

Empieza por leer la guía de inicio rápido y las instrucciones.





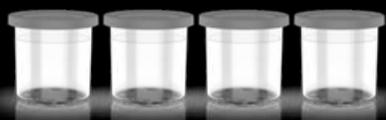
¡Bienvenido/a!

Esta guía te ayudará a probar múltiples recetas con tu heladera Ninja® Creami®.

Pero antes de ponerte manos a la obra, lo mejor es que aprendas a usar el producto. Si no lo tienes claro, lee la guía de inicio rápido.

Cuando sepas cómo funciona el producto, sigue leyendo para aprender a preparar las mejores delicias heladas.

¿Necesitas más tarrinas? Compra online en ninjakitchen.es



Índice

La ciencia	2
Programas preestablecidos	2
Consejos y buenas prácticas	3
Helado	3
Helado Light	4
Gelato	4
Extras	6
Batido sin congelar para consumir en el mismo día	6
Sorbete	11
Recipiente de batido	12
Tabla de inspiración sin preparación	16
	22
	26
	31
	32



HELADO DE VAINILLA LIGHT

6

11



GELATO DE VAINILLA

12

22



RECIPIENTE DE BATIDO TROPICAL

26

31



Cooking Circle.com

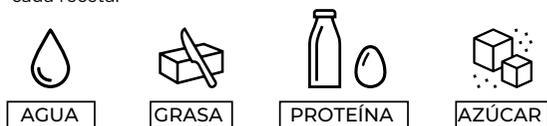


ESCANEA PARA VER MÁS RECETAS

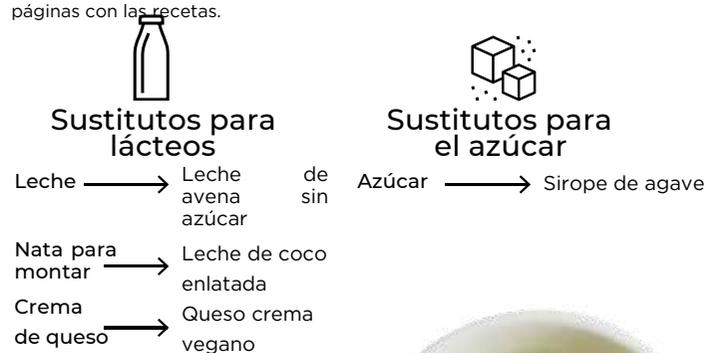
La ciencia que se oculta detrás de las recetas

Te invitamos a preparar postres de principio a fin y, para ello, hay que empezar por la base. El equilibrio entre la cantidad de agua, grasa, proteína y azúcar para hacer la base es muy importante.

Nuestros chefs han elaborado estas recetas con mucho mimo en la cocina de pruebas de Ninja® para garantizar el uso de las cantidades adecuadas en cada receta.



Para obtener los mejores resultados, sigue las instrucciones y las medidas sugeridas para todos los ingredientes. Sustituye los ingredientes solo si se recomienda. Encontrarás algunos sustitutos generales a continuación, así como en los recuadros con consejos en las páginas con las recetas.



NOTA: asegúrate de utilizar sustitutos sin azúcar y de batir la leche de coco sola como primer paso.

Descubre los programas

Dependiendo del programa que elijas para preparar tu próxima delicia, la heladera Ninja® Creami® girará con velocidades concretas durante un tiempo determinado para garantizar un resultado perfectamente suave y cremoso.



 ICE CREAM (HELADO)	 LIGHT ICE CREAM (HELADO LIGHT)	 GELATO
Diseñado para preparar recetas exquisitas al estilo tradicional. Ideal para hacer helados cremosos, espesos y deliciosos con recetas con o sin lactosa. Recetas a partir de la página 6	Diseñado para consumidores que buscan recetas saludables para preparar helados bajos en azúcar o grasas, o con ingredientes que sustituyan al azúcar. Opta por esta opción al preparar recetas cetogénicas o paleo. Recetas a partir de la página 11	Diseñado para preparar bases de crema para helados al estilo italiano. Selecciona GELATO cuando se indique para preparar postres deliciosos y exquisitos. Recetas a partir de la página 12
 SORBET (SORBETE)	 SMOOTHIE BOWL (RECIPIENTE DE BATIDO)	 MILKSHAKE (BATIDO)
Diseñado para transformar recetas a base de frutas, con alto contenido de agua y azúcar, en cremosas delicias. Recetas a partir de la página 26	Diseñado para preparar recetas hechas con frutas o verduras que se congelan junto con zumos y productos lácteos o alternativas sin lactosa. El resultado son recipientes de batidos espesos para comer con cuchara. Recetas a partir de la página 31	Diseñado para preparar batidos rápidos y espesos. Basta con que combines tu helado favorito (comprado o casero) con leche y selecciones el programa MILKSHAKE. Usa helado comprado para disfrutarlo al instante sin necesidad de congelarlo durante 24 horas. Recetas a partir de la página 22



Tras usar uno de los programas predeterminados, puedes darle a RE-SPIN para lograr una textura suave, si no vas a añadir EXTRAS. Esto suele ser necesario cuando la base está muy fría y la textura es más gruesa que cremosa.



¿Quieres añadir un toque crujiente?
Consulta las páginas 16-21 para ver cómo se usan los EXTRAS.



Consejos para congelar las bases



Mejor en congeladores verticales

Recomendamos evitar el uso de congeladores horizontales, ya que estos tienden a coger temperaturas muy elevadas.



Ajusta la temperatura del congelador

Esta unidad está diseñada para procesar bases que están entre -12°C y -25°C .

(Si la temperatura de tu congelador se encuentra en esta franja, la base debería alcanzar la temperatura adecuada).



Coloca la tarrina sobre una superficie nivelada

Para evitar daños en la unidad, NO proceses una tarrina si los ingredientes se han quedado congelados en posición inclinada o si se ha extraído contenido de la tarrina y se ha vuelto a congelar con una superficie irregular.*



Congela durante 24 horas

Aunque la tarrina esté congelada, tiene que alcanzar una temperatura aún más elevada antes de poder procesarla. Este es el mínimo de tiempo de congelación, no hay máximo.

* Si la tarrina se ha congelado de manera irregular: derrite, bate y vuelve a congelar los ingredientes con una superficie lisa.

Consejos para obtener los mejores resultados

Los ingredientes precongelados son más dulces.

¿Te preocupa que la base sea demasiado dulce? No pasa nada, no resultará tan dulce después de congelarlo y batirlo como helado, gelato o sorbete.

Uso de fruta: Al preparar un helado con sabor a fruta, bate o machaca la fruta para que la base adquiera todo el sabor antes de congelarla. (Ejemplo en la página 12.)
Congelar en menos tiempo

Prepara un baño con hielo.

Algunas recetas requieren que los ingredientes estén cocinados antes de congelar la base. Para evitar que recalienten el congelador, recomendamos usar un baño con hielo para enfriar rápidamente la base. Para preparar un baño con hielo, llena un recipiente con agua y hielo. A continuación, introduce la tarrina en el agua helada. Cuando la base esté a menos de 4°C , puedes meter la tarrina en el congelador.

¿Qué hago con los restos?

¿No te has terminado una tarrina? Alisa la superficie de la mezcla con una cuchara o una espátula antes de congelarla. Si el postre está duro después de volver a congelarlo, vuelve a procesarlo en el programa que usaste para prepararlo inicialmente. Si está blando, mete la cuchara y a disfrutar.

NOTA: si el postre contiene EXTRAS, procesarlo otra vez hará que se pulvericen los EXTRAS y que adquiera un nuevo sabor.

Recomendamos que consumas el postre que has preparado en dos semanas. Al cabo de dos semanas, podrás seguir disfrutándolo, pero el sabor y la textura puede que hayan perdido calidad con respecto a cuando lo preparaste.

¿No quieres esperar 24 horas?

Prueba a multiplicar las recetas para hacer tandas más grandes y congelar más de una tarrina a la vez. Así tendrás bases listas y congeladas para cuando quieras procesarlas.



Elige tu sabor

Helado fácil sin cocinar

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS | TIEMPO DE CONGELACIÓN: 24 HORAS | RACIONES: 4 PERSONAS | CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

18 g crema de queso a temperatura ambiente
55 g azúcar glas
Extracto de potenciador de sabor,
1 cucharadita del sabor que se elija
O 2 cucharadas de cacao en polvo
150 ml nata para montar
230 ml leche entera
30 g ingredientes adicionales que se elijan
(opcional)

UTENSILIOS NECESARIOS



Varillas de batir
Recipiente grande
Espátula de silicona

POTENCIADORES DE SABOR



INSTRUCCIONES



En un recipiente, calienta la crema de queso en el microondas durante 10 segundos.

Añade el azúcar y el potenciador de sabor que hayas elegido, y después mézclalo todo con una varilla de batir o una espátula de silicona hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa.



Incorpora poco a poco la nata y la leche hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.



Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.

Asegúrate de colocar la tarrina en una superficie nivelada y de que la mezcla esté lisa.



Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa.

Para preparar y dejar la mezcla lista para procesar, consulta los pasos 1-5 de la guía de inicio rápido.



Cuando el recipiente esté en su sitio, asegúrate de que la unidad esté encendida.

Selecciona ICE CREAM y empezará a procesar. Cuando termine, los cuatro segmentos de la barra de progreso parpadearán y luego se apagarán.



Retirar el recipiente de la unidad y la tarrina del recipiente. (Consulta los pasos 7 y 8 en la guía de inicio rápido).

Si la base es quebradiza y no vas a añadir ningún ingrediente adicional, vuelve a montar la y a meterla en la unidad antes de darle a RE-SPIN.

Si vas a añadir ingredientes adicionales, consulta el siguiente paso. Si no, ya puedes disfrutar de tu helado.



Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina. Añade el ingrediente adicional que hayas elegido a toda la mezcla* y, a continuación, vuelve a montar la y a procesarla con el programa EXTRAS.

* No pasa nada si el nivel supera la línea MAX FILL.



Cuando se termine de procesar, añade ingredientes adicionales o sírvelo en el momento.



Consulta las páginas 16-21 para ver más ideas.

Helado fácil de chocolate

PREPARACIÓN: 5-10 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:

2 SEMANAS



INGREDIENTES

18 g crema de queso a temperatura ambiente

20 g cacao en polvo

55 g azúcar glas

1 cucharadita de extracto de vainilla

150 ml nata para montar

230 ml leche entera

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir

Espátula de silicona

CONSEJO

Si el cacao en polvo está grumoso, tamízalo para eliminar los grumos.

NOTA

Es normal que parte del chocolate se congele en la parte inferior de la tarrina.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande calienta la crema de queso durante 10 segundos. Añade el cacao en polvo, el azúcar y el extracto de vainilla. Con una varilla o una espátula de silicona, bate la mezcla durante unos 60 segundos hasta que adquiera una textura cremosa.
2. Incorpora poco a poco la nata y la leche hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona la función ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Helado fácil de fresa

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:

2 SEMANAS



INGREDIENTES

225 g fresas frescas, limpias y cortadas en cuartos

100 g azúcar blanca

1 cucharadita de melaza

1 cucharadita de zumo de limón

250 ml nata para montar

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande

Varilla para batir

CONSEJO

Recomendamos añadir pepitas de chocolate blanco como EXTRAS para que el helado quede aún más dulce.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, añade las fresas, el azúcar, la melaza y el zumo de limón. Con ayuda de un tenedor, aplasta las fresas. Deja que la mezcla repose 10 minutos, removiendo frecuentemente.
2. Añade la nata y mézclalo bien.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona la función ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Helado fácil de crema de frutos secos

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
RACIONES: 4 RACIONES
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:



2 SEMANAS

INGREDIENTES

150 g crema de frutos secos dulce que elijas (pistacho, avellana, almendra, avellana y chocolate, etc.)
100 ml nata para montar
250 ml leche entera
1 cucharadita de extracto de potenciador de sabor que elijas (pistacho, avellana, almendra, etc.), opcional
Pizca de sal

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande
Varilla para batir



INSTRUCCIONES

1. Coloca los ingredientes en un recipiente grande y mézclalos bien, hasta que la crema se haya disuelto y distribuido uniformemente.
2. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona la función ICE CREAM.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

CONSEJO

Añade 3 cucharadas de los frutos secos tostados y picados que prefieras como EXTRAS después de procesar.

Helado de vainilla Light sin lactosa

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
RACIONES: 4 RACIONES
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:



2 SEMANAS

INGREDIENTES

250 ml crema de avena
120 ml leche de avena
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 dátiles sin hueso
3 cucharadas de sirope de agave light

UTENSILIOS NECESARIOS



Batidora



INSTRUCCIONES

1. Coloca todos los ingredientes el recipiente de una batidora.
2. Bate los ingredientes en la velocidad máxima hasta que estén batidos del todo.
3. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
4. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
5. Selecciona LIGHT ICE CREAM.
6. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el helado de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.



Una receta ideal para añadir EXTRAS. Consulta las páginas 16-21 para ver ideas con EXTRAS.

Gelato de vaina de vainilla

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS
RACIONES: 4 RACIONES
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

4 yemas de huevo grandes
1 cucharada de melaza
55 g azúcar glas
250 ml nata para montar
90 ml leche entera
1 vaina de vainilla en rama entera, partida por la mitad y raspada, o 1 cucharadita de pasta de vainilla

UTENSILIOS NECESARIOS



Cazo pequeño
Varilla para batir
Espátula de silicona
Termómetro
Colado

CONSEJO

Si se prefiere, en lugar de la vaina o la pasta de vainilla, se puede usar extracto de vainilla.

CONSEJO

Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.



INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo, la melaza y el azúcar en un cuenco pequeño y bátelos hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
2. Añade la nata para montar, la leche y la vaina de vainilla a un cazo y remueve hasta que se mezclen los ingredientes.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego y viértela en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
5. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Gelato de chocolate intenso

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

4 yemas de huevo grandes
80 g azúcar glas
15 g cacao en polvo, tamizado
230 ml nata para montar
100 ml leche entera
50 g chocolate negro 74 %, picado en trozos pequeños

UTENSILIOS NECESARIOS



Cazo pequeño
Varilla para batir
Espátula de silicona
Termómetro
Colador

CONSEJO

La nata para montar puede ser más ligera.



Una receta ideal para añadir EXTRAS. Consulta las páginas 16-21 para ver ideas con EXTRAS.



INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo, el azúcar y el cacao en polvo en un cazo pequeño. Bate los ingredientes hasta que se mezclen bien.
2. Añade la nata y la leche, y remueve para hasta que se mezcle.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego, remueve el chocolate y vierte la mezcla en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
5. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Gelato de caramelo salado



PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
TIEMPO DE ELABORACIÓN: 10-15 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:
2 SEMANAS

UTENSILIOS NECESARIOS



INGREDIENTES

80 g azúcar blanca Cazo de tamaño mediano
230 ml nata para montar, calentada Recipiente pequeño
con leche en el microondas a 50 °C Varilla para batir
180 ml leche entera Espátula de silicona
½ cucharadita de copos de sal Termómetro
4 yemas de huevo de tamaño medio Colador
½ cucharilla de extracto de vainilla

INSTRUCCIONES

1. Coloca el azúcar en un cazo caliente a fuego medio, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que se funda, empiece a caramelizarse y adquirir un color cobrizo y echar un poco de humo (esto lleva unos 10 minutos).
Nota: Si el color es demasiado claro, el helado será dulce pero no tendrás mayor intensidad de sabor. Si es demasiado oscuro, sabrá a quemado.
2. Retira el cazo del fuego y e incorpora poco a poco la mitad de la nata, la leche y la sal batiendo con una varilla. **EL CARAMELO SE SOLIDIFICARÁ.** Vuelve a colocar el cazo a fuego bajo y remueve hasta que se disuelva el caramelo solidificado. Añade la leche y la nata restantes.
3. En un recipiente pequeño, bate ligeramente las yemas de los huevos y, a continuación, incorpora una pequeña cantidad de la mezcla de caramelo.

4. Incorpora las yemas en la mezcla del caramelo en el cazo y sube el fuego a fuego medio, sin dejar de remover con una varilla o espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
5. Retira la base del fuego, añade la vainilla y vierte la mezcla en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante al menos 24 horas.
6. Sacar la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
7. Selecciona la función GELATO.
8. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.

Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

CONSEJO Cuando el gelato esté listo, añade 2 cucharadas de caramelo salado como EXTRAS, para que adquiera un sabor aún más intenso.

CONSEJO Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.

Gelato de café



PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
TIEMPO DE ELABORACIÓN: 7-10 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

3 yemas de huevo grandes
80 g azúcar glas
200 ml nata para montar
170 ml leche entera
2 cucharaditas (2 sobres, 4 g aprox.) café instantáneo
Pizca de sal

UTENSILIOS NECESARIOS



Cazo pequeño
Varilla para batir
Espátula de silicona
Termómetro
Colador

CONSEJO Añade 3 cucharadas de pepitas de chocolate, trozos de merengue o praliné como EXTRAS después de procesar.

CONSEJO Es importante mantener la mezcla a una temperatura entre 74-79 °C. Los huevos tienen que llegar al menos a los 74 °C para que sea seguro ingerirlos, pero si se pasan de temperatura pueden llegar a cuajar. Además, cocer la mezcla en este rango de temperatura ayuda a que el azúcar se integre y la mezcla espese, lo cual produce una textura más suave.

INSTRUCCIONES

1. Coloca las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco pequeño y bátelos hasta que se mezclen bien y el azúcar se haya disuelto.
2. Añade la nata, la leche, el café instantáneo y la sal al cazo y remueve hasta que se mezcle todo.
3. Calienta el cazo a fuego medio, removiendo constantemente con una varilla o una espátula de silicona. Deja que se caliente hasta que alcance una temperatura de 74-79 °C con un termómetro de cocina.
4. Retira la base del fuego y viértela en una tarrina vacía pasándola por un colador. Mete la tarrina en un baño con hielo. Cuando se enfríe, ponle la tapa y métela en el congelador durante al menos 24 horas.
5. Sacar la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
6. Selecciona la función GELATO.
7. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el gelato de la tarrina y sírvelo en el momento.

Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

EXTRAS

Incorpora chocolate, frutos secos, caramelos, frutas u otros ingredientes para que los postres estén llenos de sabor.



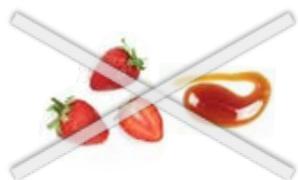
Los EXTRAS sólidos quedarán intactos.

Los EXTRAS como el chocolate, los caramelos y los frutos secos no se desharán durante el programa EXTRAS. Recomendamos usar pepitas de chocolate, caramelos pequeños ya picados.



Los EXTRAS blandos se desharán en pedazos.

Los EXTRAS como **las galletas** y la fruta **congelada** se picarán un poco con el programa EXTRAS. Recomendamos usar trozos más grandes de ingredientes blandos.



SOLO PARA HELADOS Y GELATOS

No se recomienda usar

fruta fresca, salsas y cremas como EXTRAS.

Añadir fruta fresca e ingredientes cremosos o salsas hará que el postre se ablande. Las cremas de cacao, avellanas y frutos secos no se suelen incorporar bien. Recomendamos usar fruta congelada o ingredientes adicionales de chocolate o caramelo sólidos en el programa EXTRAS, y añadir las salsas y cremas después, como coberturas a la hora de servir y disfrutar del postre.

Preparar postres increíbles con extractos y extras



1.

Haz una base

Empieza por hacer una base como se indica en esta guía y añade extras si lo deseas.

Para preparar aún más sabores, sustituye el extracto de vainilla por una cucharadita de extractos de frutas, hierbas o frutos secos.



2.

Congela

Coloca la tapa y mézclalo en el congelador durante 24 horas



3.

Procesa

Selecciona el programa adecuado para la base que has preparado

ICE CREAM
GELATO
HELADO LIGHT

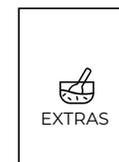


4.

Añade EXTRAS

Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina.

Añade los EXTRAS directamente en la tarrina.



5.

Procesa

Activa el programa EXTRAS.

¿No quieres esperar? Incorpora un poco de helado comprado en la tarrina y sáltate el paso 4.

Dale rienda suelta a tu creatividad con los EXTRAS

Te dejamos algunas ideas para que te pongas manos a la obra...



Pepitas de chocolate y menta

Base: Vainilla (no extracto de vainilla)
 Extracto: 1 cucharadita de extracto de menta (añadir colorante alimentario verde, opcional)
EXTRAS: 45 g pepitas de chocolate



Fresa

Base: fresa
 Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas de fresas congeladas o copos de fresas



Muerte por chocolate

Base: chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas pepitas de chocolate, 2 cucharadas de trozos de brownie



Masa de galletas con pepitas de chocolate

Base: vainilla
 Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g trozos de masa de galletas congelada + 1 cucharadas de pepitas de chocolate



Barritas de chocolate, galleta y malvaviscos (Rocky Road)

Base: chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 3 cucharadas de almendras troceadas, 2 cucharadas de pepitas de chocolate, 1 cucharada de malvaviscos



Galletas y nata

Base: vainilla
 Extracto: Vainilla, según la receta
EXTRAS: 3 galletas rellenas de chocolate, en trozos

Barritas de chocolate, frutos secos y caramelo

Base: vainilla
 Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g caramelos con cobertura de chocolate (troceados), 2 cucharada avellanas avellanas (troceadas)

Barquillo

Base: vainilla
 Extracto: N/A
EXTRAS: 1 cucharada de chocolate como cobertura, 2 cucharadas de cacahuets, 2 cucharadas de trozos de barquillo

Barritas de chocolate y plátano

Base: Vainilla, chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 1 cucharada de plátano deshidratado, en trozos, 2 cucharadas de pepitas de chocolate

Galletas de chocolate y nata

Base: chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 3 galletas rellenas de chocolate, troceadas

Crujiente de chocolate y tofe

Base: chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 45 g tableta de chocolate con tofe, en trozos de 1 cm

Cerezas con chocolate

Base: chocolate
 Extracto: N/A
EXTRAS: 2 cucharadas de pepitas de chocolate, 45 g cerezas congeladas

CONSEJO Para obtener el mejor resultado, pica o parte los EXTRAS en trozos más pequeños antes de añadirlos al helado.

Dale rienda suelta a tu creatividad con los ingredientes adicionales *(continuación)*



Pepitas de chocolate Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 45 g pepitas de chocolate	Bombones de chocolate y crema de cacahuete Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 45 g bombones de chocolate y crema de cacahuete	Trozo de brownie Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 45 g trozos de brownie
Crema de chocolate y menta Base: chocolate Extracto: N/A Ingrediente adicional: 6 After Eight®, ligeramente picados	Avellana Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 22 g Kinder Bueno®, en trozos	Crujiente de chocolate Base: chocolate Extracto: N/A Ingrediente adicional: 40 g barra de chocolate Crunchie®, ligeramente picada
Maltesers® Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 40 g Maltesers®, enteros	Honeycomb (Panal de miel) Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 20 g panal de miel, en trozos	Delicias turcas Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 51 g barra de chocolate, ligeramente picada

Limón y vainilla Base: Vainilla (no extracto de vainilla) Extracto: 1 cucharadita de extracto de limón Ingrediente adicional: N/A	Crema de naranja Base: Vainilla (no extracto de vainilla) Extracto: 1 cucharadita de extracto de naranja Ingrediente adicional: N/A	Chocolate y coco Base: chocolate Extracto: N/A Ingrediente adicional: 57 g barra de chocolate Bounty®, ligeramente picada
Pistachos tostados Base: Vainilla (no extracto de vainilla) Extracto: 1 cucharadita de extracto de almendra (añadir colorante alimentario verde, opcional) Ingrediente adicional: 45 g pistachos tostados, sin cáscaras, picados	Barritas de chocolate, coco y almendra Base: Vainilla (no extracto de vainilla) Extracto: 1 cucharadita de extracto de coco Ingrediente adicional: 3 cucharadas de almendras, 1 cucharada de pepitas de chocolate, 1 cucharada de copos de coco	Frambuesa Base: Vainilla (no extracto de vainilla) Extracto: 1 cucharadita de extracto de frambuesa Ingrediente adicional: 2 cucharadas de frambuesas deshidratadas congeladas o copos de frambuesa
Pasas en ron Base: vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 40 g pasas (remoja en 1 cucharadita de ron)	Caramelo salado Base: chocolate Extracto: N/A Ingrediente adicional: 2 cucharadas de caramelo salado	Copos de chocolate Base: chocolate o vainilla Extracto: N/A Ingrediente adicional: 1 barra de chocolate Flake, 32 g (en 4 trozos)

CONSEJO

Para obtener el mejor resultado, pica o parte los ingredientes adicionales en trozos más pequeños antes de añadirlos al helado.

SIN
CONGELAR

DISFRÚTALO HOY

Batido de chocolate espeso

PREPARACIÓN: 2 MINUTOS | RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

300 g helado de chocolate

125 ml leche entera

VERSIÓN SIN LACTOSA: usa helado sin lactosa y leche de avena o un tipo de leche condensada vegetal en lugar de leche entera.

INSTRUCCIONES



Coloca todos los ingredientes en una tarrina vacía siguiendo el orden dado.



Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.



Selecciona MILKSHAKE (batido).



Cuando haya terminado de procesar, añade EXTRAS o usa el programa RE-SPIN si lo deseas. A continuación, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.

CONSEJO También puedes hacer un batido con cualquiera de las recetas de helado de esta guía. Basta con que proceses primero la base congelada con el programa ICE CREAM. Después, haz un hueco, añade la leche y los EXTRAS, y vuelve a procesarlo con el programa MILKSHAKE.

CONSEJO Si prefieres que el batido quede más fino, añade 1-2 cucharadas de leche y selecciona RE-SPIN para que se procese hasta alcanzar la textura deseada.



Varía los sabores

¿El chocolate no te llama mucho?

Antes de procesar, usa una cuchara para hacer un hueco de 4 cm que llegue hasta el fondo de la tarrina. Vierte la leche y los EXTRAS en el hueco. Selecciona **MILKSHAKE** para procesar.



Recomendamos el uso de pepitas de chocolate, caramelos o frutos secos troceados y EXTRAS más sólidos



Usa trozos más grandes con EXTRAS más blandos, como galletas y cereales.

ESPAÑOL

Batido de fresas frescas para disfrutar hoy



PREPARACIÓN: 2 MINUTOS
RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

200 g helado de vainilla
85 ml leche entera
100 g fresas frescas, limpias y cortadas en mitades

INSTRUCCIONES

1. Coloca todos los ingredientes en una tarrina vacía siguiendo el orden dado, (no hace falta hacer un hueco).
2. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
3. Selecciona MILKSHAKE (batido).
4. Cuando se termine de procesar, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.



Batido de Oreo® para disfrutar hoy



PREPARACIÓN: 2 MINUTOS
RACIONES: 1-2 PERSONAS

INGREDIENTES

220 g helado de vainilla
100 ml leche entera
3 Oreos®, en trozos

INSTRUCCIONES

1. Mete el helado en una tarrina vacía. Con una cuchara, haz un hueco de unos 4 cm de ancho que llegue hasta el fondo de la tarrina. Añade la leche y las Oreos® a la mezcla en la tarrina.
2. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
3. Selecciona MILKSHAKE (batido).
4. Cuando se termine de procesar, retira el batido de la tarrina y sírvelo en el momento.



Sorbete de fruta fresca

PREPARACIÓN: 5-10 MINUTOS | TIEMPO DE CONGELACIÓN: 24 HORAS | RACIONES: 4 PERSONAS | CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

4 plátanos maduros (aprox.), pelados y cortados en trozos de 1 cm



¿No te gusta el plátano?

Sustitúyelo por naranjas frescas, piña o ambos para darle más sabor. A la hora de mezclarlos, mezcla la fruta antes de añadirla a la tarrina para equilibrar el sabor.

Sorbete de piña fresca: 600 g piña madura, en trozos de 1 cm

Sorbete de naranja fresca: 5 naranjas (aprox.) peladas, en trozos de 1 cm

NOTA: el uso de otras frutas que no sean plátano, piña y naranja para esta receta podría dañar la unidad.

INSTRUCCIONES



Rodajas de plátano o de otra fruta en trozos de 1 cm. Es importante cortar la fruta en trozos de 1 cm o menos.



Añade el plátano en una tarrina vacía hasta la línea MAX FILL.



Con la parte trasera de un utensilio de cocina pesado, como un cucharón o un pasapurés, machaca con fuerza los plátanos por debajo de la línea MAX FILL, compactándolos hasta crear una mezcla homogénea y crear más espacio para añadir más plátano.



Sigue añadiendo trozos de plátano y aplastando con un utensilio de cocina pesado hasta que el plátano quede bien aplastado en la tarrina justo por debajo de la línea MAX FILL. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.

CONSEJO Para obtener un mejor resultado, asegúrate de que la fruta está madura. Eso ayuda a exprimir el jugo natural de la fruta y conseguir un dulce más dulce, además permite que la unidad procese correctamente el sorbete.



Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Para preparar y dejar la mezcla lista para procesar, consulta los pasos 1-5 de la guía de inicio rápido.



Cuando el recipiente esté en su sitio, asegúrate de que la unidad esté encendida. Selecciona SORBET.



Cuando se termine de procesar, añade ingredientes adicionales o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.

CONSEJO Aplasta bien la fruta en la tarrina para exprimir todo su jugo natural. Este paso es importante con las recetas para hacer sorbetes que en las que no se añaden ningún otro líquido. **NO** proceses ingredientes sueltos.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden ingredientes adicionales.

Sorbete de fresa

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

450 g fresas frescas, limpias y en rodajas
75 g azúcar glas
75 ml agua caliente, 60-70 °C

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande
Varilla para batir
Colador



INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, añade las fresas y el azúcar, y machácalo todo con un tenedor. Añade agua y bate hasta que se incorpore bien.
2. Vierte la base en una tarrina vacía pasándola por un colador. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SORBET.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.

Sorbete de limón

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS
RACIONES: 4 PERSONAS
CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN: 2 SEMANAS

INGREDIENTES

100 g azúcar glas
1 cucharada de melaza
210 ml agua caliente, 60-70 °C
100 ml zumo de limón

UTENSILIOS NECESARIOS



Recipiente grande
Varilla para batir



INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, bate el azúcar, la melaza y el agua caliente hasta que se disuelva el azúcar. Añade el zumo de limón y bátelo todo hasta que se mezcle.
2. Vierte la base en una tarrina vacía. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SORBET.
5. Cuando se termine de procesar, añade EXTRAS o retira el sorbete de la tarrina y sírvelo en el momento.



Úsalo para obtener una textura más cremosa, si no se añaden EXTRAS.



Recipiente de batido tropical

PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

RACIONES: 4 PERSONAS

CONSUMIR PREFERENTEMENTE EN:

2 SEMANAS

INGREDIENTES

100 g trozos de melón

100 g trozos de piña

150 ml yogur con sabor tropical

100 ml de leche entera

COBERTURAS (opcional)

Rodajas de piña

Rodajas de mango

Copos de coco tostado

INSTRUCCIONES

1. Rellena una tarrina vacía con la fruta siguiendo el orden de los ingredientes.
2. Cubre la fruta con nata y leche. Ponle la tapa y métela en el congelador durante 24 horas.
3. Saca la tarrina del congelador y quítale la tapa. Usa la guía de inicio rápido para obtener información sobre el montaje y el procesado.
4. Selecciona SMOOTHIE BOWL. Cuando termine, el batido tendrá una consistencia densa.
5. Cuando haya terminado de procesarse, pasa la base a un recipiente y decórala con los ingredientes de cobertura que desees.



Tabla de inspiración sin preparación

Transforma ingredientes básicos que tengas en la despensa o en el frigorífico en delicias exquisitas.

NOTA

No pasa nada si no llega hasta la línea, no hace falta llegar a ningún mínimo

INGREDIENTES	TIPO DE RECETA	PROCESO	PROGRAMA
400 g piña, mango, melocotón, pera o mandarina en almíbar	Sorbete	Rellena la tarrina con fruta y el almíbar de la lata.	Coloca la tapa y mételo en el congelador durante 24 horas
Batidos envasados	Recipiente de batido	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Compra batidos envasados (de cualquier sabor)	Helado	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Batido de chocolate con leche entera de la tienda	Helado	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Bebidas proteínicas de lata	Helado Light	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Café frío de lata o ya preparado	Sorbete	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Puré de mango enlatado	Sorbete	No llenes la tarrina más allá de la línea MAX FILL.	
Sirope (tú eliges el sabor: granadina, menta, horchata, grosella negra, etc.)	Sorbete	Mezcla 300 ml de agua y 100 ml de sirope en una tarrina.	
Lichis sin hueso en almíbar, frambuesas y agua de rosas	Sorbete Ispahán (lichi, fresa y rosa)	Coloca los lichis y 2 cucharadas de frambuesas frescas o congeladas en la tarrina, cubre la fruta con el almíbar de la lata hasta la línea que indica el máximo, añade una cucharadita de agua de rosa y mézclalo bien.	
Té frío/zumo de limón recién exprimido (limonda)	Sorbete	Rellena la tarrina con té frío o limonada hasta la línea que indica el máximo	
Chocolate en polvo instantáneo (cacao, Nesquick, Banania, etc.), leche entera	Chocolate frío	En una tarrina, mezcla 440 ml de leche entera y 125 ml de chocolate en polvo hasta que se disuelva todo.	
Leche de almendra, café instantáneo y azúcar glas	Café helado vegano fácil	Mezcla 450 ml de leche de almendras endulzada, 3 sobres de café instantáneo y 5 cucharadas de azúcar glas en una tarrina.	
Compota (manzana, pera, plátano, melocotón, albaricoque, piña, cereza, fresa, frambuesa, arándano, nectarina, etc.)	Sorbete	Rellena la tarrina con compota hasta la línea que indica el máximo.	
Crema lista para usar (vainilla, caramelo, chocolate, praliné, pistacho, etc.)	Helado fácil	Rellena la tarrina con la crema hasta la línea que indica el máximo	

CONSEJO SOBRE LA TEXTURA: Personaliza tu postre. Usa el botón RE-SPIN para que el postre quede más suave y cremoso.

NINJA[®]

HELADERA CREAMi[®]

NC300EU_IG_MP_220124_Mv4_ES-ES

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CREAMI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.