

A close-up photograph of several chocolate-covered nuts, likely almonds or walnuts, arranged in a vertical line. The chocolate is dark and glossy, and the nuts are light brown and appear to be broken into pieces. The background is a soft, out-of-focus light color.

POSTRES
12

The Mastermix[®]

ARROZ CON LECHE

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Echamos la leche, la canela en rama, la cáscara de limón y la pizca de sal. Calentamos en **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación programamos **35 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**, y sin parar la máquina agregamos por el bocal de la tapadera el arroz, dejándolo cocer hasta que finalice el programa.
- Añadimos el azúcar por el bocal de la tapa, prosiguiendo la cocción durante **10 minutos más a 90 °C de temperatura – Velocidad 1** (sin cubilete).
- Vertemos sobre cuencos individuales y espolvoreamos con canela molida. Una vez estén tibios, meter en el frigorífico hasta que sean consumidos.

INGREDIENTES

1.5 Kg. de leche entera
225 gr. de arroz (grano redondo)
150 gr. de azúcar
1 Pizca de sal
½ Cáscara de limón (solo la parte amarilla)
Canela en rama
Canela molida



DE 6 A 8 PORCIONES

55
MINUTOS

Mastermix®

CLAFOUTIS DE CEREZAS

“La curiosidad de este postre de origen francés, es que se elabora sin quitar el hueso a las cerezas. Con ello, conseguimos que la fruta conserve todo su jugo en el interior y no esparza sus almibares mezclándose con los demás ingredientes.”

ELABORACIÓN

- Ponemos a macerar las cerezas en un recipiente con el azúcar (10 gr.) por espacio de 2 horas, metidas en el frigorífico, cubiertas con film transparente.
- Precalentar el horno a 180 °C de temperatura.
- Engrasamos el recipiente que vayamos a utilizar. Colocamos las cerezas.
- Introducimos la leche en la jarra de nuestra Mastermix junto con los huevos, el azúcar y una pizca de sal. Cerramos la tapa y batimos todo en **10 segundos – Velocidad 5**.
- Echar sobre las cerezas. Colocamos un recipiente con agua en el horno, metiendo dentro las cerezas. Dejamos que se cuezan al baño maría de 30 a 40 minutos a 180 °C de temperatura. Pinchamos con una aguja, si nos sale limpia estará listo.
- Dejamos que este bien frio antes de desmoldar.

INGREDIENTES

500 gr. de cerezas
300 gr. de leche
3 Huevos
50 gr. de azúcar + 10 gr. más de maceración
1 Pizca de sal
Mantequilla (para engrasar el molde)

DE 6 A 8 PORCIONES

40
MINUTOS

Mastermix®



CREMA PASTELERA (BÁSICA)

ELABORACIÓN

- Ponemos la leche en la jarra de nuestra Mastermix, incorporamos el azúcar, la maicena, las yemas y el azúcar vainillada. Programamos **6 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 4**.
- Una vez finalizado vertemos sobre un recipiente tapándolo con film transparente para evitar que se endurezca la superficie.
- **Nota:** Esta crema es la base principal de muchos postres, en rellenos de bizcochos y tartas. A partir de esta base podemos aromatizarla de muchas maneras y con distintos sabores, canela limón o cacao si lo que deseamos es una crema de chocolate.

INGREDIENTES

500 gr. de leche
70 gr. de azúcar
50 gr. de maicena
3 Yemas
1 Cucharada de azúcar vainillada



DE **6** A **8** PORCIONES

6

MINUTOS

Mastermix®

DULCE EN JALEA DE INVIERNO

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Introducimos en la jarra de nuestra Mastermix, los higos, las uvas pasas, los orejones, los dátiles y las almendras crudas (se puede sustituir las almendras por nueces o piñones), seguimos añadiendo el azúcar y el licor de bellota (sin alcohol), la cáscara de naranja partida en varios trozos y la rama de canela (también se puede sustituir por semillas de vainilla). Cerramos la tapa y programamos **12 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- **Nota:** Este postre resulta exquisito en los acompañamientos de postres cremosos como los flanes, las natillas o helados.

INGREDIENTES

- 150 gr. de higos secos
- 75 gr. de uvas pasas
- 750 gr. de orejones
- 150 gr. de dátiles
- 20 gr. de almendras crudas
- 60 gr. de azúcar
- 400 gr. de licor de bellotas sin alcohol
- Cáscara de media naranja
- Una rama de canela

DE 6 A 8 PORCIONES

12
MINUTOS

la Mastermix®



FLAN CHINO

ELABORACIÓN

- Hacemos el caramelo líquido en el recipiente o en la flanera que hayamos elegido para hacer el flan.
- Montamos las claras en la jarra de nuestra Mastermix, de la siguiente manera:
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”, echamos las claras de huevo con unas gotitas de limón. Programamos **6 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 4**. Una vez se hayan montado se echan en un bol y las reservamos.
- Echamos la leche en la jarra junto con el azúcar y ponemos a cocer, programando **12 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizado el tiempo de cocción, volvemos a programar **3 minutos – Velocidad 2 (sin temperatura)** y vamos añadiendo por el bocal y sin parar el robot, las yemas batidas poco a poco.
- Terminada la programación volvemos a añadir **3 minutos – Velocidad 2 (sin temperatura)** y vamos incorporando las claras que teníamos reservadas poco a poco, para conseguir que quede bien ligado. Se echa sobre la flanera caramelizada. Se introduce en el horno al baño María.
- El agua tiene que estar hirviendo y el horno precalentado con anterioridad a una temperatura de 160 °C de temperatura. Se tapa la flanera durante los primeros 20 minutos. Después se destapa y se deja cocer hasta que esté cuajado.

INGREDIENTES

5 Yemas de huevo
3 Claras
1 Pellizco de sal
250 gr. de leche
250 gr. de azúcar

Para el caramelo:
3 Cucharadas de azúcar
2 Cucharadas de agua



DE 6 A 8 PORCIONES

44
MINUTOS

Mastermix®

FLAN DE QUESO

ELABORACIÓN

- Echamos la leche en la jarra de nuestra Mastermix junto con el queso, el azúcar vainillada, los huevos, los sobres de cuajada y el azúcar.
- Cerramos la tapa y programamos **9 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 3.**
- Finalizado el programa vertemos sobre un molde o en flaneras individuales y dejamos enfriar en el frigorífico.
- Una vez bien cuajado se puede acompañar con miel o con mermelada de naranja o fresas (ver apartados de recetas para su elaboración).

INGREDIENTES

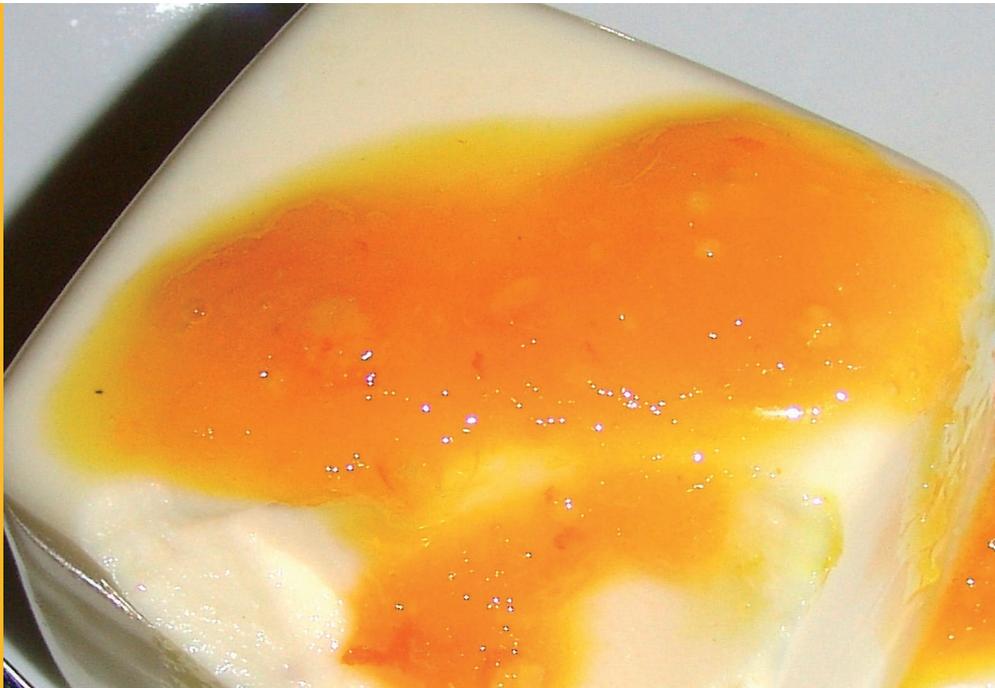
400 gr de queso Philadelphia
500 gr de leche entera
30 gr de azúcar vainillada
180 gr de azúcar
2 Sobres para elaborar cuajadas
2 Huevos

DE 6 A 8 PORCIONES

9

MINUTOS

the Mastermix®



HELADO DE FRESA

ELABORACIÓN

- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra Mastermix y pulverizamos dando varios toques en función TURBO.
- Una vez hayamos conseguido la textura del azúcar glasé, añadimos la fresa (que tiene que haber sido congelada con un día de antelación) y programamos **35 segundos – Velocidad 9 (sin temperatura)**. Si no se ha triturado al completo, repetimos la operación, hasta que nos quede completamente triturada.
- A continuación agregamos la nata fría y seguimos mezclando **1 minuto – Velocidad 6 (sin temperatura)**.
- Vertemos sobre un tupper metiéndola en el congelador donde iremos moviéndola de vez en cuando, sin dejar que se cristalice.
- Servir en copas individuales o como complemento de algún postre.

INGREDIENTES

300 gr. de fresas (maduras y congeladas)
300 gr. de nata fría
100 gr. de azúcar



DE 6 A 8 PORCIONES

2

MINUTOS

Mastermix®

HELADO DE PLÁTANO

ELABORACIÓN

- Pelamos los plátanos cortándolos a rodajas gruesas, introducimos en un tupper metiéndolos en el congelador. (El tiempo de congelado tiene que ser al menos de 5 a 6 horas).
- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra Mastermix, pulverizándola durante **10 segundos a velocidad progresiva 5-7-9**.
- Sacamos los plátanos del congelador (que habrán estado metidos desde la noche anterior) introduciéndolos en la jarra. Trituramos en **40 segundos a velocidad progresiva 5-7-9**.
- Para finalizar, agregamos los yogures, mezclando todo durante **15 segundos – Velocidad 4**.
- Servimos en copas individuales adornándolo con sirope de chocolate, fideos de colores, nueces picadas...
- Si no lo consumimos al momento de hacerlo, verteremos sobre un tupper y meteremos en el congelador, mezclándolo de vez en cuando para que no se cristalice.
- Si queremos guardarlo por un espacio de tiempo más largo dejaremos que se congele. Antes de servir, lo partiríamos en trozos introduciéndolo en nuestra Mastermix, programando **40 segundos – Velocidad 5**. Servimos inmediatamente.

INGREDIENTES

80 gr. de azúcar
500 gr. de plátano (congelado)
2 Yogures naturales

DE 6 A 8 PORCIONES

2

MINUTOS

Mastermix®



MERMELADA DE FRESA

ELABORACIÓN

-Función auto-

- Lavamos las fresas, les quitamos el pedúnculo y las cortamos a cuartos. Pelamos el limón, despojándolo de la piel blanca para que no amargue.
- Echamos las fresas en la jarra de nuestra Mastermix junto con el limón y seleccionamos Función AUTO – Programa JAM.
- El robot empieza a triturar la fruta. Pasados 3 minutos se para emitiendo unos sonoros pitidos. Es el momento de introducir el azúcar por el bocal de la tapadera y pulsamos iniciar de nuevo.
- Quitamos el cubilete y colocamos el cestillo; de esta manera, evapora mejor y evitaremos salpicados. Finalizado el menú envasamos en frascos de cristal.
- Nota: Para conservar la mermelada podemos utilizar frascos de cristal que nos hayan quedado de otras conservas. Solo tendremos que esterilizarlos en agua hirviendo durante 3 minutos. Acto seguido y aun con el tarro caliente echamos la confitura y cerramos al vacío.

INGREDIENTES

600 gr. de fresas maduras

200 gr. de azúcar

½ Limón



DE 6 A 8 PORCIONES

20
MINUTOS

Mastermix®

MERMELADA DE HIGOS

ELABORACIÓN

- Lavamos los higos cortándole los extremos (no hace falta pelarlos). Secamos con un paño de cocina o papel absorbente, cortamos en cuartos y los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix.
- Incorporamos el ½ limón pelado y despojado de todas las pieles blancas.
- Seleccionamos función AUTO – Programa JAM. El robot empieza a triturar la fruta. Pasados 3 minutos, se para emitiendo unos pitidos sonoros, es el momento de agregar el azúcar. La incorporamos por el bocal de la tapadera y cambiaremos el cubilete por el cestillo, de esta manera evapora mejor y evitamos salpicaduras.
- Volvemos a pulsar botón INICIO. El robot reinicia su programa y hasta finalizar el tiempo.

INGREDIENTES

750 gr. de higos
½ Limón
300 gr. de azúcar
Una pizca de canela (opcional)

DE 6 A 8 PORCIONES

20
MINUTOS

Mastermix



MERMELADA DE NARANJA

ELABORACIÓN

-Función auto-

- Lavamos bien las naranjas y las secamos. A una de ellas le cortaremos los extremos dejándola con su piel y la partiremos a trozos regulares. A las naranjas restantes les quitamos la piel y toda la parte blanca. También la partimos a cuartos.
- Se introducen en la jarra de nuestra Mastermix seleccionando Función AUTO – Programa JAM.
- El robot empieza a triturar la fruta. Pasados 3 minutos se para, emitiendo unos pitiditos sonoros. Es el momento de agregar el azúcar. La echaremos por el bocal de la tapadera y cambiaremos el cubilete por el cestillo. De esta manera evapora mejor y evitaremos salpicaduras.
- Volvemos a pulsar botón de inicio. El robot reinicia su programa.
- **Nota:** Para que la mermelada le salga consistente y con la textura deseada, no agregue más cantidad de ingredientes de los que vienen indicados en su receta.

INGREDIENTES

700 gr. de naranjas
300 gr. de azúcar
½ Limón



DE 6 A 8 PORCIONES

20

MINUTOS

Mastermix®

MONTAR CLARAS (SIN AZÚCAR)

ELABORACIÓN

- Es imprescindible que la jarra esté perfectamente limpia y seca.
- Ponemos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Echamos las claras de huevo con unas gotitas de limón.
- Programamos **10 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 4**. (El cálculo es 2 minutos por clara).

INGREDIENTES

5 Claras de huevo
Unas gotitas de limón

MONTAR CLARAS (CON AZÚCAR)

ELABORACIÓN

- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra Mastermix. Pulverizamos **30 segundos – Velocidad progresiva de 5 a 9 – (azúcar glasé)**. Reservamos.
- Lavamos la jarra, echamos las claras y elaboramos según la receta “Montar claras sin azúcar”.
- Una vez estén montadas agregamos el azúcar que teníamos reservada y programamos **10 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 3**.

INGREDIENTES

5 Claras de huevo
200 gr. de azúcar
Unas gotitas de limón

DE 6 A 8 PORCIONES

11
MINUTOS

the Mastermix®



Normas a tener en cuenta:

- Las claras tienen que estar a temperatura ambiente.
- No tienen que contener residuos de yemas (no subirían).
- La temperatura tiene que ser a 30 °C de temperatura.
- La jarra y los utensilios tienen que estar limpios y secos.
- Colocar siempre el protector de cuchillas y ajustar las “aspas giratorias”.

NATILLAS DE CHOCOLATE

ELABORACIÓN

- Partimos la tableta de chocolate en onzas y las echamos en la jarra de nuestra Mastermix. Seleccionamos varios golpes de función TURBO, hasta conseguir que nos quede bien triturado y la textura sea harinosa.
- Añadimos la leche, la maicena, el azúcar y los huevos. Hervimos durante **13 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 3**.
- Finalizado el tiempo, batimos **3 minutos – Velocidad 5 (sin temperatura)**, hasta conseguir una mezcla cremosa y homogénea.
- Vertemos en una fuente o en recipientes individuales. Podemos acompañarlo con frutas, barquillos, nata o galletas.

INGREDIENTES

650 gr. de leche
90 gr. de azúcar
30 gr. de maicena
3 Huevos
150 gr. de chocolate negro



DE 6 A 8 PORCIONES

16
MINUTOS

Mastermix®

NATILLAS DE FRESA

ELABORACIÓN

- Pelamos y partimos las fresas, colocándolas en la jarra de nuestra Mastermix.
- Trituramos durante **30 segundos** – **Velocidad 5**.
- Agregamos la leche, la mermelada y el azúcar, mezclamos todo durante **3 minutos** – **Velocidad- 5**.
- Colamos con ayuda del cestillo y volvemos a introducirlo en la jarra.
- Añadimos los huevos y la maicena, dejándolo cocer hasta que espese en **13 minutos a 90 °C de temperatura- Velocidad 3**.
- Vertemos en cuencos individuales, dejamos enfriar y metemos en el frigorífico.

INGREDIENTES

250 gr. de fresas maduras
5 cucharadas de fresas (en mermelada)
100 gr. de azúcar
3 huevos
500 gr. de leche (a temperatura ambiente)
30 gr. de maicena

DE 6 A 8 PORCIONES

16
MINUTOS

Mastermix®



POLEÁ (GACHAS DULCES)

ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix el aceite junto con la cáscara de limón y la matalauva.
- Programamos **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Filtramos el aceite y dejamos enfriar. Limpiamos la jarra.
- Volvemos a introducir el aceite junto con el azúcar, la harina y la leche.
- Cerramos la tapa y programamos **7 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 4**. A mitad de la cocción bajamos el nivel de velocidad a 3.
- Se sirve en cuencos individuales espolvoreados con canela. Podemos tomarlo tibio o frío.

INGREDIENTES

500 gr. de leche entera
80 gr. de azúcar
60 gr. de harina
35 gr. de aceite de oliva (suave)
5 gr. de matalauva (samentilla)
Cáscara de 1 limón
Canela molida (para espolvorear)



DE **6** A **8** PORCIONES

10
MINUTOS
Mastermix[®]

SUSPIROS DE ALMENDRA

ELABORACIÓN

- Es importante que la jarra y los utensilios estén limpios y secos.
- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix el azúcar, pulverizándola con dos o tres golpes de función TURBO. Echamos en un bol. Reservamos.
- Limpiamos y secamos bien la jarra. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Echamos las claras de huevo junto con una pizca de limón durante **6 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 4.**
- Incorporamos la cucharadita de fécula de maíz y la esencia de almendras. Programamos **2 minutos a 30 °C de temperatura – Velocidad 4.**
- Meter en el horno previamente precalentado a 120 °C de temperatura durante 55 minutos.

INGREDIENTES

- 3 Claras de huevo
- 1 Pizca de limón
- 180 gr. de azúcar
- 1 Cucharadita de fécula de maíz
- Esencia de almendras (6 gotas)

DE 6 A 8 PORCIONES

63
MINUTOS

the Mastermix®

