LIBRO DE RECETAS

GRANIZADOS NATURALES

RECETAS
CREADAS POR
YON GALLARDO
Chef Heladero

PONTHIER
DEPUIS 1946

En el mundo de las heladerías, donde las cremosas texturas y los intensos sabores se dan la mano, hay una joya a menudo pasada por alto que merece un lugar en el pedestal de las delicias congeladas: el granizado. Tradicionalmente visto como una opción de menor prestigio frente a sus primos helados y sorbetes, el granizado está listo para reivindicar su lugar como una opción de refinado placer. A través de esta colección de recetas, proponemos una revalorización del granizado, transformándolo de un simple refresco a una experiencia culinaria de alta calidad.

Cada receta ha sido cuidadosamente elaborada con purés de Ponthier, conocidos por su excepcional calidad y concentración de sabor, que capturan la esencia pura de la fruta. Desde la frescura cítrica del limón hasta la dulzura tropical del mango y la riqueza del coco, estos purés son el corazón de nuestros granizados, ofreciendo una paleta de sabores vibrantes y auténticos. Más allá del sabor, nuestros granizados destacan por su versatilidad. Perfectos como un refresco en una tarde calurosa, como un elegante acompañamiento en una comida al aire libre, o incluso como base para cócteles innovadores, demuestran que pueden ser tanto casualmente deliciosos como sorprendentemente sofisticados. La inclusión de ingredientes premium como la ginebra, la cerveza, y el ron añejo, junto con toques creativos como la ralladura de piel de mandarina y la menta fresca, eleva estos granizados a una categoría propia.

Este recetario es una invitación a redescubrir el granizado, a apreciarlo no solo por su refrescante simplicidad, sino por la complejidad y profundidad de sabor que puede ofrecer. Es un tributo a la innovación y al placer, un recordatorio de que incluso las delicias más humildes pueden transformarse en experiencias memorables. En cada sorbo de estos granizados, encontrarás una celebración de la calidad, la artesanía y el sabor puro que solo Ponthier puede ofrecer. Prepárate para experimentar el granizado como nunca antes: no como un simple refresco, sino como una verdadera obra de arte culinaria.

GRANIZADO DE LIMÓN

PONTHIER limon 100% puré	*250 g*
Agua	*522 g*
Dextrosa	*66 g*
Fructosa	*9 g*
Sacarosa	*113 g*
Inulina	*40 g*
Ralladura de piel de limón	*al gusto*

Calentar el agua con los azúcares, inulina y la ralladura de piel de limón. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Limón 100%. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO MARACUYÁ

PONTHIER maracuyá puré	*250 g*
Agua	*525 g*
Dextrosa	*71 g*
Glucosa 21 DE	*4 g*
Sacarosa	*110 g*
Inulina	*40 g*

Calentar el agua con los azúcares, inulina. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier maracuyá. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO MANGO ALPHONSO

PONTHIER mango puré	*400 g*
Agua	*416 g*
Dextrosa	*25 g*
Glucosa 21 DE	*84 g*
Sacarosa	*76 g*

Calentar el agua con los azúcares, inulina. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Mango Alphonso 100%. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO DE FRESA

PONTHIER fresa 100% puré	*500 g*
Agua	*284 g*
Dextrosa	*44 g*
Glucosa 21 DE	*76 g*
Sacarosa	*96 g*

Calentar el agua con los azúcares, inulina. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Fresa 100%. Añadir a la granizadora. Se puede infusionar menta, hierbabuena para dar un toque más refrescante y diferente.

GRANIZADO MANDARINA

PONTHIER mandarina 100% puré	*500 g*
Agua	*275 g*
Dextrosa	*54 g*
Glucosa 21 DE	*23 g*
Sacarosa	*108 g*
Inulina	*40 g*
Ralladura de piel de Mandarina	*al gusto*

Calentar el agua con los azúcares, inulina y la ralladura de piel de Mandarina. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Mandarina100%. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO MOJITO

PONTHIER lima 100% puré	*200 g*
Ron blanco	*50 g*
Agua	*520 g*
Glucosa 21 DE	*88 g*
Sacarosa	*102 g*
Sucralosa	*0,1*
Inulina	*40 g*
Hierbabuena	*5 (cantidad orientativa)*
Ralladura de piel de lima	*al gusto*

Calentar el agua con los azúcares, inulina y la ralladura de piel de lima. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Lima, la hierbabuena triturada y el ron. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO FRAMBUESA

PONTHIER frambuesa 100% puré	*400 g*
Agua	*386 g*
Dextrosa	*49 g*
Glucosa 21 DE	*63 g*
Sacarosa	*102 g*

Calentar el agua con los azúcares. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Frambuesa 100%. Añadir a la granizadora. Se puede infusionar menta, hierbabuena para dar un toque más refrescante y diferente.

GRANIZADO COCO THAI

PPONTHIER COCO puré	*200g*
Ron añejo	*50 g*
Agua	*588 g*
Glucosa 21 DE	*66 g*
Sacarosa	*96 g*
Sucralosa	*0,1*
Coco tallado y citronela	*al gusto*

Calentar el agua con los azúcares, inulina y la citronela y el coco. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier coco intenso y el ron. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO DE CERVEZA Y LIMÓN

Cerveza tipo Lager	*250 g*
PONTHIER limon 100% puré	*250 g*
Agua	*287 g*
Dextrosa	*1 g*
Glucosa 21 DE	*2 g*
Sacarosa	*170 g*
Inulina	*40 g*
Ralladura de piel de limón	*al gusto*

Calentar el agua con los azúcares, inulina y la ralladura de piel de limón. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºC y añadir el puré Ponthier Limón, la Cerveza. Añadir a la granizadora.

GRANIZADO GIN&TONIC

Ponthier Lima puré	*100 g*
Ginebra	*50 g*
PONTHIER limon 100% puré	*100 g*
Tónica	*574 g*
Glucosa 21 DE	*91 g*
Sacarosa	*45 g*
Sucralosa	*0,1 g*
Inulina	*40 g*
Bayas de enebro	*al gusto*
Ralladura de piel de limón y lima	*al gusto*

Calentar la tónica con los azúcares, inulina y la ralladura de piel de limón, lima y enebro. Subir hasta los 85ºC. Enfriar hasta los 4ºc y colar la mezcla. Añadir la ginebra. Añadir a la granizadora. Se pueden añadir otros botánicos dependiendo de la ginebra.

En nuestra búsqueda por ofrecer no solo el máximo sabor sino también la máxima comodidad y seguridad, cada una de nuestras mezclas para granizado ha sido cuidadosamente pasteurizada. Este proceso no solo garantiza la seguridad alimentaria, eliminando patógenos, sino que también extiende la vida útil del producto, permitiéndote disfrutar de granizados frescos y llenos de sabor en cualquier momento.

Las mezclas pasteurizadas pueden almacenarse de manera versátil para adaptarse a tus necesidades. Opta por guardarlas en bolsas al vacío en el refrigerador, donde se conservarán perfectamente durante hasta dos semanas. Esta opción es ideal para aquellos que desean tener acceso rápido a granizados frescos sin demora.

Alternativamente, para aquellos que prefieren planificar con antelación o que desean gestionar el inventario de manera más eficiente, nuestras mezclas se pueden congelar. Este método no solo prolonga la vida útil, sino que también ofrece la flexibilidad de descongelar y usar según sea necesario, asegurando que siempre tengas a mano la base perfecta para un granizado delicioso.
Además, todas nuestras recetas han sido adaptadas específicamente para su uso en granizadoras. Esto significa que puedes esperar resultados consistentemente excepcionales, con la textura perfecta cada vez, sin la necesidad de ajustes manuales complicados. Ya sea que estés buscando refrescar a tus clientes en un caluroso día de verano o agregar un toque elegante a un evento especial, nuestras mezclas para granizado están diseñadas para cumplir y superar tus expectativas. Se aconseja no superar 3 días en granizadora.

Con estas prácticas opciones de almacenamiento y la adaptabilidad para granizadoras, queremos asegurar que el arte de crear granizados exquisitos sea tan accesible y satisfactorio como disfrutarlos. Estás invitado a explorar las posibilidades ilimitadas que nuestras mezclas pasteurizadas para granizado te ofrecen, marcando el comienzo de una nueva era de indulgencia congelada de alta calidad.

PONTHIER

DEPUIS 1946