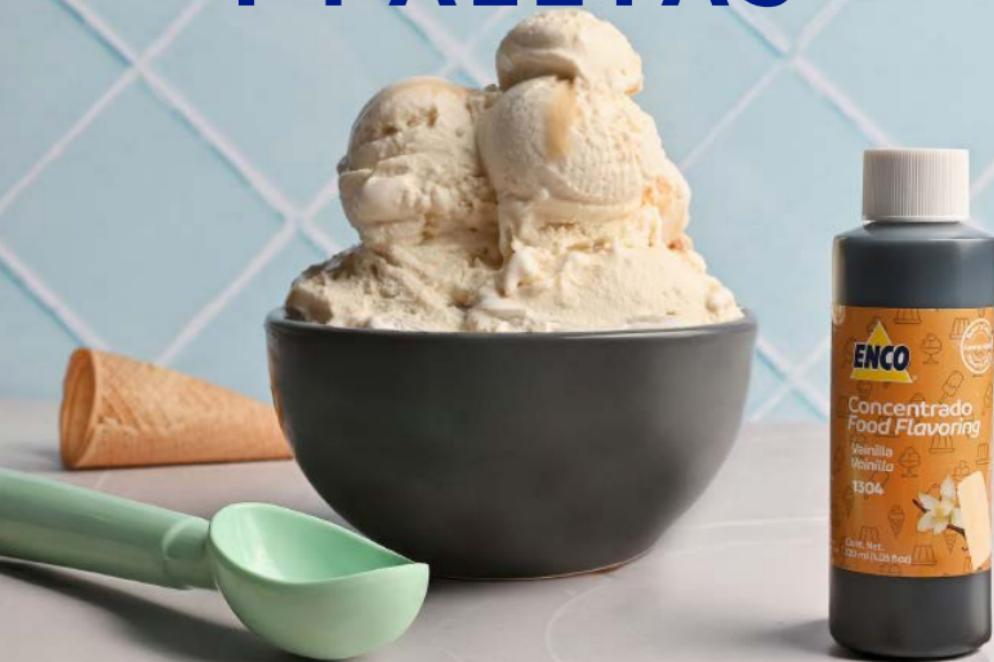




RECETARIO DE HELADOS Y PALETAS



TODO LO QUE PUEDES HACER CON CONCENTRADOS ENCO



RECOMENDACIONES DE USO

Los **Concentrados ENCO** son saborizantes artificiales y naturales de alta concentración, especialmente formulados para aportar color, aroma y sabor intensos.

Disponemos de una amplia gama de **21 deliciosos sabores**. Te invitamos a descubrir su calidad y disfrutar preparando las recetas que hemos incluido en este recetario. Su vida útil es de 2 años.

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 Ácido Cítrico para realzar y mejorar su perfil de sabor (ver tabla).

+A = Ácido Cítrico

Concentrado	Base de Agua	Base de Leche
Coco 1429	✓	✓
Chamoy 2144	✓+A	
Chocolate 3090		✓
Fresa 1470	✓+A	✓
Fresa Especial 2901	✓+A	✓
Limón 1448	✓+A	
Mango 1438	✓+A	✓
Mango Especial 3174	✓+A	✓
Melón 1226	✓+A	✓
Nuez Maple 1749	✓	✓
Pepino 1923	✓+A	
Piña 1453	✓+A	
Piña Colada 1877	✓	✓
Plátano 1838	✓	✓
Sandía 2157	✓+A	
Tamarindo 1695	✓+A	
Tutti Frutti 1825	✓	
Uva 1457	✓+A	
Vainilla 1304	✓	✓
Vainilla Ice Cream 1160	✓	✓
Vainilla S/Color 1717	✓	✓

GAMA DE 21 SABORES



Coco
1429



Chamoy
2144



Chocolate
3090



Fresa
1470



Fresa Especial
2901



Piña
1453



Piña Colada
1877



Plátano
1838



Sandía
2157



Tamarindo
1695



Limón Verde
1448



Mango
1438



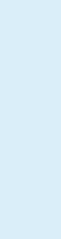
Mango Especial
3174



Melón
1226



Nuez Maple
1749



Pepino
1923



Tutti Frutti
1825



Uva
1457



Vainilla
1304



Helado de Vainilla
1160



Vainilla S/Color
1717

BÁSICOS PARA HELADOS Y PALETAS

Conoce los básicos para empezar a crear estas deliciosas recetas.



- Concentrados **ENCO**
- CMC y Ácido Cítrico **ENCO**
- Jeringas 5ml para dosificar
- Licuadora de alta potencia
- Molde para paletas vertical
- Molde para paletas horizontal (para llenar)
- Palitos de Paleta
- Conos

Puedes adquirir los productos **ENCO** con tu distribuidor más cercano o en www.encoalimentos.com

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS



GOMA CMC

Ingrediente clave para lograr una textura suave y cremosa en helados y paletas. Evita la formación de cristales de hielo y actúa como estabilizante para retardar el derretimiento.



ÁCIDO CÍTRICO

Ingrediente natural utilizado para regular la acidez y realzar los sabores frutales en helados y paletas. También ayuda a mejorar la textura y conservación.

SALSA DE CARAMELO

Deliciosa salsa a base de dulce de leche, perfecta para darle un toque dulce a tus helados o paletas. Ya sea como topping o relleno, su consistencia estable la hace ideal para aplicaciones frías.



COLOR BLANCO PLUS

Pigmento a base de dióxido de titanio utilizado para dar mayor blancura y turbidez a helados y paletas base leche. No altera el sabor de la preparación.

Dosis: 2g/L





RECETAS BASE DE AGUA

Rendimiento 1L (10 paletas)

NIEVE CASERA

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar
- 650g Hielo
- 180ml Agua
- $\frac{1}{2}$ tsp (2g) Goma CMC
- 1 sobre (7g) Grenetina
- 1/4 tsp (1 g) Ácido Cítrico ENCO (si aplica +A)
- 4-6ml Concentrado ENCO

Procedimiento:

1. En un bowl agrega la goma CMC con un poco de agua tibia. Mezcla y deja reposar por 5min para que la goma se hidrate y evitar grumos.
2. En una licuadora de alta potencia agrega los hielos, agua, azúcar, ácido cítrico, la mezcla la goma CMC y el Concentrado. Licua hasta obtener una consistencia homogénea de nieve.
3. Puedes disfrutar tu nieve de inmediato o congelar para dar mayor firmeza.

PALETAS Y BOLIS

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar
- 850ml Agua
- $\frac{1}{2}$ tsp (2g) Goma CMC
- 1/4 tsp (1 g) Ácido Cítrico ENCO (si aplica +A)
- 4-6ml Concentrado ENCO

Procedimiento:

1. En un bowl integra la goma CMC con el azúcar y el ácido cítrico, agrega un poco agua tibia y mezcla bien. Deja reposar por 5min para que la goma se hidrate y vuelve a mezclar hasta que no haya grumos.
2. Incorpora el resto del agua y el **Concentrado** de tu preferencia, mezcla hasta integrar.
3. Vacía tu mezcla en moldes para paleta o bolsitas de bolis.

*Si cuentas con Máquina, puedes usar esta mezcla para hacer nieve.



RECETAS BASE DE LECHE

Rendimiento 1L (10 paletas)

HELADO CASERO

Ingredientes:

- 500g Crema para batir
- 7-8ml Concentrado ENCO
- 1 lata Leche Condensada
- 2g Color Blanco Plus ENCO
- 1 tsp (4g) Goma CMC ENCO
- (si aplica)

Procedimiento:

1. Batir la crema a velocidad alta hasta que aumente un poco su volumen (no sobrebatir)
2. Agregar la leche condensada y el **Concentrado** y batir a velocidad baja solo hasta incorporar.
3. Congelar por mínimo 8 horas y el helado estará listo.

PALETAS Y BOLIS

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar
- 7-8ml Concentrado ENCO
- 850g Leche de tu preferencia
- 2g Color Blanco Plus ENCO
- 1/2 tsp (2g) Goma CMC ENCO
- (si aplica)

Procedimiento:

1. En un bowl integra la goma **CMC** con el azúcar, agrega un poco agua tibia y mezcla bien. Deja reposar por 5 min para que la goma se hidrate y vuelve a mezclar hasta que no haya grumos.
2. Incorpora la leche y el **Concentrado** de tu preferencia, mezcla hasta integrar.
3. Vacia tu mezcla en moldes para paleta o bolsitas de bolis. Congela por 4-6 horas
- 4.

*Si cuentas con Máquina, puedes usar esta mezcla para hacer nieve.



ÍNDICE

Receta Base de Agua	13
● Paleta Limón.....	19
● Paleta de Mango con Chamoy.....	21
● Nieve de Melón.....	23
Receta Base de Leche	15
● Paleta de Algodon de Azúcar.....	25
● Paleta de Coco	27
● Helado de Nuez	29
● Helado de Vainilla.....	31
● Helado de Fresa.....	33
● Paleta de Yogurt Piña Colada	35
● Receta de Raspados	37
● Receta de Aguas Frescas.....	39



PALETA DE LIMÓN

[Clic para ver
el paso a paso](#)

INGREDIENTES

- 850ml Agua tibia
- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar refinada
- Jugo de 2 limones
- $\frac{1}{2}$ tsp (2g) Goma CMC ENCO
- $\frac{1}{4}$ tsp (1g) Ácido Cítrico ENCO
- 3ml Concentrado Limón ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el agua, azúcar, la goma **CMC, Ácido Cítrico** y mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Agrega el **Concentrado de Limón** y el jugo de limón, mezcla hasta integrar.
3. ¡Vacía tu mezcla en moldes para paleta y congela por 4-6 horas, desmolda y acompaña con chilito en polvo!



PALETA DE MANGO CON CHAMOY

[Clic para ver el paso a paso](#)

INGREDIENTES

- **¾ taza (150g) Azúcar refinada**
- **850ml Agua tibia**
- **½ tsp (2g) Goma CMC ENCO**
- **¼ tsp (1g) Ácido Cítrico ENCO**
- **5ml Concentrado Mango ENCO**
- **Chamoy al gusto (refrigerar antes para espesar)**

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el agua, azúcar, la goma **CMC, Ácido Cítrico** y el **Concentrado de Mango**; mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Llena un molde de paletas hasta la mitad (el molde debe ser de tipo horizontal) y mete a congelar por 2 horas
3. Saca el molde y coloca una tira de chamoy en el centro de cada paleta y cubre con la mezcla de mango sobrante.
4. Congela las paletas por 4-6 horas y disfruta de su exquisito relleno en cada mordida.

NIEVE DE MELÓN

[Clic para ver
el paso a paso](#)



INGREDIENTES

- **¾ taza (150g) Azúcar refinada**
- **650g Hielo**
- **180ml Agua**
- **7g Grenetina (1 sobre)**
- **½ tsp (2g) Goma CMC ENCO**
- **¼ tsp (1g) Ácido Cítrico ENCO**
- **5ml Concentrado Melón ENCO**

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega el la goma **CMC** con un poco de agua tibia. Mezcla y deja reposar por 5min para que la goma se hidrate para evitar grumos.
2. En una licuadora de alta potencia agrega los hielos, agua, azúcar, grenetina, **Ácido Cítrico**, la mezcla la goma **CMC** y el **Concentrado de Melón**. Licua hasta obtener una consistencia homogénea de nieve.
3. Puedes disfrutar tu nieve de melón inmediato o congelar para dar mayor firmeza.



PALETA ALGODÓN DE AZÚCAR

Clic para ver
el paso a paso

INGREDIENTES

- 850ml Leche tibia de tu preferencia
- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar
- $\frac{1}{2}$ tsp (2g) Goma CMC ENCO
- 3ml Concentrado TuttiFrutti ENCO
- 3ml Concentrado Fresa ENCO
- 2ml Color Blanco Plus ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl agrega la leche, azúcar y la goma **CMC**; mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Divide la mezcla en 2 partes iguales y agrega el **Concentrado de Fresa y TuttiFrutti**.
3. Agrega 1ml de **Color Blanco Plus** a cada mezcla para darle una tonalidad pastel a las paletas.
4. Llena la mitad del molde de paletas con tu mezcla TuttiFrutti y congela hasta endurecer, después vacía la mezcla de Fresa restante, congela por 4-6 horas y disfruta de su deliciosa combinación de sabores.



PALETA DE COCO

Clic para ver
el paso a paso

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar
- 850ml Leche de tu preferencia
- $\frac{1}{2}$ cdt (2g) Goma CMC
- 5ml Concentrado Coco ENCO
- 2ml Color Blanco Plus ENCO (opcional)
- Coco rallado al gusto

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, agrega la leche, azúcar, la goma **CMC** y mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Incorpora el **Concentrado de Coco** y si lo deseas puedes agregar Color Blanco Plus para dar mayor blancura.
3. Agrega coco rallado en los vasitos o moldes para paleta y vacia la mezcla de coco.
4. Congela por 4-6 horas y disfrutal!



HELADO DE NUEZ

[Clic para ver
el paso a paso](#)

INGREDIENTES

- 500g Crema para batir
- 1 lata (375g) Leche Condensada
- 1 tsp (4g) Goma CMC ENCO
- 8ml Concentrado Nuez Maple ENCO
- Nuez picada al gusto
- Salsa de Caramelo ENCO al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Batir la crema a velocidad alta hasta que aumente un poco su volumen (no sobrebatir)
2. Agregar la leche condensada, la goma **CMC** y el **Concentrado de Nuez**, y continuar batiendo a velocidad baja hasta incorporar la mezcla.
3. Vaciar en el recipiente para helado e integrar la nuez picada
4. Congelar por mínimo 8 horas y disfruta con un toque de **Salsa de Caramelo**.

HELADO DE VAINILLA

[Clic para ver
el paso a paso](#)



INGREDIENTES

- 500g Crema para batir
- 1 lata (375g) Leche Condensada
- 1 tsp (4g) Goma CMC ENCO
- 2ml Concentrado Vainilla sin color ENCO
- 2ml Concentrado Helado de Vainilla ENCO
- 2ml Concentrado Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Batir la crema a velocidad alta hasta que aumente un poco su volumen (no sobrebatir)
2. Agregar la leche condensada y la goma **CMC**, batir a velocidad baja hasta incorporar.
3. Divide la mezcla en 3 partes iguales y agrega 2ml de **Concentrado de Vainilla** en cada una.
4. Congelar por mínimo 8 horas y la nieve estará lista. Pruébalas y descubre cual vainilla es tu favorita!

HELADO DE FRESA

[Clic para ver
el paso a paso](#)



INGREDIENTES

- 500g Crema para batir
- 1 lata (375g) Leche Condensada
- 1 tsp (4g) Goma CMC
- 8ml Concentrado Fresa ENCO

PROCEDIMIENTO

1. batir la crema a velocidad alta hasta que aumente un poco su volumen (no sobrebatir)
2. Agregar la leche condensada, la goma **CMC** y el **Concentrado de Fresa** y batir a velocidad baja hasta incorporar.
3. Vaciar en el recipiente para helado y congelar por mínimo 8 horas.



PALETA DE YOGURT PIÑA COLADA

[Clic para ver
el paso a paso](#)

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ taza (150g) Azúcar refinada
- 425g Yogurt Natural sin azúcar
- 425ml Leche de tu preferencia
- $\frac{1}{2}$ cdt (2g) Goma CMC ENCO
- 6ml Concentrado Piña Colada ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, agrega la leche, azúcar, la goma **CMC** y mezcla con batidor hasta integrar por completo.
2. Incorpora el **Concentrado de Piña Colada** y por último el yogurt natural hasta integrar por completo.
3. Vacía la mezcla en moldes para paletas y deja congelar de 4 a 6 horas.



RASPADOS FRUTALES

[Clic para ver
el paso a paso](#)

INGREDIENTES

- 600ml Agua
- 2 tazas (400g) Azúcar refinada
- 4ml Concentrado ENCO de tu preferencia (4 sabores diferentes)
- 1/4 cdt (1g) Ácido cítrico (si aplica +A)
- Hielo triturado

PROCEDIMIENTO

1. En una olla, calienta a fuego alto el agua y el azúcar hasta que hierva. Deja reposar el jarabe en el refrigerador y una vez frío divide en 4 porciones iguales.
2. En cada botella de jarabe, agrega 4ml del **Concentrado y ácido cítrico** (si aplica), repite este proceso para los otros 3 sabores y agita hasta integrar por completo.
3. Tritura el hielo con ayuda de una licuadora de alta potencia. ¡Prepara tu raspado, vertiendo el jarabe saborizado en un vaso con hielo triturado y disfrutalo!

RECETA AGUAS FRESCAS



INGREDIENTES

- 1L agua o Leche
- $\frac{1}{2}$ taza (100g) Azúcar
- 5ml Concentrado ENCO de tu preferencia
- $\frac{1}{4}$ cdita (1g) Ácido Cítrico (si aplica + A)
- Fruta natural al gusto
- Hielo al gusto

PROCEDIMIENTO

1. En una jarra, agrega la leche o agua, el azúcar, **Concentrado** de tu preferencia (usamos melón base leche y tamarindo base agua) y ácido cítrico (si aplica).
2. Mezcla muy bien hasta disolver el azúcar e integrar el sabor. Puedes ajustar la cantidad de dulzor y sabor, agregando más azúcar o concentrado.
3. Agrega hielos y cuadritos de fruta al gusto. ¡Disfruta de estas deliciosas aguas frescas a cualquier hora del día!



ENCO Alimentos.

Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del Altillo 119-220
Col. Villa de San Miguel, Guadalupe, NL, México, CP 67110.

¡Contáctanos!

ventas@encoalimentos.com

Tel. +52 (81) 8354 4504

¡Sé parte de la familia ENCO!



www.encoalimentos.com