MÉTODO BASE ITALIANA

Marcianitos Gourmet

Bono 1 · Sabores Exóticos

8 sabores para cobrar mejor



8 marcianitos para salir de lo común y cobrarlos más. Todos parten de las bases del recetario (cremosa, chocolate y frutal). Probá una tanda chica antes de vender.

Por qué se animan los clientes a pagar más: los sabores que hoy se buscan en helados (pistacho, chocolate estilo Dubái, matcha, galletitas caramelizadas) casi no se ven en marcianitos. Un marcianito exótico se presenta como "de heladería".

1. Pistacho

Base cremosa. Reemplazá 100 g de azúcar por 150 g de pasta o crema de pistacho disuelta en la leche tibia. Sumá una pizca de sal. **Tip:** picá pistachos y poné una cucharadita dentro de la bolsita al llenar.

2. Chocolate estilo Dubái

Base chocolate. Sumá 100 g de crema de pistacho a la mezcla fría. Dentro de la bolsita, poné una cucharada de fideos finos de masa filo o de galletitas trituradas, tostadas en manteca. **Tip:** lo crocante tiene que ir adentro, no mezclado: así no se ablanda.

3. Matcha con leche condensada

Base cremosa. Reemplazá 100 g de azúcar por 150 g de leche condensada y disolvé 2 cucharadas de matcha en la leche tibia, sin grumos (pasalo por colador). **Tip:** probá con 1 cucharada y subí: el matcha amarga si te pasás.

4. Mango con un toque picante

Base frutal. Usá 600 g de mango maduro y sumá 1 cucharadita de ají en polvo suave y el jugo de una lima. Si querés, pasá el borde de la bolsita por sal y ají antes de servir. **Tip:** el picante va suave: es un cosquilleo, no un sabor fuerte.

5. Oreo cheesecake

Base cremosa. Sumá 150 g de queso crema batido con el azúcar. Dentro de la bolsita, poné 2 cucharadas de galletitas de chocolate trituradas. **Tip:** batí el queso crema con un poco de leche antes de mezclar, para que no queden grumos.

6. Galletita caramelizada

Base cremosa. Sumá 100 g de crema de galletitas caramelizadas (o dulce de leche con galletitas molidas). Poné trocitos de galletita dentro de la bolsita. **Tip:** sumala a la mezcla ya fría para que no se separe.

7. Café con dulce de leche

Base cremosa. Disolvé 2 cucharadas de café instantáneo en la leche tibia y reemplazá 100 g de azúcar por 200 g de dulce de leche. **Tip:** con café descafeinado lo pueden pedir también los chicos.

8. Frutos rojos con cheesecake

Base cremosa. Sumá 150 g de queso crema y 200 g de frutos rojos licuados y colados. Dentro de la bolsita, una cucharada de galletitas dulces trituradas. **Tip:** colá los frutos rojos para sacar las semillas.

Aviso: las cantidades son un punto de partida; cada marca de crema, pasta o endulzante cambia el resultado.