

BATIDOS &
REFRESCOS
13

The Mastermix®



BATIDO CHOCOLATEADO DE PLÁTANO

ELABORACIÓN

- Antes de elaborar esta receta, introduciremos los plátanos y la leche como mínimo 2 horas en el congelador.
- Ponemos los plátanos en la jarra de nuestra *Mastermix*, agregamos el cacao, el azúcar y la leche.
- Batimos en 1 **minuto a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. Vertemos inmediatamente en copas.
- Podemos adornar con plátano y guindas, con virutas o chocolate rallado.

INGREDIENTES

3 Plátanos (maduros, pero recios)
80 gr. de cacao soluble
30 gr. de azúcar
500 gr. de leche entera



PARA **2** PERSONAS

300 Cal. por vaso (250 gr.)

1

MINUTO

Mastermix[®]

BATIDO DE CARAMELO CON NATA

ELABORACIÓN

- Ponemos la leche en la jarra de nuestra Mastermix junto con la leche condensada. Mezclamos **2 minutos a 40°C de temperatura - Velocidad 3.**
- Volvemos a programar **2 minutos - Velocidad 3 (sin temperatura)** y vamos incorporando poco a poco sin parar la máquina, y por el bocal de la tapadera, el caramelo líquido.
- Agregamos los cubitos de hielo y picamos en **30 segundos - Velocidad 5.**
- Servimos inmediatamente en copas, con nata montada y espolvoreada, con un poquito de canela.

Sugerencia: Otra variante de este batido es añadirle 100 gr. de ron, agregándolo junto con el caramelo.

INGREDIENTES

500 gr. de leche semidesnatada
100 gr. de leche condensada desnatada
170 gr. de caramelo líquido (sirope)
150 gr. de cubitos de hielo
Canela (para espolvorear)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

40% Cal. por vaso (250 gr.)

4

MINUTOS

Mastermix®



BATIDO DE CEREZAS

ELABORACIÓN

- Lavamos las cerezas escurriéndolas bien. Cortamos en forma transversal y retiramos el hueso.
- Ponemos las cerezas en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Incorporamos las galletas, la leche y el azúcar. Batimos en **1 minuto a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Servimos en copas adornadas con algunas cerezas.

Nota: Si nos gusta más licuado, filtramos el batido con un colador, o pasamos por un chino.

INGREDIENTES

300 gr. de cerezas
4 Galletas tipo María
500 gr. de leche semidesnatada
20 gr. de azúcar



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

365 Cal. por vaso (250 gr.)

1

MINUTO

Mastermix[®]

❧ BATIDO DE FRAMBUESA A LA MIEL ❧

ELABORACIÓN

- Enjuagamos y secamos las frambuesas, introduciéndolas en la jarra de nuestra *Mastermix* (reservamos algunas para decorar la copa).
- Trituramos en **9 segundos** - **Velocidad 5**.
- Incorporamos la leche, la nata y la miel. Batimos en **30 segundos** - **Velocidad 6**.
- Servimos en una copa y decoramos con frambuesa.

Nota: Se puede preparar unas cuantas horas antes y servirlo frío. En el frigorífico puede aguantar hasta 2 ó 3 días.

INGREDIENTES

200 gr. de frambuesa
200 gr. de leche desnatada
100 gr. de nata (baja en calorías)
20 gr. de miel (2 cucharadas)

PARA **1** PERSONA

349 Cal. por vaso (250 gr.)

1

MINUTO

Mastermix®



🌿 CÓCTEL DE MELÓN AL CAVA 🌿

ELABORACIÓN

- Esta receta hay que tenerla prevista con un día de antelación.
- Introducimos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix* dando varios golpes de **TURBO** hasta conseguir la textura del azúcar glas.
- Echamos el melón limpio de piel, pepitas y cortado a tacos junto con el azúcar glas. Trituramos en **15 segundos – Velocidad 6**. Vertemos en un tupper y metemos en el congelador.
- Una vez esté congelado volvemos a introducirlo en la jarra y trituramos en **10 segundos – Velocidad 9**.
- Agregamos el cava y mezclamos durante **6 segundos – Velocidad 5**. Servimos en copas individuales.

Nota: Si se desea hacer este coctel sin que contenga alcohol, sustituya el cava por tónica.

INGREDIENTES

50 gr. de azúcar glas

500 gr. de melón (limpio)

400 gr. de cava



PARA **2** PERSONAS

198 Cal. por copa (150 gr.)

1

MINUTO

Mastermix®

❧ CÓCTEL DE SANDÍA ❧

ELABORACIÓN

- Quitamos la cáscara y las pipas de la sandía, cortándola a trozos regulares. La echamos en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con el azúcar moreno y mezclamos **15 segundos - Velocidad 5**.
- Incorporamos las frambuesas y seguimos mezclando **16 segundos - Velocidad 5**.
- A continuación, añadimos el licor “*Gran Marnier*” y programamos **10 segundos - Velocidad 5**.
- Vertemos sobre copas y servimos. Podemos adornar con bolitas de sandía o frambuesas y hojas de menta.

INGREDIENTES

1.000 gr. de sandía (limpia y sin pepitas)
20 gr. de azúcar moreno
100 gr. de frambuesas
70 gr. de licor “*Gran Marnier*”
Hojas de menta (para adornar)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

130 Cal. por copa(150 gr.)

1

MINUTO

Mastermix®



ESPUMOSO DE CAFÉ HELADO

ELABORACIÓN

- Ponemos el café soluble en la jarra de nuestra *Mastermix*, incorporamos la leche evaporada, el azúcar y el licor. Programamos **1 minuto - Velocidad 8**.
- Incorporamos los cubitos de hielo, y mezclamos en **15 segundos - Velocidad 7**.
- Servir inmediatamente en copas y espolvorear por encima una pizca de canela o fideos de chocolate.
- Puede elaborarlo con café soluble, descafeinado o con cereales solubles. También puede sustituir la leche evaporada por nata, diluida a partes iguales con leche, entera o semidesnatada, si lo que desea es que quede más cremoso.

INGREDIENTES

30 gr. de café soluble (puede ser descafeinado)

Leche evaporada (1 lata, aprox. 450 gr.)

50 gr. de azúcar moreno

15 gr. de licor (whisky, ron...)

200 gr. de cubitos de hielo



PARA **2** PERSONAS

403 Cal. por copa (200 gr.)

2

MINUTOS

Mastermix[®]

GRANIZADO DE LIMÓN

ELABORACIÓN

- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix*, pulverizándola en **20 segundos - Velocidad 8**.
- Añadimos por el bocal, sin necesidad de abrir la tapa, la piel de uno de los limones (solo la parte amarilla, de lo contrario podría amargar), trituramos en **20 segundos - Velocidad 8**.
- Incorporamos los limones pelados, partidos a cuartos y el agua. Mezclamos todo en **2 minutos - Velocidad 6**.
- Introducimos el cestillo dentro de la jarra, sujetándolo con la espátula y colamos la limonada pasándola a un recipiente.
- Vaciamos y aclaramos la jarra. Echamos la limonada y agregamos los cubitos de hielo. Programamos **30 segundos - Velocidad 5**.
- Se sirve inmediatamente desde la jarra a un vaso. Si se desea consumir más tarde la guardamos en el congelador.

INGREDIENTES

4 Limones (aproximadamente 500 gr.)

200 gr. de azúcar glas

500 gr. de agua

400 gr. de cubitos de hielo

PARA **2** PERSONAS

150 Cal. por vaso (250 gr.)

3

MINUTOS

Mastermix[®]



LECHE MERENGADA

ELABORACIÓN

- Pulverizamos el azúcar con 1 ó 2 golpes en **Función TURBO**. Retiramos y reservamos.
- Sin lavar el recipiente, echamos la leche en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con la canela y la piel de limón.
- Cocemos en **10 minutos a 100 ° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Dejamos enfriar, retiramos el palo de canela y agregamos el azúcar y la leche en polvo. Incorporamos el hielo y trituramos en **1 minuto - Velocidad 5**.
- Podemos beberlo inmediatamente, espolvoreándolo con un poquito de canela o guardarlo en el congelador, sacándolo 5 minutos antes de servir.

INGREDIENTES

150 gr. de azúcar
500 gr. de leche
Cáscara de ½ limón
1 Palo de canela
100 gr. de leche en polvo
400 gr. de cubitos de hielo



PARA **2** PERSONAS

300 Cal. por vaso (250 gr.)

11
MINUTOS

Mastermix[®]



LECHE MERENGADA (RÁPIDA)

ELABORACIÓN

- Para hacer este batido, tendremos que congelar la leche en un *tupper* varias horas antes.
- Ponemos el azúcar junto con la cáscara de limón y la canela. Pulverizamos en **15 segundos** a **velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Incorporamos la leche congelada, partida en varios trozos. Programamos **30 segundos** - **Velocidad 8**.
- Servimos inmediatamente en copas y espolvoreamos con canela.

INGREDIENTES

500 gr. de leche entera (congelada)

100 gr. de azúcar

Cáscara de limón (al gusto)

½ Cucharadita de canela en polvo

PARA **2** PERSONAS

300 Cal. por vaso (250 gr.)

1

MINUTO

The **Mastermix**



❧ ZUMO DE NARANJA SANGUINA ❧

ELABORACIÓN

- Pelamos las naranjas junto con el limón, retirando toda la piel, incluida la parte blanca.
- Introducimos las naranjas y el limón, cortados a cuartos en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Incorporamos el edulcorante y programamos **1 minuto - Velocidad 5**. Volvemos a programar **2 minutos - Velocidad 9**.
- Añadimos el agua y mezclamos **10 segundos - Velocidad 3**.
- Vertemos sobre una jarra con hielo y servimos.

INGREDIENTES

5 Naranjas sanguinas (peladas y troceadas)
¼ de limón (pelado y troceado)
Edulcorante al gusto (azúcar, sacarina, stevia, miel...)
De 500 a 800 gr. de agua (al gusto)
4 Cubitos de hielo



PARA **2** PERSONAS

105 Cal. por vaso (250 gr.)

1

MINUTO

Mastermix®

~ ZUMO DE PIÑA ~

“La piña es una fruta originaria de América. De todos es sabido los múltiples beneficios que aporta en nuestra salud. Se trata de una fruta diurética que nos ayuda a expulsar los líquidos retenidos. También purifica y elimina toxinas en nuestro organismo. De ahí que esté tan recomendada en los regímenes de adelgazamiento. La piña también nos aporta Vitamina C y magnesio, tan importante este último, para la producción de colágeno (proteína fibrosa y resistente que ayuda a regenerar los tejidos conectivos como los cartílagos, los huesos y la piel)”.

ELABORACIÓN

- Pelamos la piña, cortamos en porciones medianas.
- Se introduce en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con la mitad del agua (300 gr.) de agua (3 cubiletes). Trituramos en **40 segundos – Velocidad 5**.
- Bajamos con la espátula todos los ingredientes que hayan quedado adheridos a las paredes de la jarra.
- Agregamos los cubitos de hielo y trituramos en **2 minutos – Velocidad 9**.
- Incorporamos el resto del agua (300 gr.), mezclándolo todo durante **15 segundos en Velocidad 4**.
- A continuación echamos el azúcar y mezclamos en **15 segundos – Velocidad 5**.
- Colocamos el cestillo, filtramos el zumo, vertiéndolo sobre una jarra de cristal o directamente sobre el vaso.

INGREDIENTES

500 gr. de piña (natural)

600 gr. de agua fría

300 gr. de cubitos de hielo

100 gr. de azúcar

PARA  PERSONAS

109 Cal. por vaso (250 gr.)

3

MINUTOS

the Mastermix

