

BASE PARA

Helados

2025
RECETARIO



★
jofsac
contigo en tus dulces momentos

 jofsac
contigo en tus dulces momentos

Indice:

Helado soft y frito	5 - 8
Helado artesanal	9 - 28
Brownie chips	10
Crocante de lúcuma	11
Selva negra	12
Tiramisú	13
Ron y pasas	14
Turrón	15
Cookies and cream	16
Piña colada	17
Helado de arándanos	18
Helado de vino	19
Helado de fresa	20
Helado de maracumango	21
Helado de pitahaya rosa	22
Helado de aguaymanto	23
Helado de chocolate	24
Helado de lúcuma	25
Helado de limón	26
Helado de coco	27
Helado de chocomente	28
Helado de chirimoya	29



Base para Helado

soft y frito





Base para Helado

soft y frito

✓ Textura suave y cremosa

✓ Rápida preparación

✓ Variedad de sabores y combinaciones



PREPARACIÓN PREMIUM:

Vierta en un recipiente 2 Lt. de agua hervida fría, 1 Lt. de leche entera, agregar 1 kg. de base de helado soft y mezclar (Licuadora ó mixer) hasta desaparecer los grumos, dejar madurar 5 min. y queda listo para colocarlo en la tolva de su máquina.

Rinde 4Lt.


Ideal
para crear
sabores
irresistibles
y rentables



 Base para
Helado
soft y frito



PREPARACIÓN:



2.640 ml.
Agua

+



360 ml.
Leche evaporada

+

1 kg.
Base para helados

NUESTROS SABORES

RAPIDA PREPARACION



TEXTURA SUAVE Y CREMOSA



NUEVOS SABORES

Base para Helado artesanal



Brownie Chips



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
300 g.	Trozos de brownie
70 g.	Chispas de chocolate
2.5 ml.	Esencia soluble de vainilla JOFSAC

Brownie:

Derrete 200 g. de chocolate con 100 g. de mantequilla, agrega 150 g. de azúcar y mezcla. Incorpora 2 huevos y 80 g. de harina tamizada y 2 ml. esencia de chocolate JOFSAC. Mezcla y vierte en un molde, hornea a 180°C por 25-30 min.

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bata durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpore los trozos de brownie junto con la esencia soluble de vainilla JOFSAC y mezcle homogeneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cúbralos con film y llévelos al congelador durante 10 a 12 horas a la máxima temperatura.
5. Decore con trozos de brownie y chispas de chocolate.





Crocante de Lúcuma



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
500 g.	Pulpa de lúcuma
3 ml.	Esencia turbia de lúcuma JOFSAC

Caramelo:

50 g.	Azúcar
20 g.	Pecanas

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bata durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de lúcuma junto con la esencia turbia de lúcuma JOFSAC y mezcle homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con trozos de caramelo.

Caramelo:

Vierta 50g. de azúcar en un olla hasta derretir completamente, añade 20g. de pecanas y retira del fuego. Esparce la mezcla sobre un tapete de silicona y deja enfriar por 1 hora. Pica la mezcla en pequeñas partes y combina con el helado.

Helado de Selva negra



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 g.	Marrasquinos picados
50 g.	Chocolate rallado
2. ml.	Esencia soluble de vainilla JOFSAC
2 ml.	Esencia turbia de frutos del bosque JOFSAC

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bata durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora los marrasquinos picados junto con la esencia soluble de vainilla y esencia turbia de frutos del bosque JOFSAC.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con marrasquinos y chocolate rallado.





Helado de Tiramisú



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
150 ml.	Café líquido
10 ml.	Pisco
200g.	Bizcotela
2.5 ml.	Esencia turbia de café JOFSAC

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bata durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora el café líquido, el pisco, la bizcotela y la esencia turbia de café JOFSAC, y mezcla bien.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con bizcotelas y chispas de chocolate.

Bizcotela: Bata 3 huevos con 100 g. de azúcar y la vainilla a mano o con batidor de globo por 3-4 minutos, hasta que se integren bien y espumen ligeramente. Añade 45 ml. leche y mezcla. Tamiza 100 g. de harina con 5 g. de polvo de hornear JOFSAC, 0.5 g. de suavizante reforzado JOFSAC y 1 g. de sal, y agrégala en 2 partes, mezclando con movimientos envolventes o suaves. Vierte la mezcla en el molde y hornea por 20 a 25 minutos

Helado de Ron con pasas



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
70 g.	Pasas bebé
30 ml.	Ron
3 ml.	Esencia soluble de ron y pasas JOFSAC

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bata durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora 50g. de pasas bebé previamente embebidas en ron durante 1 día, junto a la esencia soluble de ron y pasas JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con pasas borrachitas.





Helado de Turrón



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 ml.	Miel de turrón
150 ml.	Palitos de turrón
2.5 ml.	Esencia soluble de turrón JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la miel, palitos, esencia soluble de turrón JOFSAC, y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con palitos de turrón y miel.

Palitos de turrón:

Mezcla 200 g. manteca + 150 g. azúcar + 2 huevos y 1 cdita. de esencia de vainilla JOFSAC.
Añada 500 g. harina panadera, 1 cdita de polvo para hornear Jofsac y 1 pisco de sal. Una sin amasar mucho.
Estira, corta bastones y hornea 10-12 min a 180°C.

Base para Helado artesanal



Helado de Cookies and cream



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 g.	Galleta
30 g.	Chispas de chocolate
2.5 ml.	Esencia soluble de vainilla JOFSAC

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la galleta, chispas de chocolate junto a la esencia soluble de vainilla JOFSAC, y mezcla homogeneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con chispas de chocolate.





Helado de Piña Colada



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 g.	Piña picada
15 ml.	Pisco
3 ml.	Esencia turbia de piña JOFSAC
2.5 ml.	Esencia turbia de coco JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la piña picada, pisco, esencia turbia de piña y coco JOFSAC, y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con una tajada de piña.

Base para Helado artesanal



Helado de Arándanos



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
500 g.	Pulpa de arándanos
50 g.	Leche condensada
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia turbia de arándano JOFSAC

Pulpa de arándanos: Licuar el arándano solo hasta obtener una pulpa, colar y llevar a la mezcla de helado

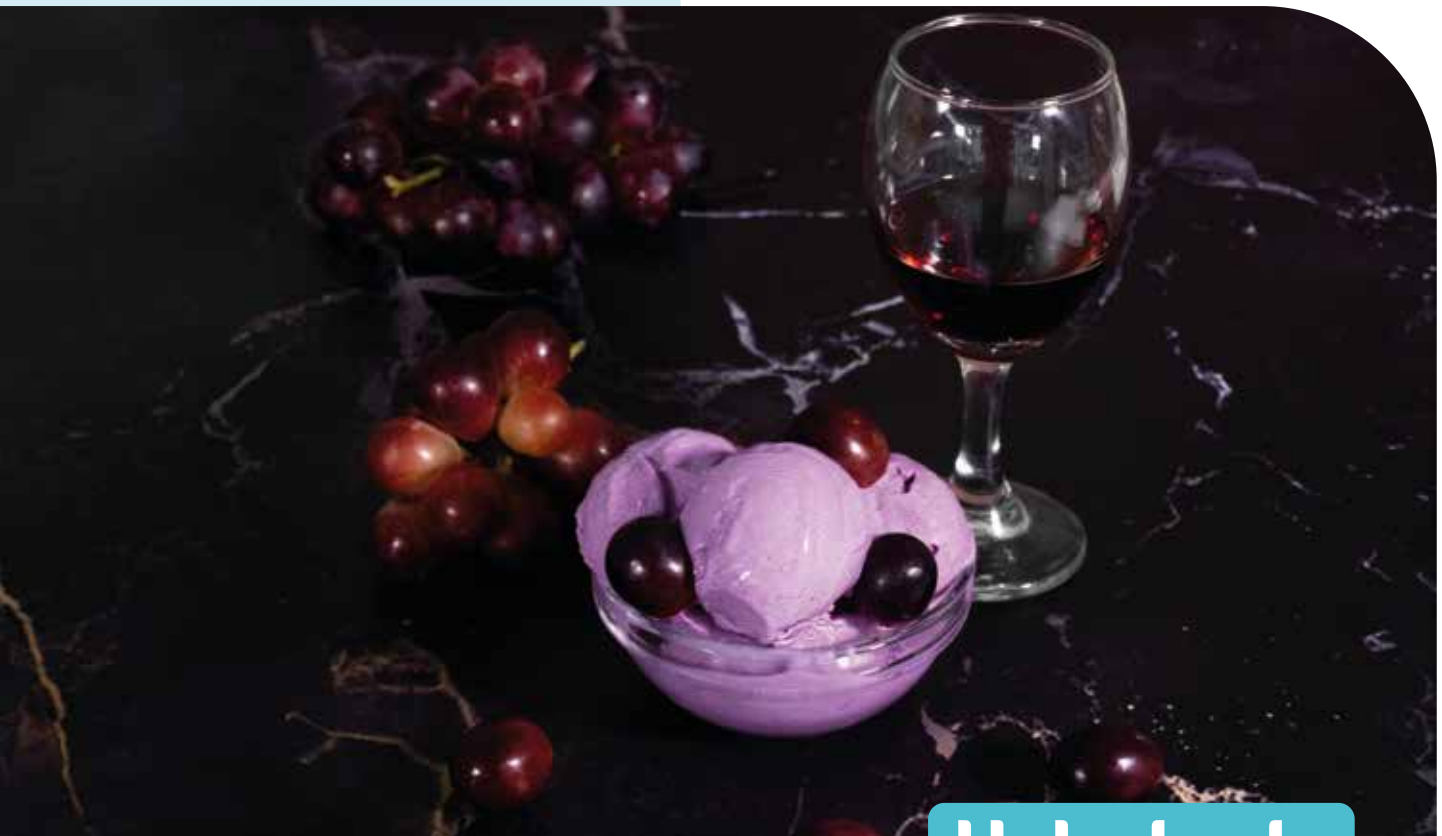
Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de arándanos, leche condensada y la esencia turbia de arándano JOFSAC, luego mezcla bien.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con arándanos.





Helado de Vino



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
200 g.	Vino tinto
2 und.	Raja de canela
100 g.	Leche condensada
2.5 ml.	Esencia soluble de vino JOFSAC



**Base para
Helado artesanal**

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Lleve el vino y la raja de canela en una cacerola hasta romper hervor, deja enfriar.
4. Incorpora a la mezcla, el vino, la leche condensada y la esencia soluble de vino JOFSAC, y mezcla homogéneamente.
5. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
6. Decora con uvas borgoñas.

Helado de Fresa



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
500 g.	Pulpa de Fresa
2.5 ml.	Esencia turbia de fresa JOFSAC

Pulpa de fresa: Licuar la fresa hasta obtener una pulpa suave, colar y llevar a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de fresas junto a la esencia turbia de fresa JOFSAC, y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con fresas y leche condensada.





Helado de Maracumango



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
150 g.	Pulpa de Maracuyá
250 g.	Pulpa de Mango
100 g.	Leche condensada
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia turbia de mango JOFSAC
2.5 ml.	Esencia turbia de maracuyá JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, y bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Licua la maracuyá y mango hasta obtener un pulpa
4. Incorpora la pulpa de maracuyá y mango, leche condensada, ron junto con la esencia turbia de maracuyá y mango JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decora con pepas de maracuyá o trozos de mango.

Base para Helado artesanal



Helado de Pitahaya rosa



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
400 g.	Pitahaya rosa
100 g.	Leche condensada
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia soluble de vainilla JOFSAC

Pulpa de pitahaya: Licua la pitahaya hasta obtener una pasta suave y llevar a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de pitahaya, leche condensada, ron y junto con la esencia soluble de vainilla JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.





Helado de Aguyamanto



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
400 g.	Aguyamanto
100 g.	Leche condensada
3 ml.	Esencia soluble de leche condensada JOFSAC
2.5 ml.	Esencia soluble de aguyamanto JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de aguyamanto, leche condensada junto con la esencia soluble de leche condensada y aguyamanto JOFSAC.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.

Pulpa de aguyamanto: Licuar el aguyamanto hasta obtener una pasta suave y llevar a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



Helado de Chocolate



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
80 g.	Cocoa
300 g.	Leche condensada
2.5 ml.	Esencia turbia de chocolate JOFSAC

Mezcla de chocolate Calentar la leche y mezclar con la cocoa, dejar enfriar y añadir a la mezcla del helado.

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora leche con cocoa y leche condensada, junto con la esencia turbia de chocolate JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.





Helado de Lúcuma



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
300 g.	Pulpa de lúcuma
200 ml.	Leche fresca
50 g.	Leche condensada
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia turbia de lúcuma JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de lúcuma, leche condensada, ron, junto con la esencia turbia de lúcuma JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.

Pulpa de lúcuma: Licua la lúcuma y leche hasta obtener una pasta suave, y lleva a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



Helado de Limón



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 g.	Zumo de limón
150 g.	Leche condensada
10 ml.	Pisco
10 g.	Ralladura de limón
2.5 ml.	Esencia turbia de limón JOFSAC

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora el limón, leche condensada, pisco, ralladura de limón junto a la esencia turbia de limón JOFSAC, y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
- 5.- Decorar con tiras de limón.





Helado de Coco



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
100 g.	Coco rallado
100 g.	Crema de coco
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia turbia de coco JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora el coco rallado, crema de coco, ron, junto a la esencia turbia de coco JOFSAC y mezcla homogéneamente.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.

Base para Helado artesanal



Helado de Choco menta



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
300 g.	Leche fresca
100 g.	Leche condensada
3 und.	Ramitas de hojas de menta
50 g.	Galleta oreo
2.5 ml.	Esencia turbia de menta JOFSAC

Zumo de menta: Calentar la leche junto con la hoja de menta, dejar enfriar, colar y añadir a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpore la leche condensada, leche fresca, zumo de menta, junto a la esencia turbia de menta JOFSAC.
4. Vierta la mezcla en moldes para helado, cubra con film y lleve al congelador a máxima temperatura durante 10 a 12 horas.
5. Decorar con galleta oreo,





Helado de Chirimoya



Ingredientes:

Helado

250 g.	Base de helado artesanal JOFSAC
500 ml.	Leche fresca congelada
400 g.	Pulpa de chirimoya
100 ml.	Leche fresca
100 g.	Leche condensada
10 ml.	Ron
2.5 ml.	Esencia soluble de Chirimoya JOFSAC

Preparación:

1. Vierta la leche congelada previamente picada en un recipiente, bate durante 5 minutos, hasta que duplique su volumen.
2. Agrega la base de helado JOFSAC en forma de lluvia y bate durante 10 minutos más, hasta obtener una mezcla homogénea, cremosa y sin grumos.
3. Incorpora la pulpa de chirimoya, leche condensada, ron junto con la esencia soluble de chirimoya JOFSAC y mezcla homogéneamente.
- 4.- Vierta la mezcla en moldes para helado, cúbralos con film y llévelos al congelador durante 10 a 12 horas a la máxima temperatura.

Pulpa de chirimoya: Licua la chirimoya sin pepa y leche hasta obtener una pulpa suave, colar y llevar a la mezcla de helado.

Base para Helado artesanal



jofsac
contigo en tus dulces momentos

Comenzó **Helado** bueno del año



Jarabe

para **raspadilla**

12
Sabores

Son jarabes frutados que se utilizan en la raspadilla, elaboración de licores y decoración de helados.



Chicle



Coco



Fresa



Guanabana



Limón



Lúcuma



Mango



Maracuya



Menta



Naranja



Piña



Tamarindo



PRESENTACIÓN:

> 1 Kg. - Galón x 5 kg.



Esencia

turbia

PRESENTACIÓN:



30 ml / 90 ml
250 ml / 500 ml
1 Lt. / Galón

Este tipo de esencias aporta aroma, sabor y color. Son ideales en la preparación de cremoladas, jarabes de raspadilla, chupetes de hielo, mousse, helados y refrescos.



Almendra



Aguaje



Arándanos



Café



Camu Camu



Cereza



Círcula



Chicha morada



Chicle



Chocolate



Coco



Granadilla



Cola roja



Durazno



Frambuesa



Fresa



Frutos del Bosque



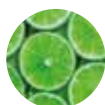
Guanabana



Guinda



Leche



Limón



Lúcumá



Maní



Mandarína



Mango



Manzana



Maracuyá



Menta



Mora



Naranja



Piña



Sauco



Tamarindo



Tutti Frutti



Uva



Vainilla



Vainilla Tropical



 **jofsac**
contigo en tus dulces momentos