



BATIDOS &
REFRESCOS

13

The Mastermix[®]

BATIDO CHOCOLATEADO DE PLÁTANO

ELABORACIÓN

- Para la elaboración de esta receta tenemos que tener metida la leche 2 horas como mínimo en el congelador.
- Ponemos los plátanos junto con el azúcar y el cacao en la jarra de nuestra Mastermix. Mezclamos todo durante **15 segundos – Velocidad 6**.
- Agregamos la leche que habíamos tenido fría en el congelador, cerramos la tapa y programamos **15 segundos – Velocidad 7**.
- Una vez quede todo bien ligado servimos en vasos individuales.
- Adornamos con unas rodajas de plátano o espolvoreamos un poco de chocolate rallado sobre la superficie del batido.

INGREDIENTES

500 gr. de leche
80 gr. de cacao soluble
30 gr. de azúcar
3 Plátanos maduros

PARA  PERSONAS

1

MINUTO

Mastermix[®]



BATIDO DE CEREZAS

ELABORACIÓN

- Lavamos las cerezas cortándolas por la mitad para extraer el hueso.
- Las introducimos en la jarra de nuestra Mastermix junto con el azúcar, batiendo todo durante **30 segundos - Velocidad 5**.
- Bajamos hacia las cuchillas, con la ayuda de la espátula. Los restos de alimentos que hayan quedado adheridos a la jarra.
- Seleccionamos Función TURBO dando varios golpes a 5 ó 6 segundos.
- Agregamos el yogurt junto con la nata, cerramos la tapa y mezclamos **30 segundos - Velocidad 5**.
- Filtramos el batido con un colador o pasamos por un chino. Servimos frío, acompañado de algunas cerezas.

INGREDIENTES

200 gr. de cerezas
1 yogur griego
50 gr. de nata
20 gr. de azúcar

PARA  PERSONAS

1

MINUTO

Mastermix[®]



BATIDO DE CARAMELO CON NATA

ELABORACIÓN

- Ponemos la leche en la jarra de nuestra Mastermix junto con la leche condensada, cerramos la tapa y programamos **2 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 3**. Finaliza el programa.
- Volvemos a poner la Mastermix en marcha durante **2 minutos - Velocidad 3 (sin temperatura)** y vamos incorporando por el bocal poco a poco, el caramelo líquido.
- Agregamos los cubitos de hielo y picamos en **30 segundos – Velocidad 5**.
- Servir inmediatamente en copas individuales con nata montada y un poquito de canela.
- **Sugerencia:** Otra variante de este batido es añadiéndole 100 gr. de ron. Si añade ron incorpórelo al batido después del caramelo, programando **30 segundos – Velocidad 3**.

INGREDIENTES

500 gr. de leche entera
100 gr. de leche condensada
170 gr. de caramelo líquido (sirope)
Nata montada (para decorar)
Canela
200 gr. de cubitos de hielo



PARA  PERSONAS

5

MINUTOS

Mastermix[®]

BATIDO DE FRAMBUESA A LA MIEL

ELABORACIÓN

- Limpiamos las frambuesas y las introducimos en la jarra de nuestra Mastermix (reservamos algunas para decorar las copas).
- Trituramos durante **9 segundos** – **Velocidad 5**.
- A continuación incorporamos la leche, la nata, el azúcar y la miel. Seleccionamos **30 segundos** – **Velocidad 6**.
- Finalizado el programa, servimos en copas individuales y decoramos con las frambuesas que habíamos reservado.
- **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
220 gr. de leche
200 gr. de nata
20 gr. de azúcar
20 gr. de miel (2 cucharadas)

PARA  PERSONAS

1

MINUTO

the 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 glasé.
- Echamos el melón limpio de piel, pepitas y cortado a tacos junto con el azúcar glasé. 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 glasé
500 gr. de melón (limpio)
400 gr. de cava



PARA  PERSONAS

1

MINUTO

Mastermix[®]

COCTEL 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 Kg. 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)

PARA  PERSONAS

1

MINUTO

Mastermix®



ESPUMOSO DE CAFE HELADO

ELABORACIÓN

- Echamos el café en la jarra de nuestra Mastermix, incorporamos el licor, el azúcar moreno, la leche evaporada y los cubitos de hielo. Cerramos la tapa y programamos **2 minutos – Velocidad 9**.
- Servir inmediatamente en copas individuales y espolvorear 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)

50 gr. de azúcar moreno

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

Leche evaporada (1 lata)

400 gr. de cubitos de hielo



PARA  PERSONAS

1

MINUTO

Mastermix®

GRANIZADO DE LIMON

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. Cerramos la tapa y 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 glasé
- 500 gr. de agua
- 400 gr. de cubitos de hielo

PARA **2** PERSONAS

3

MINUTOS

Mastermix®



LECHE MERENGADA

ELABORACIÓN

- Pulverizamos el azúcar con 1 ó 2 golpes en función TURBO. 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 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
250 gr. de leche
Cáscara de ½ limón
2 Palos de canela
100 gr de leche en polvo
400 gr de cubitos de hielo



PARA  PERSONAS

11
MINUTOS

Mastermix[®]



LECHE MERENGADA (RÁPIDA)

ELABORACIÓN

- Congelamos el día anterior la leche en un tapper. Ponemos el azúcar, el palo de canela y la cáscara de limón (solo la parte amarilla). Todo junto en la jarra de nuestra Mastermix, dando dos o tres golpes función TURBO.
- A continuación echamos la leche congelada y programamos **30 segundos – Velocidad 9**. Servir en copas espolvoreando con canela.

INGREDIENTES

500 gr de leche (congelada)
125 gr de azúcar
Cáscara de limón (a gusto)
Palo de canela (a gusto)
400 gr de cubitos de hielo

PARA  PERSONAS

1

MINUTO

the Mastermix®



ZUMO DE NARANJA SANGUINA

ELABORACIÓN

- Pelamos el melocotón, desechamos el hueso y picamos la pulpa. Reservamos.
- Quitamos la cáscara de la naranja, despojándola de su piel blanquecina. La cortamos cuartos.
- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix el melocotón junto con la naranja. Cerramos la tapa y trituramos **3 minutos – Velocidad 6**.
- Bajar los restos que hayan quedado pegados a la pared de la jarra.
- A continuación accionamos función TURBO 2 ó 3 golpes durante 6 segundos.

INGREDIENTES

400 gr. de melocotón (natural o de lata)

400 gr. de naranja sanguina

½ Zumo de limón



PARA  PERSONAS

3

MINUTOS

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, incluyendo la parte central (el tronco o corazón).
- Se introduce en la jarra de nuestra Mastermix junto con 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, cerramos la tapa y volvemos a triturar en **2 minutos – Velocidad 9**.
- Incorporamos el resto del agua, 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)

300 gr. de cubitos de hielo

600 gr. de agua fría

100 gr. de azúcar

PARA  PERSONAS

4

MINUTOS

the Mastermix®

