

En el marco del cumplimiento del aislamiento social, preventivo y obligatorio:

El Helado Artesanal vuelve a casa a través del delivery junto a las mejores recetas

La Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA) brinda la posibilidad a todos los argentinos de consultar por zona y provincia, a través de un mapa interactivo, cuáles son las heladerías artesanales que ofrecen el servicio de delivery durante esta cuarentena. De la mano de los cocineros Narda Lepes y Santi Giorgini se presentan recetas de postres para hacer en casa con auténtico helado artesanal.

Buenos Aires, 28 de abril de 2020. La Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA), entidad que nuclea a los heladeros artesanales de Argentina -respetando las normas de salud pública - presenta el **"Mapa Interactivo del Helado Artesanal"** <https://bit.ly/deliveryhelados>, una herramienta a través de la cual se podrán consultar todas las heladerías del país, tradicionales heladerías barriales, en las que se puede pedir -vía delivery- el auténtico helado artesanal.

Esta iniciativa de AFADHYA constituye una ayuda al socio, para darle visibilidad a su comercio en estos momentos de crisis generalizada en el marco de la pandemia. *"La cuarentena sorprendió llegando al final de la temporada fuerte de las heladerías. En nuestro país es una profesión histórica que genera empleo y trabajo sobre la base de valores como lo son la calidad y el servicio. Por eso, desde AFADHYA nos solidarizamos con el sector compartiendo esta plataforma para visibilizar las heladerías artesanales de barrio que siguen trabajando"*, expresó Gabriel Famá, presidente de la Asociación.

El Helado Artesanal a un solo click: <https://bit.ly/deliveryhelados>

"Quiero helado en cuarentena, por favor", "Los estábamos esperando", "necesitamos helado para compartir con los chicos" repetían varios de los seguidores en la cuenta de Instagram de @heladerosartesanales, es por eso que se decidió habilitar este mapa que detalla no sólo las heladerías de todo el país, sino también el horario de apertura de cada una, las Apps o servicio de delivery con el que operan, sus teléfonos, web y redes sociales. Un mapa para poder conocer el servicio de cada con un solo clic.

Los fanáticos del Helado Artesanal podrán consultar el mapa interactivo a través de la página web de la Asociación (www.artesanosdelafelicidad.com.ar) y disfrutar de variadas recetas para hacer en casa con este alimento a través de sus redes sociales: @heladerosartesanales en Instagram y <https://www.facebook.com/AsociacionFabricantesArtesanalesdeHeladosyAfines> en Facebook.

Por su parte, Francisco Maccarrone, vicepresidente de AFADHYA agregó: *"El Helado Artesanal ya es parte de la identidad de todos los argentinos y nos une. En estos momentos creemos que es importante compartir pequeños momentos juntos a nuestra familia, y el helado es uno de ellos. Por eso pensamos en recetas de postres con helado para que en sus casas puedan hacerlas"*.

Narda Lepes y Santi Giorgini comparten sus recetas con Helado Artesanal

Para suavizar la cuarentena, desde AFADHYA ofrecen una serie de recetas dulces para preparar en casa durante el aislamiento con Helado Artesanal. En este sentido, la cocinera Narda Lepes presenta un rico Alfajor Helado, que lleva una buena cantidad de Helado Artesanal de Dulce de Leche y galleta de manteca de maní. Por su parte, Santi Giorgini elaborará un postre individual con base de galletitas molidas y Helado Artesanal de Chocolate con Almendras, Americana Granizada y Mascarpone, todo decorado con merengue e hilos de chocolate. Las recetas completas estarán disponibles en las redes sociales de AFADHYA.

Más recetas con Helado Artesanal para degustar en casa

Además de las recetas de los cocineros, desde las redes de AFADHYA se compartirán una serie de postres helados para darle un toque dulce a la cuarentena:

1) Frutillas flambeadas con azúcar y aceto balsámico + Helado Artesanal de Sambayón

Ingredientes

2 tazas de Frutillas limpias sin cabito enteras
5 cucharadas de Aceto balsámico
4 cucharadas de Azúcar
1 cucharadita de manteca
¼ kg de Helado artesanal de Sambayon
Hojas de menta para decorar

Preparación:

Limpiar bien las frutillas y retirar los cabitos. Reservar.
En una sartén a fuego fuerte, verter el aceto balsámico, la manteca y el azúcar. Cuando empiece a burbujear (1 minuto aprox) incorporar las frutillas a la sartén. Revolver un poco para que se embeban en la salsa. Para los más jugados, pueden agregarle una vuelta de pimienta, le da un toque picante.
Este postre se puede servir en vasos de whisky o directamente en la sartén con una buena bocha de helado artesanal de sambayón y para los más top unas hojitas de menta.

2) Tiramisú + Helado Artesanal de Tiramisú

Ingredientes

24 vainillas
2 tazas de café
1 cucharada de licor de café
1/2 kg de helado artesanal de tiramisú
1 pote de 250 cc de crema de leche
3 cucharadas de cacao

Preparación:

En un molde rectangular de vidrio (también se puede hacer en una budinera) colocar las vainillas embebidas en el café (mezclado con el licor) una al lado de la otra hasta cubrir la base. Rellenar con helado artesanal de tiramisú y taparlo con otra capa de vainillas embebidas en café frío. Volcar la crema de leche bien batida con la esencia de vainilla y el azúcar.

Llevar al freezer y antes de servirlo, espolvorearlo con el cacao.

Tip: Para los que no les gusta el café pueden reemplazarlo por leche chocolatada, embeber las vainillas en el mismo y seguir el mismo procedimiento.

3) Mosaico crocante de galletitas de chocolate + Helado Artesanal de chocolate blanco.

Ingredientes

Para la base:

1 paquete de galletitas de chocolate

100 gr de manteca

Relleno:

helado artesanal de chocolate blanco

frutillas, frambuesas para decorar

Preparación:

Procesar o triturar las galletitas con un mixer o procesadora, agregarle la manteca derretida y mezclar bien. Cubrir las bases de los moldes cuadrados o el molde que tengan en sus casas. Con la panza de la cuchara esparcir de forma pareja. Rellenar con helado artesanal de chocolate blanco, distribuirlo lo más parejo posible y volver a cubrir con la mezcla de galletitas trituradas con la manteca. Presionar con la mano hasta que las galletitas cubran todo el helado. Llevar al freezer unas 2 horas.

Desmoldar sobre el plato que se lleve a la mesa y decorar con frutos rojos o hilos de chocolate derretido.

Tip: este mismo mosaico se puede hacer con galletitas de vainilla rellenas y Helado Artesanal de dulce de leche.

4) Milk shake de durazno + Helado Artesanal de mousse de maracuyá

Ingredientes

5 duraznos en almíbar

1/2 kg de helado artesanal de Mousse de maracuyá

2 tazas de leche fría

50 gr de Chocolate en rama blanco

Preparación:

Colocar en una licuadora los duraznos en almíbar escurridos, la leche fría y el helado artesanal de mousse de maracuyá. Licuar a potencia máxima hasta que no queden pedazos de duraznos.

Servirlos en vasos largos o copas altas y decorarlos con el chocolate en rama blanco picado.

Tip: Otra combinación que queda muy bien con el helado de maracuyá es el mango.

- 2) **Acerca de AFADHYA:** es una asociación civil sin fines de lucro, con personería jurídica, que representa a las auténticas heladerías artesanales de todo el país. En 1985 produjo el nacimiento de la Semana del Auténtico Helado Artesanal con el objetivo de diferenciar el auténtico helado artesanal y posicionarlo como un alimento sano, nutritivo, fresco y natural.

Más comunicación de prensa: SUR Comunicación- Laia Farré laia@surpr.com.ar
15-5514-7580 o Camila Lessire camila@surpr.com.ar 15-2250-9657