

PEABODY

RECETARIO DIGITAL EXCLUSIVO

MÁS DE 60 RECETAS CON SABORES ARGENTINOS



FÁBRICA DE HELADOS

PE-ICM1000N

Recetario digital fábrica de helados PE-ICM1000N. - 1a ed. -
Ciudad Autónoma de Buenos Aires : PEABODY, 2025.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-631-90022-5-6

1. Cocina. 2. Elaboración de Helados. 3. Libro de Recetas.
CDD 641.5

© 2025, GOLDMUD S.A.
Todos los derechos reservados

No se permite la reproducción total o parcial de la presente obra, por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la fotocopia y el tratamiento informático, sin el permiso previo y escrito del titular del copyright.

Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446 de la República Argentina.

Queda hecho el depósito que dispone la ley 11.723

ÍNDICE



HELADO

DULCE DE LECHE CLÁSICO
SAMBAYÓN
CHOCOLATE
FRUTILLA A LA CREMA
CREMA AMERICANA
VAINILLA Y COOKIES



HELADO LIGHT

PERA LIGHT
BANANA Y AVENA LIGHT
MANZANA Y CANELA LIGHT
KIWI LIGHT
YOGURT Y FRUTILLA
DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE



SORBETE

LIMÓN ARGENTINO
MARACUYÁ
SANDIA
NARANJA
MANGO
FRUTILLA



GELATO

PISTACHO
TIRAMISÚ
AVELLANAS
CREMA RUSA
DULCE DE LECHE
MELÓN



YOGURT HELADO

FRUTOS ROJOS
ARÁNDANOS
DURAZNOS
BANANA Y GRANOLA
DULCE DE LECHE
YOGURT CON GRANOLA



SMOOTHIE

BANANA Y MIEL
ESPINACA, MANZANA Y KIWI
MANGO Y NARANJA
DURAZNO Y AVENA
FRUTILLA Y YOGURT
MELÓN Y PEPINO



LICUADO

FRUTILLA CON LECHE
MANZANA Y NARANJA
MELÓN
BANANA CON LECHE
DURAZNO
ANANÁ



GRANIZADO

CAFÉ Y CHOCOLATE
FRUTILLA CON CHOCOLATE
DULCE DE LECHE
VAINILLA Y CHOCOLATE
COCO Y CHOCOLATE BLANCO
NARANJA



TRAGO HELADO

MARGARITA FROZEN
FERNET FROZEN ARGENTO
CAIPIROSKA DE LIMA
MOJITO FROZEN
DAIKIRI DE FRUTILLA
FROZEN GIN TONIC DE FRUTILLA Y LIMÓN



MOCCA HELADO

MOCCA CLÁSICO
MOCCA CON LICOR
MOCCA CON AVELLANAS
MOCCA CON DULCE DE LECHE
MOCCA CON CHOCOLATE SEMI AMARGO
MOCCA TOFFEE





DULCE DE LECHE

Clásico



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO

INGREDIENTES

Dulce de leche	200 g
Crema de leche	200 cc
Leche entera	100 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar dulce de leche, crema y leche.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

SAMBAYÓN



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO

INGREDIENTES

Yemas	3 u
Azúcar	80 g
Marsala o vino Oporto	50 cc
Crema de leche	200 cc
Leche entera	100 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl batir yemas con azúcar hasta blanquear.
- 2- Agregar Marsala o vino Oporto a la preparación y cocinar a baño maría hasta espesar. Dejar enfriar.
- 3- Agregar crema de leche, leche entera y mezclar hasta homogeneizar la preparación. Volcar en el pote. Congelar por 24 horas.
- 4- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 5- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

CHOCOLATE



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO

INGREDIENTES

Chocolate semi amargo picado	100 g
Crema de leche	200 cc
Leche entera	100 cc
Azúcar	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl derretir chocolate.
- 2- Agregar crema de leche, azúcar y leche entera.
- 3- Batir y volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 4- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 5- Retirar y servir.

FRUTILLA

a la crema



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO

INGREDIENTES

Frutillas frescas	200 g
Azúcar	80 g
Crema de leche	200 cc
Leche entera	80 cc

PREPARACIÓN:

- 1- Licuar frutillas con azúcar.
- 2- Agregar crema de leche y leche entera. Mezclar hasta homogeneizar la preparación.
- 3- Volcar en el pote. Congelar por 24 horas.
- 4- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 5- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



CREMA *Americana*



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO

INGREDIENTES

Crema de leche	200 cc
Leche	150 cc
Azúcar	100 g
Esencia de vainilla	1 cdta.

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl batir hasta integrar crema de leche, esencia de vainilla y azúcar.
- 2- Incorporar leche a la mezcla.
- 3- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 4- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 5- Retirar y servir.

VAINILLA *y cookies*



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Crema de leche	180 cc
Leche	200 cc
Azúcar	60 g
Esencia de vainilla	1 cdta.
Galletas de chocolate partidas	60 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar crema de leche, leche, azúcar y esencia de vainilla.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregar las galletas y presionar en el display la función MIX-IN.
- 6- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



PERA

Light



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Pera madura en cubos	200 g
Yogurt descremado	200 cc
Esencia de vainilla	½ cdtta

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar pera madura, yogurt descremado y esencia de vainilla.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

BANANA Y AVENA

Light



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Yogurt descremado	250 g
Banana madura pisada	150 g
Avena fina	30 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar yogurt descremado, banana madura y avena fina.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pote sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

MANZANA Y CANELA

Light



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Puré de manzana cocida	150 g
Yogurt natural descremado	200 cc
Canela	½ cdta

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar puré de manzana cocida, yogurt natural descremado y canela.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

KIWI

Light



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Kiwi en cubos	200 g
Yogurt descremado	250 g
Stevia o miel	a gusto

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar kiwi, yogurt descremado y stevia o miel.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pote sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



YOGURT

y frutilla



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Yogurt descremado natural	250 g
Frutillas frescas en trozos	200 g
Stevia	A gusto

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar yogurt descremado natural y frutillas.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

DULCE DE LECHE

y chocolate



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
LIGHT

INGREDIENTES

Dulce de leche	200 g
Crema de leche	120 cc
Leche entera	120 cc
Chocolate amargo picado	40 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl batir hasta integrar dulce de leche, crema de leche y leche.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregar chocolate amargo picado y presionar en el display la **función MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



LIMÓN

Argentino



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Jugo de limón	100 cc
Agua	200 cc
Azúcar	120 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar jugo de limón, agua y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MARACUYÁ



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Pulpa de maracuyá	250 g
Agua	100 cc
Azúcar	80 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar pulpa de maracuyá, agua y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

SANDIA



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Pulpa de sandía sin semillas	250 g
Azúcar	60 g
Jugo de limón	20 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar pulpa de sandía sin semillas, azúcar y jugo de limón.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

NARANJA



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Jugo de naranja exprimido	200 cc
Azúcar	80 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar jugo de naranja exprimido y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

MANGO



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Pulpa de mango	200 g
Azúcar	70 g
Agua	40 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar pulpa de mango, azúcar y agua.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

FRUTILLA



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SORBETE

INGREDIENTES

Frutillas en trozos	350 g
Azúcar	60 g
Jugo de limón	10 cc
Agua	70 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar frutillas, azúcar, jugo de limón y agua.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



PISTACHO



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche	250 cc
Yemas	2 u
Azúcar	80 g
Pasta de pistacho	40 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar pasta de pistacho y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

TIRAMISÚ



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche	250 cc
Yemas	2 u
Azúcar	80 g
Queso mascarpone	50 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar queso mascarpone y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



PEABODY

AVELLANAS



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche 250 cc

Yemas 2 u

Azúcar 80 g

Pasta de avellanas 50 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar pasta de avellanas y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

CREMA RUSA



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche 250 cc

Yemas 2 u

Azúcar 80 g

Nueces picadas 50 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar nueces picadas y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



PEABODY

DULCE DE LECHE



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche 250 cc

Yemas 2 u

Azúcar 80 g

Dulce de leche 100 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar dulce de leche y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MELÓN



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GELATO

INGREDIENTES

CREMA INGLESA

Leche 250 cc

Yemas 2 u

Azúcar 80 g

Melón en cubos pequeños 150 g

PREPARACIÓN:

CREMA INGLESA

- 1- Colocar en una olla leche y calentar a fuego medio hasta que tome temperatura, sin llegar a hervor.
- 2- Por otro lado, integrar en un bowl yemas y azúcar.
- 3- Sobre esta preparación verter, de a poco, la leche caliente y mezclar hasta homogeneizar la mezcla.
- 4- Llevar la preparación nuevamente a la olla y cocinar a fuego bajo, sin llegar a hervor, revolviendo de forma constante con cuchara de madera hasta que espese ligeramente.
- 5- Retirar, tamizar y enfriar.

ARMADO:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar melón en cubos pequeños y crema inglesa.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.





FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

Yogurt natural	250 g
Mix de frutos rojos	100 g
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar yogurt natural, mix de frutos rojos y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

ARÁNDANOS



INGREDIENTES

Yogurt griego	250 cc
Arándanos	80 g
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar yogurt natural, arándanos y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



DURAZNO



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
YOGURT
HELADO

INGREDIENTES

Yogurt griego	250 g
Duraznos frescos en cubos	100 g
Miel	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar yogurt griego, duraznos y miel.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

BANANA *y granola*



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
YOGURT
HELADO

INGREDIENTES

Yogurt natural	250 g
Bananas en rodajas	100 g
Granola	30 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl batir mezclar natural y bananas.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregue la granola y presione en el display la función MIX-IN.
- 6- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pote sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

DULCE DE LECHE



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
YOGURT
HELADO

INGREDIENTES

Yogurt griego	250 g
Dulce de leche	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar yogurt griego y dulce de leche.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

YOGURT *con granola*



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
YOGURT
HELADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Yogurt natural	400 g
Granola	100 g

PREPARACIÓN:

- 1- Volcar yogurt natural en el pote. Congelar por 24 horas.
- 2- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 3- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 4- Agregar granola y presionar en el display la **función MIX-IN**.
- 5- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



BANANA

y miel



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Banana madura en trozos	150 g
Leche	150 cc
Yogurt natural	100 g
Miel	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar yogurt natural, leche, miel y banana.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

ESPINACA

manzana y kiwi



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Espinaca fresca	30 g
Manzana verde en cubos	100 g
Kiwi en cubos	100 g
Jugo de limón	20 cc
Yogurt natural	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar yogurt natural, espinaca, manzana, kiwi y jugo de limón.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

MANGO

y Naranja



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Mango en cubos	150 g
Jugo de naranja	100 cc
Yogurt natural	100 g
Miel	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar mango, jugo de naranja, yogurt natural y miel.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

DURAZNO

y avena



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Durazno fresco en cubos	150 g
Yogurt natural	150 g
Avena fina	20 g
Leche	100 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar duraznos frescos, yogurt natural, avena fina y leche.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

FRUTILLA

y yogurt



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Frutillas en trozos	150 g
Yogurt griego	150 g
Leche	100 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar frutillas, yogurt griego, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MELÓN

y pepino



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
SMOOTHIE

INGREDIENTES

Melón en cubos pequeños	200 g
Pepino con cáscara en cubos pequeños	60 g
Jugo de limón	50 cc
Agua	50 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar melón, pepino, jugo de limón y agua.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pote sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY





FRUTILLA

con leche



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Frutillas frescas en trozos	150 g
Leche	200 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar frutillas, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MANZANA

y naranja



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Manzana verde en cubos	250 g
Jugo de naranja	150 cc
Miel	15 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar manzana verde, jugo de naranja y miel.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



MELÓN



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Melón en trozos	200 g
Leche	150 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar melón, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

BANANA

con leche



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM 1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Banana en trozos	150 g
Leche fría	250 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar banana, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



DURAZNO



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Duraznos frescos en cubos	150 g
Leche	200 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar duraznos, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

ANANÁ



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
LICUADO

INGREDIENTES

Ananá en lata	400 g
Almíbar	50 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar ananá en lata y almíbar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.





CAFÉ y chocolate



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

vv	100 cc
Crema de leche	150 cc
Leche	100 cc
Azúcar	50 g
Chips de chocolate	40 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar. café, crema, leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregue los chips de chocolate y presione en el display la **función MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.

FRUTILLA con chocolate



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Frutillas licuadas	150 g
Crema de leche	150 cc
Azúcar	50 g
Chocolate amargo rallado	40 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar frutillas licuadas, crema y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregue chocolate negro rallado y presione en el display la **función MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

DULCE DE LECHE



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Crema de leche	200 cc
Leche	100 cc
Dulce de leche	150 g
Chocolate rallado	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar crema, leche y dulce de leche.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregue chocolate rallado y presione en el display la función **MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.

VAINILLA *y chocolate*



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Crema de leche	200 cc
Leche	100 cc
Azúcar	60 g
Esencia de vainilla	1 cdta
Chips de chocolate	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar crema, leche azúcar y vainilla.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregue chips de chocolate y presione en el display la función **MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



PEABODY

COCO Y Chocolate blanco



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO



FUNCIÓN
MIX-IN

INGREDIENTES

Leche de coco	100 cc
Crema de leche	200 cc
Azúcar	60 g
Chocolate blanco picado	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar leche de coco, crema de leche y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Una vez finalizada la función, retire el pote y con una cuchara realizar un agujero de 4 cm de diametro hasta el fondo del pote.
- 5- Agregar chocolate blanco picado y presionart en el display la **función MIX-IN**.
- 6- Retirar y servir.

NARANJA



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
GRANIZADO

INGREDIENTES

Jugo de naranja	250 cc
Azúcar	100 g
Agua	120 cc

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar jugo de naranja, azúcar y agua.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los potes sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



MARGARITA

Frozen



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Tequila	40 cc
Triple Sec	20 cc
Jugo de lima	30 cc
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- Mezclar tequila, triple sec, jugo de lima y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

FERNET FROZEN

Argento



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Fernet	50 cc
Gaseosa Cola	150 cc
Azúcar	Opcional c/n

PREPARACIÓN:

- 1- Mezclar Fernet Branca, gaseosa cola y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



CAIPIROSKA

de lima



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Jugo de lima	2 u
Vodka	40 cc
Azúcar	30 g
Agua	100 cc

PREPARACIÓN:

- 1- Mezclar jugo de lima, vodka, azúcar y agua.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MOJITO

Frozen



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Jugo de lima	50 cc
Ron blanco	40 cc
Hojas de menta	5 u
Azúcar	30 g
Soda	100 cc

PREPARACIÓN:

- 1- Mezclar jugo de lima, ron blanco, hojas de menta, azúcar y soda.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY

DAIKIRI

de Frutilla



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Frutillas en trozos	150 g
Ron blanco	40 cc
Jugo de limón	20 cc
Azúcar	30 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl licuar frutillas, ron blanco, jugo de limón y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

FROZEN GIN TONIC

de Frutilla y limón



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
TRAGO
HELADO

INGREDIENTES

Gin	80 cc
Agua tónica	250 cc
Frutillas en trozos	100 g
Jugo de limón	30 cc
Azúcar	Opcional c/n

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar gin, agua tónica, frutillas, jugo de limón y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



MOCCA

Clásico



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	100 cc
Crema de leche	200 c
Chocolate amargo	20 g
Azúcar	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar café, crema de leche, chocolate en polvo y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MOCCA

Con licor



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	100 cc
Crema de leche	150 cc
Licor Baileys o Tía María	40 cc
Azúcar	40 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar café, crema de leche, licor y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

PEABODY



MOCCA

Con avellanas



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	100 cc
Crema de leche	150 cc
Pasta de avellanas / Nutella	40 g
Azúcar	30 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar café, crema de leche, pasta de avellanas y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

MOCCA CON

Dulce de leche



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	100 cc
Crema de leche	150 cc
Dulce de leche	80 g
Cacao amargo	10 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar café, crema de leche, dulce de leche y cacao amargo.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.



PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:

- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.

MOCCA CON

Chocolate semi amargo



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	200 cc
Crema de leche	100 cc
Chocolate semi amargo derretido	150 g
Azúcar	50 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar crema de leche, chocolate derretido y azúcar.
- 2- Agregar a la mezcla el café y mezclar hasta integrar.
- 3- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 4- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 5- Retirar y servir.

MOCCA

Toffee



FABRICA DE HELADOS
PE-ICM1000N



PORCIÓN
4/5



ACCESORIO
POTE



FUNCIÓN
HELADO
MOCCA

INGREDIENTES

Café espresso	180 cc
Crema de leche	250 cc
Salsa de caramelo	80 cc
Cacao amargo	5 g
Azúcar	20 g

PREPARACIÓN:

- 1- En un bowl mezclar hasta integrar café, crema de leche, salsa de caramelo, cacao amargo y azúcar.
- 2- Volcar la preparación en el pote. Congelar por 24 horas.
- 3- Colocar el pote en el recipiente exterior y procesar en la función indicada.
- 4- Retirar y servir.

PARA OBTENER ÓPTIMOS RESULTADOS SEGUIR LAS RECOMENDACIONES:





- Configure su congelador entre -22°C y -28°C.
- Coloque los pots sobre una superficie nivelada dentro del congelador.
- Consultar el manual de instrucciones para más información sobre el uso.



PEABODY

PEABODY

www.peabody.com.ar

    /peabodyhogar

Comercializa y garantiza: GOLDMUND S.A.
Domicilio Legal y Administrativo, Fábrica y Service Central:
Avda. Crovara Nro. 2550, La Tablada, La Matanza (CP 1766), Buenos Aires, Argentina.
Las imágenes son de carácter ilustrativo