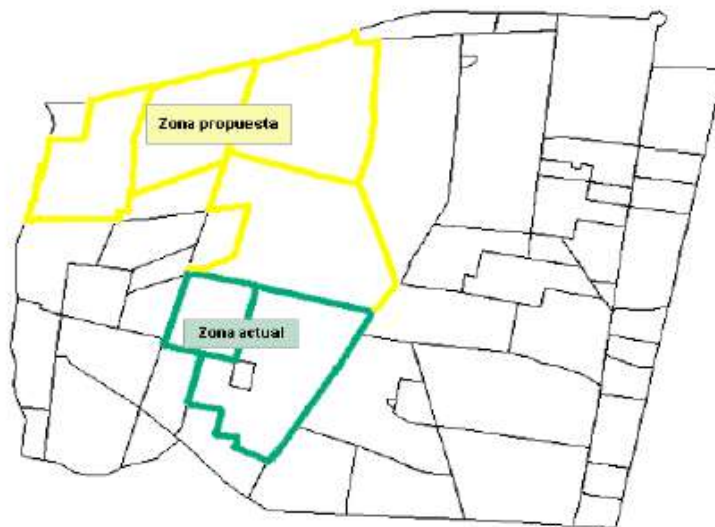
**ZONA PROPUESTA**

AGEB	Subunidad	Colonia	Alumnos	Ubicación	Escuelas	Entre (calles y avenidas)
090140001059-6			587	Dalias (sede)	0	Tlacoquemécatl y Miguel Laurent
				Patricio Sanz	1	Cerezas y Pilares
				Tlacoquemécatl	1	Providencia y Adolfo Prieto
090140001072-1	053-J	Tlacoquemécatl del Valle (sede)		Patricio Sanz	1	Miguel Laurent y San Lorenzo
090140001039-9			1 972	San Lorenzo	1	Patricio Sanz y Moras
				Av. Magdalena	1	Concepción Beisteguí y Eje 5 sur Av. Eugenia
				Agustín González de Cossío	1	Eje 5 sur Av. Eugenia y Concepción Beisteguí
				Cda. Ameyalco	1	Av. Magdalena y Obregón
090140001040-1			1 972	Obregón	1	Cda. Ameyalco y Eje 5 sur Av. San Antonio
				Heriberto Frías	1	San Borja y Eje 5 sur Av. Eugenia
				Adolfo Prieto Eje 8 sur Ángel	1	San Borja y Eje 8 sur Ángel Urraza
090140001044-6	014-J	Del Valle Centro	1 972	Urraza	1	Adolfo Prieto y Eje 3 pte. Av. Coyoacán
				San Borja	1	Adolfo Prieto y Eje 3 pte. Av. Coyoacán
090140001060-9			1 972	San Borja	1	Nicolás San Juan y Heriberto Frías
				Cda. Eugenia	1	Eje 8 sur Ángel Urraza y Matías Romero
090140001061-3			1 972	Amores	1	Pilares y Matías Romero
				Nicolás San Juan	1	Eje 8 sur Ángel Urraza y Matías Romero
				Matías Romero	1	Heriberto Frías y Pestalozzi

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/InfoEspeciales>

Delegación Benito Juárez  
Plano 1



Fuente: INEGI SCINCE 2000.

Delegación Benito Juárez  
Plano 2



Fuente: INEGI IRIS.

Al observar la ubicación de su negocio y analizar la información estadística de la zona, confirmó que su radio de acción es relativamente pequeño (750 m), ya que cubre a las 12 escuelas ubicadas en dos colonias y descubrió que hacia el norte de su establecimiento existen cuatro colonias con mayor número de escuelas, así como mayor población estudiantil y que si reubicara su negocio, aumentaría su radio de acción al doble del actual (1 500 m) e incrementaría, en forma considerable, su mercado potencial (planos 1 y 2).

### CONCLUSIÓN

Con la información obtenida en el INEGI, el jefe de familia tuvo elementos suficientes para tomar decisiones sustentadas: extender el área de operación a través de la atención a escuelas con mayor número de estudiantes y reubicar su negocio (cuadro 4); asimismo, no tuvo que invertir dinero, sino creatividad, entusiasmo y tiempo. La nueva demanda de distribución, la cubrirá con empleados a comisión por venta.

### ZONA ACTUAL VS. ZONA PROPUESTA

	Actual	Propuesta	Incremento
Radio de acción	750 m	1 500 m	100%
Número de escuelas	12	39	225%
Total de alumnos	2 309	6 387	177%



## HELADOS: CAMBIOS ESTRUCTURALES EN EL HELADO A LO LARGO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN:

41

### ALMACENAMIENTO – VIDA ÚTIL

La vida útil del helado depende ampliamente de las condiciones de almacenamiento del mismo. Lo importante es evitar fluctuaciones de temperatura durante su almacenamiento y distribución, además de lograr un adecuado proceso.

Los cristales de hielo son relativamente inestables, pueden sufrir cambios de tamaño, número y forma en un proceso conocido como recristalización.

Si la temperatura aumenta durante el almacenamiento, algunos de los cristales, particularmente los más pequeños, se fundirán y de esta manera aumentará la cantidad de agua no congelada.

Por lo contrario, cuando la temperatura disminuya, el agua no congelada volverá a cristalizar pero no volverá a formar núcleos sino que se depositará en la superficie de los cristales más grandes, disminuyendo así el número total de cristales y aumentando el tamaño promedio de los mismos.

La recristalización se puede minimizar manteniendo temperaturas bajas y constantes durante el almacenamiento del producto.

Cuando la temperatura se mantiene entre -30 y -40°C (temperatura ideal), el helado puede permanecer estable por períodos casi indefinidos sin agrandamiento de los cristales de hielo.

Cabe decir que la temperatura practicable estaría aproximadamente entre los  $-25$  a  $-30$  °C. Por encima de esa temperatura los cristales de hielo pueden crecer y las burbujas de aire pueden expandirse, limitando la vida útil del producto con las mismas características físicas que al comienzo del congelamiento.

El uso de estabilizantes, como la goma locust bean, goma guar, carboximetilcelulosa, alginato de sodio, carragenatos y xantán reducen o retardan el crecimiento cristalino de hielo y lactosa durante el almacenamiento.

Además estabilizan la mezcla previniendo el desuerado y producen una espuma estable.

El control de la recristalización por parte de los estabilizantes se atribuye a la reducción en la movilidad del agua debido a que ésta se encuentra atrapada en una estructura tridimensional.

Experimentalmente se observa que los polisacáridos estabilizantes forman estructuras tipo gel alrededor de los cristales de hielo en presencia de proteínas de la leche. Los componentes proteicos son necesarios para formar y mejorar dichas estructuras.

Cuando la temperatura aumenta se funde el agua de los cristales de hielo y esta agua fundida es retenida en las cercanías del cristal de hielo original gracias a la red molecular polisacárida.

Esto permite que, al volver a disminuir la temperatura, el agua fundida tenga mayor tendencia a recristalizar en el mismo cristal original, dentro de la matriz del gel, en vez de migrar a la superficie de otro cristal de mayor tamaño.

## DEFECTOS TÍPICOS EN LA TEXTURA

La textura depende principalmente del número y tamaño de las partículas, su organización y su distribución; debe ser suave y producir una sensación agradable en la boca.

**Áspero:** Ocurre cuando los cristales de hielo han crecido hasta un nivel sensorial detectable. Los cristales se funden en la boca.

**Arenoso:** Se percibe como una contextura arenosa causada por el crecimiento de cristales de lactosa. Estos cristales no se funden en la boca.

**Esponjoso:** El producto es escamado y se rompe con facilidad. Este defecto es causado con un excesivo overrun, gran tamaño de células de aire o niveles inadecuados de estabilizantes.

**Gomoso:** Es de estructura compacta y apariencia pegajosa. Es causado por un overrun insuficiente, alta concentración de sólidos o demasiado estabilizante.

**Blando:** El helado se funde rápidamente en la boca. Las causas de este defecto son: bajo contenido de sólidos totales, alto overrun, inapropiado balance entre grasa y sólidos del suero, o inadecuado nivel de estabilizantes.

## RECETARIO (COMPLEMENTO) PARA HACER HELADOS Y NIEVES LA MICHOACANA

44



**NOTA:** Para los helados, si desea utilizar la Base Prefabricada, deberá sustituir en los ingredientes la leche y crema de leche por la Base.

## CONSEJOS UTILES

- Si necesita hacer cantidades grandes solo aumente proporcionalmente los ingredientes.
- Antes de comenzar a batir sus helados para congelarlos pruebe la mezcla.
- Recuerde: Deben quedar dulce, ya que al estar congelados el dulzor baja considerablemente pero tampoco exagere.
- También recuerde que al ir agregando los ingredientes (de los sabores) a la base se debe batir vigorosamente hasta que queden bien mezclados. Ya sea que los mezcle con una pala de madera o si es con un batidor mejor.
- Al igual puede crear Bolis (palitos de hielo) con las recetas y distribuirlos para aumentar sus ganancias; Estos les encantan a los niños.
- Si su base es muy espesa y en la receta tiene que poner al fuego los ingredientes puede hacerlo rebajando un poco de base con un (poco) de leche. Y quitar a la base la parte proporcional de la leche que añadió.

- Si considera que le hace falta color a alguno de los helados puede agregarles colorantes vegetales pero tenga en cuenta que si se pasa no se va a ver natural y agregue solo pizcas ya que pintan mucho.
- Cuando se le pida que agregue colorante es solo colorante no compre con saborizante incluido y viceversa a menos que se le indique que lleva de los dos.
- Al servir helado si queda un hueco en el recipiente distribuir el helado (aplanarlo) para que no se congregate líquido y se cristalice.
- Si desea hacer helados más económicos puede usar saborizante en los helados (menos el de fresa por que le da mal sabor o muy artificial) solo unas gotas no se vaya a pasar y bajar un poco el porcentaje de las frutas.

## SABORES DE HELADOS

47

### Nota:

Las cucharadas de vainilla de las que se habla en esta receta tendrán que ser pequeñas.

## HELADO DE NUEZ

Este famoso helado de nuez es de los que más se venden, y solo necesitamos:

- 1lt de base
- 300gr de nuez pelada y picada finamente

Licue con un poco de base 100gr de esta nuez. Y si quiere hacer helado de café y nuez solo agréguele a la receta 2 cucharaditas de café soluble debes probarlo, no se pase para que no sepa amargo.

## HELADO DE VAINILLA

48

Es muy sencillo solo agrega a 1lt de Base un chorrito de vainilla al gusto y se debe ir probando hasta que sea de su agrado.

## HELADO DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- ½ cucharadita de vainilla
- 1lt de base
- Cacao en polvo o chocolate para derretir el tanto, esto depende del tipo de chocolate y debe ser a su gusto, tiene que saber mucho a chocolate, entre mas buena sea la calidad del chocolate más rico sabrá el helado.

Disolver con calor muy bien el chocolate en un poco de base y después disolverla con lo demás.



## HELADO ESPECIAL DE ALMENDRAS NUECES Y PISTACHE

49

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 9 cucharadas de almendras tostadas sin sal
- 8 cucharadas de nueces peladas
- 7 cucharadas de pistaches pelados
- La ralladura de un limón.
- Picar finamente los frutos secos

## HELADO DE NUECES Y MANZANA

### Ingredientes:

- 1lt de base
- La puntita de una cuchara de canela molida
- 100gr de nueces peladas y finamente picadas
- 100gr de panela, si no la consigue puede usar azúcar de caña o morena
- 200gr de manzana finamente picada
- 2 cucharadas soperas de pasas de Corinto.

Calentar a fuego lento todo hasta que suelte un poco de sabor, sin dejar hervir y en poco de base y dejar enfriar antes de empezar con la elaboración.

## HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 150ml. De yogurt natural espeso
- 300gr de cobertura de chocolate blanco
- Chispas de chocolate negro.

Derretir el chocolate a fuego lento con un poco de base y dejar enfriar, luego añadir los lo que queda de base y las chispas y mezclar.

## HELADO DE CAJETA

51

### Ingredientes:

- ½ cucharadita de vainilla
- 1 taza de cajeta coronado

Batir perfectamente la cajeta con la base, si lo desea puede incluir obleas blancas que deben ser molidas previamente con la mano. Si quiere saber la receta de las obleas aquí esta:

### Ingredientes:

- Masa para Obleas
- 1/Kilo harina de trigo
- 1/4 de agua. Si se usan como cubierta del turrón o cubierta de cajeta (emparedado) agrégale una pizca de sal a la masa.

Primero ponemos la harina en un recipiente y se le va echando el agua poco a poco hasta que quede una masa bastante líquida, en el centro de una crepera se pone aproximadamente una cucharada de esa masa y se aplana con otra plancha caliente.

Se deja dorar y se saca el círculo, continuamos con este proceso hasta acabar la masa.

Finalmente, la dejamos enfriar y se corta como se desee.

Todas las recetas de masa de oblea tienen un porcentaje alto de agua que ayuda a la fluidez de la masa y por lo tanto que la hoja de oblea se haga más ligera la plancha por lo regular es una máquina para hacer obleas que al aplicar el calor permite que se evapore el agua y quede una lamina dura.

## HELADO CAPUCHINO

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 3 cucharadas de café soluble
- 1 cucharaditas de vainilla

## SABORES DE HELADOS HELADO DE AMARETTO

### Ingredientes:

- 1 lt De base
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 taza de licor de amareto
- 1 taza de almendras tostadas (picadas)

53

## HELADO DE COCO

### Ingredientes:

- 1 lt de base
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 taza de coco rallado y picado en trozos más pequeños (preferente fresco)
- Opcional 3 gotas de saborizante de coco

Nota: pruebe la mezcla, al usar saborizantes debe tener cuidado si se pasa de saborizante le dará un sabor a medicina.

Si desea que sea más natural agregue 1/2 lata de crema de coco y quite el saborizante.

Y disminuya la base proporcionalmente a lo que agrego de crema de coco.

## HELADO DE QUESO CON CHISPAS DE CHOCOLATE

54

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 200gr de Queso panela.
- 130gr de Queso Crema
- 1 taza de chispas de chocolate

Licuar los quesos y ya licuados agregar las chispas y mezclar.

## HELADO DE TURRÓN

### Ingredientes:

- 1lt de base
- ½ cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de Miel (opcional) 2 Obleas amarillas molidas
- 7 cucharadas de Almendras tostadas y sin piel. (Picadas)
- 6 cucharadas de nueces tostadas. (Picadas)
- 5 cucharadas de cacahuates. Tostados (Picados)

Puede variar el tanto de las almendras, nueces y cacahuates al gusto.

Si prefiere comprar el Turrón ya elaborado tendrá que hacer el siguiente procedimiento:

Calentar en un poco de base o leche el turrón hasta que se disuelva. Batir muy bien el turrón. Y dejar enfriar, si quedaron trozos grandes de fruta seca hay que triturarlos.

Y finalmente, agregamos la Base.

Si quiere hacer el dulce de turrón, añadimos la receta.

## INGREDIENTES DEL TURRÓN DURO O DE ALICANTE

56

### Ingredientes:

- ½ kilo de miel.
- 125 gramos de azúcar.
- 1 clara de huevo.
- Obleas trituradas (blancas) (suficientes al gusto)
- 400gr de almendras tostadas y sin piel
- 250gr de nueces peladas
- 250gr de cacahuete pelado

### Elaboración del turrón duro o de Alicante

Primero calentaremos la miel, en una olla, muy lentamente mínimo 45 minutos, hasta que toda el agua que produce se haya evaporado.

Añadiremos el azúcar mezclando con una espátula o pala de madera.

Se debe batir las clara de huevo hasta que esté espesa y las añadimos a la mezcla. La clara es lo que dará a este turrón su aspecto blanquecino. Mezclamos enérgicamente y agregamos las almendras, nueces y cacahuates picado. Posteriormente se vierten las



obleas y se continua removiendo esta pasta hasta que quede bien uniforme, finalmente se deja enfriar

## HELADO DE PISTACHE

57

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 300 gramos de pistache pelado
- ½ cucharadita de vainilla
- Color verde pistache vegetal (liquido)

Con un poco de la base licuar 200gr de pistache, le agregamos un poco de verde pistache vegetal y los otros 100gramos de pistache picados finamente.

Si quiere puede ponerle 30gr de Almendras peladas y picadas.

## HELADO DE MANGO

### Ingredientes:

- El mango es al gusto ya que depende del tipo de mango y su dulzura.
- Base
- 1 cucharada de Nuez moscada hecha polvo.

58

Pelar Mangos maduros y dulces y hacer un puré con un tenedor los puede ir pisando. Si lo siente muy dulce puede agregar unas gotas de jugo de limón para estabilizar la mezcla. Bata bien el Mango en la mezcla.

## HELADO DE FRESAS CON CREMA

### Ingredientes:

- Desinfecte bien las fresas ya que son una fuente de cisticercos
- ½ cucharadita de vainilla
- 1lt de Base
- 700gr de Fresas (picadas)
- Si lo desea puede añadirle un (poco) de coco rallado (picarlo finamente)

Nota: No debe licuar las fresas si no sería helado de Fresa

## HELADO DE FRESA

59

Licue 500gr de fresas y los otros 200gramos de fresa picada

Y no añada la vainilla ni el coco.

## HELADO DE CACAHUATE

### Ingredientes:

- 1lt de Base
- Cacahuete crudo 100gr , no debe ser tostado ni con azúcar ni sal ni ningún aditivo
- Crema de maní

Es necesario tostar el cacahuete, a fuego lento y cuando ya esté tostadito (no quemado) se dejar enfriar. Se pica finamente y se añaden 2 cucharadas de crema de maní

Debemos probar el preparado por si es necesario ajustar el sabor.

## HELADO DE QUESO CON ZARZAMORA

60

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 300gr de queso crema
- 300gr de queso doble crema
- 400gr de zarzamoras (picadas)

Licuar los quesos y agregar a la base y las zarzamoras picadas.

## HELADO DE ROMPOPE

### Ingredientes:

- 1lt de base
- 600ml de Rompope (de calidad)
- 2 nueces moscadas (molidas)

Si deseas puedes agregarle pasas pequeñas al gusto partidas por mitad.

## HELADO DE EUCALIPTO

61

### Ingredientes:

- 1lt de Base

Elabora una infusión o te de eucalipto en una taza de agua colarla y agregarla a la base

## HELADO DE CAFÉ

### Ingredientes:

- 1lt de Base
- 2 cucharadas de café instantáneo

En una cucharada de agua disuelve el café e incorpóralo a la base.

## HELADO DE CHONGOS ZAMORANOS

62

### Ingredientes:

- 1 litro de base
- 100gr de Queso panela (Desbaratarlo bien con la mano)
- 4 galletas Marías pulverizadas
- Una pizca pequeña de Canela en polvo.
- Una pequeña pizca de Colorante amarillo huevo.
- 10 gotas de extracto de vainilla.

## HELADO DE GALLETA OREO

Solo muela finamente con la mano suficiente galleta oreo e incorpórela a la base

## HELADO DE NANCHE

63

### Ingredientes:

- 1lt de base
- ½ cucharadita de vainilla
- 200gr de nanche

Moler el 150gr de nanche muy bien con la mano y quitar los huesos.

A los otros 50 gr. Quitar los huesos y moler en licuadora con un poco de base.

## HELADO DE PIÑÓN

El piñón es algo caro y no suelta mucho sabor por lo que debe comprar lo que usted decida luego la mitad la debe licua y la otra mitad la pica finamente. Luego le pone un chorrillo de esencia de piñón con colorante, a menos que decida comprar mucho piñón, entonces pondría solo el colorante. No se vaya a pasar de saborizante váyalo probando.

## HELADO DE DURAZNO

64

### Ingredientes:

- 1lt Base
- 9 tazas de pulpa de durazno
- 2 cucharaditas de zumo (jugo) de limón
- Elegir Duraznos bien maduros y frescos

## HELADO BESO DE ÁNGEL

### Ingredientes:

- 1lt de Base
- 4 tazas de galleta suavicrema de vainilla (molida)
- 1/3 de taza de almendra (molida)
- 3 manzanas peladas, picadas y en cuadritos (pequeños)
- ¼ taza de licor de amareto
- 1/3 de taza de almendra (picada)
- 1 chorrito de colorante azul pastel o azul chicle



## HELADO DE FRUTOS SECOS

65

### Ingredientes:

- 1lt de Base
- 2 cucharaditas de Agua de Rosas
- ½ taza de coco rallado (y tostado)
- ½ taza de almendras picadas
- ¼ de pasas de uva picadas
- Cerezas al gusto picadas finamente.

Si quiere hacer el agua de Rosas aquí le dejo la receta.

### LA RECETA CLÁSICA

Se confeccionaba con 100 g. de pétalos de rosa secos y reducidos a polvo y 200 mililitros de agua. Se dejan en reposo durante unas 28 horas y se les añaden 700 gramos de azúcar (puede ensayarse con miel, fructosa e incluso azúcar integral, aunque los resultados son variables). Se concentra al baño María hasta que tome la forma de un extracto consistente.

La consistencia final suele oscilar entre el sirope (miel) y la homogeneidad del membrillo.

Si quiere hacerla en Agua (Receta Famosa de la India), se hace de la siguiente forma:

66

## LA RECETA DE LA BEBIDA

Se prepara con el zumo de 4 limones, 1 litro de agua, 3 cucharadas de azúcar integral ó miel, 3 cucharaditas de agua de rosas y opcionalmente una pizca de sal.

Se mezclan todos los ingredientes hasta que se disuelvan del todo. Se sirve bien frío con una rodaja de limón.

## HELADO DE FRUTAS FRESCAS (Para 5 litros de Base)

1 lata Frutas Frescas en almíbar en lugar de la lata puede agregar 1kg Fresas, guanábana, melón, piña, frambuesas, etc.

Picadas finamente. Y añade una cucharada de vainilla por 5 litros. Para estabilizar la mezcla echarle unas cucharaditas de jugo de limón, para que no sepa muy dulce.

## NIEVE DE LIMÓN

### Ingredientes:

- 1 cucharada de Jugo de limón por cada litro
- 2 cucharadita de Tang o cualquier saborizante para preparar aguas por cada litro de agua.
- 1kg de azúcar por cada 5 litros de agua.
- Ralladura de la cáscara de un limón por cada litro (que no esté muy verde ni muy amarillo)
- La puntita de una cuchara de colorante vegetal verde limón (sin pasarse) por cada 5 litros al color que usted guste pero que no sea muy fuerte.

Se debe probar si esta a su gusto de limón y debe saber mucho a limón pero si llegara a pasarse puede agregar un poco de agua y un poco de azúcar. Si nota que el jugo se baja al fondo del recipiente al

pasar varios días puede añadir 2 cucharaditas de grenetina por cada litro de agua (Esto puede hacer con todas las nieves.

## NIEVES

Si quiere hacer nieves son las mismas recetas de las aguas solo tiene que prepararlas considerablemente más dulces (sin pasarse) por lo regular la regla para las nieves es 1kg de azúcar blanca por cada 5 litros de agua solo les agrega trocitos pequeños de las frutas que lleven.

Si desea puede agregarle unas gotitas de jugo de limón a la nieve que prepare para estabilizar la mezcla para que no le sepa a agua.

## HELADO DE LICOR DE CAFÉ

### Ingredientes:

- 8 huevos
- 3 tazas de crema de leche
- 1/2 taza de licor de café
- 1/2 taza de agua
- 125 gr. azúcar glas

69

Poner el agua y el azúcar en una cazuela para preparar un almíbar; llevar a ebullición y retirar del fuego.

Luego añadir el licor de café al jarabe.

Cascar los huevos, separando las yemas de las claras.

Poner las yemas en un recipiente, verter encima el jarabe caliente removiendo la mezcla; trabajar con el batidor hasta que se enfríe por completo.

Poner la crema fresca en otro cuenco, batirla.

Con ayuda de una cuchara de madera, añadir esta crema a la mezcla almíbar-yemas-licor; sin batir. Verter la preparación en un molde helado; meterlo en el congelador.

## NIEVE DE JAMAICA

### Ingredientes:

- 500 ml de agua
- 100 gr de extracto líquido de jamaica para preparar agua
- 100 gr de azúcar
- 2 yemas
- 50 gr de maicena
- ½ taza de agua

70

Hierva el agua y el extracto con la mitad del azúcar.

En un tazón mezcle la maicena, la ½ taza de agua, las yemas y el resto del azúcar, integre perfectamente y vierta al agua con azúcar, a fuego medio mueva vigorosamente hasta que espese.

Deje enfriar. Vierta a un tazón de aluminio y meta al congelador.

Después de una hora, bata enérgicamente y vuelva a congelar.

Repita la operación y congele de nuevo.

## HELADO DE NARANJA CON CHIPOTLE

71

### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 cda. de chile chipotle en puré
- 1 cdita. de jugo de limón

Hierva el agua con el azúcar para crear un almíbar.

Enfríe y mezcle el jugo de naranja, el almíbar, el puré de chile chipotle y el jugo de limón.

Pase por la máquina de hacer helados hasta obtener una consistencia cremosa.

Los helados se preparan en una máquina especial, si no la tiene no se preocupe ya que puede utilizar un tazón donde coloca hielo con sal, para que dure más y use la batidora de mano para mezclar los helados hasta lograr una consistencia cremosa.

## HELADO DE AGUACATE

### Ingredientes:

- 2 aguacates maduros
- 1 huevo
- 40 ml de leche condensada
- El jugo de 1 limón

72

Pele y quite el hueso a los aguacates y reduzca su carne a puré rociándola con el zumo de limón. Mezcle este puré con 4 dl de leche condensada, la cáscara de limón rallada y un huevo batido. Métalo en el congelador hasta que cuajes removiendo de vez en cuando para evitar la formación de cristales.

## NIEVE DE COCO CON TROZOS DE PIÑA

### Ingredientes:

- 1 cucharada de grenetina
- ½ taza de agua
- 1 lata de crema de coco
- 1 taza de agua
- 2 rebanadas de piña en trocitos
- 3 cucharadas de coco molido



Hidrate la grenetina en el agua y diluya en baño María.

Mezcle la crema, la taza, los trocitos piña y el coco, agregue la grenetina. Vierta a un tazón de aluminio y llévelo al congelador. Después de una hora bata vigorosamente y vuelva a congelar. Repita la operación y congele de nuevo.

## HELADO DE NARANJA

### Ingredientes:

- ½ litro de leche
- 100 gr de fruta (naranja, higo, limón) finamente picada.
- 4 yemas
- 100 gr de azúcar
- Esencia de naranja al gusto
- ½ cucharada de grenetina
- 1/3 de taza de agua fría

Caliente la leche hasta que empiece a hervir y reserve. Bata las yemas con el azúcar, agregue poco a poco la leche, añada la esencia de naranja y mezcle. Hidrate la grenetina en el agua y fúndala en el microondas o en baño María. Intégrela a la mezcla anterior y mezcle todo perfectamente. Vierta a un recipiente de aluminio y congele.

Cuando empiece a cuajar repita la operación de 3 a 5 veces y luego deje cuajar perfectamente.

## NIEVE DE CACAHUATE Y RON

### Ingredientes:

- 1 taza de cacahuates
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de ron
- 1 taza de pasitas
- Hielo, el necesario

Ahora que ya tienes todos los ingredientes a la mano, tienes que poner en la licuadora el hielo, la taza de cacahuete, la leche condensada y el ron. Licua todo y mételo en el congelador. Cuando la mezcla esté cristalizada vuelve a licuar. Ponlo en un recipiente con las pasas y el resto de los cacahuates.

## HELADO DE ROMPOPE CON PASAS

### Ingredientes:

- 1 cucharada de grenetina
- ½ taza de agua
- 80 gr de azúcar
- 2 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- 300 ml de leche
- 300 ml de crema
- 1 taza de rompopo
- 1 taza de pasas

Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María. Bata las yemas con el azúcar hasta que blanqueen. Caliente la leche y la crema, cuando casi hierva, agregue las yemas y la vainilla, mezcle a fuego lento hasta que espese. Retire del fuego, integre la grenetina, el rompopo y las pasas. Vierta en un tazón de acero y congele. Después de una hora, si nota que comienza a congelarse, bátalo vigorosamente y congele de nuevo.

## NIEVE DE PÉTALOS DE ROSA

### Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 1/3 de taza de pétalos de rosa de Castilla secos
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de almendras, peladas
- Gotas de colorante rojo
- Hielo el necesario
- 1 kilo de sal de grano

Hierva la leche con los pétalos y el azúcar por 15 minutos, cuele y deje enfriar. Añada las almendras, el colorante y licúe. Coloque la mezcla en un tazón de acero inoxidable. Ponga aparte el hielo en un recipiente de mayor tamaño y mézclelo con sal. Coloque el recipiente de la mezcla sobre el de los hielos y bata la misma con una cuchara, hasta que tenga consistencia espesa y comience a congelarse. Coloque el helado en el congelador durante toda la noche.

## NIEVE DE MELÓN

### Ingredientes:

- 300 ml de agua
- 300 gr de azúcar
- 400 ml de pulpa de melón
- 100 ml de jugo de naranja
- 75 ml de jarabe natural
- ½ cucharada de grenetina
- 1/3 de agua fría

Caliente el agua con el azúcar hasta que se disuelva, cuando empiece a hervir, retire del fuego y deje enfriar. Mezcle la pulpa con el jugo y el jarabe, agregue lo anterior y bata hasta que espese. Hidrate la grenetina en el agua y fúndala en el microondas o en baño María, agréguela a la mezcla anterior y mezcle de nuevo, vierta en un recipiente de aluminio y métalo al congelador, bata en cuanto empiece a cuajarse, repita la operación de 3 a 5 veces, deje cuajar perfectamente.

## HELADO DE CHIRIMOYA

### Ingredientes:

- 4 chirimoyas
- 200 gr de azúcar
- 750 ml de leche
- 6 yemas de huevo

78

Cortar las chirimoyas, pelar y quitar las pepitas. Poner las chirimoyas junto con la mitad del azúcar en el molinillo o robot. Triture.

A continuación vierta la leche en una cacerola. Añadir el preparado anterior y poner al fuego. Cuando la mezcla rompa a hervir, retirar del fuego y tapar dejando enfriar durante aproximadamente 30 minutos.

Batir las yemas con el azúcar restante en un cuenco grande, continuar batiendo hasta que estén cremosas.

Seguidamente poner la leche con las chirimoyas sobre las yemas, pasar a un recipiente y poner al fuego, remover constantemente hasta que la mezcla esté cremosa manteniendo un fuego suave. Retirar del fuego y continuar batiendo para que baje la temperatura. Una vez frío poner en la heladera y programar siguiendo las instrucciones del fabricante.

## NIEVE DE TEQUILA

### Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  tz de tequila
- $\frac{1}{2}$  tz de agua fría
- 2 tz de refresco de toronja o de limón
- $\frac{1}{2}$  tz de azúcar
- El jugo y la ralladura de un limón

79

En la licuadora se ponen todos los ingredientes y se mezclan bien, esto es si se hace de forma tradicional, es decir se vacía en un recipiente de metal o de vidrio y se congela, al cabo de dos horas se revuelve con una cuchara de madera y luego se vuelve a congelar, revolviendo de nuevo a las dos horas, luego dejando congelar por toda la noche.

Si se hace en máquina de helados como yo lo hice se mezclan los ingredientes excepto el tequila, que luego se vacía a la mezcla de nieve cuando ésta ya esté firme y se deja otro rato en la máquina.

Esto es porque el alcohol inhibe el procedimiento.

Al servir se escarcha el vaso con chile en polvo y se adorna con un poco de limón.

## HELADO O SORBETE AL TEQUILA

80

### Ingredientes:

- 1/2 copa de tequila
- 2 taza de naranja dulce
- 150 gr. de azúcar
- 3 cascaras de limón ralladas
- 2 kiwis picados y sin su centro (cortas los kiwis quítales su centro y todo su tallo blanco)
- 1 mango grande rebanado
- 4 ciruelas rebanadas
- 200 gr. de frambuesa enteras

En un bol mezclar todos los ingredientes, tequila, naranja dulce y el azúcar y bátalos hasta que todo está muy finamente picado.

Después meterlo al congelador por hora y media bien cubierto.

Adornar las copas con la frutas.



## NIEVE DE ZARZAMORA

### Ingredientes:

- 200 ml de agua
- 200 gr de azúcar
- 350 ml de pulpa de zarzamora colada
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de jarabe natural
- ½ cucharada de grenetina
- 1/3 de taza de agua fría

81

Ponga al fuego el azúcar con el agua hasta que se disuelva, retire del fuego cuando empiece hervir deje enfriar y reserve.

Mezcle la pulpa de zarzamora con el vino blanco, el jarabe natural, agregue lo anterior y bata hasta que espese.

Hidrate la grenetina en el agua fría y fúndala en el baño María, agréguela a la mezcla anterior y vierta a un recipiente de aluminio, métalo al congelador y bata cuando comience a cuajarse, repita la operación de 3 a 5 veces, deje cuajar perfectamente.

## HELADO DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

### Ingredientes:

- 300 ml de leche fluida
- 65 gr de leche en polvo
- 60 ml de crema de leche
- 75 gramos de azúcar
- 10 gramos de cacao amargo en polvo
- 100 gr de chocolate amargo de buena calidad
- 1 pizca de pimienta rosa
- 60 gr de almendras peladas

82

Colocar en una cacerolita la leche, la leche en polvo, la crema de leche, el azúcar y el cacao amargo.

Llevar al fuego y cocinar la mezcla, removiendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que la preparación rompa el hervor.

Retirar del fuego y esperar a que la mezcla se entibie. Picar el chocolate amargo con un cuchillo afilado (o sacarle virutas con pela papa).

Agregar el chocolate picado y la pimienta ligeramente machacada. Revolver hasta que el chocolate se integre a la mezcla en su totalidad.

Dejar enfriar.

Con una máquina de helados, verter la preparación anterior y llevar al congelador hasta que la mezcla tome consistencia.

83

En ese momento, retirar la mezcla del freezer, incorporar las almendras, enteras o picadas groseramente, es a gusto y colocar en un recipiente para helados.

Llevar al congelador.

Si no se tiene máquina, pasar la preparación a una fuente de acero, llevarla al congelador 15 minutos.

Retirla y pisarla con tenedor cada 15 minutos, durante 2 horas, para evitar la formación de cristales.

Una vez que tomó consistencia cremosa, agregar las almendras.

## HELADO DE MAMEY

### Ingredientes:

- 4 tazas de pulpa de mamey
- 3 tazas de leche o yogurt
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- ½ cucharada de grenetina
- 1/3 de taza de agua fría

84

Licue los primeros cuatro ingredientes y reserve.

Hidrate la grenetina en el agua fría y fúndala en baño María o en el microondas.

Incorpórela a lo licuado, mezcle todo perfectamente, coloque en un recipiente de aluminio y métalo al congelador.

Cuando empiece a cuajar, repita la operación de tres a cinco veces, deje cuajar perfectamente.

## NIEVE DE LIMÓN CON TEQUILA

### Ingredientes:

- 200 ml de agua
- 200 gr de azúcar refinada
- 100 ml de jarabe de limón
- 100 ml de jugo de limón
- 1 caballito de tequila blanco
- 1 cucharadita de grenetina
- ¼ de taza de agua fría

Ponga a fuego lento el agua y el azúcar hasta que ésta se disuelva, cuando comience a hervir retire del fuego, deje enfriar y reserve.

Mezcle el jarabe, el jugo y el tequila, agregue lo anterior y bata hasta que esté espeso. Hidrate la grenetina en agua y fúndala en baño María, agréguela a la mezcla anterior y viértala en un tazón de aluminio.

Refrigere y bata cuando empiece a cuajarse, repita la operación de tres a cinco veces.

Deje congelar perfectamente.

## HELADO DE YOGURT

### Ingredientes:

- 1 cucharada de jugo de Limón
- 1 sobrecito de Gelatina sin sabor
- 1 taza de fruta fresca picada (fresas, cambur, durazno)
- 1 taza de yogurt de fresa
- 1/2 taza de crema de leche
- 3 cucharadas de Azúcar en polvo

86

En un recipiente pequeño que pueda ir al fuego combine el jugo de limón con el agua. Vierta la gelatina y déjela reposar durante 5 minutos. Cocine a fuego lento revolviendo continuamente hasta que la gelatina se haya disuelto completamente.

Licúe ligeramente la fruta y el yogurt. La idea no es licuarlo todo sino que queden trocitos de fruta. Gradualmente, mientras bate, añada la gelatina.

Aparte, revuelva la crema con el azúcar y añádala a la preparación anterior. Revuelva bien y vierta en cubetas para hielo. Lleve al congelador. Veinte minutos antes de servir saque las cubetas de congelador. Permita que se ablande ligeramente. Parta en trozos, coloque en el vaso de la licuadora y bata hasta que esté cremoso, aún espeso y bien frío.

## NIEVE DE FRUTAS

### Ingredientes:

- ½ taza de jugo de naranja
- 1 mango manila mediano, solo la pulpa
- 3 duraznos, solo la pulpa
- ½ taza de jarabe natural
- 1 cucharada de grenetina
- 1 taza de agua

87

Hidrate la grenetina en el agua y dilúyala en baño María.

Mezcle las pulpas con el jarabe y el jugo, agregando la grenetina.

Vierta a un tazón de aluminio y métalo al congelador.

Después de una hora bata vigorosamente y vuelva a congelar.

Repita la operación y congele de nuevo.

## AGUAS LA MICHOACANA

Las Aguas de La Michoacana que llevan Leche las hacen con la Base que venden preparada pero puede hacerlo con la base artesanal.

88

Si prefiere comprar la Base solo le Añade los demás ingredientes. Como para la Horchata: la Vainilla y la canela sin tener que utilizar las Leches. (Para las Aguas de Leche).

## HORCHATA LA MICHOACANA

### INGREDIENTES:

- 3 litros de leche de vaca
- 1 litro de leche evaporada clavel
- 2 latas de leche condensada Nestlé
- 2 cucharadas de esencia (solo es sabor sin color) de canela
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- Hielo y azúcar

### MODO DE PREPARACIÓN:

Mezcle todo y agrega azúcar revuelva hasta que se disuelva y luego el hielo regularmente la rebajan con agua pero no lleva agua porque la leche se te puede cortar.

(También la puede hacer con la receta de la base para helado solo le agrega canela en polvo y un poquito de vainilla).



## ROMPOPE LA MICHOACANA

Para el agua de rompopo agregue 1 botella de rompopo y los mismos ingredientes de la horchata.

El hielo hace que el dulzor baje así que si se te empieza a derretir el hielo se te va a hacer más dulce y no se le puede estar agregar y agregue hielo porque se diluye por eso tienen una cantidad de hielo y en refrigeración.

89

## FRUTAS LA MICHOACANA

2 tazas de fresas limpias, 3 plátanos tabasco, 3 tazas de guayabas sin semillas licuar todo con la base de la de horchata.

### INGREDIENTES:

- 3 litros de leche de vaca
- 1 litro de leche evaporada clavel
- 2 latas de leche condensada Nestlé
- Hielo y azúcar.

## HORCHATA DE COCO

### INGREDIENTES:

- La base de la Horchata
- Vainilla
- 1 lata de crema de coco

90

### MODO DE PREPARACIÓN:

El agua de un coco y la pulpa la licuas con el mismo líquido y la cuelas y para hacerla de piña colada solo agrega un litro de jugo de piña.

## OTRA HORCHATA DE COCO (Campeche)

### INGREDIENTES:

- (24 porciones)
- 1/2 kilo de arroz
- 50 gramos de canela
- 15 almendras peladas y tostadas
- 1/2 de coco fresco rallado
- 1 kilo de azúcar
- 4 tazas de agua

### MODO DE PREPARACIÓN:

Remojar el arroz con la canela desde una noche antes con agua y cubrir.

Añadir, al día siguiente, el coco rallado y licuar bien con el agua del remojo y las almendras.

Hacer un almíbar con azúcar y agua.

Poner a hervir hasta espesar y añadir el almíbar a la mezcla anterior, revolver.

Servir licuada con cubos de hielo y agua al gusto.

## AGUA DE PLÁTANO

### INGREDIENTES:

- 2 plátanos
- 1 litro de agua
- 1 lata de leche condensada
- Color vegetal amarillo
- Canela en polvo
- Cubos de hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue los cuatro primeros ingredientes, Sirva en vasos.

Agregue hielos y finalmente espolvoree canela molida

## AGUA DE GRANADA

### INGREDIENTES:

2 ó 3 granadas  
3/4 de taza de azúcar  
1 litro de agua

### MODO DE PREPARACIÓN:

Pele las granadas y lícuelas con el azúcar, (cuele). En una jarra ponga el agua y vacíe el jugo de la granada, pruebe de azúcar y listo. Sírvala bien fría.

92

## AGUA DE MANZANA

### INGREDIENTES:

- 360 gramos de manzanas
- 3 litro de agua
- 3/4 taza de azúcar o al gusto depende del dulzor de las manzanas.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Lavamos las manzanas y las cortamos en cuartos. En una olla colocamos el agua y las manzanas cortadas, y hervimos durante unos quince minutos hasta que las manzanas estén cocidas.

Retiramos del fuego, extraemos las manzanas del agua y las dejamos enfriar.

Luego, licuamos las manzanas con un poco de agua de la olla.

Agregamos este puré a la olla y revolvemos.

Finalmente, colamos el agua y colocamos en jarras donde recién endulzaremos.

## JUGO FIESTA

### INGREDIENTES:

- 2 piñas.
- 1 melón.
- 1 kilo de melocotones.
- ½ kilo de fresas.
- 20mls. De agua muy fría.
- 4 cucharadas de miel o azúcar.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se pelan las piñas, se trocean.

Se pela el melón retirando las membranas y pepitas y troceándolo.

Se pelan los melocotones, desechando los huesos y se limpian y lavan las fresas.

Una vez preparada la fruta, se pone una jarra con cubitos de hielo, para recoger el zumo y se licuan las frutas.

Se añaden el agua y la miel o azúcar, se remueve bien con una cuchara de madera, y se sirve.

## GRANIZADO DE UVAS

94

### INGREDIENTES:

- 2 kilos de uvas.
- 2 limones
- 15 cubitos de hielo, triturados.
- 4 cucharadas de leche de almendras.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se preparan las uvas, escogiendo bien los granos, y lavándolos. Se pelan los limones, troceándolos y desechando las pepitas.

A continuación, se coloca una jarra para recoger el zumo y se licuan las frutas.

Se añade a la jarra la leche de almendras, se mezcla bien con el zumo, se agrega el hielo triturado, se remueve con una cuchara de madera.

La receta de la leche de almendras es la siguiente:

- 400gr de almendras peladas y tostadas
- 1,25 litros de agua muy fría
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

### MODO DE PREPARACIÓN:

Batir todos los ingredientes hasta obtener una mezcla uniforme color la preparación con un colador muy fino apretando bien para extraer al máximo la leche. Endulzarla. (Aprox. Se obtiene un litro de leche de almendras).

## PONCHE MIXTO

95

### INGREDIENTES:

- 6 peras.
- 3 manzanas.
- 4 zanahorias.
- 1 kilo de fresas.
- 2 litros de agua fría.
- 1 bote de leche de almendras.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se limpian y lavan las zanahorias y fresas.

Se parten las peras y manzanas, desechando el corazón y semillas, y se trocean.

Se pone un recipiente para recoger el zumo, y se licuan.

Se vierte el zumo obtenido en un envase, agregando el agua fría, hielo y la leche de almendras.

Se mezcla bien con una cuchara de madera y queda listo para servir.

## AGUA DE FRESAS

(Desinfecte bien las fresas)

### INGREDIENTES:

- 8 tazas de agua
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- Hielo al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN:

Quite el rabito a las fresas y lávelas al chorro de agua.

Enseguida, lícuélas con la leche condensada y un poco de agua, añada la mezcla al resto del agua y revuelva bien.

Agregue la cantidad de hielo que desee.

## AGUA DE LIMÓN VERDE

### INGREDIENTES:

- 8 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de cubo de hielo
- A cáscara de 10 limones finamente rallada
- El jugo de 10 limones (1 taza)

### MODO DE PREPARACIÓN:

Ponga en una jarra grande el agua y el azúcar y revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Agregue la cáscara del limón y revuelva. Añada el jugo de los limones, los cubos de hielo y mezcle bien.



## AGUA DE MANGO

97

### INGREDIENTES:

- 8 tazas de agua
- 2 tazas de pulpa de mango
- Azúcar al gusto
- Hielo al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue el mango con dos tazas de agua, cuele la mezcla y añada el resto del agua, diluyéndolo bien y agregue el azúcar, el hielo y revuélvalo.

## TEPACHE

### INGREDIENTES:

- 1 piña madura completa de casi 3 libras (1.3 Kg.)
- 12 tazas de agua
- 20 onzas de piloncillo o azúcar morena
- 1 trozo de canela
- 3 clavos de especia completos

### MODO DE PREPARACIÓN:

Lave muy bien la piña, quítele el penacho del tallo y corte la piña en piezas largas, incluida la corteza.

Coloque los trozos de piña en un recipiente grande y agregue ocho tazas del agua, el piloncillo, el palo de canela y los clavos de especias. Cúbralo y déjelo reposar en un lugar cálido por 48 horas. Cuele el tepache y agréguele cuatro tazas de agua. Y deje la mezcla reposar por otras 12 horas. Entonces cuélela a agregue tres tazas de agua más. Sirva con cubos de hielo.

## AGUA FRESCA DE CHIA

### INGREDIENTES:

- 2½ lt. aprox.
- 1 taza de semillas de chía
- 2 lt. Y 1 taza de agua
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 1 taza de azúcar

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se deja a remojo la chía en una taza de agua durante 2 o 3 horas, o hasta que esponje y suelte mucílago. En 2 litros de agua se vierte el jugo de limón y se disuelve el azúcar. Se agrega la chía remojada. Se sirve fría.

## AGUA DE FLOR DE JAMAICA

99

### INGREDIENTES:

- 100 grs. de flor de Jamaica seca
- 2 litros de agua
- Azúcar al gusto
- Hielos en cubitos

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se pone la flor de Jamaica en una coladera y se lavan bien bajo el chorro de agua. La flor lavada se pone en dos litros de agua y se deja hervir por unos 15 min. En un poco de agua. Se deja enfriar y se incorpora al resto de agua se cuelan y desechan las flores y se agrega azúcar al gusto. Se le pone un poco de hielo en cubitos y se deja en el refrigerador.

## AGUA DE ARROZ

### INGREDIENTES:

- 1 taza de arroz
- Agua
- Azúcar al gusto
- Gotas de jugo de limón
- 1 cucharada de canela en polvo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se remoja el arroz en agua tibia durante dos o tres horas para que se hinche. Se hierve el arroz en bastante agua hasta que esté bien cocido; se deja enfriar y se cuela, exprimiéndolo bien para que suelte todo su jugo. Se agrega el azúcar y el limón revolviendo todo con una cuchara de madera. Se añade la canela y unos trocitos de hielo. Se añade la canela y unos trocitos de hielo. Se añade el agua necesaria para que quede una Bebida ligera, se guarda en el refrigerador.

100

## AGUA DE ZANAHORIA

### INGREDIENTES:

- Jugo de naranja: 15 mls.
- Zanahoria: 4 gr.
- Azúcar: 15 grs.
- Agua: 240 mls.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Parta las zanahorias y lícuélas con un poco de jugo de naranja, incorpórole el azúcar y agregue el resto de jugo de naranja. Licué muy bien posteriormente se agrega el agua restante.

## AGUA DE MANZANA

### INGREDIENTES:

- Piña en trozos regulares: 2 tazas
- Agua: 2 tazas
- Manzanas rojas: 2 pzas.
- Azúcar: 1/2 taza.
- Apio: 1 rama

### MODO DE PREPARACIÓN:

Las manzanas se parten en cuatro partes, se les quita el corazón y se colocan en la licuadora con un poco de agua.

Añada el apio y la piña poco a poco, incorpore el azúcar y licue muy bien agregando el agua.

## AGUA DE LIMÓN CON HIERBABUENA (6 porciones)

### INGREDIENTES:

- 1/2 taza de azúcar
- 5 limones
- 6 tazas de agua
- 3/4 de taza de hojas de hierbabuena
- Hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Disolver el azúcar en el agua, añadir el limón, media hora antes de servir con hielos, agregar la hierbabuena para que suelte su sabor y a disfrutarla.

102

## AGUA DE GUANÁBANA (Campeche)

### INGREDIENTES:

- 500 gramos de guanábana
- 3/4 de taza de azúcar
- 8 tazas de agua
- 1 taza de leche

### MODO DE PREPARACIÓN:

Pelar la guanábana y quitar la cáscara. A la pulpa se le añade azúcar y se va apretando para exprimirla y quitándole los huesos. Al obtener todo su líquido, agregar agua suficiente y un poco de leche (opcional).

## AGUA DE OBISPO (Michoacán / Guanajuato)

103

### INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de betabel pelado y rallado en crudo
- 8 tazas de agua
- 50 gramos de cacahuates ligeramente tostados
- 2 hojas de lechuga
- 1 manzana pelada y rallada (opcional)
- 1 plátano pelado y rebanado
- 1 naranja pelada y cortada en rodajas
- Azúcar al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN:

Poner el betabel con agua y dejar reposar por 15 minutos. Añadir los ingredientes restantes y servir.

## AGUA DE CIRUELA AMARILLA (Sinaloa)

104

### INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de ciruela amarilla seca
- 8 tazas de agua
- 1 1/2 tazas de azúcar, o al gusto
- Hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Poner a hervir las ciruelas en el agua y dejarlas hasta que den un hervor para que se suavicen.

Ecurrir, deshuesar y licuar con los demás ingredientes, excepto el hielo. Añadir este hasta el final.



## AGUA DE CEBADA

### INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de cebada en polvo
- 1/2 taza de leche evaporada
- 2 tazas de azúcar, o al gusto
- 1 cucharadita de vainilla
- 8 tazas de agua
- Hielo

105

### MODO DE PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes y añadir el hielo y listo!

## AGUA DE SEMILLAS DE MELÓN

### INGREDIENTES:

- 8 tazas de agua
- 1 taza de semillas de melón
- 1 cucharadita de vainilla
- Azúcar al gusto
- Hielo al gusto

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue las semillas del melón con dos tazas de agua y cuele el licuado; agregue dos tazas más de agua a esta mezcla y vuélvala a licuar.

Repita esta operación hasta que las semillas queden limpias de pulpa, agregue el resto del agua, el azúcar y la vainilla.

## AGUA DE MELÓN

### INGREDIENTES:

- 1/2 melón
- 8 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar, o al gusto
- Hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Dejar orear las semillas de melón para que se sequen ligeramente.

Licuar el resto de los ingredientes.

Colar la mezcla y servir con hielo y las semillas.

## AGUA DE MELON Y APIO

### INGREDIENTES:

- Semillas de un melón
- 1 limón lavado partido sin semillas
- 2 ramas de apio
- ½ taza de azúcar
- 4 tazas de agua

### MODO DE PREPARACIÓN:

Moler en la licuadora todos los ingredientes, colar y servir con hielo picado.

## AGUA FRESCA DE FRUTAS

### INGREDIENTES:

- 1 durazno
- 1 guayaba
- 6 fresas
- 3 tazas de agua
- 3 cucharadas de azúcar

107

### MODO DE PREPARACIÓN:

Lave perfectamente las frutas; desinfecte las fresas, retire la semilla y la cáscara del durazno.

Moler en la licuadora las frutas con el agua y el azúcar, colar y servir en una jarra.

Se puede agregar trocitos de las mismas frutas al agua ya preparada.

## AGUA FRESCA VERDE

### INGREDIENTES:

- 6 tazas de agua
- 1 limón
- 1 rama de apio
- Ramas de alfalfa
- ½ taza de azúcar

### MODO DE PREPARACIÓN:

Poner en la licuadora el agua con el limón partido a la mitad y sin semillas, el apio, la alfalfa y el azúcar, licuar, colar y servir.

Nota: Si no quiere que el limón se amargue quítale toda la piel blanca que es lo que hace en las bebidas que al cabo de un rato se amarguen.

## JUGO DE PIÑA Y ALFALFA

### INGREDIENTES:

- 1 rebanada de piña picada
- 1 manojito de alfalfa lavada y escurrida
- 1 cucharada de miel de abeja
- 1 taza de agua

### MODO DE PREPARACIÓN:

Muela en la licuadora la piña, la alfalfa, el agua y la miel.

Cuele y sirva.

## AGUA FRESCA DE APIO CON NARANJA

### INGREDIENTES:

- 2 tallos de apio
- 2 tazas de jugo de naranja

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue el apio con el jugo de naranja.

Cuele, añada dos tazas de agua y hielo al gusto. Sirve bien fría.

## AGUA DE AVENA

### INGREDIENTES:

- Hielo al gusto
- Leche al gusto
- Azúcar al gusto
- 6 tazas de agua fresca
- 1 tazas de avena molida
- 2 clavos de olor
- 2 rajas de canela

### MODO DE PREPARACIÓN:

En una olla mediana coloque la avena, el agua, la canela y los clavos. Ponga al fuego y, a temperatura media revolviendo todo el tiempo, hasta hervir.

Baje el fuego y cocina 3 minutos más sin dejar de revolver. Adicione azúcar al gusto, asegúrese que se disolvió muy bien.

Retire y deje enfriar. Al momento de servir agregue la leche fresca y bastante hielo.

## AGUA DE BETABEL

### INGREDIENTES:

- Jugo de piña: 20 grs.
- Betabel: 5 grs.
- Azúcar: 15 grs.
- Agua: 240 mls.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Coloque en la licuadora el betabel crudo con cáscara y cortado en trozos regulares.

Agregue un poco de jugo de piña, tape y licue, agregue el azúcar y el resto del jugo de piña.

Licué bien.

## AGUA DE ALFALFA

### INGREDIENTES:

- Alfalfa: 10 grs.
- Limón: 2 grs.
- Azúcar: 15 grs.
- Piña: 5 grs.
- Agua: 240 mls.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Hierva el agua y póngala a enfriar. Lave la alfalfa y lícuélas con los limones partidos en rebanadas con toda la cáscara, la piña en trocitos y el azúcar. Cuele y sirva.

111

## AGUA DE CÍTRICOS CON HIERBABUENA

### INGREDIENTES:

- 1/3 de taza de hojas de hierbabuena limpias y picadas
- El jugo de 2 limones
- 1/3 de cáscara de limón finamente rallada
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 120 g de azúcar
- 2 1/2 litros de agua

### MODO DE PREPARACIÓN:

En una taza de agua ponga a hervir la hierbabuena para hacer un té. Disuelva muy bien el azúcar en el agua restante. Añada el té de hierbabuena previamente colado. Agregue el jugo de naranja y el de limón, junto con la ralladura. Mezcle perfectamente los ingredientes y sirva con hielo.

## AGUA DE CHICHA

### INGREDIENTES:

- 1/2 piña chica (875 g)
- 6 limones medianos (el jugo) (300 g)
- 180 g de azúcar
- 1/4 de cucharadita de clavo molido
- Canela y pimienta molida al gusto
- 2 1/2 litros de agua
- Decoración opcional: lima

112

### MODO DE PREPARACIÓN:

Pele la piña, lícuela con un poco de agua y cuélela. Disuelva el azúcar en el agua restante. Añada la piña licuada al agua endulzada, el jugo de limón y las especias. Mezcle bien y tape. Deje reposar de una a tres horas. Sirva con hielo.

## PONCHE DECEMBRINO

### INGREDIENTES:

- 125 g de Jamaica
- 75 g de tamarindo sin cáscara
- 125 g de pasitas
- 250 g de ciruelas pasas
- 250 g de tejocotes partidos por la mitad y sin semillas
- 1/2 Kg. de guayabas partidas en cuarterones
- 2 trozos de caña sin cáscara y partidas en pedazos
- 3 manzanas partidas en cubos grandes
- Piloncillo o azúcar al gusto
- 1 raja de canela

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>



### MODO DE PREPARACIÓN:

Lave la Jamaica y los tamarindos y póngalos a hervir en 2 litros de agua.

Aparte ponga a cocer el resto de las frutas con el azúcar o piloncillo en 4 litros de agua.

Añada el agua de tamarindo y Jamaica colada, vuelva a calentar.

## PONCHE HAWAIANO

### INGREDIENTES:

- 2 tazas de néctar de mango (460 ml)
- 2 tazas de jugo de naranja (460 ml)
- 2 tazas de jugo de piña (460 ml)
- 1 1/2 litros de agua
- 1 rebanada de piña fresca (120 g) cortada en 12 triangulitos
- 6 cucharadas de azúcar (60 g)

### MODO DE PREPARACIÓN:

En una jarra grande vierta los jugos de fruta. Añada el agua y el azúcar y mezcle vigorosamente.

Sirva con hielo picado y adorne la orilla del vaso con un pedacito de piña fresca.

## AGUA DE PEPINO

### INGREDIENTES:

- 2 1/2 litros de agua
- 2 pepinos (400 g) sin cáscara
- 3 limones (135 g)
- 120 g de azúcar

114

### MODO DE PREPARACIÓN:

Endulce el agua con el azúcar en una jarra. Exprima el jugo de los limones sobre el agua.

Licue los pepinos con un poco del agua, cuele y vierta sobre la jarra. Mezcla, enfríe y sirva.

## AGUA REINA MARÍA

### INGREDIENTES:

- 2 manzanas medianas sin semillas y cortadas en trozos (290 g)
- 1 toronja rosada, sin cáscara, sin semillas y cortada en trozos (250 g)
- 100 g de azúcar (10 cucharadas)
- 2 1/2 litros de agua 12 ramitas de hierbabuena para decorar

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue los ingredientes con un poco de agua. Disuelva el azúcar en el agua restante.

Agregue el licuado al agua endulzada y mezcle perfectamente. Sirva la bebida fría y decórela con una ramita de hierbabuena.

## AGUA DE TUNA Y NARANJA

### INGREDIENTES:

- 8 tazas de agua hervida (2 litros)
- 10 cucharadas de azúcar (100 g)
- 5 tunas sin cáscara (375 g)
- El jugo de 3 naranjas (367g)

115

### MODO DE PREPARACIÓN:

Licue las tunas con el jugo de naranja.

Mezcle el licuado con el agua y el azúcar.

## MARCÉEME

### INGREDIENTES:

- 1 kilo de fresas.
- 1 piña.
- 1 kilo de manzanas.
- 2 limones.
- 4 cucharadas de leche de almendras.
- 4 cucharadas de miel.
- 12 cubitos.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se pelan la piña y los limones, y se trocean, retirando las pepitas. Se trocean las manzanas, desechando el corazón, y se limpian las fresas.

Se licuan todas las frutas, recogiendo el zumo en una jarra con los cubitos de hielo, se agregan los restantes ingredientes, removiendo bien, y se sirve muy frío. Para 8 vasos.

## TROPICAL

### INGREDIENTES:

- 750 grs. de piña.
- ½ limón.
- ½ kilo de melón.
- Azúcar.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se pelan la piña, el limón y el melón, retirando las membranas y pepitas, y se licua todo junto recogiendo el zumo en una jarra. Se añade azúcar al gusto, y se remueve bien para que se disuelva

## AGUA DE PERAS

### INGREDIENTES:

- 4 peras.
- ¼ kilo de uvas.
- ½ limón.
- 2 cucharadas de azúcar.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se trocean las peras, desechando el corazón y pepitas.

Se desgranar las uvas, se pela el limón y se licua todo junto, recogiendo el zumo en una jarra. Se añade azúcar al gusto, se remueve bien para que el azúcar se disuelva, y se mete en el refrigerador para que esté bien frío.

## PONCHE MIXTO

117

### INGREDIENTES:

- 6 peras.
- 3 manzanas.
- 4 zanahorias.
- 1 kilo de fresas.
- 2 litros de agua fría.
- 1 bote de leche de almendras.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se limpian y lavan las zanahorias y fresas. Se parten las peras y manzanas, desechando el corazón y semillas, y se trocean. Se pone un recipiente para recoger el zumo, y se licuan. Se vierte el zumo obtenido en un envase, agregando el agua fría, hielo y la leche de almendras. Se mezcla bien con una cuchara de madera y queda listo para servir.

## REFRESCOS DE ZANAHORIAS Y MIEL

### INGREDIENTES:

- 2 zanahorias.
- 1 naranja.
- 1 limón.
- 2 cucharadas de miel ó azúcar.

### MODO DE PREPARACIÓN:

Se limpian las zanahorias. Se pelan la naranja y el limón, se trocean y se retiran las pepitas. Se pone una jarra con cubitos de hielo para recoger el zumo y se licuan las frutas y verdura.

A continuación, se añade la miel y la gaseosa a la jarra. Se remueve con una cuchara de madera para diluir la miel y enfriar bien.

Se sirve en copas altas bien frías. Para 4 copas

118

## AGUA DE CHAYA

### INGREDIENTES:

- Hojas de chaya,
- Azúcar
- Agua
- 1 Limón
- Hielo

### MODO DE PREPARACIÓN:

Lave muy bien las hojas de chaya y licue con agua y azúcar su gusto. Sirva bien fría o con hielo. También al licuar le puede agregar el hielo para tener una bebida "frappé". A esta receta, le puede variar la fruta por pitahaya, zaramullo, naranja agria, mandarina, etc.

## PONCHE ROJO DE PIÑA

### INGREDIENTES:

- 1 lata (46 onzas)
- De jugo de piña sin azúcar
- 6 tazas de agua
- 1 paquete de mezcla en polvo sin azúcar para hacer bebida de piña

### MODO DE PREPARACIÓN:

Revuelva todos los ingredientes en una jarra. Servir sobre hielo.

## BATIDO DE NARANJA

### INGREDIENTES:

- 1/2 taza de jugo concentrado sin azúcar de naranja
- 1/2 taza de yogurt sin sabor o 1 banano
- 1/4 taza de leche

### MODO DE PREPARACIÓN:

Mezcle todos los ingredientes en una licuadora para hacer una deliciosa bebida. Salen 4 porciones pequeñas.

## CONOS Y CANASTILLAS PARA HELADOS

### RECETA # 1

120

#### INGREDIENTES PARA LOS CONOS (WAFLES-GALLETAS)

- 5 huevos
- 100 gr de Azúcar
- 3 cucharas de crema líquida
- 125 gr de Harina
- 1 cuchara de licor de cerezas (Kirsch)
- Una punta de cuchillo de polvos de hornear

#### PROCEDIMIENTO

Batir los huevos con el azúcar y la crema al "baño maría", poco a poco añadir el harina cernida y mezclada con los polvos de hornear y el licor. Usar una waflera precalentada para tostarlos. Salidos de la waflera, se solidifican



rápidamente, por ello, si se quieren fabricar conos para helados hay que hacerlo de inmediato, y hay que cuidar de no poner la masa muy espesa entre los moldes calientes del aparato.

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>



## RECETA # 2

### INGREDIENTES

- 15 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 2 claras (de huevos grandes)
- 100 g de azúcar en polvo
- 50 g de mantequilla
- 2 o 3 g de vainilla



121

### PROCEDIMIENTO

Calienta el horno y engrasa ligeramente unas bandejas con mantequilla fundida. Pon las claras en un cuenco, añade el azúcar y bátelas hasta que queden espumosas pero sin llegar al punto de nieve.

Funde 50 g de mantequilla, tamiza la harina, mezcla ambos ingredientes y únelos, poco a poco, a las claras. Añade también la vainilla. Extiende cucharadas de esta mezcla en forma rectangular sobre las bandejas del horno. Deben quedar bastante separadas. Hornéalas de dos en dos durante 7 u 8 minutos, hasta conseguir que queden tostadas.

Deja reposar las láminas durante 2 o 3 segundos. Sepáralas de la bandeja con un cuchillo afilado o una paleta bastante plana. Haz esta operación con cuidado para que no se rompan. Coloca las láminas invertidas sobre una superficie lisa y pon un lapicero en uno de los extremos. Enrolla el barquillo alrededor del lapicero para que quede en forma de cigarro y déjalo enfriar sobre una rejilla. Esta pasta sirve también para hacer tejas. En este caso, en lugar de enrollarla te bastará con darle la forma adecuada. Para ello, es suficiente con adaptarla al rodillo o a una botella. En poco tiempo las tendrás listas.

Violeta Suárez – Exclusivo para su venta por:

<http://perfil.mercadolibre.com.mx/Info.Especiales>

## RECETA # 3

## INGREDIENTES

- Azúcar 150 g
- Claras a temperatura ambiente, grande, sino agregue 1 más
- Manteca a temperatura ambiente, bien blanda 50 g
- Harina de trigo cernida 50 gramos
- Cáscara de naranja rallada 1 cda.
- Esencia de vainilla 1 cda.
- Manteca para untar la placa
- Harina de trigo para espolvorear la placa

122

## PROCEDIMIENTO

Encienda el horno, a temperatura máxima, para precalentarlo y el bol bata a punto nieve la clara con el azúcar. Añada la manteca y continúe batiendo hasta tener una crema homogénea.

Entonces, incorpore con movimientos envolventes, de abajo hacia arriba, la harina, la ralladura y la esencia. Mezcle muy bien, enharine y enmante que la placa.

Distribuya en la placa, tiene que tener poco espesor, no más de 2 mn, y lleve a hornear hasta que esté ligeramente dorado, unos 5 a 7 min.

Retire, corte en rectángulos, si va a hacer cubanitos de unos 10 cm. por 8 cm. y si desea hacer cucuruchos corte cuadrados de unos 15 cm.

En el caso de los cucuruchos corte 2 triángulos en sentido transversal.

Levante con la espátula de metal y dóblelos en forma de cono. Para los cubanitos arrolle comenzando por el lado más corto.

## CLIENTES DESERTORES ¡FIDELICELOS!

123

Me han dicho algunas veces: “mis clientes son unos desagradecidos, a muchos les dimos todo y ahora los veo pasar por la puerta de mi negocio con empaques de productos comprados a mi competidor”.

Hace pocos días fui a la heladería de un cliente que estoy asesorando, es una heladería hermosa, muy bien ubicada, de productos de muy alta calidad y una dotación de dependientes jóvenes, bien uniformados; cuando el dueño de la empresa me vio llegar a su negocio, me dijo “mientras termino algo en la fabrica, tómate un refresco, enseguida estoy contigo y empezamos a trabajar con el tema pendiente”.

Es un negocio con muy buena afluencia de público, mientras lo esperaba vi entrar y salir clientes de todas las edades: padres con niños, una señora con su mamá muy mayor, dos parejas jóvenes, adolescentes solos y en grupos, todos fueron atendidos sin que ningún empleado dijese al menos “muchas gracias”

Cuando a un cliente la empleada le entrego un conito, estaba tan mal armado que el helado se le cayó en el mostrador, el cliente la miró a los ojos de tal manera que no tuvo necesidad de decir nada, la dependiente armo uno nuevo y advertí que en su vocabulario la palabra “disculpe” no existía.

Mientras miraba atentamente pude comprobar que la rutina del personal era más o menos esta: ellos decían cosas como: “¿qué sabor quieres?”; “no, mas de dos sabores por conito no puedo darte”; “no tengo monedas, te las debo”; “¿chocolate con almendra? Hace rato que dejamos de tenerlo, mira en la lista y ya no se encuentra, ¿qué otro sabor quieres?”.

Mientras esto ocurría me puse a pensar como puede ser que traten así a los clientes, yo en lugar de ellos no vuelvo más aunque en esa heladería vendan el mejor helado del mundo.

Cómo puede ser, pensé, que empleados que fueron contratados para servir y atender, destraten a sus clientes de esa manera. ¿Será que confunden la palabra “servir” por “ser – vil”?, ¿Por qué habrán elegido ese trabajo?, me preguntaba.

Y así dure 30 minutos asistí a un espectáculo terrible, al principio llegue a pensar que todo estaba preparado para impresionarme negativamente a mí, pero no, después, hablé con el dueño de la heladería y me dijo: Sabes lo que sucede es que a esta hora mis “chalanés” (por los dependientes) está cansados de atender y además hay cada cliente que “no lo puedes creer”.

Le dije sabes que pasa, el “clientes” no es algo para que “los chalanés” manejen, no importa la edad que tengan, pero si es importante que lo atienda alguien que sepa que “el cliente es la única razón” de la existencia de cualquier negocio o empresa.

Si tu los llamas “chalanés” allí tienes un problema, quienes atiendan a tus clientes “el patrimonio más importante que tienes” tienen que ser profesionales de la atención, no importa la edad que tengan, de ellos depende que el cliente vuelva, tienes que vender el mejor helado, como el que practicas, pero con una atención sobresaliente, hoy los productos son similares o parecidos, en casi todos los giros, solo nos podemos diferenciar por la atención; el servicio, es lo que da valor agregado a tu heladería.

Le pregunte “¿Cuántas heladerías hay por tu zona de influencia?”, -no se exactamente, me dijo, estoy tan ocupado que nunca las conté, pero

esta la de Pedro por la peatonal y la de Juan sobre la plaza principal, después hay varias, más chicas, que ni las tengo en cuenta-.

Pregunté: “¿Cuánto hace que no visitas el local de las heladerías competidoras?”, -yo nos los visité nunca, ni los hice visitar, es más si me entero que un empleado mío pisa un local de ellos, lo despido-.

126

Le dije “mira el análisis de la competencia es imprescindible, hay que analizarla para no imitarla, si no para mejorar lo mejor que hace cada competidor. Observa como atienden a los clientes van a cada uno de ellos, como funciona la cafetería, como se venden los postres, eso tienes que hacerlo, si no quieres hacerlo tu, encarga a un empleado u otra persona que lo haga, tu tienes que ser el mejor –para tu público objetivo-, el que tienes como cliente o el que quieres conquistar”.

El dueño del local me dijo: “sabes, yo en tantos años de trabajo me canse de adra todo de mí, nunca he recibido una satisfacción de ningún cliente, hay gente que durante años atendimos a más de tres generaciones y ahora los ves pasar con paquetes de otra heladería, a mí me causa mucha indignación, les entregue helados durante las fiestas a ultima hora cuando ya cerraba el negocio, le reservamos pedidos especiales, a veces contrate un taxi para entregarle en su casa, nunca fuero capaces de agradecernos nada.”

Le dije: “El cliente era tuyo, le satisfacías una necesidad, el te compraba porque el producto y el servicio que obtenía era adecuado, nunca puedes esperar que un cliente te reconozca lo que hiciste porque él pagó para recibirlo”.

127

“Ponte un momento en el lugar del cliente, hace años que le compras, sigues yendo porque el producto es excelente, se lo recomendaste a tus amigos, en cada oportunidad que se festejó en tu casa, el logo, la marca y los productos de la heladería estuvieron siempre en tu mesa, cuando alguien decía que buenos están estos helados, ¿Dónde lo compraste?, ellos recibían siempre la misma respuesta –yo a esa heladería no la cambio por ninguna otra-, pero ocurre que un día un amigo tuyo te invita a tomar un café a la otra heladería, la que casi no conocías, piden el café, lo sirven acompañado con un helado deliciosa, impresionante, la mesara con una actitud superior te atendió, te agradeció y te invito a que regreses.

Por favor dime “¿a que heladería vas a ir cuando quieras comprar helado o tomar un café?”.

“Si es así, aunque te duela, como dijo el autor de Paradigmas “el éxito del pasado no te asegura nada”, todos los días tienes que trabajar para lograr la mejora continua y pensar que el cliente hoy tiene

vivencias que antes no tenía, el quiere se atendido, agasajado, sin necesidad de que tus empleados se sientan sirvientes de nadie”.

“La competencia es feroz y además, las necesidades de los clientes se van sofisticando día a día, cada vez quieren más y mientras otra heladería se lo brinde la tuya corre peligro, no esperes que los clientes te agradezcan por lo que hiciste, ellos seguirán viniendo, precisamente por lo que hacías, esa era la causa, ahora tienes que actualizarte, darle mejor servicio, hacer que tus empleados atiendan a los clientes como si fuesen sus propios invitados, si no lo haces así, no tendrás que contar los clientes que no vienen más, sino, los nuevos que se están incorporando todos los días”.

Tus empleados también deben comprender que al cliente no le hacemos ningún favor, el no hace el favor en venir a nuestro negocio, tomemos conciencia, desde ahora y en el futuro, “lo único que faltará serán clientes”, entonces retenlos, fidelízalos mimándolos y consigue nuevos clientes todos los días, porque solo eso te asegurará el éxito de tu negocio.”

Sergio Mantello  
Director Mundo Helado.