

Recetario

HELADOS Y PALETAS

@encoalimentos



¿Qué son los concentrados?

Detrás de todo delicioso y fresco helado, existe ese distintivo sabor que despierta nuestros sentidos y nos transporta a un mundo lleno de recuerdos. ¡Eso lo conseguimos con nuestra gama de Concentrados, productos especialmente formulados para darle sabor y color a tus helados, paletas, gelatinas, aguas frescas y más!

Contamos con 22 sabores diferentes fabricados con ingredientes de la más alta calidad, con el único objetivo de ofrecer un sabor inigualable a nuestros clientes. ¡Nuestra línea de saborizantes artificiales ofrece una opción para todos los paladares, te invitamos a probarlos y preparar estas increíbles recetas con nuestro recetario!

Recomendaciones de uso

Nuestros concentrados son ideales para saborizar paletas, bolis, helados, nieves, raspados, aguas frescas, gelatinas, etc. Tienen una vida útil de 2 años, no olvides agitarlos antes de usar.

Dosis sugeridas:

Base agua: 4-5ml/litro

Base leche: 7-8ml/litro

Consejos:

- Se recomienda agregar los concentrados a sus recetas con una jeringa de 5ml sin aguja para mayor limpieza y exactitud.
- Dependiendo del sabor les recomendamos aplicarlos en una base leche o en base agua (**ver tabla**).
- Algunos concentrados también requieren de Acido Cítrico para realzar y mejorar su perfil de sabor (**ver tabla**).

A = Ácido Cítrico

CONCENTRADO	BASE DE AGUA	BASE DE LECHE
Chamoy 2144	✓+A	
Coco 1429	✓	✓
Chocolate 3090		✓
Fresa 1470	✓+A	✓
Fresa Natural 2901	✓+A	✓
Nuez Maple 1749	✓	✓
Limón 1448	✓+A	
Melón 1226	✓	✓
Mango 1438	✓+A	✓
Mango Natural 3174	✓+A	✓
Tutti Frutti 1825	✓	
Tamarindo 1695	✓+A	
Pepino 1923	✓+A	
Piña 1453	✓+A	
Piña Colada 1877	✓	✓
Plátano 1838	✓	✓
Rompopo 1765	✓	✓
Sandía 2157	✓	
Uva 1457	✓+A	
Vainilla 1304	✓	✓
Vainilla Ice Cream 1160	✓	✓
Vainilla S/Color 1717	✓	✓

Receta Base de Agua

Esta receta rinde 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas. También se puede utilizar esta base en máquina para nieves.

Ingredientes:

- **800 ml** de agua
- **2/3 taza (150g)** de azúcar refinada
- **1/2 taza (2g)** de CMC (mejora la textura)
- **1/4 tsp** ácido cítrico (solo en los sabores donde se recomienda, **ver tabla**)
- **4-5ml** de concentrado ENCO de tu preferencia

Preparación: Mezclar todos los ingredientes en la licuadora.

Receta Base de Leche

Esta receta rinde 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas. También se puede utilizar esta base en máquina para helados.

Ingredientes:

- **800 ml** de leche entera fluida
- **1/2 lata (193g)** de leche condensada
- **1/3 taza** de leche en polvo
- **1/2 tsp (2g)** de CMC (mejora la textura)
- **7-8ml** de concentrado ENCO de tu preferencia

Preparación: Mezclar todos los ingredientes en la licuadora.

¡22 RICOS SABORES!



CHAMOY
2144



CHOCOLATE
3090



COCO
1429



FRESA
1470



FRESA NATURAL
2901



MANGO
1438



MELÓN
1226



MANGO NATURAL
3174



NUEZ MAPLE
1749



PEPINO
1923



LIMÓN VERDE
1448



PIÑA
1453



PIÑA COLADA
1877



PLÁTANO
1838



ROMPOPE
1765



SANDÍA
2157



TAMARINDO
1695



TUTTI FRUTTI
1825



UVA
1457



VAINILLA
1304



VAINILLA
1717



VAINILLA ICE CREAM
1160

Paleta de Sandía

Esta receta rinde para 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas



Ingredientes

- 850ml de Agua
- 2/3 taza (150g) de Azúcar Refinada
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 1/4 tsp de Ácido Cítrico
- 4-5ml de Concentrado de Sandía Enco
- 0.5ml de Concentrado de Limón Enco
- Leche o crema de coco

Preparación

1. Preparar la **BASE AGUA**, agrega en la licuadora el agua, azúcar, ácido cítrico, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Separa en dos recipientes: **900 ml y 100 ml de base.**
3. Agrega **4ml** de concentrado **sandía a 900ml de base.**
4. Agrega **0.5ml** de concentrado **limón a 100ml de base.**
5. Vacía tu **mezcla de sandía** en los moldes de paletas y deja en el refrigerador hasta que se congele.
6. Una vez congelado, agrega **leche de coco y deja congelar.**
7. Por último, agrega tu mezcla de **limón**, deja congelar, desmolda y **listo.**

Paleta de Fresas con crema

Esta receta rinde para 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas



Ingredientes

- 800 ml de leche entera fluida
- 1/2 lata (193g) de leche condensada
- 1/3 taza de leche en polvo
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 8ml de Concentrado Fresa Natural Enco
- Trozos de Fresa

Preparación

1. Preparar la **BASE LECHE**, agrega en la licuadora la leche entera, leche condensada, leche en polvo, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Agrega **8ml** de Concentrado **Fresa natural** y los trocitos de fruta y mezcla manualmente.
3. Agrega la mezcla al molde de paletas, deja congelar, desmolda
4. **¡Y listo!**

Paleta pepino con limón

Esta receta rinde para 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas



Ingredientes

- 850ml de Agua
- 2/3 taza (150g) de Azúcar Refinada
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 1/4 tsp de Ácido Cítrico
- 3ml de Concentrado de Limón Enco
- 3ml de Concentrado de Pepino Enco
- Rodajas de pepino

Preparación

1. Preparar la **BASE AGUA**, agrega en la licuadora el agua, azúcar, ácido cítrico, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Agrega **3ml de concentrado de limón y 3ml de concentrado de pepino y mezcla.**
3. Agrega rodajas de pepino natural, agrega la mezcla al molde, deja congelar y listo.

Paleta napolitana

Esta receta rinde para 1 litro, alcanza para 10 bolis o paletas



Ingredientes

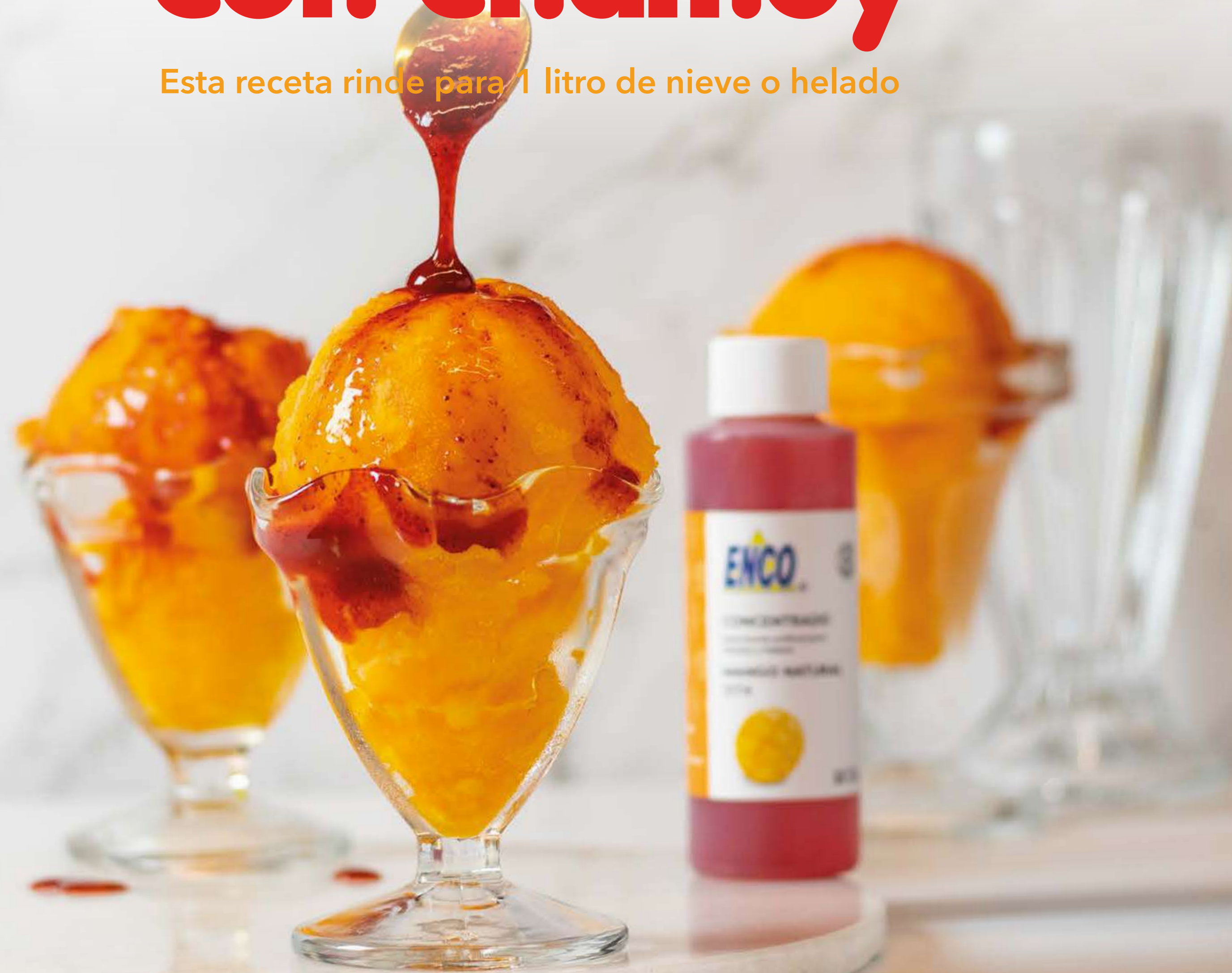
- 800 ml de leche entera fluida
- 1/2 lata (193g) de leche condensada
- 1/3 taza de leche en polvo
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 2ml de concentrado de Vanilla s/ Color
- 2ml de concentrado de Fresa Natural
- 2ml de concentrado de Chocolate

Preparación

1. Preparar la **BASE LECHE**, agrega en la licuadora la leche entera, leche condensada, leche en polvo, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Separa la mezcla en **3 partes iguales y agrega 2ml de Concentrado a Fresa, Vainilla y Chocolate a cada uno.**
3. Vacía la mezcla de fresa en los moldes de paleta y deja en el congelador, una vez firme, repite el procedimiento con la mezcla de vainilla y chocolate.
4. ¡Desmolda tu paleta napolitana y disfruta de sus 3 capas de sabor!

Nieve de mango con chamoy

Esta receta rinde para 1 litro de nieve o helado



Ingredientes

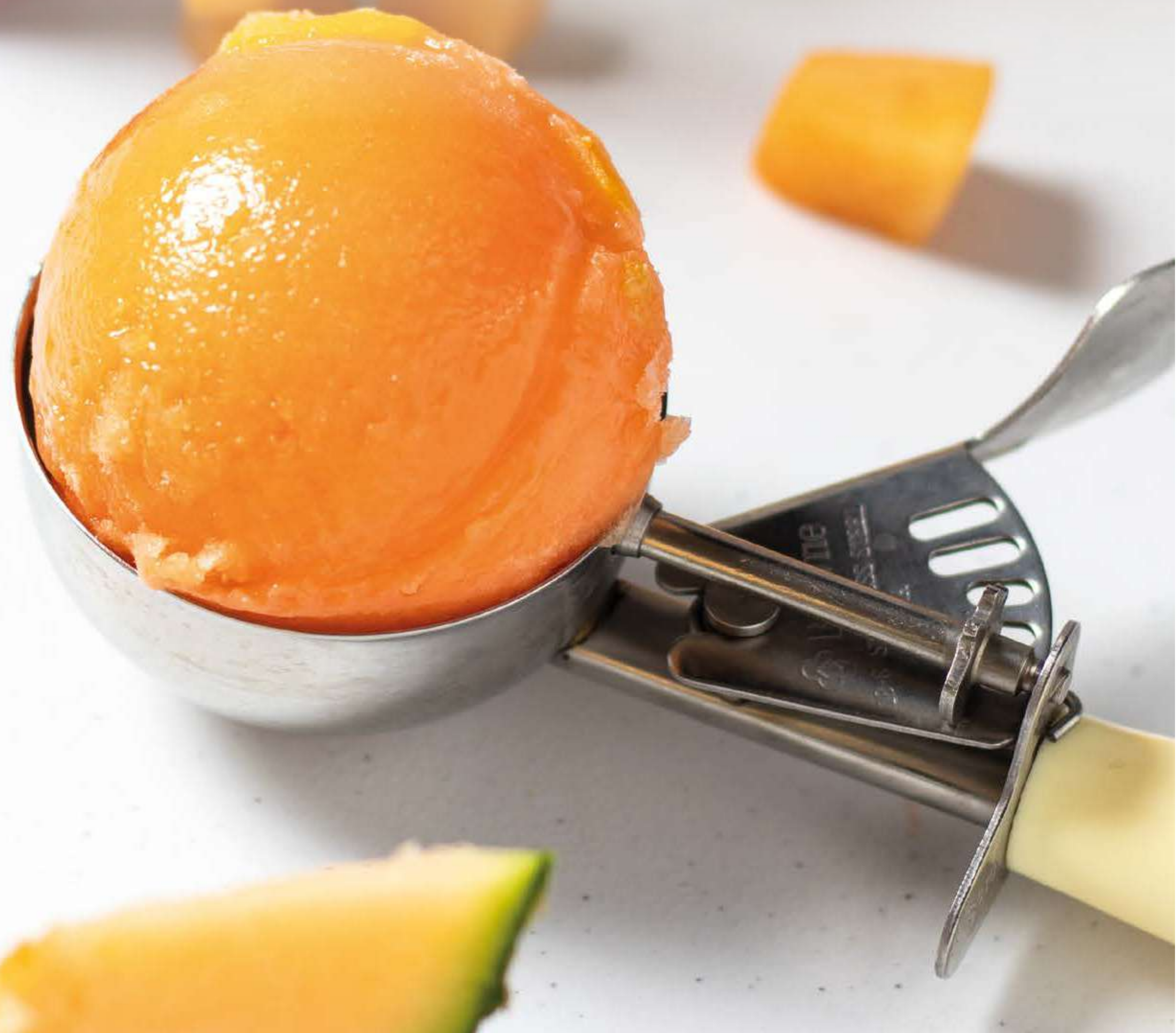
- 850ml de Agua
- 2/3 taza (150g) de Azúcar Refinada
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 1/4 tsp de Ácido cítrico
- 4-5ml de Concentrado de Mango Enco
- Pulpa o Salsa de Chamoy al gusto
- Trocitos de Mango al gusto

Preparación

- 1.** Preparar la **BASE AGUA**, agrega en la licuadora el agua, azúcar, ácido cítrico, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
- 2.** Agrega **5ml** de Concentrado de **Mango** y los trocitos de fruta natural y mezcla manualmente.
- 3.** Vacía tu mezcla en una maquina de nieve o helados.
- 4.** Una vez lista tu nieve, agrega la pulpa o salsa de chamoy, **¡y listo!**

Nieve de melón

Esta receta rinde para 1 litro de nieve o helado



Ingredientes

- 850ml de Agua
- 2/3 taza (150g) de Azúcar Refinada
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 4-5ml de Concentrado de Melón

Preparación

1. Preparar la **BASE AGUA**, agrega en la licuadora el agua, azúcar, ácido cítrico, CMC y licuar hasta integrar por completo. (En este punto tu base está completa, solo falta agregar el concentrado).
2. Agrega **5ml** de Concentrado de **Melón** y mezcla.
3. Vacía tu mezcla en una máquina de nieve o helados.
4. ¡Y listo!

Helado de nuez

Esta receta rinde para 1 litro de nieve o helado



Ingredientes

- 800 ml de leche entera fluida
- 1/2 lata (193g) de leche condensada
- 1/3 taza de leche en polvo
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 8ml de concentrado de Nuez Maple Enco
- Nuez pecana entera o en trozos
- Cajeta

Preparación

1. Preparar la **BASE LECHE**, agrega en la licuadora la leche entera, leche condensada, leche en polvo, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Agrega **8ml** de Concentrado **Nuez Maple** y mezcla
3. Agrega cajeta en el fondo de vasos de plástico pequeños y vacía la mezcla de helado.
4. Coloca un palito y decora con nuez al gusto en la parte superior deja congelar y listo.

Nieve de vainilla

Esta receta rinde para 1 litro de nieve o helado



Ingredientes

- 800 ml de leche entera fluida
- 1/2 lata (193g) de leche condensada
- 1/3 taza de leche en polvo
- 1/2 tsp de goma CMC (mejorador de textura)
- 8ml de concentrado de Vanilla Ice Cream

Preparación

1. Preparar la **BASE LECHE**, agrega en la licuadora la leche entera, leche condensada, leche en polvo, CMC y licuar hasta integrar por completo. *(En este punto tu base esta completa, solo falta agregar el concentrado).*
2. Agrega **8ml** de Concentrado de **Vainilla Ice Cream** y mezcla
3. Vacía tu mezcla en una maquina de nieve o helados.
4. **¡Y listo!**



ALIMENTOS

ALIMENTOS ENCO, S.A DE C.V.
PARQUE INDUSTRIAL BOSQUES DEL SUR, AV. DEL ALTILLO 220-19,
COL. VILLA DE SAN MIGUEL, GUADALUPE N.L, C.P. 67110, MÉXICO

¡CONTÁCTANOS!

ventas@encoalimentos.com

www.encoalimentos.com

(+52) 81 8355 8648