

Un Aparato Sencillo para Fabricar Helados



Dispositivo simple para hacer helados

Nada hay más fácil que hacer helados a domicilio y, puesto que se aproximan los días calurosos de verano, estimamos oportuno indicar la construcción de este dispositivo sencillo. Sin duda usted tiene en su casa todos los elementos para substituir la sorbetera más perfeccionada. Siguiendo minuciosamente las indicaciones que damos a continuación, usted puede tener la seguridad de hacer, sin riesgo de fracasar, helados para seis u ocho personas en un cuarto de hora.

Material requerido

1° — Un tarro cilíndrico que servirá de molde, es decir de recipiente para los helados. Este tarro debe ser provisto de una tapa que cierre bien. Los tarros de grasa son adecuados para el objeto, pero aún más indicados ciertos tarros de galletas, que tienen doble tapa. Si el tarro ha sido de grasa será menester

limpiarlo muy bien. La limpieza es un elemento indispensable para hacer helados.

2° — Un metro de alambre grueso.

3° — Un tacho cualquiera o balde de tamaño adecuado, de metal o de madera.

4° — Un mazo de cocina o, en su defecto, una plancha vieja para triturar el hielo.

5° — Una bolsa de tela gruesa para meter el hielo y triturarlo.

Colocación de una manija en el tarro

Es menester proveer al tarro destinado a molde o recipiente de una manija de alambre. Después de hacer en la mitad del alambre una especie de argolla, doblando y torciendo, se le ajusta alrededor del borde del tarro (fig. 2), para formar una manija de unos cinco centímetros de alto, retorciendo los dos extremos del alambre, cuyas puntas se unen y enganchan después de haberlas pasado por la argolla previamente preparada en el medio del alambre. Sin embargo, dicha manija debe ser dúctil, no rígida,

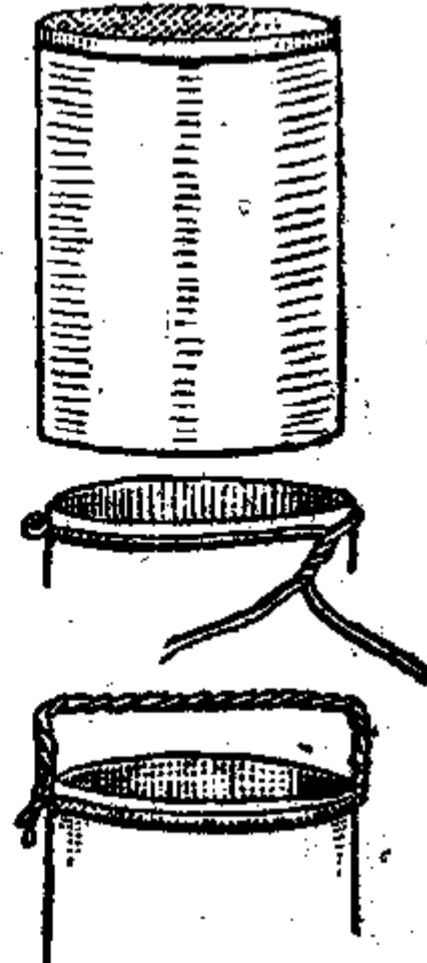
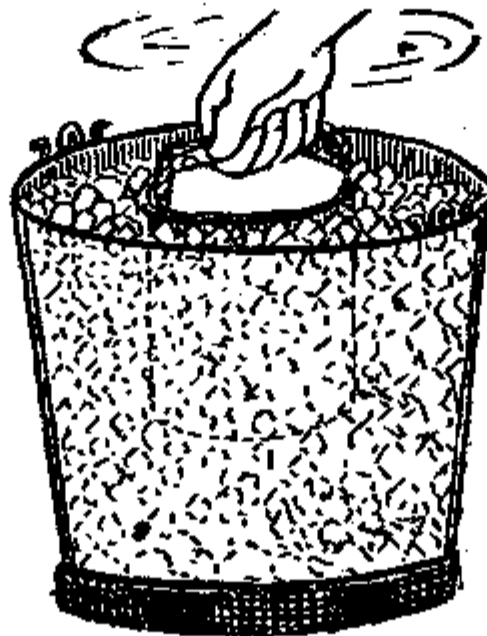
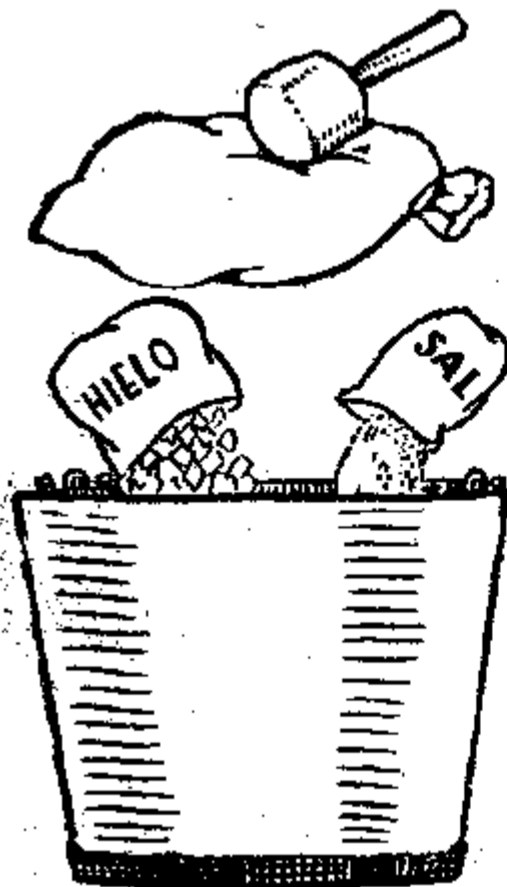
porque de otro modo sería imposible destapar el tarro.

Terminada esa operación hace falta conseguir dos kilogramos de hielo y medio kilogramo de sal gruesa.

Cómo hacer los helados

Disponga sobre una mesa todos los ingredientes necesarios, porque se debe proceder rápidamente. En una cacerola o bol prepare su crema: de vainilla, café, chocolate u otra (para la receta consulte su libro de cocina) pero es preferible emplear leche condensada no azucarada en vez de leche fresca, y bastan cuatro huevos. Triture el hielo en pedazos pequeños, no más grande que una avellana. El medio más simple es meter el hielo en una bolsa y desmenuzarlo con un mazo o plancha. De esta manera el hielo, dentro de la bolsa, no estalla en fragmentos que vuelan

(Sigue en la pág. 213)



por todas partes. Una vez desmenuzado, desparrámelo dentro del tacho, alternando una capa de hielo con una de sal gruesa, removiendo para mezclar bien. Introduzca el tarro de molde, tapado, en el hielo y remuévalo, haciéndolo girar despacio, durante cinco o diez minutos. Esta operación preliminar se denomina de moldeo. Retire entonces el tarro fuera del hielo y vierta en él la crema que haya preparado. Se puede verter caliente,

pero en este caso se necesita el doble de hielo triturado a fin de reemplazarlo a medida que se funde. Tape el tarro rápidamente.

Vuelva a introducirlo en el hielo desmenuzado y remueva el tarro haciéndolo girar de izquierda a derecha y de derecha a izquierda, primero muy despacio, después más rápido. Al cabo de cinco minutos abra el tarro y, con un cuchillo, desprenda la crema helada adherida a las pare-

des del recipiente. Vuelva a taparlo y siga removiendo, de más en más rápido. Cada cinco minutos ábralo para desprender la crema helada adherida a las paredes.

Al cabo de quince o veinte minutos la crema estará enteramente congelada. Déjala reposar, siempre tapada, dentro del hielo hasta el momento de servir. Antes de desmoldar, sumerja el tarro un segundo en agua hirviente.