

# taurus

PROFESSIONAL



International  
Cooking Concepts

# ROWZER

Recetas y sugerencias



## INTRODUCCIÓN:

ROWZER es un procesador y emulsionador profesional de alimentos congelados.

De diseño atractivo y compacto, convierte en helado o sorbete de textura y temperatura perfectas cualquier alimento que hayamos congelado debidamente con anterioridad.

El proceso se realiza sin necesidad de descongelar todo el contenido, pudiendo programar y procesar tan solo la cantidad que usaremos a posteriori y sin descongelar el resto, conservando éste todas sus propiedades iniciales.

Para ello congelaremos hasta 800grs de producto en los contenedores de 1 litro de capacidad que se suministran con la máquina, a una temperatura de -20°C.

A continuación os detallamos las características específicas del ROWZER, así como algunos consejos para sacarle el máximo rendimiento. También adjuntamos una serie de recetas que os servirán de guía con la que elaborar vuestras propias creaciones.

## CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL ROWZER

- Display LCD de fácil lectura con función para usar hasta 6 idiomas (¿quins son?)
- 3 motores independientes. Uno de 250W para el movimiento vertical del eje, otro de 800W para la rotación de las cuchillas y un tercero para la incorporación del aire (15 litros / minuto)
- Eje rectangular e imán en la cuchilla, lo cual garantiza una sola posición correcta y asegura el que la cuchilla no se desprenda cuando usemos la función de doble procesado.
- Función de doble procesado. Nos permite procesar dos veces de forma continua las porciones que hayamos seleccionado, sin que la cuchilla se desprenda, sin tener que quitar y poner el contenedor varias veces y sin necesidad de parar el proceso manualmente. De esta forma obtenemos una textura más fina o garantizamos una textura correcta en aquellos productos demasiado fríos o muy ricos en grasas.
- Fácil manipulación del contenedor en caso de bloqueo del eje, gracias al espacio habilitado por la bandeja extraíble que simplifica la extracción de la jarra.
- Sistema de limpieza manual. Una vez colocados el disco de goma negra y la jarra (sin contenedor ni cuchilla), pulsamos la función correspondiente. El eje bajará hasta su posición máxima y se parará. Extraemos la jarra quedando a la vista la

totalidad del eje para poder limpiarlo cómodamente. Finalizada la limpieza, volvemos a poner la jarra y el eje subirá automáticamente.

## **CONSEJOS PARA MEJORAR EL RENDIMIENTO DEL ROWZER**

### **El proceso**

- Introducimos en el contenedor los ingredientes frescos que posteriormente procesaremos y los enrasamos con su crema o líquido correspondientes hasta el nivel máximo permitido. En muchos casos los ingredientes ya se introducen en el contenedor previamente homogeneizados.
- Alisamos la superficie del contenedor y lo congelamos (-20°C durante 24h). Es importante ceñirse a esta temperatura o de lo contrario la ROWZER no podrá procesar los contenedores debido a una excesiva dureza de su contenido.
- Conectamos la máquina con el interruptor que hay en el lateral derecho.
- El panel nos indica que falta la jarra.
- Insertamos la cuchilla en el disco de goma negro y ayudados por el imán que hay en la misma, lo acoplamos al extremo del eje de la máquina.
- Introducimos el contenedor en la jarra.
- Encajamos la jarra con el disco de goma negro con el asa colocada a las 3 y la giramos hasta las 6. El panel nos pedirá las porciones que queremos procesar.

- Seleccionamos en el panel el nº de porciones que queremos obtener y pulsamos el botón de puesta en marcha. La máquina nos irá indicando el número de porciones procesadas.

- Si queremos procesar todo el contenedor, deberemos indicar 10 porciones en el panel.

- En caso de pedir más porciones que las que quedan disponibles, la máquina procesará todo el contenedor.

- Una vez se hayan procesado las porciones seleccionadas, la máquina emitirá un pitido de aviso. Para liberar el aire que ha entrado en el proceso, deberemos accionar el botón negro que hay en la parte inferior izquierda del frontal.

- Retiramos la jarra y extraemos el contenedor. El producto está listo para su uso. En caso de no haber procesado el contenedor entero, volvemos a congelarlo inmediatamente de forma que el producto congelado restante no pierda sus propiedades.

PROFESSIONAL  
**TAURUS**



**ROWZER**

## SORBETES

Sorbete de fresas

Ingredientes

- 500 g puré de fresas colado
- zumo de 1/2 limón
- 100 g glucosa
- 60 g jarabe (TPT)
- 6 g estabilizante

Hervir el jarabe con el zumo de limón, la glucosa y el estabilizante. Dejar enfriar y mezclar con el puré de fresas. Poner en un contenedor, dejar reposar en cámara 6 horas y congelar a -20°C.

Sorbete de higos frescos

Ingredientes

- 500 g higos frescos

Pelar los higos y ponerlos en un contenedor procurando que la parte superior quede lisa. Congelar a -20°C.

Sorbete de lichis

Ingredientes

- 250 g de lichis frescos pelados y triturados
- 20 g de glucosa
- 5 g estabilizante

Calentar en un cazo un poco del zumo de lichis ya colado y verter la glucosa y el estabilizante. Mezclar lentamente con el resto del puré para equilibrar temperaturas. Poner en un contenedor, dejar reposar 6 horas en cámara y congelar a -20°C.

Sorbete de naranja

Ingredientes

- 500 cl de zumo de naranja
- 25 g ralladura de piel de naranja
- 100 g glucosa
- 12 g estabilizante

Calentar en un cacito una pequeña parte de zumo, disolver dentro la glucosa y el estabilizante.

Mezclar lentamente con el resto del zumo para equilibrar temperaturas. Poner en un contenedor, dejar reposar en cámara unas 12 horas y congelar a -20°C

Sorbete de fruta de la pasión

Ingredientes

- 800 g zumo de pasión
- 192 g glucosa
- 26 g estabilizante

Calentar una pequeña parte del zumo de pasión y disolver dentro la glucosa y el estabilizante. Mezclar lentamente con el resto del zumo para igualar temperaturas. Dejar reposar en cámara unas 12 horas y finalmente congelar a -20°C en un contenedor.

Sorbete de peras

Ingredientes

- 1 l de agua mineral
- 200 g azúcar
- zumo de 1 limón
- 500 g de peras
- 10 g estabilizante

Hacer un almibar calentando en un cacito el agua,

el azúcar y el zumo de limón  
Cocer dentro las peras peladas y descorazonadas.  
Triturar las peras añadiendo jarabe hasta obtener la densidad deseada.  
Calentar una pequeña parte para disolver dentro el estabilizante y mezclar lentamente el resto.  
Poner en un contenedor y dejar reposar en cámara unas 12 horas y congelar a -20°C.

#### Sorbete de pistacho verde

##### Ingredientes

- 300 g pistachos verdes
- 800 g agua mineral
- 75 g glucosa
- 50 cl jarabe (TPT)
- 10 g estabilizante

Triturar los pistachos con el agua mineral y dejar reposar en cámara 12 horas.

Pasar por superbag y reservar.

Calentar en un cacito el jarabe, la glucosa y el estabilizante.

Mezclar lentamente con la leche de pistachos

Dejar reposar 12 horas en cámara y congelar en un contenedor a -20°C.

#### Sorbete de yogur (1)

##### Ingredientes

- 500 g de yogur
- 100 g leche
- 60 g glucosa
- 14 g estabilizante
- 50 g jarabe (TPT)

Hervir la leche, el jarabe, la glucosa y añadir el estabilizante.

Dejar enfriar y añadirle el yogur.

Poner en un contenedor, dejar reposar unas 12 horas en cámara y congelar a -20°C.

#### Sorbete de yogur (2)

- 500 g yogur natural
- 50 g yogur en polvo
- 100 cl leche
- 50 g glucosa
- 60 g azúcar
- 12 g estabilizante

Calentar en un cacito la leche y disolver la glucosa, el yogur en polvo, el azúcar y el estabilizante.

Dejar enfriar y mezclar lentamente con el yogur natural.

Poner en un contenedor, dejar reposar en cámara unas 12 horas y congelar a -20°C.

#### Sorbete salado de almendra tierna

##### Ingredientes

- 2 kg almendra tierna
- 2,5 l agua mineral
- 50 g glucosa
- 25 g estabilizante
- c/s sal

Triturar la almendra con el agua mineral y dejar reposar 12 horas en cámara.

Pasar por superbag.

Calentar una pequeña parte de la leche y disolver la glucosa y el estabilizante.

Mezclar lentamente con el resto de la leche para equilibrar temperaturas.

Corregir de sal, poner en un contenedor, dejar reposar 12 horas en cámara y congelar a -20°C.

## BATIDOS

Elaborar un batido es tan sencillo como añadirle 2 dl de leche fría a la base congelada justo antes de pasar el contenedor.

A la hora de procesarlo, lo haremos porción a porción para evitar que rebose.

Batido de plátano

- 400 grs de plátano
- 200 grs azúcar glas
- 1 dl nata

Mezclar todos los ingredientes. Llenar el contenedor y congelar.

## HELADOS

### Helado de “mel i mató”

Ingredientes

- 250 grs mató
- 250cl leche entera
- 100 g miel

Calentar en un cacito la leche y disolver dentro la miel.

Mezclar y triturar con el “mató”, poner en un contenedor y congelar a -20°C.

Helado de chocolate blanco

Ingredientes

- 500 cl de leche
- 165 g chocolate blanco
- 6 g estabilizante

Poner a hervir la leche con el estabilizante en un

cacito.

Verter sobre el chocolate que previamente habremos rallado y trabajar hasta que quede totalmente disuelto.

Poner en un contenedor, dejar reposar 6 horas en cámara y congelar a -20°C.

### Helado de menta

Ingredientes

- 500 cl de leche
- 65 g azúcar
- 10 g estabilizante
- 100 g hojas de menta fresca

Poner a hervir la leche con el azúcar y el estabilizante (base blanca) y a continuación dejar enfriar.

Escaldar las hojas de menta en agua hirviendo y enfriar seguidamente en un baño de agua y hielo.

Ecurrir las hojas de menta presionando con la mano y triturar con la base blanca enfriada.

Poner en un contenedor, reposar en cámara 12 horas y congelar a -20°C.

### Helado de tomillo

Ingredientes

- 500 cl de leche
- 63 g azúcar
- 4 yemas de huevo
- 12 g estabilizante
- 1 manojo de tomillo

Calentar suavemente en un cacito la leche, el azúcar y el tomillo.

Antes de que arranque el hervor, disolver dentro el estabilizante y verter sobre las yemas. Cocer hasta los 85°C, retirar y dejar infundonar tapado.

Colar, poner en un contenedor, dejar reposar 12 horas en cámara y congelar a -20°C.

### Helado de vainilla

Ingredientes

- 1 l de leche
- 8 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 125 g de azúcar
- 3 vainas de vainilla
- 20 g estabilizante

Calentar suavemente la leche, el azúcar y la vainilla.

Justo antes de que arranque el hervor, disolver el estabilizante y verter sobre las yemas y el huevo.

Cocer hasta los 85°C, retirar y dejar infundonar tapado.

Colar, poner en un contenedor, dejar reposar 12 horas en cámara y congelar a -20°C

### ROQUEFORT

#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

##### ELABORACIÓN

- 100g roquefort
- 100g leche entera
- 225g agua mineral
- 1'3g neutro sim vegetal
- c/s sal

1'5 hojas gelatina (1 hoja/2g)

1 Calentar la leche con el agua en un cazo.

2 A 35 °C aprox. añadir el estabilizante mezclado con la sal

3 Cocer hasta 85 °C y retirar.

4 Añadir la gelatina previamente hidratada, el roquefort y mixar con un turmix.

5 Sazonar con sal y pasar por un colador fino.

6 Madurar durante 8 horas en el frigorífico.

7 Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.

8 Turbinar según necesidad.

### LIMÓN

#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

##### ELABORACIÓN

- 225g leche entera
- 30g nata (35% M.G.)
- 6g leche en polvo desnatada
- 9g dextrosa
- 1'2g neutro sim vegetal
- 30g sacarosa
- 60g zumo de limón
- c/s ralladura piel de limón

1 Mezclar en frío la nata, la leche, la dextrosa y la leche en polvo.

2 Calentar en un cazo y a 35 °C aprox., añadir el neutro mezclado previamente con la sacarosa.

3 Cocer hasta 85 °C, retirar y enfriar rápidamente a 4 °C.

4 Madurar durante 12 horas en el frigorífico.

5 Añadir al mix neutro, el zumo de limón recién exprimido y la ralladura de limón.

6 Mixar con un turmix hasta lograr una mezcla homogénea.

7 Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.

8 Turbinar según necesidad.

## WASABI

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

#### ELABORACIÓN

- 375g leche entera
- 50g nata (35% M.G.)
- 15g leche en polvo desnatada
- 15g dextrosa
- 2g neutro sim vegetal
- 50g sacarosa
- 5g wasabi en polvo

1 Mezclar en frío la leche, la dextrosa y la leche en polvo.

2 Calentar en un cazo y a 35 °C aprox., añadir el neutro mezclado previamente con la sacarosa.

3 Cocer hasta 85 °C, retirar y añadir el wasabi mezclado con la nata.

4 Enfriar rápidamente a 4 °C y madurar durante 12 horas en el frigorífico.

6 Mixar con un turmix para homogeneizar y favorecer la introducción de aire.

7 Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.

8 Turbinar según necesidad.

## CERVEZA NEGRA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

#### ELABORACIÓN

- 225g leche entera
- 175g nata (35% M.G.)
- 15g leche en polvo desnatada
- 190g glucosa atomizada

- 2'4g neutro sim vegetal
- 0'75 hojas de gelatina (1 hoja/2g)
- 120g cerveza negra guines

1 Mezclar en frío la nata, la leche y la leche en polvo.

2 Calentar en un cazo y a 35 °C aprox., añadir el neutro mezclado previamente con la glucosa atomizada.

3 Cocer hasta 85 °C, retirar y enfriar rápidamente a 4 °C.

4 Madurar durante 12 horas en el frigorífico.

6 Mixar con un turmix para homogeneizar y favorecer la introducción de aire.

7 Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.

8 Añadir la cerveza y turbinar.

Nota: Debe turbinarse con un mínimo de 2 horas de antelación para que coja cuerpo en el congelador.

## VAINILLA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

#### ELABORACIÓN

- 375g leche entera
- 50g nata
- 15g leche en polvo
- 15g dextrosa
- 2g estabilizante sim. vegetal
- 50g azúcar
- 2unid. vainas vainilla

1. Calentar la leche, la nata, la leche en polvo, la dextrosa y la vainilla en un cazo.

2. A 35 °C añadir el azúcar mezclado con el



- estabilizante y cocer hasta 82 °C.  
3.Retirar del fuego y enfriar rápidamente.  
4.Colar y madurar 8h en el frigorífico.  
5.Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.  
6.Turbinar por raciones según necesidad.

## PASIÓN

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

#### ELABORACIÓN

- 425g zumo de pasión
- 200g agua mineral
- 50g azúcar
- 200g glucosa
- 20g dextrosa
- 2g estabilizante sim. vegetal

- 1.Calentar en un cacito el agua mineral y cuando alcance 35°C aprox. añadir el azúcar previamente mezclado con el estabilizante.
- 2.Seguidamente agregar la glucosa y cocer hasta 85°C.
- 3.Retirar del fuego y enfriar rápidamente.
- 4.Madurar 8h en el frigorífico.
- 5.Mezclar con el zumo de fruta de la pasión.
- 6.Colocar en el contenedor y congelar a -20 °C.
- 7.Turbinar por raciones según necesidad.

## TRABAJAR CON ESPECIAS Y HIERBAS

Durante el proceso se liberan casi completamente los aceites procedentes de hojas y flores de las especias, dando como resultado un sabor y aroma de excepcional intensidad. Este hecho nos sugiere que seamos cautos cuando elaboremos bases para salsas de especias o hierbas con Rowzer, ya que el sabor que obtenemos es mucho más intenso que el obtenido al utilizar métodos tradicionales. Para estabilizar el color, podemos remojar las hierbas durante 10-20 segundos en agua salada, reduciendo de esta forma la acción de la clorófila. Las hierbas se congelan mucho mejor si las mezclamos con aceite de oliva.

En este caso, los sorbetes y helados pueden prepararse a partir de tres procedimientos básicos, dónde sólo tendremos que cambiar la infusión de la especie o la hierba en cuestión.

### Sorbete

infusión  
agua  
jarabe  
glucosa  
estabilizante

### Menta

- 500 cl agua de menta
- 75 grs glucosa
- 100 cl jarabe
- 12 grs estabilizante

### Menta(2)

- 500 cl agua de menta
- 100 grs glucosa
- 100 grs jarabe

Helado Base blanca infusión

Helado enriquecido  
Crema inglesa  
infusión

### **TRABAJAR CON ALCOHOLES**

A continuación se detallan dos procedimientos para tratar los alcoholes. En ambos casos, y puesto que el alcohol no congela a  $-20^{\circ}\text{C}$ , lo rebajaremos con una base para elaborar un sorbete o un helado.

En cualquier caso el tiempo de congelación de los contenedores será próximo a las 24 horas.

En ambos casos podemos congelar simplemente la fórmula base sin el alcohol, y añadir éste al contenedor justo antes de pasarlo por Rowzer. En este caso deberemos pasar el contenedor entero para que se mezclen los sabores completamente.

Sorbete  
Alcohol  
agua  
jarabe / glucosa  
estabilizante

Helado  
Alcohol  
Base blanca

# taurus

PROFESSIONAL



International  
Cooking Concepts



CREATIVE  
TEXTURES