



# RECETARIO DE HELADOS Y PALETAS

¡REFRESCA TUS DÍAS CON ENCO!



# TODO LO QUE PUEDES HACER CON LOS **CONCENTRADOS ENCO**

PALETAS

HELADOS

RASPADOS

AGUAS FRESCAS



# 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	✓	✓

# 21 SABORES

## GAMA DE SABORES DE CONCENTRADOS ENCO



**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 rellenar)
- Palitos de Paleta
- Conos

Puedes adquirir los productos **ENCO** con tu distribuidor más cercano o en [www.encoalimentos.com](http://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:

- ¾ taza (150g) Azúcar
- 650g Hielo
- 180ml Agua
- ½ tsp (2g) Goma CMC
- 1 sobre (7g) Grenetina
- 1/4 tsp (1 g) Acido 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 disfruta tu nieve de inmediato o congelar para dar mayor firmeza.

## PALETAS Y BOLIS

### INGREDIENTES:

- ¾ taza (150g) Azúcar
- 850ml Agua
- ½ tsp (2g) Goma CMC
- 1/4 tsp (1 g) Acido 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
- 1 lata Leche Condensada
- 1 tsp (4g) Goma CMC ENCO
- 7-8ml Concentrado ENCO
- 2g Color Blanco Plus ENCO (si aplica)

#### PROCEDIMIENTO:

1. Batir la crema a velocidad alta hasta que aumente un poco su volumen (no sobrebatar)
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
- 850g Leche de tu preferencia
- 1/2 tsp (2g) Goma CMC ENCO
- 7-8ml Concentrado ENCO
- 2g Color Blanco Plus 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. Vacía tu mezcla en moldes para paleta o bolsitas de bolis. Congela por 4-6 horas

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

# ÍNDICE

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





# PALETA DE LIMÓN

Da clic para el paso a paso

## INGREDIENTES

- 850ml Agua tibia
- $\frac{3}{4}$  taza (150g) Azúcar
- 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

Da clic para  
el paso a paso

## INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  taza (150g) Azúcar
- 850ml Agua tibia
- $\frac{1}{2}$  tsp (2g) Goma CMC ENCO
- $\frac{1}{4}$  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

Da clic para  
el paso a paso



## INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  taza (150g) Azúcar
- 650g Hielo
- 180ml Agua
- 7g Grenetina (1 sobre)
- $\frac{1}{2}$  tsp (2g) Goma CMC ENCO
- $\frac{1}{4}$  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 disfruta tu nieve de melón inmediato o congelar para dar mayor firmeza.

# PALETA ALGODÓN DE AZÚCAR

Da clic para 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

Da clic para el paso a paso

## INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  taza (150g) Azúcar
- 850ml Leche de tu preferencia
- $\frac{1}{2}$  cda (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 vacía la mezcla de coco.
4. Congela por 4-6 horas y disfruta!



# HELADO DE NUEZ

Da clic para 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 sobrebatar)
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

Da clic para 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

Da clic para 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 sobrebatar)
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

Da clic para  
el paso a paso

## INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$  taza (150g) Azúcar refinada
- 425g Yogurt Natural sin azúcar
- 425ml Leche de tu preferencia
- $\frac{1}{2}$  cdta (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

Da clic para el paso a paso

## INGREDIENTES

- 600ml Agua
- 2 tazas (400g) Azúcar refinada
- 4ml Concentrado ENCO de tu preferencia (4 sabores diferentes)
- 1/4 cda (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 Enco 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 disfruta!



# RECETA AGUAS FRESCAS

## INGREDIENTES

- 1L agua o Leche
- ½ taza (100g) Azúcar
- 5ml Concentrado ENCO de tu preferencia
- ¼ cdita (1g) Acido Cítrico (si aplica + A)
- Fruta natural al gusto
- Hielo al gusto

## PROCEDIMIENTO

1. En una jarra, agrega la leche o agua, el azúcar, Concentrado ENCO de tu preferencia (ausamos 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!



**CALIDAD ÚNICA,  
INSPIRACIÓN DIARIA**