



HR2305

HR2304

EN Recipe book for

Ice Cream Maker 3

DE Rezeptbuch für Eisspezilitäten 19

FR Recettes de crèmes glaces 35

NL Het ijsreceptenboek 51

IT Ricettario per gelati squisiti 67

PHILIPS

Inhaltsangabe

1 Einführung 20

1.0.1 Zutaten und Utensilien 20

2 Zutaten 20

- 2.0.1 Eier 20
 - 2.0.2 Milch/Joghurt/Frischkäse 20
 - 2.0.3 Schlagsahne 20
 - 2.0.4 Zucker 21
 - 2.0.5 Obst 21
 - 2.0.6 Alkohol 21
 - 2.0.7 Sirup 21
 - 2.0.8 Vorbereitungszeit 21
-

3 Eiscreme aufbewahren 22

- 3.0.1 Im Eiscreme-Automaten 22
 - 3.0.2 In der Tiefkühltruhe 22
 - 3.0.3 Aufbewahrungsdauer 22
-

4 Servieren und dekorieren 22

5 Saucen 23

- 5.0.1 Heiße Saucen 23
- 5.0.2 Kirschsauce 23
- 5.0.3 Schokoladensauce 23
- 5.0.4 Kalte Fruchtsauce 23
- 5.0.5 Fruchtpüree 23

6 Kinderparty 24

7 Rezepte 24

- 7.0.1 Grundrezept Eiscreme 24
- 7.0.2 Coupe Dame Blanche 24
- 7.0.3 Erdbeereis 25
- 7.0.4 Coupe Ambrosia 25
- 7.0.5 Bananeneis 25
- 7.0.6 Coupe Melanie 25
- 7.0.7 Fruchtjoghurteis 26
- 7.0.8 Eisbrause 26
- 7.0.9 Mango-Eis 26
- 7.0.10 Coupe Tropical Night 26
- 7.0.11 Vanille-Eis 26
- 7.0.12 Monta Rosa 27
- 7.0.13 Schokoladeneis 27
- 7.0.14 Coupe Jacquot 27
- 7.0.15 Kaffee-Eis 27
- 7.0.16 Don Paulo 28
- 7.0.17 Ingwereis mit Honig 28
- 7.0.18 Coupe Mikado 28
- 7.0.19 Frischkäse-Eis 29
- 7.0.20 Coupe Moon Fever 29
- 7.0.21 Zitronensorbet 29
- 7.0.22 Yellow Light 29
- 7.0.23 Tropisches Sorbet 29
- 7.0.24 Coupe Green Delight 30
- 7.0.25 Ananassorbet 30
- 7.0.26 Coupe Copacabana 30
- 7.0.27 Erdbeer-Eismousse 30
- 7.0.28 Coupe Margit 30

- 7.0.29 Kirsch-Eismousse 31
- 7.0.30 Montanara 31
- 7.0.31 Eiscreme Bavarois 31
- 7.0.32 Coupe Helene 31
- 7.0.33 Pfirsich-Aprikoseneis 32
- 7.0.34 Kinderkarneval 32
- 7.0.35 Ananas-Eispudding 32
- 7.0.36 Eistorte Caprice 32
- 7.0.37 Zuckerfreies Erdbeereis 33
- 7.0.38 Dama Rosabianca 33
- 7.0.39 Zuckerfreies Eis 33

1 Einführung

Eiscreme, Sorbets, Eismousse und Eispudding: Eiscreme gibt es in vielen Varianten für jeden Geschmack und für jede Gelegenheit. Mit dem Eiscreme-Automaten können Sie aus tagesfrischen Zutaten Ihr eigenes Eis ohne Farb- oder Konservierungsstoffe zubereiten. Das Rezeptheft ist zusammen mit der Bedienungsanleitung ein zuverlässiger und nützlicher Helfer für die Herstellung von Eiscreme. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch. Im Rezeptheft finden Sie viele Rezepte, Fotos und Tipps, u. a. zuckerfreie Rezepte für Diabetiker. Entdecken Sie, wie einfach Sie köstliche Eisspezialitäten mit Ihrem Eiscreme-Automaten zubereiten können.

1.0.1 Zutaten und Utensilien

Achten Sie darauf, dass Sie alle Zutaten und Utensilien griffbereit haben. Wichtig ist, dass der Eiscreme-Automat und die Utensilien sauber und trocken sind, damit im Eis keine Bakterien auftreten. Zur Zubereitung benötigen Sie einen Standmixer, eine Küchenmaschine oder einen Handmixer und ein Nyloonsieb oder Durchschlag. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich genau an die Rezepte halten. Möchten Sie ein anderes Rezept ausprobieren, suchen Sie in

diesem Heft nach einem ähnlichen Rezept und verwenden Sie die hier genannten Mengen.

2 Zutaten

2.0.1 Eier

Die Rezepte gehen von Eiern mit einem Gewicht von 55-60 Gramm (Gewichtsklasse M) aus.

Eigelb verbessert die Konsistenz von Eiscreme und sorgt für einen intensiveren und feineren Geschmack.

Eiweiß direkt aus dem Kühlschrank lässt sich sehr schwer verarbeiten. Nehmen Sie deshalb die Eier einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.

Die meisten Eiscremes mit Eigelb werden zubereitet, ohne die Zutaten zu kochen. Sind Sie nicht sicher, ob die Eier wirklich frisch sind, können Sie die Zutaten kochen, wie für Vanille-Eis beschrieben. Kochen Sie die Mischung jedoch nicht zu lange, da sie sonst gerinnt.

Falls die Mischung gerinnt, glätten Sie sie mit dem Standmixer, der Küchenmaschine oder dem Pürierstab etwa 30 Sekunden lang. Zum Abkühlen der Mischung können Sie auch 100 ml kalte Sahne hinzugeben. Schlagen Sie die Mischung mit einem Handmixer oder

Schneebeesen, während Sie die kalte Sahne hinzufügen.

✳ Tipp:

Für einige Rezepte benötigen Sie nur Eigelb. Aus dem übrigen Eiweiß können Sie z. B. ein Omelette surprise oder Baiser zubereiten. In den meisten Kochbüchern finden Sie entsprechende Rezepte.

2.0.2 Milch/Joghurt/Frischkäse

Sie können entweder Frischmilch (pasteurisiert) oder H-Milch (sterilisiert) verwenden. Ob Sie lieber Vollmilch oder fettarme Milch nehmen, ist eine Frage des individuellen Geschmacks, jedoch schmeckt das Eis cremiger, wenn Sie zur Zubereitung Milch mit einem höheren Fettgehalt verwenden.

Stellen Sie die Eiscreme mit Joghurt oder Frischkäse her; dürfen diese Zutaten nicht gekocht werden. Geben Sie Joghurt bzw. Frischkäse erst nach Abkühlen der Mischung zu.

2.0.3 Schlagsahne

Verwenden Sie immer gekühlte Schlagsahne. Wird im Rezept „geschlagene Sahne“ erwähnt, schlagen Sie sie nur so lange, bis die Sahne eine joghurtähnliche Konsistenz hat. Dann lässt sie sich leichter mit den anderen Zutaten vermischen. Bei hoher Raumtemperatur

empfehlen wir; Quirle und Schüssel vorher im Kühlschrank zu kühlen.

Der Fettgehalt der Schlagsahne beeinflusst die Konsistenz der Eiscreme. Schlagsahne mit einem höheren Fettgehalt macht die Eiscreme cremiger und gehaltvoller.

2.0.4 Zucker

Am besten nehmen Sie Feinzucker; da er sich leichter auflöst. Sie können die Eiscreme jedoch auch mit Puderzucker; braunem Zucker oder Honig herstellen. Groben Kristallzucker mahlen Sie zuerst in einem Standmixer oder in der Küchenmaschine. Wird nicht genügend Zucker hinzugefügt, wirkt sich das nachteilig auf die Konsistenz der Eiscreme aus.

Wird zu viel Zucker hinzugefügt, dauert es länger, bis die Eiscreme die gewünschte Konsistenz erreicht. Einen Teil des Zuckers können Sie durch Dextrose (Traubenzucker) ersetzen. Benötigen Sie für ein Rezept z. B. 100 g Zucker; können Sie stattdessen 75 g Zucker und 25 g Traubenzucker nehmen. Traubenzucker verhindert die Kristallisierung von Zucker; vor allem in Sorbets.

2.0.5 Obst

Aus frischem Obst lässt sich ganz besonders leckeres Eis herstellen, das zudem noch nahrhaft ist. Sie können auch Obst aus dem Glas oder der Dose verwenden. In diesem Fall muss das Obst vor dem Pürieren jedoch gut abgetropft

sein. Sie benötigen dafür - je nach Obstsorte und individuellem Geschmack - 25 g Zucker weniger. Sommerfrüchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren oder Pflirsiche) eignen sich gut zum Einfrieren, sodass Sie das ganze Jahr über Eis aus frischem Obst zubereiten können. Gefrorenes Obst hält sich in der Tiefkühltruhe oder dem Drei- bzw. Viersternefach im Kühlschrank 8-9 Monate. Rohes püriertes Obst verfärbt sich schnell. Beträufeln Sie Äpfel, Bananen, Birnen und Pflaumen daher vor dem Pürieren mit etwas Zitronensaft. Möchten Sie ganze Fruchtstücke zur Eismischung hinzufügen, bestreuen Sie diese mit etwas Zucker; damit sich während des Gefriervorgangs keine Eiskristalle in den Stückchen bilden.

2.0.6 Alkohol

Eiscrememischungen mit Alkohol müssen länger verarbeitet werden, da der Gefriervorgang länger dauert als bei Eiscreme ohne Alkohol. Sofern im Rezept nicht anders angegeben, fügen Sie den Alkohol der Mischung im Eiscreme-Automaten 5-10 Minuten vor Fertigstellung hinzu.

2.0.7 Sirup

Für ca. 300 ml Sirup benötigen Sie:

- 1 Edelstahltopf
- 1 Kochlöffel aus Holz
- 200 ml Wasser und
- 200 g Feinzucker

Für 450 ml Sirup benötigen Sie:

- 275 ml Milch
- 275 g Feinzucker

Verrühren Sie Wasser und Zucker in einem Topf mit dem Kochlöffel. Lösen Sie den Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf. Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, schöpfen Sie ab. Kochen Sie die Zuckermischung etwa 1 Minute. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie den Sirup abkühlen. Wenn Sie häufig Sorbets machen, können Sie eine größere Menge Sirup zubereiten und in einer fest verschlossenen Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

2.0.8 Vorbereitungszeit

In den Rezepten ist die durchschnittliche Zubereitungszeit angegeben. Mögliche Schwankungen ergeben sich aus:

- der Anfangstemperatur der Zutaten
- der Raumtemperatur
- der Temperatur der Kühleibe (legen Sie sie 18-24 Stunden in die Tiefkühltruhe).

Bei höherer Raumtemperatur und/oder wärmeren Zutaten verlängert sich die Zubereitungszeit. Am besten kühlen Sie die Eiscrememischung zuerst im Kühlschrank und füllen sie dann in den Eiscreme-Automaten. Außerdem hängt die Zubereitungszeit von der Menge und den jeweiligen Zutaten ab. Bei Eiscreme, die erheblich an Volumen zunimmt

(z. B. Erdbeer- oder Kirsch-Eismousse) oder die viel Sahne enthält, ist die Zubereitungszeit länger als bei Fruchteis und Sorbet. Verarbeiten Sie keine größeren Mengen als in den Rezepten angegeben, da die Eiscreme ansonsten nicht richtig fest wird.

3 Eiscreme aufbewahren

3.0.1 Im Eiscreme-Automaten

Wenn die Eiscreme fertig ist, können Sie sie für ca. 10 Minuten im Eiscreme-Automaten belassen.

3.0.2 In der Tiefkühltruhe

Eiscreme hält sich relativ lange. Bei allzu langer Aufbewahrung in der Tiefkühltruhe leiden jedoch Geschmack und Qualität. Nach 1-2 Wochen verschlechtert sich die Konsistenz und der frische Geschmack geht verloren. Eiscreme wird am besten frisch gegessen, deshalb sollte sie erst kurz vor dem Verzehr hergestellt werden.

Wenn Sie die Eiscreme in der Tiefkühltruhe aufbewahren möchten, beachten Sie folgende Punkte:

- Bewahren Sie die Eiscreme in einem sauberen, fest verschlossenen Behälter auf.

- Die Aufbewahrungstemperatur muss mindestens -18°C betragen.
- Notieren Sie auf dem Behälter Herstellungsdatum und Eissorte.
- Frieren Sie aufgetaute Eiscreme nicht wieder ein.

Nehmen Sie die Eiscreme mindestens eine halbe Stunde vor Verzehr aus der Tiefkühltruhe und stellen Sie sie in den Kühlschrank. Bei Zimmertemperatur ist die Eiscreme in 10-15 Minuten verzehrfertig. Sorbet taut schneller auf als Eiscreme, d. h. es sollte höchstens 15-20 Minuten im Kühlschrank stehen.

3.0.3 Aufbewahrungsdauer

Eiscreme aus ungekochten Zutaten:

- Etwa eine Woche Sorbet:

• 1-2 Wochen

Eiscreme aus teilweise gekochten Zutaten:

- Etwa zwei Wochen

4 Servieren und dekorieren

- Die Rezepte sind ausreichend für 4-6 Personen, je nach Zusammenstellung und Eissorte.

- Sie können Eiscreme in Metall- oder Glasbechern, in Metall-, Glas- oder Kristallschalen oder auf Desserttellern anrichten. Sie können auch halbierte und ausgehöhlte Früchte wie z. B. Melonen, Ananas, Orangen, Zitronen oder Grapefruit - je nach Eissorte - damit füllen.
- Empfehlenswert ist es, die Becher, Schalen oder ausgehöhlten Früchte vor dem Anrichten im Tiefkühlfach oder der Tiefkühltruhe kaltzustellen. Dann schmilzt das Eis weniger schnell.
- Einige Eissorten (z. B. einfache Eiscreme, Kaffee- oder Schokoladeneis) sind leichter als andere. Diese sollten Sie aus dem Eiscreme-Automaten nehmen und vor dem Servieren 30 Minuten in der Tiefkühltruhe kühlstellen.
- Zum Formen von Eiskugeln gibt es spezielle Portionierer. Diese müssen völlig sauber sein. Tauchen Sie den Portionierer in Wasser, dann werden die Kugeln besonders gleichmäßig. Wenn Sie das Eis in einem Becher dekorieren möchten, stellen Sie die Kugeln 30 Minuten vor dem Servieren in die Tiefkühltruhe, dann schmelzen sie während des Anrichtens nicht.
- Eiscreme lässt sich auch gut mit Gebäck, z. B. Windbeutel, Kuchen, Baiser oder Crêpes kombinieren.
- Dekorieren Sie das Eis doch auch einmal mit Schlagsahne, Eischnee, Crème fraîche, Vanille- oder anderen Saucen.

- Mischen Sie die geschlagene Sahne oder Crème fraîche vor dem Servieren mit fein gehackten Nüssen.
- Nehmen Sie mehr Obst als im Rezept angegeben und dekorieren Sie das Eis mit den restlichen Früchten. Gut eignen sich auch kandierte Früchte, Cocktaillirschen oder eingeweichte Rosinen. Der Geschmack der Früchte wird noch verstärkt, wenn Sie sie in Likör einweichen. Oder Sie kombinieren die Eiscreme mit einem passenden Likör.
- Weitere Dekorationsmöglichkeiten für Eiscreme sind Schokoblätter, Schokoladenraspel, Nougat, Bonbons, Kokosraspel oder gehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandelblättchen, Pistazien).
- Dekoriert mit einer oder mehreren Waffeln, Keksen, Makronen oder Waffelröllchen wirkt Eiscreme besonders festlich.

5 Saucen

Mit Saucen und Sirup zaubern Sie köstliche Eiscreme-Kreationen. Die Auswahl ist sehr groß: süße Saucen, Fruchtsaucen und FruchtSirup. In Ihrem Supermarkt werden ganz sicher viele gebrauchsfertige Saucen angeboten. Aber genau wie beim Eis schmecken die selbst gemachten viel besser. Sie können schon ein paar Tage im

Voraus vorbereitet und im Kühlschrank oder der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden.

5.0.1 Heiße Saucen

Möchten Sie das Eis mit einer heißen Sauce servieren, wärmen Sie sie langsam auf. Kühlen Sie die Eiscreme in der Tiefkühltruhe gut durch, ehe Sie die heiße Sauce darübergießen.

Die nachfolgend beschriebenen Saucen können auch kalt verzehrt werden. Servieren Sie die heiße Sauce entweder separat zum Eis oder gießen Sie sie kurz vor dem Servieren darüber.

5.0.2 Kirschsauce

Geben Sie den Saft aus einem Glas/einer Dose entsteinter Kirschen in einen Topf, dazu die geriebene Schale einer Orange und einer Zitrone. Lassen Sie alles bei niedriger Hitze 10 Minuten lang köcheln. Streichen Sie die Sauce durch ein Sieb.

Gießen Sie einen halben EL Zitronensaft und einen TL Orangensaft durch ein Sieb in eine Schüssel und rühren Sie einen TL Speisestärke ein. Geben Sie diese Mischung unter ständigem Rühren in den heißen Kirschsafte und kochen Sie alles eine Minute auf. Schmecken Sie die Sauce mit Zucker und nach Wunsch mit einem EL Kirschwasser ab. Kurz vor dem Servieren fügen Sie die Kirschen hinzu.

5.0.3 Schokoladensauce

Brechen Sie 125 g Zartbitterschokolade in Stücke. Schmelzen Sie sie im Wasserbad über 200 ml kochendem Wasser. Köcheln Sie die geschmolzene Schokolade 20 Minuten lang. Geben Sie 1 1/2 TL Vanillezucker, 2 EL Schlagsahne und etwas Butter zu und rühren Sie die Sauce glatt. Geben Sie die heiße Sauce kurz vor dem Servieren über die Eiscreme. Sie können die Sauce vorbereiten und in einem fest verschlossenen Behälter einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Wärmen Sie die Sauce vor dem Servieren über leicht köchelndem Wasser auf.

5.0.4 Kalte Fruchtsauce

Für dieses Rezept wird frisches Obst verwendet, es geht jedoch auch mit TK-Früchten oder Obst aus der Dose oder dem Glas. Bei frischem Obst geben Sie Zucker im Verhältnis von 50-75 g pro 200 g Obst hinzu. Die genaue Menge hängt von der jeweiligen Obstsorte ab. Streichen Sie das Obst durch ein Nylonsieb, um die Kerne zu entfernen. Stellen Sie die Fruchtsauce vor dem Servieren kalt. Frieren Sie Fruchtsaucen aus TK-Obst nicht wieder ein. Fruchtsaucen aus frischem Obst können Sie jedoch einfrieren.

5.0.5 Fruchtpüree

Fruchtpüree lässt sich wie folgt zubereiten:

- Waschen Sie das frische Obst und entfernen Sie Kerne oder Steine (einige Obstsorten müssen auch noch geschält werden).
- Geben Sie nach Bedarf Zucker hinzu und kochen Sie das Obst, bis es weich ist.
- Passieren Sie das Püree durch ein Sieb oder einen Durchschlag, um Kerne zu entfernen (falls erforderlich).

✳ Tipp:

Auch Obst aus der Dose oder dem Glas lässt sich zu Püree verarbeiten. Achten Sie darauf, so wenig wie möglich des Fruchtsaftes mitzukochen und geben Sie keinen oder nur wenig Zucker hinzu.

6 Kinderparty

Dekorieren Sie Kindereis in hellen, fröhlichen Farben und wählen Sie Sorten, die bei Kindern beliebt sind.

Richten Sie das Eis mit Schlagsahne, verzehrfertiger Vanille- oder Schokoladensauce oder Fruchtojoghurt an.

Zur Dekoration eignen sich Schokosplitter, Liebesperlen, Zuckerblumen, Waffeln oder kleine Schokoladenfiguren.

Nachstehend finden Sie einige leckere Serviervorschläge:

- 1 Bananen- oder Vanille-Eis mit Schokoladensauce
- 2 Schokoladeneis mit gehackten Nüssen
- 3 Erdbeereis mit Marshmallows
- 4 Vanille-Eis auf einem Stück Kuchen mit Fruchtsauce
- 5 Crêpes, mit Fruchteis gefüllt und mit Puderzucker bestäubt

7 Rezepte

7.0.1 Grundrezept Eiscreme

Zutaten:

- 3 Eigelb
 - 100 g Feinzucker
 - 10 g Vanillezucker
 - 250 ml Vollmilch
 - 200 ml Schlagsahne
 - Rühren Sie Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch dazu.
 - Schlagen Sie die Sahne fast steif. Heben Sie sie dann unter die anderen Zutaten, bis alles gut gemischt ist.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlenschüssel.
- Zubereitungszeit: 40-50 Minuten.

✳ Tipps:

Kombinieren Sie das Grundrezept mit:

- 40 g gehackten Walnüssen, Haselnüssen oder Erdnüssen
- 40 g gehackten kandierten Früchten
- 40 g grob gehackter Schokolade
- 8 g Zimt

Diese Zutaten geben Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit zur Eiscrememischung. Zimt kann bereits mit dem Eigelb vermischt werden.



7.0.2 Coupe Dame Blanche

(für 4-5 Personen)

- Grundrezept Eiscreme
- 4-5 Eisbecher
- 4-5 Waffeln
- Heiße Schokoladensauce (siehe Abschnitt "Saucen")
- Formen Sie mit einem Eisportionierer Kugeln und verteilen Sie zwei oder drei in jeden Becher. Gießen Sie dann die heiße

Schokoladensauce über die Eiscreme. Sofort servieren.

7.0.3 Erdbeereis

- 200 g frische Erdbeeren
 - 90 g Feinzucker
 - 1 Eigelb
 - 1 EL Zitronensaft
 - 225 ml Vollmilch
 - 100 ml Schlagsahne
 - Waschen Sie die Erdbeeren. Pürieren Sie sie mit Zitronensaft, Milch, Zucker und Eigelb. Heben Sie die Schlagsahne unter, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltischschüssel.
- Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.

❄️ Tipp:

Anstelle von Erdbeeren können Sie die Eiscreme auch mit 200 g frischen Heidelbeeren, Blaubeeren, Himbeeren oder Brombeeren zubereiten.

7.0.4 Coupe Ambrosia

(für 4-6 Personen)

- Erdbeereis
- 4-6 Eisbecher
- Einige ganze Himbeeren (mit Stiel) und/oder Brombeeren oder andere Waldbeeren

- 40-60 ml Erdbeersirup, mit 2-3 EL Cointreau oder einem anderen Orangenlikör gemischt
- Einige frische Minzeblättchen
- 125 ml geschlagene Sahne
- 4-6 Waffeln
- Verteilen Sie das Eis auf die Becher und gießen Sie den Cointreau darüber. Darauf geben Sie die Schlagsahne. Garnieren Sie den Eisbecher mit Früchten, einer Waffel und Minzeblättchen.



7.0.5 Bananeis

- 250 g reife Bananen
- 100 g Feinzucker
- 1 1/2 EL Zitronensaft
- 75 ml Schlagsahne
- 250 ml Vollmilch
- Pürieren Sie die Bananen mit Zucker und Zitronensaft. Vermischen Sie das Bananenpüree gut mit der Sahne und der Milch.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltischschüssel.

Zubereitungszeit: 40-50 Minuten.

7.0.6 Coupe Melanie

(für 4-5 Personen)

- Bananeis
- 4-6 Eisbecher
- 1 große Banane, in Scheiben geschnitten
- 40-60 ml Eierlikör
- 4 EL Bananenlikör
- 4-6 Walnusshälften
- 2 Kiwis, in Scheiben geschnitten
- 8 entsteinte Datteln
- 125 ml nicht ganz steif geschlagene Sahne, wird getrennt serviert
- Geben Sie die Zutaten nach Ihren eigenen Vorstellungen in die Eisbecher.



7.0.7 Fruchtjoghurteis

- 250 g frisches Obst (z. B. Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren)
- 100 g Feinzucker
- 50 ml Schlagsahne

- 375 ml Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- Waschen Sie das Obst und pürieren Sie es mit Zucker und Zitronensaft. Rühren Sie die Fruchtmischung unter Joghurt und Sahne, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel.

Auf dem Foto sehen Sie einen Serviervorschlag für diese Eissorte.

Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.



7.0.8 Eisbrause

(für 4-6 Personen)

- 4-6 Kugeln Fruchtjoghurteis
- 4-6 hohe Gläser
- je 50 g Erdbeeren und Himbeeren, mit einem EL Puderzucker püriert
- 4-6 halbierte Zitronen- oder Orangenscheiben
- 4-6 Strohhalme
- 125 ml geschlagene Sahne

- Limonade mit Kohlensäure
- Geben Sie das Fruchtpüree in die Gläser; darüber das Eis. Gießen Sie dann die Limonade über das Eis und garnieren Sie das Ganze mit Zitronen- oder Orangenscheiben. Zum Schluss geben Sie einen Klecks Schlagsahne hinzu und stecken den Strohalm hinein.

7.0.9 Mango-Eis

- 300 g reife Mangos, geschält und entsteint
- 90 g Feinzucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 50 ml Schlagahne
- 200 ml Vollmilch
- 1 Eigelb
- Pürieren Sie die Mango mit Zitronensaft, Zucker; Honig, Milch und Eigelb. Rühren Sie die Sahne ein, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel.

Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.

☼ Tipp:

Anstelle von Mangos lässt sich das Eis auch mit 300 g geschälten und entkernten Aprikosen oder Pfirsichen zubereiten.

7.0.10 Coupe Tropical Night

(für 4-5 Personen)

- Mango-Eis

- 4-5 Eisbecher
- 4 EL Orangen- oder Passionsfruchtlikör
- 2 große Bananen, in Scheiben geschnitten
- 4-5 Orangenscheiben, halbiert
- 2-4 EL Kokosraspel
- 4-5 grüne Cocktailkirschen
- 125 ml nicht ganz steif geschlagene, ungesüßte Crème fraîche
- 4-5 Waffeln
- Geben Sie die Zutaten nach Ihren eigenen Vorstellungen in die Eisbecher.



7.0.11 Vanille-Eis

(für 4-5 Personen)

- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 125 g Feinzucker
- 5 g Vanillezucker
- 400 ml Vollmilch
- 150 ml Schlagahne

- 5 g Speisestärke
 - Geben Sie Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Stärke in eine Schüssel und schlagen Sie mit dem Mixer so lange, bis das Eigelb fast weiß ist.
 - Erhitzen Sie die Milch langsam. Geben Sie die warme Milch unter ständigem Mixen nach und nach zur Eimischung hinzu. Ist alles gut vermenget, gießen Sie die Mischung in einen Topf.
 - Erwärmen Sie die Mischung unter ständigem Rühren 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze, sie darf jedoch nicht kochen. Gerinnt die Mischung, glätten Sie sie 30 Sekunden im Mixer oder in der Küchenmaschine.
 - Lassen Sie die Mischung auf Kühlschranktemperatur abkühlen. Heben Sie die Schlagsahne dann vorsichtig unter; Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühschüssel.
- Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.

7.0.12 Monta Rosa

(für 4-6 Personen)

- Vanille-Eis
- Heiße Kirschsauce (siehe Abschnitt "Saucen")
- 4-6 Eisbecher
- Gießen Sie kurz vor dem Servieren die heiße Kirschsauce über das Eis.



7.0.13 Schokoladeneis

- 2 Eigelb
 - 100 g Puderzucker
 - 250 ml Vollmilch
 - 200 ml Schlagsahne
 - 15 g Kakao
 - 1 TL löslicher Kaffee
 - Schlagen Sie das Eigelb mit Zucker, Kakao, löslichem Kaffee und 50 ml Milch, bis sich der Kakao völlig aufgelöst hat. Geben Sie die restliche Milch hinzu und verrühren Sie alles gut.
 - Schlagen Sie die Sahne fast steif. Verrühren Sie die Kakaomischung mit der Sahne, bis alles gut gemischt ist.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühschüssel.
- Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.

☼ Tipp:

Nach der Hälfte der Zubereitungszeit können Sie noch 40 g grob gehackte, geröstete Haselnüsse oder Mandeln hinzufügen.



7.0.14 Coupe Jacquot

(für 4-5 Personen)

- Schokoladeneis
- 4-5 Dessertteller
- 4-5 große Windbeutel
- 4-5 EL Schokoladensauce (siehe Abschnitt "Saucen"), mit 2-3 EL Kaffeelikör gemischt
- 150 ml geschlagene Sahne
- 4-5 Walnushälften
- Einige frische Minzeblättchen
- Richten Sie die Zutaten nach Ihren Vorstellungen auf den Desserttellern an.

7.0.15 Kaffee-Eis

- 3 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 250 ml Vollmilch

- 200 ml Schlagsahne
- 6 g löslicher Kaffee
- 5 g Vanillezucker
- Lösen Sie den Kaffee in einem Esslöffel heißes Wasser auf und lassen Sie ihn abkühlen. Mixen Sie das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker, aufgelöstem Kaffee und Milch.
- Schlagen Sie die Sahne fast steif und verrühren Sie sie mit der Kaffeemischung, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel. Zubereitungszeit: 35-45 Minuten.

✳ Tipp:

Nach der Hälfte der Zubereitungszeit können Sie noch 40 g gehackte weiße, Karamell- oder Zartbitterschokolade hinzufügen.



7.0.16 Don Paulo

(für 4-5 Personen)

- Kaffee-Eis

- 4-5 Blätterteigschälchen
- 4-10 Kastanien, in Cognac eingeweicht und in Scheiben geschnitten
- 4-5 Makronen
- 125 ml geschlagene Sahne
- 4-5 rote Cocktailkirschen
- Einige Minzeblättchen
- Füllen Sie das Kaffee-Eis in die Blätterteigschälchen. Kastanien Scheiben, Makronen und Schlagsahne dekorieren Sie nach Ihren Vorstellungen. Garnieren Sie mit den Cocktailkirschen und Minzeblättchen.

7.0.17 Ingwereis mit Honig

- 70 g Feinzucker
- 1 1/2 EL Ingwersirup
- 1 EL Honig
- 35 g gehackter Ingwer
- 300 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Eigelb
- 1 TL Speisestärke
- Mixen Sie Eigelb, Zucker und Stärke in einer Schüssel, bis das Eigelb fast weiß ist. Erhitzen Sie die Milch langsam und geben Sie sie nach und nach zur Eigelbmischung hinzu. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, gießen Sie sie in einen Topf und erhitzen sie unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten. Die Mischung darf jedoch nicht kochen.

- Lassen Sie die Mischung auf Kühlschranktemperatur abkühlen und rühren Sie dann gehackten Ingwer, Ingwersirup, Honig und Sahne unter; bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel. Zubereitungszeit: 40-50 Minuten.



7.0.18 Coupe Mikado

(für 4-5 Personen)

- Ingwereis mit Honig, 4-5 Eisbecher
- 40 g eingeweichte Rosinen, mit 4 EL Rum vermischt
- 2 EL Ingwersirup und 1 EL gehackter Ingwer
- 4-5 Dekoschirmchen
- 4-5 Waffeln
- 125 ml geschlagene Sahne
- Verteilen Sie das Eis auf die Becher und geben Sie die anderen Zutaten nach Ihren Vorstellungen hinzu.

7.0.19 Frischkäse-Eis

- 350 g Frischkäse
 - 200 ml Vollmilch
 - 125 g Feinzucker
 - 150 ml Schlagsahne
 - 15 g Vanillezucker
 - Schlagen Sie die Sahne mit Zucker und Vanillezucker fast steif. Heben Sie den Frischkäse und die Milch unter. Verrühren Sie die Frischkäsemischung mit der Schlagsahne, bis alles gut vermischt ist.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche.
- Zubereitungszeit: 30-40 Minuten.

* Tipp:

Sie können das Frischkäse-Eis z. B. mit 50 g eingeweichten Rosinen oder 50 g Pfirsich- oder Aprikosenstückchen variieren.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(für 4-6 Personen)

- Frischkäse-Eis
- 4-6 Eisbecher
- 2-3 pürierte Kiwis
- 150 g Himbeeren, Brombeeren oder Erdbeeren
- 125 ml geschlagene Sahne
- Minzeblättchen
- 4-6 Eiswaffeln

- Verteilen Sie das Eis auf die Becher und geben Sie die anderen Zutaten nach Ihren Vorstellungen hinzu.



7.0.21 Zitronensorbet

(für 4-6 Personen)

- Saft einer halben Orange
 - 250 ml frischer Zitronensaft
 - 450 ml Sirup (siehe Abschnitt "Zutaten")
 - 1 Eiweiß
 - Rühren Sie den Zitronen- und Orangensaft in den Sirup und vermengen Sie alles gut. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif und heben Sie es unter, bis alles gut vermischt ist.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche.
- Zubereitungszeit: 25-35 Minuten.

7.0.22 Yellow Light

(für 4-6 Personen)

- Zitronensorbet
- 4-6 hohe Weingläser

- 3 in Scheiben geschnittene Zitronen
- 3 Cocktailkirschen
- Einige frische Minzeblättchen
- Ca. eine Flasche Sekt
- Verteilen Sie das Sorbet auf die Gläser. Gießen Sie den Sekt darüber und dekorieren Sie das Ganze mit Zitronenscheiben, Cocktailkirschen und Minzeblättchen.



7.0.23 Tropisches Sorbet

- 200 g frische geschälte Kiwi
- 100 g frische geschälte und entsteinte Mango
- 150 g frische geschälte Ananas
- 300 ml Sirup (siehe Abschnitt "Zutaten")
- Saft einer Zitrone
- 150 ml kaltes Wasser
- 1 Eiweiß
- Pürieren Sie die Früchte mit Zitronensaft und Sirup. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif und rühren Sie Obst und kaltes Wasser unter, bis alles gut vermischt ist.

- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche.
- Zubereitungszeit: 25-35 Minuten.



7.0.24 Coupe Green Delight

(für 6 Personen)

- Tropisches Sorbet
- 6 Eisbecher
- 2-4 EL grüner Orangenlikör oder Kiwilikör
- 2 Kiwis, in Scheiben geschnitten
- 1 in Scheiben geschnittene Zitrone
- 12 rote Cocktailkirschen
- Einige Minzeblättchen
- 125 ml geschlagene Sahne
- Verteilen Sie das Sorbet auf die Eisbecher. Gießen Sie den Orangen- oder Kiwilikör darüber und garnieren Sie mit Zitrone und Kiwi, Cocktailkirschen und Minzeblättchen.

7.0.25 Anassorbet

- 225 g frische Ananas
- 300 ml Sirup (siehe Abschnitt "Zutaten")

- 1 EL Zitronensaft
 - 1 Eiweiß
 - 100 ml kaltes Wasser
 - Schälen Sie die Ananas, entfernen Sie das harte Mittelstück und die Augen. Pürieren Sie die Ananas mit Sirup und Zitronensaft. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif und rühren Sie die Ananasmischung und zum Schluss das kalte Wasser unter.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche.
- Zubereitungszeit: 40-50 Minuten.



7.0.26 Coupe Copacabana

(für 6 Personen)

- 125 g gewaschene Erdbeeren, püriert und mit 2 EL Schlagsahne vermischt
- 1 Sternfrucht, in Scheiben
- 2 EL eingeweichte Rosinen
- 2 EL Raspelschokolade
- 125 ml geschlagene Sahne
- Einige frische Minzeblättchen

- 6 Waffeln
- Verteilen Sie das Eis auf die Becher und geben Sie die anderen Zutaten nach Ihren Vorstellungen hinzu.

7.0.27 Erdbeer-Eismousse

- 500 g Erdbeeren
 - 300 ml Sirup (siehe Abschnitt "Zutaten")
 - Saft einer Zitrone
 - 2 Eiweiß
 - 50 ml Schlagahne
 - Waschen Sie die Erdbeeren und pürieren Sie sie mit Zitronensaft und Sirup. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif. Rühren Sie die Erdbeermischung und dann die Sahne unter den Eischnee, bis alles gut vermischt ist.
 - Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche.
- Zubereitungszeit: 45-55 Minuten.

7.0.28 Coupe Margit

(für 6 Personen)

- Erdbeer-Eismousse
- 6 Eisbecher
- 6 große gewaschene und in Scheiben geschnittene Erdbeeren
- 3 EL Passionsfruchtsirup
- 3 EL Erdbeerlikör
- 125 ml geschlagene Schlagsahne
- 6 Minzeblättchen
- 6 Waffeln

- Verteilen Sie die Eismousse auf die Becher. Gießen Sie Sirup und Likör darüber und richten Sie die anderen Zutaten nach Ihren Vorstellungen an.



7.0.29 Kirsch-Eismousse

- 550 g entsteinte Kirschen
- 300 ml Sirup (siehe Abschnitt "Zutaten")
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Eiweiß
- 50 ml Schlagahne
- 2 EL Maraschino
- Pürieren Sie die entsteinten und gewaschenen Kirschen mit Zitronensaft, Sirup und Maraschino. Schlagen Sie das Eiweiß fast steif. Heben Sie die Kirschmischung und dann die Sahne unter den Eischnee, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel. Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

7.0.30 Montanara

- 6 Personen
- Kirsch-Eismousse
 - 6 Dessertteller
 - 6 kalte Crêpes
 - Obstsalat, z. B. Kiwi, weiße Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Birnen
 - Einige frische Minzeblättchen
 - Etwas Puderzucker
 - Verteilen Sie die Kirsch-Eismousse auf den Crêpes, falten oder rollen Sie diese und legen Sie sie auf die Dessertteller. Daneben kommt etwas Obstsalat. Bestreuen Sie die Crêpes mit Puderzucker und garnieren Sie sie mit Minzeblättchen.



7.0.31 Eiscreme Bavaois

- 500 ml Schlagsahne
- 8 g weiße Gelatine
- 3-4 EL Wasser
- 100 g Feinzucker
- 4-5 EL Maraschino

- 4 Eiweiß
- 60 g gehackte kandierte Früchte
- Weichen Sie die Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein. Schlagen Sie die Sahne mit der Hälfte des Zuckers, bis sie dick, aber nicht fest ist. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem übrigen Zucker fast steif. Erwärmen Sie das Wasser in einem Topf, nehmen Sie ihn vom Herd und lösen Sie die abgetropften Gelatineblätter darin auf. Geben Sie Maraschino hinzu und lassen Sie die Mischung abkühlen.
- Vermischen Sie die geschlagene Sahne mit dem Eischnee und rühren die Gelatinemischung unter, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel. Nach der Hälfte der Zubereitungszeit fügen Sie noch die kandierten Früchte hinzu. Zubereitungszeit: 45-55 Minuten.

7.0.32 Coupe Helene

(für 4-6 Personen)

- Eiscreme Bavaois
- 4-6 Dessertteller
- 16-24 schwarze Johannisbeeren
- 4-6 EL kalte Fruchtsauce, z. B. Erdbeer- oder Himbeersauce (siehe Abschnitt "Saucen")
- 4-6 EL Joghurt
- Minzeblättchen

- Gießen Sie die Fruchtsauce in die Mitte des Tellers und dann den Joghurt in die Mitte der Sauce. Ziehen Sie mit einem Schaschlikspieß eine Linie von der Tellermitte nach außen. Richten Sie das Eis in der Mitte des Saucenspiegels an und garnieren Sie es mit schwarzen Johannisbeeren und Minzeblättchen.



7.0.33 Pfirsich-Aprikoseneis

- 150 g Aprikosen (entkernt und geschält)
- 150 g geschälte Pfirsiche
- 90 g Feinzucker
- 200 ml Vollmilch
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL Zitronensaft
- Pürieren Sie das Obst mit Zitronensaft, Zucker und Milch. Rühren Sie die Schlagsahne unter, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche. Zubereitungszeit: 30-40 Minuten.

7.0.34 Kinderkarneval

(6 Personen)

- Pfirsich-Aprikoseneis
- 6 Dessertteller
- 6 Schokoküsse oder Marshmallows
- 18 bunte Schokopralinen
- 6 Kekse mit Schokoladenüberzug
- 6 Marshmallows oder Weingummis
- Richten Sie das Eis und die anderen Zutaten nach Ihren Vorstellungen auf den Tellern an.



7.0.35 Ananas-Eispudding

- 350 g frische Ananas
- 200 g Puderzucker oder Feinzucker
- 400 ml Schlagsahne
- 1 EL Zitronensaft
- Schälen Sie die Ananas, entfernen Sie das harte Mittelstück und die Augen. Pürieren Sie die Ananas mit Sirup und Zitronensaft. Schlagen Sie die Sahne fast steif und rühren

Sie dann die Ananasmischung unter, bis alles gut gemischt ist.

- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühltasche. Zubereitungszeit: 45-55 Minuten.

7.0.36 Eistorte Caprice

(für 6-8 Personen)

- Ananas-Eispudding
- Eine Springform, 20-22 cm Durchmesser
- Backpapier
- 1 runder Biskuitboden
- 6 Scheiben Ananas
- 1 Dose Mandarinspalten
- Kiwi
- 125 ml geschlagene Schlagsahne
- Likör nach Wunsch
- Legen Sie den Boden der Springform mit einem runden Stück Backpapier und den Rand mit einem langen Streifen Backpapier aus. Stellen Sie die Kuchenform etwa 30 Minuten in die Tiefkühltruhe, damit das Eis beim Einfüllen nicht schmilzt.
- Halbieren Sie den Biskuitboden quer und legen Sie eine Schicht auf den Boden der Form. Beträufeln Sie den Biskuitboden nach Wunsch mit Likör. Darüber kommt eine Lage Eiscreme und dann die zweite Schicht Kuchen. Decken Sie die Form mit Backpapier ab und stellen Sie sie etwa eine Stunde in die

Tiefkühltruhe (je nachdem, wie hart das Eis ist).

- Stellen Sie den Servierteller eine Weile in den Kühlschrank. Nehmen Sie den Rand der Springform ab und stürzen Sie den Kuchen auf den Teller. Nehmen Sie dann den Boden der Form ab.

Auf dem Foto sehen Sie einen Serviervorschlag



7.0.37 Zuckerfreies Erdbeereis

(etwa 8 Portionen à 75 g)

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 375 g frische Erdbeeren
- 1 1/2 EL Zitronensaft
- 90 g Sionon Streusüße
- 150 ml Schlagsahne
- 4 EL Wasser
- Weichen Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein. Waschen Sie die Erdbeeren und pürieren Sie sie mit Süßstoff und Zitronensaft. Lösen Sie die Gelatine in 4 EL heißem Wasser auf. Rühren Sie die aufgelöste

Gelatine ins Erdbeerpüree und lassen Sie die Mischung abkühlen.

- Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die restlichen Zutaten, bis alles gut vermischt ist.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlenschüssel. Zubereitungszeit: 25-35 Minuten.

* Tipp:

Anstelle der Erdbeeren können Sie auch 375 g Brombeeren, Himbeeren, Preiselbeeren oder Papaya verwenden. Die nachfolgenden Angaben werden dadurch nicht beeinflusst.

Eine Portion Eiscreme (75 g) enthält 395 KJ/ 95 Kcal, 3 g Kohlehydrate, 1 g Protein und 6 g Fett.



7.0.38 Dama Rosabianca

für eine Portion

- Erdbeer- oder Vanille-Eis
- 1 Dessertteller

- 1 Orange, in Spalten geteilt
- eine halbe Passionsfrucht zum Dekorieren
- Richten Sie die Eiscreme mit den Orangenspalten und der Passionsfrucht auf dem Teller an.

7.0.39 Zuckerfreies Eis

(etwa 7 Portionen à 75 g)

- 300 ml Vollmilch
- 60 ml Schlagsahne
- 60 g Sionon Streusüße
- 2 Eier
- 20 Tropfen Vanille-Essenz
- Mixen Sie die Eier mit der Milch.
- Schlagen Sie die Sahne und die Streusüße fast steif.
- Heben Sie die Sahne unter die Ei-Milch-Mischung und geben Sie die Vanille-Essenz hinzu.
- Schalten Sie den Eiscreme-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlenschüssel.

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten.

Eine Portion Eiscreme (75 g) enthält 355 KJ/ 85 Kcal, 2 g Kohlehydrate, 3 g Eiweiß und 5 g Fett.

* Tipps:

Die Rezepte für zuckerfreie Eiscreme enthalten so wenige Kohlehydrate pro Portion, dass eine Portion Ihren Blutzuckerspiegel praktisch nicht beeinflusst. Sie können das Eis daher essen,

ohne dafür etwas anderes von Ihrem Speiseplan streichen zu müssen.

- Wenn Sie keine Sionon Streusüße zur Hand haben, können Sie sie durch einen vergleichbaren Süßstoff ersetzen. Damit die Eiscreme die richtige Konsistenz erhält, benötigen Sie einen Pulversüßstoff mit einem Volumen, das dem von gewöhnlichem Zucker entspricht. Deshalb sind Süßstofftabletten (z. B. Aspartam) zur Herstellung von Eiscreme nicht geeignet. Fragen Sie Ihren Apotheker, Arzt oder Ernährungsfachmann um Rat.
- Diabetiker können inzwischen auch Speisen essen, die mit gewöhnlichem Zucker gesüßt werden, vorausgesetzt, sie halten bestimmte Richtlinien ein. Besprechen Sie mit Ihrem Arzt oder Ernährungsfachmann, welche Vorgaben für Sie zutreffen.



Table des matières

1 Introduction 36

1.0.1 Ingrédients et ustensiles 36

2 Ingrédients 36

2.0.1 Œufs 36

2.0.2 Lait/yaourt/fromage blanc 36

2.0.3 Crème 37

2.0.4 Sucre 37

2.0.5 Fruits 37

2.0.6 Alcool 37

2.0.7 Sirop 37

2.0.8 Temps de préparation 37

3 Conservation des glaces 38

3.0.1 Dans la sorbetière 38

3.0.2 Au congélateur 38

3.0.3 Durée de conservation 38

4 Présentation et décoration 38

5 Sauces 39

5.0.1 Sauces chaudes 39

5.0.2 Coulis de cerise 39

5.0.3 Sauce au chocolat 39

5.0.4 Coulis froids (aux fruits) 39

5.0.5 Purées de fruits 40

6 Goûters d'enfants 40

7 Recettes 40

7.0.1 Recette de base 40

7.0.2 Dame Blanche 40

7.0.3 Glace à la fraise 41

7.0.4 Coupe Ambrosia 41

7.0.5 Glace à la banane 41

7.0.6 Coupe Mélanie 41

7.0.7 Glace au yaourt aux fruits 42

7.0.8 Ice cream soda 42

7.0.9 Glace à la mangue 42

7.0.10 Coupe Nuit tropicale 42

7.0.11 Glace à la vanille 43

7.0.12 Monta Rosa 43

7.0.13 Glace au chocolat 43

7.0.14 Coupe Jacquot 43

7.0.15 Glace au café 44

7.0.16 Don Paulo 44

7.0.17 Glace au gingembre et au miel 44

7.0.18 Coupe Mikado 44

7.0.19 Glace au fromage blanc 45

7.0.20 Coupe Moon Fever 45

7.0.21 Sorbet au citron 45

7.0.22 Yellow Light 45

7.0.23 Sorbet tropical 46

7.0.24 Coupe Green Delight 46

7.0.25 Sorbet à l'ananas 46

7.0.26 Coupe Coppa Cabana 46

7.0.27 Mousse glacée à la fraise 46

7.0.28 Coupe Margit 47

7.0.29 Mousse glacée à la cerise 47

7.0.30 Montanara 47

7.0.31 Bavaois glacé 47

7.0.32 Coupe Hélène 48

7.0.33 Glace à la poire et à l'abricot 48

7.0.34 Glaces de carnaval 48

7.0.35 Dessert glacé à l'ananas 48

7.0.36 Gâteau glacé Caprice 48

7.0.37 Glace à la fraise sans sucre 49

7.0.38 Dama Rosabianca 49

7.0.39 Glace sans sucre 49

1 Introduction

Glaces, sorbets, mousses glacées et desserts glacés... Les glaces se prêtent à d'infinies variations et s'apprécient à toutes occasions et en toutes saisons. Avec votre sorbetière, vous allez confectionner vos propres glaces avec les meilleurs produits, sans colorants ni conservateurs. Ce livre de recettes comprend, en plus du mode d'emploi de la sorbetière, un guide très précieux sur la préparation des glaces. Lisez attentivement le mode d'emploi avant de commencer. Vous trouverez dans ce livret de nombreuses recettes et suggestions de présentation, illustrées d'appétissantes photographies. Nous avons également pensé aux diabétiques qui trouveront dans ce livret des recettes de glaces sans sucre. Et maintenant, à vous de jouer ! Avec votre sorbetière, préparer des glaces maison savoureuses devient un jeu d'enfant.

1.0.1 Ingrédients et ustensiles

Vérifiez que vous avez tous les ingrédients et ustensiles sous la main avant de commencer la préparation. La sorbetière et tous les ustensiles doivent être absolument propres et secs, car les bactéries peuvent se développer dans la glace. Pour préparer les recettes de ce livret, vous aurez besoin d'un mixeur, d'un robot

ménager ou d'un batteur, ainsi que d'un tamis ou d'une passoire. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en suivant les recettes et les quantités indiquées. Si vous souhaitez réaliser une recette provenant d'un autre livre, nous vous conseillons de rechercher dans le livret une recette plus ou moins semblable et d'utiliser les mêmes quantités que celles spécifiées dans le livret.

2 Ingrédients

2.0.1 Œufs

Les recettes sont basées sur des œufs calibre 55/60.

Vous pouvez ajouter des jaunes d'œufs à vos glaces pour en améliorer la texture, c'est-à-dire pour les rendre plus épaisses et plus onctueuses. Quand ils sont très froids, les blancs d'œufs sont difficiles à monter en neige. Il est donc recommandé de les sortir du réfrigérateur quelques heures à l'avance.

La plupart des glaces à base de jaunes d'œufs sont préparées sans faire chauffer les ingrédients. Cependant, si vous doutez de la fraîcheur de vos œufs, vous pouvez faire chauffer les ingrédients comme indiqué dans la section « Glace à la vanille ». Le mélange ne doit en aucun cas bouillir, sinon il formera des grumeaux.

Si le mélange se grumelle, vous pouvez le rendre à nouveau crémeux à l'aide d'un mixeur, d'un robot ménager ou d'un batteur doté d'un élément mélangeur. Battez le mélange pendant environ 30 secondes. Vous pouvez également ajouter 10 cl de crème froide pour refroidir le mélange, tout en le battant à l'aide d'un batteur ou d'un fouet.

* Conseil:

Pour certaines recettes, vous n'aurez besoin que de jaunes d'œufs. Vous pouvez utiliser les blancs restants pour la préparation d'une omelette norvégienne ou de meringues, par exemple, dont vous trouverez les recettes dans la plupart des livres de cuisine.

2.0.2 Lait/yaourt/fromage blanc

Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou longue conservation. Le choix entre lait entier et lait écrémé (ou demi-écrémé) est une question de goût. Vos glaces seront évidemment plus onctueuses si vous utilisez un lait plus riche en matière grasse.

Si vous voulez préparer une recette avec du yaourt ou du fromage blanc, ne faites pas chauffer ces ingrédients. Ajoutez le yaourt ou le fromage blanc une fois que le mélange est refroidi.

2.0.3 Crème

Utilisez toujours de la crème bien froide. Lorsque la recette indique « crème fouettée », arrêtez de fouetter lorsque le mélange a la consistance du yaourt. Les autres ingrédients se mélangeront alors plus facilement à la crème. En été, il est recommandé de placer les fouets et le saladier au réfrigérateur avant de commencer à fouetter la crème.

Le taux de matière grasse de la crème détermine la consistance de la glace : plus la crème est riche en matière grasse, plus la glace sera épaisse et onctueuse.

2.0.4 Sucre

Utilisez de préférence du sucre en poudre, qui se dissout plus rapidement. Vous pouvez également utiliser du sucre glace, du sucre brun ou du miel. Si vous utilisez du sucre cristallisé, broyez-le au préalable à l'aide d'un mixeur ou d'un robot pour le rendre plus fin. Réduire la quantité de sucre d'une recette nuit à la texture et à la consistance de la glace.

Si vous dépassez la quantité de sucre indiquée, le temps de préparation de la glace sera plus long. Vous pouvez aussi remplacer une partie du sucre par du dextrose (sucre de raisin). Si la recette indique, par exemple, 100 g de sucre, vous pouvez utiliser 75 g de sucre et 25 g de dextrose. Le sucre de raisin prévient la cristallisation du sucre, surtout pour les sorbets.

2.0.5 Fruits

Les glaces les plus savoureuses et les plus nourrissantes sont souvent à base de fruits frais. Vous pouvez cependant utiliser des fruits en conserve, à condition de bien les égoutter avant de les réduire en purée et de diminuer la quantité de sucre de 25 g selon le fruit utilisé et selon votre goût personnel. Les fruits d'été (fraises, framboises et pêches) se congèlent facilement. Ils se conservent 8 à 9 mois au congélateur ou dans le compartiment congélateur *** ou **** d'un réfrigérateur. Pour éviter que les fruits frais pelés ne se décolorent lorsque vous les écrasez en purée, pressez un citron sur les pommes, les bananes, les poires et les prunes avant de les écraser. Si vous ajoutez des morceaux de fruits à votre préparation, saupoudrez-les de sucre pour empêcher la formation de cristaux de glace à l'intérieur des fruits.

2.0.6 Alcool

Les préparations contenant de l'alcool exigent un temps de préparation plus long que les préparations sans alcool, leur processus de congélation étant plus long. Sauf indication contraire dans la recette, ajoutez l'alcool au mélange dans la sorbetière 5-10 minutes avant la fin du processus de préparation.

2.0.7 Sirop

Pour environ 30 cl de sirop, il vous faut :

- 1 casserole en acier inoxydable
- 1 cuillère en bois
- 20 cl d'eau et
- 200 g de sucre en poudre

Pour environ 45 cl de sirop, il vous faut :

- 27,5 cl d'eau
- 275 g de sucre en poudre

Versez l'eau et le sucre dans la casserole et mélangez à l'aide de la cuillère en bois. Faites dissoudre le sucre à feu doux en tournant constamment. Retirez l'écume qui se forme à la surface. Faites bouillir le mélange pendant environ 1 minute. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Si vous faites souvent des sorbets, vous pouvez préparer le sirop à l'avance et le conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

2.0.8 Temps de préparation

Chaque recette indique le temps moyen de préparation nécessaire. Celui-ci varie en fonction notamment de :

- la température initiale de la préparation,
- la température ambiante,
- la température du disque de refroidissement (conservez-le au congélateur pendant 18 à 24 heures).

Plus la température de la préparation et/ou la température ambiante sont élevées, plus le

temps de préparation sera long. Les meilleurs résultats sont obtenus en refroidissant la préparation au réfrigérateur avant de la placer dans la sorbetière. Le temps de préparation dépend également des ingrédients et des quantités. Les glaces qui prennent beaucoup de volume, telles que les mousses glacées à la fraise ou à la cerise ou encore celles qui contiennent beaucoup de crème exigent un temps de préparation plus long que les glaces aux fruits ou les sorbets, par exemple. Ne dépassez pas les quantités indiquées, vous risqueriez d'obtenir une glace plus liquide.

3 Conservation des glaces

3.0.1 Dans la sorbetière

Lorsque la glace est prête, vous pouvez la conserver environ 10 minutes dans la sorbetière.

3.0.2 Au congélateur

Bien que la glace puisse se conserver longtemps, elle a tendance à perdre son goût et sa fraîcheur. Au bout d'une à deux semaines, la texture se détériore et le goût n'est plus aussi frais. La glace est bien meilleure lorsqu'elle est fraîche et il est

préférable de la consommer le plus tôt possible après sa fabrication.

Si vous souhaitez toutefois conserver vos glaces au congélateur, respectez les consignes suivantes :

- Conservez la glace dans un récipient propre et hermétique.
- Maintenez une température inférieure à -18 °C.
- Inscrivez la date et le type de préparation sur le récipient.
- Ne recongelez jamais une glace dégelée.

Sortez la glace du congélateur au moins 30 minutes avant de la consommer et placez-la au réfrigérateur. Vous pouvez également la mettre à température ambiante pendant 10 à 15 minutes. Pour les sorbets, prévoyez un temps de décongélation plus court que pour la glace (maximum 15 à 20 minutes au réfrigérateur).

3.0.3 Durée de conservation

Glace à base de produits crus :

- Environ 1 semaine

Sorbet :

- 1 à 2 semaines

Glace à base de produits semi-crus :

- Environ 2 semaines

4 Présentation et décoration

- Les quantités sont prévues pour 4 à 6 personnes, selon la présentation et le type de glace.
- Vous pouvez servir les glaces dans des coupes de verre ou de métal, dans des ramequins ou dans des assiettes à dessert. Pour certaines glaces, vous pouvez également utiliser des fruits évidés tels que melons, ananas, oranges, citrons ou pamplemousses.
- Il est conseillé de faire rafraîchir les coupes, les ramequins ou les fruits évidés avant de servir les glaces pour empêcher qu'elles ne fondent trop rapidement.
- Les glaces simples, au café ou au chocolat sont moins denses que les autres. Il est préférable de les retirer de la sorbetière et de les faire refroidir au congélateur 30 minutes avant de les servir.
- Vous pouvez former des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace parfaitement propre, que vous tremperez dans un bol d'eau pour obtenir de belles boules bien lisses. Si vous souhaitez présenter la glace dans des coupes décorées, il est conseillé de placer les boules au congélateur 30 minutes avant le

service pour éviter qu'elles ne fondent lorsque vous ajoutez la décoration.

- Les glaces se marient également très bien avec les pâtisseries telles que profiteroles, meringues, gâteaux ou crêpes.
- Vous pouvez décorer vos glaces avec de la crème chantilly mais aussi des blancs d'œufs en neige, de la crème fraîche, de la crème anglaise ou des sauces.
- Vous pouvez mélanger la chantilly ou la crème fraîche avec des noisettes finement hachées juste avant de servir.
- Vous pouvez également prévoir une quantité de fruits supérieure à celle indiquée sur la recette et utiliser les fruits restants pour la décoration, ou encore décorer vos coupes de fruits confits, de cerises confites ou de raisins secs que vous aurez préalablement fait tremper. Le goût des fruits peut être relevé par une goutte de liqueur, qui peut également être ajoutée à la glace.
- Les glaces peuvent être décorées avec des copeaux de chocolat, du chocolat râpé, du nougat, des confiseries fantaisie, de la noix de coco râpée ou des fruits secs effilés (noix, noisettes, éclats d'amandes, pistaches).
- Pour donner un petit air de fête à vos glaces, vous pouvez également les agrémenter de quelques gaufrettes éventail, cigarettes russes ou macarons.

5 Sauces

Les sauces et les sirops ajoutent une note appétissante aux coupes glacées. Il en existe de nombreuses variétés : sauces sucrées, coulis et sirop de fruits.

Vous trouvez dans le commerce de nombreux types de sauces prêtes à l'emploi. Toutefois, de même que pour les glaces, les préparations maison sont toujours beaucoup plus savoureuses. Les sauces peuvent être préparées quelques jours à l'avance et conservées au réfrigérateur ou au congélateur.

5.0.1 Sauces chaudes

Faites réchauffer les sauces à feu très doux. Il est préférable de faire refroidir la glace au congélateur avant de la napper d'une sauce chaude.

Les sauces décrites ci-dessous peuvent également être servies froides. Vous pouvez servir les sauces chaudes séparément, ou les verser sur les coupes juste avant de servir.

5.0.2 Coulis de cerise

Versez le jus d'une boîte de cerises au sirop (dénoyautées) dans une casserole, en y ajoutant les zestes d'un citron et d'une orange. Faites réduire à feu doux pendant 10 minutes. Filtrez le sirop obtenu.

Ajoutez une demi-cuillère à soupe de jus de citron et une cuillère à café de jus d'orange passés au tamis dans un bol et mélangez avec une cuillère à café de maïzena ou de fécule de pomme de terre. Versez ce mélange sur le sirop de cerise encore chaud, sans cesser de remuer. Faites bouillir 1 minute. Ajoutez éventuellement du sucre et une cuillère à soupe de kirsch. Ajoutez les cerises au coulis juste avant de servir.

5.0.3 Sauce au chocolat

Cassez 125 g de chocolat noir en petits morceaux. Faites-le fondre au bain-marie sur 20 cl d'eau portée à ébullition. Faites mijoter le chocolat fondu pendant 20 minutes. Ajoutez alors 1,5 cuillère à café de sucre vanillé, 2 cuillères à soupe de crème et une noix de beurre. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez la sauce chaude sur la glace juste avant de servir.

Vous pouvez préparer cette sauce à l'avance et la conserver quelques jours au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Réchauffez la sauce au bain-marie sur une eau légèrement frémissante avant de servir.

5.0.4 Coulis froids (aux fruits)

Vous pouvez réaliser ces coulis à base de fruits frais mais aussi de fruits en conserve ou congelés.

Si vous utilisez des fruits frais, ajoutez du sucre à raison de 50 à 75 g pour 200 g de fruits (en fonction du type de fruit utilisé).

Passez les fruits au tamis pour en retirer les pépins. Rafraîchissez le coulis avant de servir. Ne recongelez jamais les coulis à base de fruits congelés. Vous pouvez, en revanche, congeler les coulis à base de fruits frais.

5.0.5 Purées de fruits

Les purées de fruits se font de la façon suivante :

- Lavez les fruits frais et retirez les pépins ou les noyaux (certains fruits doivent également être pelés).
- Faites cuire les fruits dans leur jus, avec du sucre (selon vos goûts) jusqu'à ce qu'ils soient réduits en purée.
- Passez la purée dans un tamis ou dans une passoire pour en extraire les pépins, le cas échéant.

✳ Conseil :

Vous pouvez aussi utiliser des fruits en conserve. Dans ce cas, il est conseillé d'utiliser le moins de jus et de sucre possible.

6 Goûters d'enfants

Choisissez les parfums favoris des enfants et décorez leurs glaces de couleurs vives et gaies. Pour la décoration, utilisez de la crème chantilly ou de la crème à la vanille ou au chocolat toute prête, ou encore du yaourt au fruit. Parsemez la glace de vermicelles de chocolat, de vermicelles multicolores, de fleurs de sucre, de gaufrettes ou de petits chocolats.

Voici quelques suggestions susceptibles de plaire aux enfants :

- 1 Glace vanille ou banane avec crème au chocolat
- 2 Glace chocolat avec noix hachées
- 3 Glace fraise avec chamallows
- 4 Glace vanille sur tranche de cake, servie avec coulis de fruits
- 5 Crêpes fourrées à la glace aux fruits, parsemées de sucre glace

7 Recettes

7.0.1 Recette de base

Ingrédients :

- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 10 de sucre vanillé

- 25 cl de lait entier
 - 20 cl de crème fraîche
 - Battez les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait en continuant de battre.
 - Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Ajoutez la crème fouettée aux autres ingrédients en faisant un mélange homogène.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 40 à 50 minutes.

✳ Conseils:

Vous pouvez ajouter à cette recette de base :

- 40 g de noix, de noisettes ou de cacahuètes broyées
- 40 g de fruits confits hachés
- 40 g de chocolat en copeaux
- 8 g de cannelle

Les ingrédients choisis doivent être intégrés au mélange en milieu de préparation. La cannelle peut toutefois être mélangée aux jaunes d'œufs.

7.0.2 Dame Blanche

(pour 4 à 5 personnes)

- Recette de base
- 4 ou 5 coupes
- 4 ou 5 gaufrettes
- sauce au chocolat chaude (voir rubrique « Sauces »)

- Utilisez une cuillère à glace pour former des boules de glace et disposez 2 ou 3 boules dans chaque coupe. Versez des quantités égales de sauce au chocolat chaude sur la glace. Servez immédiatement.



7.0.3 Glace à la fraise

- 200 g de fraises fraîches
 - 90 g de sucre en poudre
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cuillère à soupe de jus de citron
 - 22,5 cl de lait entier
 - 10 cl de crème fraîche
 - Lavez les fraises. Écrasez-les avec le jus de citron, le lait, le sucre et le jaune d'œuf. Mélangez la purée de fraises et la crème. Le mélange doit être homogène.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

✿ Conseil:

Vous pouvez remplacer les fraises par 200 g de myrtilles, d'airelles, de framboises ou de mûres fraîches.

7.0.4 Coupe Ambrosia

(pour 4 à 6 personnes)

- Glace à la fraise
- 4 à 6 coupes
- quelques framboises entières (avec queues) et/ou framboises, mûres, etc.
- 4 à 6 cl de sirop de fraise, mélangé à 2 ou 3 cuillères à soupe de Cointreau ou autre liqueur à base d'orange
- quelques feuilles de menthe fraîche
- 12,5 cl de crème chantilly
- 4 à 6 gaufrettes
- Placez la glace dans les coupes et versez le Cointreau sur la glace. Ajoutez la crème chantilly sur la glace. Garnissez les coupes de fruits, de gaufrettes et de feuilles de menthe.



7.0.5 Glace à la banane

- 250 g de bananes bien mûres
 - 100 g de sucre en poudre
 - 1,5 cuillère à soupe de jus de citron
 - 7,5 cl de crème fraîche
 - 25 cl de lait entier
 - Écrasez les bananes avec le sucre et le jus de citron. Mélangez la purée de banane avec le lait et la crème. Le mélange doit être homogène.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 40 à 50 minutes.



7.0.6 Coupe Mélanie

(pour 4 à 5 personnes)

- glace à la banane
- 4 à 6 coupes
- 1 grande banane coupée en rondelles
- 4 à 6 cl de lait de poule
- 4 cuillères à soupe de liqueur de banane
- 4 à 6 cerneaux de noix

- 2 kiwis en tranches
- 8 dattes dénoyautées
- 12,5 cl de crème légèrement fouettée, à servir séparément
- Disposez tous les ingrédients dans la coupe selon vos goûts.

7.0.7 Glace au yaourt aux fruits

- 250 g de fruits frais (par exemple : airelles, framboises, fraises)
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cl de crème fraîche
- 37,5 cl de yaourt
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Lavez les fruits. Écrasez-les avec le sucre et le jus de citron. Ajoutez à cette purée le yaourt et la crème fraîche, en mélangeant bien tous les ingrédients.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Servez comme indiqué sur la photo.

Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

7.0.8 Ice cream soda

(pour 4 à 6 personnes)

- 4 à 6 boules de glace au yaourt aux fruits
- 4 à 6 grands verres
- 50 g de fraise et 50 g de framboises, écrasées en purée avec 1 cuillère à soupe de sucre glace

- 4 à 6 rondelles de citron ou d'orange coupées en deux
- 4 à 6 pailles
- 12,5 cl de crème chantilly
- limonade
- Placez la purée de fruits dans les verres puis ajoutez la glace. Versez la limonade sur la glace. Décorez le verre avec les rondelles de citron ou d'orange. Ajoutez la crème chantilly et plantez la paille.



7.0.9 Glace à la mangue

- 300 g de mangues mûres, pelées et dénoyautées
- 90 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 5 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait entier
- 1 jaune d'œuf
- Écrasez les mangues avec le jus de citron, le sucre, le miel, le lait et le jaune d'œuf. Ajoutez

la crème tout en remuant. Mélangez bien tous les ingrédients.

- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

✳ Conseil:

Vous pouvez remplacer les mangues par 300 g de pêches ou d'abricots pelés et dénoyautés.



7.0.10 Coupe Nuit tropicale

(pour 4 à 5 personnes)

- glace à la mangue
- 4 ou 5 coupes
- 4 cuillères à soupe de liqueur d'orange ou de fruit de la passion
- 2 grandes bananes coupées en tranches
- 4 ou 5 rondelles d'orange, coupées en deux
- 2 à 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 4 ou 5 cerises confites vertes
- 12,5 cl de crème fraîche non sucrée, légèrement fouettée

- 4 ou 5 gaufrettes
- Disposez tous les ingrédients dans la coupe selon vos goûts.

7.0.11 Glace à la vanille

(pour 4 à 5 personnes)

- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 125 g de sucre en poudre
- 5 g de sucre vanillé
- 40 cl de lait entier
- 15 cl de crème fraîche
- 5 g de maïzena
- Mettez les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, le sucre vanillé et la maïzena dans un saladier. Battez à l'aide du batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites chauffer le lait à feu doux et ajoutez-le progressivement au mélange d'œuf, tout en battant à l'aide du batteur. Lorsque le mélange est bien homogène, versez-le dans une casserole.
- Faites chauffer à feu doux pendant 1 à 2 minutes, en remuant constamment. Le mélange ne doit pas bouillir. Si le mélange fait des grumeaux, battez les ingrédients pendant 30 secondes à l'aide d'un batteur, d'un mixeur ou d'un robot ménager.
- Faites refroidir le mélange au réfrigérateur, puis ajoutez délicatement la crème. Mettez la

sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

7.0.12 Monta Rosa

(pour 4 à 6 personnes)

- glace à la vanille
- coulis de cerise chaud (voir rubrique « Sauces »)
- 4 à 6 coupes
- Versez le coulis de cerise chaud sur la glace juste avant de servir.



7.0.13 Glace au chocolat

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 25 cl de lait entier
- 20 cl de crème fraîche
- 15 g de cacao
- 1 cuillère à café de café soluble
- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, le cacao, le café soluble et 5 cl de lait jusqu'à complète

dissolution du cacao. Ajoutez le reste de lait et mélangez bien.

- Battez la crème jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Ajoutez le mélange à base de cacao à la crème fouettée. Mélangez le tout de façon à obtenir un mélange homogène.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

✳ Conseil:

Vous pouvez ajouter 40 g d'éclats de noisettes ou d'amandes grillées. Ajoutez les ingrédients en milieu de préparation.



7.0.14 Coupe Jacquot

(pour 4 à 5 personnes)

- glace au chocolat
- 4 ou 5 assiettes à dessert
- 4 ou 5 grosses profiteroles

- 4 à 5 cuillères à soupe de sauce au chocolat (voir rubrique « Sauces »), mélangée à 2 ou 3 cuillères à soupe de liqueur au café
- 15 cl de crème chantilly
- 4 ou 5 cerneaux de noix
- quelques feuilles de menthe fraîche
- Disposez tous les ingrédients sur les assiettes selon vos goûts.

7.0.15 Glace au café

- 3 jaunes d'œufs
 - 100 g de sucre glace
 - 25 cl de lait entier
 - 20 cl de crème fraîche
 - 6 g de café soluble
 - 5 g de sucre vanillé
 - Faites dissoudre le café dans une cuillère à café d'eau chaude, puis laissez refroidir ce mélange. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé, le café dissout et le lait.
 - Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Ajoutez la crème fouettée au mélange à base de café. Mélangez le tout de façon à obtenir un mélange homogène.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 35 à 45 minutes.

✿ Conseil:

Vous pouvez ajouter à la glace au café 40 g de copeaux de chocolat blanc, de chocolat au caramel ou de chocolat noir. Ajoutez les copeaux de chocolat en milieu de préparation.

7.0.16 Don Paulo

(pour 4 à 5 personnes)

- glace au café
- 4 ou 5 vol-au-vent en pâte feuilletée
- 4 à 10 marrons, imbibés de cognac et coupés en rondelles
- 4 ou 5 macarons
- 12,5 cl de crème chantilly
- 4 ou 5 cerises confites rouges
- quelques feuilles de menthe
- Placez la glace au café dans les vol-au-vent. Disposez les rondelles de marrons, les macarons et la crème chantilly selon vos goûts. Agrémentez le tout de cerises confites et de feuilles de menthe.



7.0.17 Glace au gingembre et au miel

- 70 g de sucre en poudre
 - 1,5 cuillère à soupe de sirop de gingembre
 - 1 cuillère à soupe de miel
 - 35 g de gingembre haché
 - 30 cl de lait entier
 - 20 cl de crème fraîche
 - 3 jaunes d'œufs
 - 1 cuillère à soupe de maïzena
 - Placez les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena dans un saladier; Battez à l'aide du batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites chauffer le lait à feu doux et ajoutez-le progressivement au mélange. Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, versez le tout dans une casserole. Faites chauffer à feu doux, en remuant constamment, pendant environ 2 minutes. Le mélange ne doit pas bouillir.
 - Faites-le ensuite refroidir au réfrigérateur. Ajoutez au mélange refroidi le gingembre haché, le sirop de gingembre, le miel et la crème, en mélangeant bien tous les ingrédients.
 - Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 40 à 50 minutes.

7.0.18 Coupe Mikado

(pour 4 à 5 personnes)

- glace au gingembre et au miel, 4 à 5 coupes

- 40 g de raisins secs, imbibés de 4 cuillères à soupe de rhum
- 2 cuillères à soupe de sirop de gingembre et 1 cuillère à soupe de gingembre haché
- 4 ou 5 petits parapluies
- 4 ou 5 gaufrettes
- 12,5 cl de crème chantilly
- Placez la glace dans les coupes. Ajoutez les autres ingrédients selon vos goûts.



7.0.19 Glace au fromage blanc

- 350 g de fromage blanc
- 20 cl de lait
- 125 g de sucre en poudre
- 15 cl de crème fraîche
- 15 g de sucre vanillé
- Fouettez la crème, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Ajoutez le lait au fromage blanc. Mélangez le fromage blanc et la crème fouettée. Le mélange doit être homogène.

- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
Temps de préparation : 30 à 40 minutes.

✳ Conseil:

Vous pouvez ajouter à cette glace au fromage blanc 50 g de raisins secs trempés, par exemple, ou encore 50 g de morceaux de pêches ou d'abricots.



7.0.20 Coupe Moon Fever

- (pour 4 à 6 personnes)
- glace au fromage blanc
 - 4 à 6 coupes
 - 2 à 3 kiwis écrasés
 - 150 g de framboises, de mûres ou de fraises
 - 12,5 cl de crème chantilly
 - quelques feuilles de menthe
 - 4 à 6 gaufrettes à glace
 - Placez la glace dans les coupes. Ajoutez les autres ingrédients selon vos goûts.

7.0.21 Sorbet au citron

(pour 4 à 6 personnes)

- jus d'une demi-orange
- 25 cl de jus de citron frais
- 45 cl de sirop (voir rubrique « Ingrédients »)
- 1 blanc d'œuf
- Incorporez le jus de citron et le jus d'orange au sirop, en mélangeant bien. Battez le blanc d'œuf en neige jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme et incorporez-le au mélange, qui doit être bien homogène.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 25 à 35 minutes.



7.0.22 Yellow Light

(pour 4 à 6 personnes)

- sorbet au citron
- 4 à 6 grands verres à vin
- 3 citrons en rondelles
- 3 cerises confites
- quelques feuilles de menthe fraîche

- 1 bouteille de vin blanc pétillant
- Placez la glace dans les verres. Ajoutez le vin et agrémentez le tout de tranches de citron, de cerises confites et de feuilles de menthe.

7.0.23 Sorbet tropical

- 200 g de kiwi frais pelé
- 100 g de mangue fraîche pelée et dénoyautée
- 150 g d'ananas frais épluché
- 30 cl de sirop (voir rubrique « Ingrédients »)
- jus d'un citron
- 1,5 dl d'eau froide
- 1 blanc d'œuf
- Écrasez les fruits et ajoutez le jus de citron et le sirop à la purée obtenue. Battez le blanc d'œuf en neige jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme, incorporez-le à la purée de fruits et ajoutez l'eau froide. Le mélange doit être homogène.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 25 à 35 minutes.

7.0.24 Coupe Green Delight

(pour 6 personnes)

- sorbet tropical
- 6 coupes
- 2 à 4 cuillères à soupe de liqueur d'orange verte ou de kiwi
- 2 kiwis en tranches
- 1 citron en rondelles

- 12 cerises confites rouges
- quelques feuilles de menthe
- 12,5 cl de crème chantilly
- Placez le sorbet dans les coupes. Ajoutez la liqueur d'orange ou de kiwi et garnissez les coupes de rondelles de citron ou de kiwi, de cerises confites et de feuilles de menthe.



7.0.25 Sorbet à l'ananas

- 225 g d'ananas frais
- 30 cl de sirop (voir rubrique « Ingrédients »)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 1 dl d'eau froide
- Pelez l'ananas et retirez les parties dures. Écrasez la pulpe en la mélangeant avec le sirop et le jus de citron. Battez le blanc d'œuf en neige jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme, incorporez-le à la pulpe d'ananas et ajoutez l'eau froide.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 40 à 50 minutes.

7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(pour 6 personnes)

- 125 g de fraises lavées, écrasées et mélangées à 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 carambole tranchée
- 2 cuillères à soupe de raisins secs trempés
- 2 cuillères à soupe de chocolat râpé
- 12,5 cl de crème chantilly
- quelques feuilles de menthe fraîche
- 6 gaufrettes
- Placez la glace dans les coupes. Ajoutez les autres ingrédients selon vos goûts.



7.0.27 Mousse glacée à la fraise

- 500 g de fraises
- 30 cl de sirop (voir rubrique « Ingrédients »)
- jus d'un citron
- 2 blancs d'œufs
- 5 cl de crème fraîche

- Lavez les fraises. Écrasez-les avec le jus de citron et le sirop. Battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Incorporez la purée de fraises aux blancs d'œufs et ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien tous les ingrédients.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 45 à 55 minutes.



7.0.28 Coupe Margit

(pour 6 personnes)

- mousse glacée à la fraise
- 6 coupes
- 6 grosses fraises lavées et coupées en tranches
- 3 cuillères à soupe de sirop de fruit de la passion
- 3 cuillères à soupe de liqueur de fraise
- 12,5 cl de crème chantilly
- 6 feuilles de menthe
- 6 gaufrettes

- Placez la mousse glacée dans les coupes. Versez le sirop et la liqueur sur la mousse. Ajoutez les autres ingrédients selon vos goûts.

7.0.29 Mousse glacée à la cerise

- 550 g de cerises dénoyautées
- 30 cl de sirop (voir rubrique « Ingrédients »)
- jus d'un demi-citron
- 2 blancs d'œufs
- 5 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de marasquin
- Écrasez les cerises dénoyautées et lavées avec le jus de citron, le sirop et le marasquin. Battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme. Incorporez la purée de cerises aux blancs d'œufs en neige et ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien tous les ingrédients.

- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : environ 50 minutes.

7.0.30 Montanara

(pour 6 personnes)

- mousse glacée à la cerise
- 6 assiettes à dessert
- 6 crêpes froides
- salade de fruits (par exemple : kiwi, raisin blanc, fraises, framboises, poires)
- quelques feuilles de menthe fraîche
- un peu de sucre glace

- Disposez la mousse glacée à la cerise sur les crêpes puis repliez les crêpes ou roulez-les. Placez les crêpes sur les assiettes à dessert. Ajoutez un peu de salade de fruits sur chaque assiette. Saupoudrez les crêpes de sucre glace et décorez les assiettes avec des feuilles de menthe.



7.0.31 Bavaois glacé

- 50 cl de crème fraîche
- 8 g de gélatine
- 3 à 4 cuillères à soupe d'eau
- 100 g de sucre en poudre
- 4 à 5 cuillères à soupe de marasquin
- 4 blancs d'œufs
- 60 g de fruits confits hachés
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Fouettez légèrement la crème avec la moitié du sucre, pour l'épaissir sans la rendre trop ferme. Battez légèrement les blancs d'œufs avec le reste du sucre. Faites chauffer l'eau dans une casserole. Retirez

la casserole du feu et faites dissoudre dans l'eau chaude les feuilles de gélatine égouttées. Ajoutez le marasquin et laissez refroidir.

- Mélangez la crème fouettée avec les blancs d'œufs en neige, puis ajoutez la gélatine. Tous les ingrédients doivent être bien mélangés.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant. Ajoutez les fruits confits en milieu de préparation.

Temps de préparation : 45 à 55 minutes.



7.0.32 Coupe Hélène

(pour 4 à 6 personnes)

- bavarois glacé
- 4 à 6 assiettes à dessert
- 16 à 24 cassis
- 4 à 6 cuillères à soupe de coulis de fruits froids, par exemple du coulis de fraise ou de framboise (voir rubrique « Sauces »)
- 4 à 6 cuillères à soupe de yaourt
- quelques feuilles de menthe

- Versez le coulis de fruits au milieu de l'assiette, puis versez le yaourt au centre de ce coulis. Utilisez un bâtonnet pour tracer une ligne du centre vers le bord de l'assiette. Placez la glace au centre de l'assiette et agrémentez le tout à l'aide de cassis et de feuilles de menthe.

7.0.33 Glace à la poire et à l'abricot

- 150 g d'abricots (dénoyautés et pelés)
- 150 g de poires pelées
- 90 g de sucre en poudre
- 20 cl de lait entier
- 10 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Écrasez les fruits avec le jus de citron, le sucre et le lait. Ajoutez la crème. Mélangez bien tous les ingrédients.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 30 à 40 minutes.

7.0.34 Glaces de carnaval

(pour 6 personnes)

- glace à la poire et à l'abricot
- 6 assiettes à dessert
- 6 biscuits au chamallow ou 6 chamallows
- 18 pastilles de chocolat multicolores
- 6 biscuits recouverts d'une couche de chocolat
- 6 chamallows ou 6 bonbons mous

- Placez la glace sur les assiettes. Disposez les autres ingrédients selon vos goûts.



7.0.35 Dessert glacé à l'ananas

- 350 g d'ananas frais
- 200 g de sucre glace ou de sucre en poudre
- 40 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Pelez l'ananas et retirez les parties dures. Écrasez la pulpe en la mélangeant avec le sucre et le jus de citron. Fouettez légèrement la crème. Incorporez la pulpe d'ananas à la crème fouettée. Mélangez bien tous les ingrédients.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 45 à 55 minutes.

7.0.36 Gâteau glacé Caprice

(pour 6 à 8 personnes)

- dessert glacé à l'ananas
- 1 moule à pâtisserie à fond amovible, de 20 à 22 cm de diamètre
- papier sulfurisé
- 1 génoise ronde
- 6 tranches d'ananas
- 1 boîte de mandarines au sirop
- plusieurs kiwis
- 12,5 cl de crème chantilly
- quelques gouttes de liqueur (facultatif)
- Tapissez le moule de papier sulfurisé (découpez une feuille ronde pour le fond et une longue bande pour le bord). Mettez le moule au congélateur pendant environ 30 minutes. Ainsi, la glace ne fondra pas au contact du moule lorsque vous le garnirez.
- Coupez la génoise en deux et placez une couche de génoise dans le fond du moule. Arrosez éventuellement de liqueur la couche du fond. Recouvrez la génoise d'une couche de glace et de l'autre couche de génoise. Recouvrez le tout d'une feuille de papier sulfurisé. Mettez le gâteau au congélateur pendant 1 heure environ (selon la consistance de la glace).
- Mettez le plat de service au réfrigérateur quelques instants avant de servir. Pour démouler, retirez le bord du moule, retournez

le gâteau sur le plat, puis retirez le fond du moule.

Inspirez-vous de la photo pour décorer le gâteau.



7.0.37 Glace à la fraise sans sucre

(pour 8 portions de 75 g environ)

- 2 feuilles de gélatine
- 375 g de fraises fraîches
- 1,5 cuillère à soupe de jus de citron
- 90 g d'édulcorant de synthèse Sionon
- 15 cl de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe d'eau
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Lavez les fraises et écrasez-les avec l'édulcorant et le jus de citron. Faites dissoudre la gélatine dans 4 cuillères d'eau chaude. Mélangez la gélatine dissoute à la purée de fraise. Laissez refroidir.
- Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Ajoutez la crème fouettée aux autres ingrédients, en mélangeant bien le tout.

- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.
- Temps de préparation : 25 à 35 minutes.

* Conseil:

Vous pouvez remplacer les fraises par 375 g de mûres, de framboises, de canneberges ou de papaye, sans modifier la valeur nutritionnelle indiquée ci-dessous.

1 portion de 75 g de glace contient 95 Kcal/ 395 KJ, 3 g de glucides, 1 g de protéines et 6 g de lipides.

7.0.38 Dama Rosabianca

(par personne)

- glace à la fraise ou à la vanille
- 1 assiette à dessert
- 1 orange en quartiers
- ½ fruit de la passion pour la décoration
- Placez la glace sur l'assiette. Décorez l'assiette avec les quartiers d'orange et le fruit de la passion.



7.0.39 Glace sans sucre

(pour environ 7 portions de 75 g)

- 30 cl de lait entier
- 6 cl de crème fraîche
- 60 g d'édulcorant de synthèse Sionon
- 2 œufs
- 20 gouttes d'essence de vanille
- Battez l'œuf avec le lait.
- Fouettez la crème avec l'édulcorant jusqu'à obtention d'une consistance assez ferme.
- Incorporez la crème fouettée au mélange d'œuf et de lait et ajoutez l'essence de vanille.
- Mettez la sorbetière en marche et versez le mélange dans le bac réfrigérant.

Temps de préparation : 30 à 40 minutes.

1 portion de 75 g de glace contient 85 Kcal/
355 KJ, 2 g de glucides, 3 g de protéines et 5 g de lipides.

✿ Conseils:

Ces glaces sans sucre contiennent tellement peu de glucides qu'une portion ne modifie que très légèrement la glycémie et peut être consommée sans supprimer un autre élément du régime quotidien.

- Si vous ne trouvez pas les produits de la marque Sionon, vous pouvez les remplacer par des produits équivalents d'une autre marque. Toutefois, pour obtenir une glace ferme, vous devez utiliser un édulcorant en poudre qui a la même consistance que le sucre. C'est

pour cette raison que vous ne pouvez utiliser d'édulcorants trop compacts (par exemple, l'aspartame). Renseignez-vous auprès de votre diététicien, votre médecin ou votre pharmacien.

- De nos jours, les diabétiques peuvent également consommer des mets préparés avec du sucre ordinaire, à condition de suivre des règles précises. Renseignez-vous auprès de votre médecin traitant ou de votre diététicien.



Sommario

1 Introduzione 68

1.0.1 Ingredienti e utensili 68

2 Ingredienti 68

2.0.1 Uova 68

2.0.2 Latte, yogurt e formaggi cremosi 68

2.0.3 Panna 68

2.0.4 Zucchero 69

2.0.5 Frutta 69

2.0.6 Alcolici 69

2.0.7 Sciroppo 69

2.0.8 Tempo di preparazione 69

3 Conservazione del gelato 70

3.0.1 Nella gelatiera 70

3.0.2 Nel freezer 70

3.0.3 Tempi di conservazione 70

4 Dosi e decorazioni 70

5 Salse 71

5.0.1 Salse calde 71

5.0.2 Salsa alle ciliegie 71

5.0.3 Salsa al cioccolato 71

5.0.4 Salsa fredda di frutta 71

5.0.5 Purea di frutta 71

6 Le feste dei bambini 72

7 Ricette 72

7.0.1 Gelato alla panna 72

7.0.2 Coppa Dame Blanche 72

7.0.3 Gelato alla fragola 72

7.0.4 Coppa Ambrosia 73

7.0.5 Gelato alla banana 73

7.0.6 Coppa Melanie 73

7.0.7 Gelato allo yogurt di frutta 73

7.0.8 Ice cream soda 73

7.0.9 Gelato al mango 74

7.0.10 Coppa Tropical Night 74

7.0.11 Gelato alla crema 74

7.0.12 Monte Rosa 75

7.0.13 Gelato al cioccolato 75

7.0.14 Coppa Jacquot 75

7.0.15 Gelato al caffè 75

7.0.16 Don Paulo 76

7.0.17 Gelato allo zenzero con miele 76

7.0.18 Coppa Mikado 76

7.0.19 Gelato al formaggio cremoso 76

7.0.20 Coppa Moon Fever 77

7.0.21 Sorbetto al limone 77

7.0.22 Yellow Light 77

7.0.23 Sorbetto tropicale 77

7.0.24 Coppa Green Delight 77

7.0.25 Sorbetto all'ananas 78

7.0.26 Coppa Copa Cabana 78

7.0.27 Mousse gelata alla fragola 78

7.0.28 Coppa Margit 78

7.0.29 Mousse gelata alle ciliegie 78

7.0.30 Montanara 79

7.0.31 Gelato alla bavarese 79

7.0.32 Coppa Helene 79

7.0.33 Gelato di pere e albicocche 79

7.0.34 Il Carnevale dei piccoli 80

7.0.35 Gelato all'ananas 80

7.0.36 Torta gelato Caprice 80

7.0.37 Gelato alla fragola senza zucchero 80

7.0.38 Dama Rosabianca 81

7.0.39 Gelato senza zucchero 81

1 Introduzione

Gelati, sorbetti, mousse gelate e torte gelato in tutte le fogge e per tutti i gusti! Potrete preparare un gelato diverso per ogni occasione e per soddisfare i differenti gusti dei vostri ospiti. La gelatiera vi aiuterà a preparare gelati fantastici con ingredienti freschissimi e senza coloranti e conservanti. Questo libretto di ricette, che accompagna il manuale dell'utente, è un'utile guida per la preparazione dei gelati. Prima di utilizzare la gelatiera, leggete attentamente il manuale dell'utente. Il libretto contiene numerose ricette e varie fotografie e suggerimenti. Troverete anche ricette speciali senza zucchero per i diabetici. Adottando i suggerimenti contenuti in questo libretto scoprirete come è facile preparare gelati deliziosi con la gelatiera direttamente a casa vostra.

1.0.1 Ingredienti e utensili

Accertatevi di avere a portata di mano tutti gli ingredienti e gli utensili necessari per preparare il gelato. È molto importante che la gelatiera e gli utensili siano puliti e asciutti, al fine di evitare la formazione di batteri. Per preparare il gelato sono necessari un frullatore, un robot da cucina o un mixer e un setaccio o colino in nylon. Seguendo le ricette riportate in questo libretto otterrete risultati eccellenti, ma potete utilizzare

anche altri libri di ricette o cercare ricette simili con quantità diverse.

2 Ingredienti

2.0.1 Uova

Le ricette contenute in questo libretto sono state provate usando uova da 55-60 grammi di peso (categoria 4).

I tuorli migliorano la consistenza del gelato e rendono il sapore più corposo e gradevole.

Gli albumi appena usciti dal frigorifero sono difficili da lavorare. Vi consigliamo quindi di tirare fuori le uova dal frigorifero alcune ore prima di utilizzarle.

La maggior parte dei gelati che contengono tuorli d'uovo si prepara senza cuocere gli ingredienti. Se non siete certi che le uova siano fresche, potete cuocere gli ingredienti come descritto per il gelato alla crema. Non cuocete eccessivamente il composto, per evitare che si rapprenda.

Se il composto si rapprende, utilizzate un frullatore, un robot da cucina o un mixer per renderlo liscio. Lavorate il composto per circa 30 secondi. Potete anche aggiungere 100 ml (3,3 once) di panna fredda per raffreddarlo. Utilizzate un mixer o uno sbattitore per mescolare il composto mentre versate la panna fredda.

* Consiglio:

per alcune ricette dovete utilizzare solo i tuorli delle uova. Potete recuperare gli albumi rimasti preparando delle omelette o delle meringhe. La maggior parte dei libri di cucina contiene ricette per questi piatti.

2.0.2 Latte, yogurt e formaggi cremosi

Potete utilizzare sia latte pastorizzato che microfiltrato. La scelta fra latte intero o scremato dipende dai gusti personali. Il gelato risulta più cremoso se utilizzate latte con un più elevato contenuto di grassi.

Se volete preparare gelati con yogurt o formaggi cremosi, non cuocete questi ingredienti. Aggiungete lo yogurt o il formaggio cremoso quando il composto si è raffreddato.

2.0.3 Panna

Utilizzate sempre panna fredda. Se fra gli ingredienti della ricetta compare la "panna da montare", montatela fino a ottenere una consistenza simile a quella dello yogurt denso. In questo modo potrete inglobarla più facilmente agli altri ingredienti. Quando la temperatura ambiente è elevata, vi consigliamo di refrigerare anche le fruste e il recipiente prima di iniziare a montare la panna.

Il contenuto di grassi della panna determina la consistenza del gelato. Per ottenere gelati più

cremosi e corposi, usate panna con un'elevata percentuale di grassi.

2.0.4 Zucchero

Preferite lo zucchero semolato, che si scioglie più facilmente. Potete usare anche lo zucchero a velo, lo zucchero di canna o il miele. Prima di utilizzare lo zucchero non raffinato, macinatelo con un mixer o un robot da cucina. Riducendo la quantità di zucchero otterrete gelati meno cremosi e corposi.

Se invece aggiungete troppo zucchero, dovrete attendere più a lungo affinché il gelato acquisisca la consistenza desiderata. Potete inoltre sostituire una parte dello zucchero con il destrosio (zucchero d'uva). Se la ricetta indica 100 g di zucchero, potete usare 75 g di zucchero e 25 g di destrosio. Il destrosio evita la cristallizzazione dello zucchero, in particolare nei sorbetti.

2.0.5 Frutta

Per ottenere gelati gustosi e con ottimi valori nutrizionali, utilizzate frutta fresca. Potete comunque usare anche frutta sciroppata, ma prima di frullarla, scolatela accuratamente. Riducete inoltre la quantità di zucchero di 25 g, a seconda del tipo di frutta e dei gusti personali. I frutti estivi possono essere surgelati facilmente (ad esempio fragole, lamponi e pesche) e utilizzati per preparare gelati con frutta fresca per tutto l'arco dell'anno. La frutta surgelata

può essere conservata per circa 8-9 mesi nel congelatore o nel reparto freezer *** o **** del frigorifero.

La frutta fresca frullata scolorisce facilmente. Per evitare questo problema, spruzzate del succo di limone su mele, banane, pere e prugne prima di frullarle. Se desiderate aggiungere dei pezzi di frutta al gelato, cospargeteli con dello zucchero per evitare che all'interno dei pezzi si formino dei cristalli di ghiaccio quando vengono congelati.

2.0.6 Alcolici

I composti che contengono alcol devono essere lavorati più a lungo, poiché il tempo necessario per il congelamento è superiore. A meno che la ricetta non specifichi istruzioni diverse, aggiungete il liquore alla miscela quando è nella gelatiera e 5-10 minuti prima che il gelato sia pronto.

2.0.7 Scioppo

Per preparare circa 300 ml di scioppo occorrono:

- 1 casseruola di acciaio inossidabile
- 1 cucchiaino di legno
- 200 ml di acqua
- 200 g di zucchero semolato

Per preparare 450 ml di scioppo usate:

- 275 ml di latte
- 275 g di zucchero semolato

Versate l'acqua e lo zucchero in una casseruola e mescolate con un cucchiaino di legno. Sciogliete lo zucchero a fuoco medio, continuando a mescolare. Eliminate l'eventuale schiuma che potrebbe formarsi sulla superficie e fate bollire la miscela per circa 1 minuto. Togliete la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare. Se preparate spesso i sorbetti, potete preparare lo sciroppo in anticipo e conservarlo in una bottiglia ben chiusa nel frigorifero.

2.0.8 Tempo di preparazione

Le ricette riportano i tempi medi di preparazione. Il tempo effettivo potrebbe variare a seconda di:

- temperatura iniziale del composto
- temperatura ambiente
- temperatura del disco di raffreddamento (tenerlo in frigorifero per 18-24 ore).

Il tempo di preparazione aumenta se la temperatura del composto e/o quella ambientale è elevata. Per ottenere risultati ottimali, raffreddate il composto in frigorifero prima di versarlo nella gelatiera. Il tempo di preparazione dipende inoltre dalle quantità e dagli ingredienti della ricetta. I gelati che aumentano molto di volume, come le mousse di fragole o ciliegie, o i gelati che contengono molta panna richiedono tempi più lunghi rispetto ai gelati di frutta e ai sorbetti. Per evitare che la consistenza non sia

sufficientemente compatta, non superate le quantità indicate.

3 Conservazione del gelato

3.0.1 Nella gelatiera

Quando il gelato è pronto, potete lasciarlo nella gelatiera per circa 10 minuti.

3.0.2 Nel freezer

Il gelato può essere conservato per lunghi periodi di tempo. Tuttavia, la conservazione prolungata in freezer compromette il sapore e la qualità. Dopo 1-2 settimane la consistenza del gelato peggiora e il sapore caratteristico degli ingredienti freschi va completamente perduto. Per gustarlo al meglio, il gelato deve essere fresco ed è quindi opportuno prepararlo poco prima di consumarlo.

Se desiderate conservare il gelato nel freezer:

- Riponetelo in un contenitore pulito e a tenuta.
- La temperatura deve essere di almeno -18°C.
- Applicate sul contenitore un'etichetta con la data di preparazione e il tipo di gelato.
- Non ricongelate il gelato scongelato.

Tirate fuori il gelato dal freezer almeno 30 minuti prima di consumarlo e mettetelo in frigorifero.

A temperatura ambiente il gelato può essere consumato dopo 10-15 minuti. I sorbetti si decongelano più rapidamente del gelato ed è quindi opportuno metterli nel frigorifero non più di 15-20 minuti prima di servirli.

3.0.3 Tempi di conservazione

Gelati preparati con ingredienti crudi:

- circa 1 settimana

Sorbetti:

- 1-2 settimane

Gelati preparati con ingredienti semi-cotti:

- circa 2 settimane

4 Dosi e decorazioni

- Le ricette si riferiscono a dosi per circa 4-6 persone, che variano a seconda della presentazione e del tipo di gelato.
- Potete servire il gelato in coppette di metallo o vetro, in ciotole di metallo, vetro o cristallo o in piatti da dessert. A seconda del tipo di gelato, potete utilizzare frutta tagliata a metà e scavata, come ad esempio meloni, ananas, aranci, limoni o pompelmi.
- Raffreddate le coppette, le ciotole o la frutta scavata nel reparto freezer prima di servire. In questo modo il gelato si scioglierà più lentamente quando viene servito.
- Alcuni tipi di gelato, come ad esempio quello di panna, caffè e cioccolato, sono meno densi degli altri. Togliete questi gelati dalla gelatiera e lasciateli raffreddare in freezer per 30 minuti prima di servirli.
- Potete servire il gelato in palline utilizzando l'apposito utensile, che deve essere perfettamente pulito. Prima di formare la pallina, immergetelo in acqua e otterrete così palline perfettamente lisce. Se desiderate servire il gelato in coppette, mettete le palline in freezer per 30 minuti prima di servire. Eviterete così che si sciolgano mentre le decorate.
- Il gelato è ottimo anche per accostamenti con prodotti di pasticceria, come bignè, torte, meringhe e crêpe.
- Decorate il gelato ad esempio con panna montata, albumi montati, crème fraîche, crema pasticcera o altre salse.
- Mescolate alla panna montata o alla crème fraîche della frutta secca tritata prima di servire.
- Preparate una quantità di frutta maggiore di quella indicata nella ricetta e utilizzatela anche per decorare il gelato. Potete usare anche frutta candita, ciliegie da cocktail o uvetta ubriaca. Potete esaltare il sapore della frutta lasciandola macerare nel liquore e anche il gelato può essere servito con un liquore adeguato.

- Potete decorare il gelato anche con sfoglie di cioccolato, cioccolato grattugiato, torrone, caramello, cocco grattugiato o frutta secca tritata (noci, nocciole, mandorle e pistacchi).
- Il gelato può rendere festosa l'atmosfera se lo decorate con una o più cialde, biscotti, amaretti o bastoncini di cialda.

5 Salse

Le salse e gli sciroppi danno un tocco speciale al gelato. Potete prepararne di diverso tipo: salse dolci, a base di frutta e sciroppi di frutta.

Potete inoltre acquistare al supermercato varie salse pronte. Tuttavia, come nel caso del gelato, le salse fatte in casa sono più gustose e possono anche essere preparate alcuni giorni prima e conservate in frigorifero o in freezer.

5.0.1 Salse calde

Se desiderate servire una salsa calda, riscaldatela a fuoco basso. Prima di versare una salsa calda, è opportuno raffreddare bene il gelato.

Le salse descritte di seguito possono anche essere servite fredde. Servite la salsa calda a parte come accompagnamento al gelato, oppure versatela sul gelato poco prima di servirlo.

5.0.2 Salsa alle ciliegie

Versate il sugo contenuto in una lattina di ciliegie sciroppate e denocciate in una casseruola, insieme alla buccia grattugiata di un arancio o di un limone. Lasciate bollire la miscela a fuoco basso per 10 minuti, quindi filtratela.

Versate mezzo cucchiaino di succo di limone e un cucchiaino di succo d'arancio in un recipiente filtrandolo e mescolate con un cucchiaino di maizena o di fecola di patate. Versate la miscela sul succo di ciliegie caldo, mescolando. Fate bollire per 1 minuto, quindi aggiungete zucchero a piacere e un cucchiaino di Kirsch (distillato di ciliegie), a vostro gusto. Aggiungete le ciliegie alla salsa poco prima di servire.

5.0.3 Salsa al cioccolato

Spezzettate o tagliate 125 g di cioccolato. Scioglietelo a bagnomaria in una terrina appoggiata sopra 200 ml di acqua bollente. Lasciate bollire a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungete 1 cucchiaino e ½ di vanillina, 2 cucchiaini di panna da montare e una noce di burro. Mescolate la salsa fino a ottenere un composto liscio. Versate la salsa calda sul gelato subito prima di servire.

Potete preparare la salsa in anticipo e conservarla per alcuni giorni in un contenitore a tenuta nel frigorifero. Riscaldare la salsa a bagnomaria prima di servire.

5.0.4 Salsa fredda di frutta

Questa ricetta prevede l'utilizzo di frutta fresca, ma potete usare anche frutta surgelata o sciroppata.

Se utilizzate la frutta fresca, aggiungete 50-75 g di zucchero per 200 g di frutta. La quantità di zucchero può variare a seconda del tipo di frutta utilizzata.

Passate la frutta utilizzando un setaccio di nylon per rimuovere i semi. Refrigerate la salsa prima di servirla e non congelate le salse preparate con frutta surgelata. Potete comunque congelare le salse preparate con frutta fresca.

5.0.5 Purea di frutta

Potete preparare la purea di frutta come segue:

- Lavate la frutta fresca e rimuovete semi e noccioli (alcuni frutti devono essere prima di tutto pelati).
- Aggiungete zucchero a piacere e cuocete la frutta finché non diventa morbida.
- Versate la purea in un setaccio o colino per rimuovere eventuali impurità.

Consiglio:

potete preparare la purea anche usando frutta sciroppata. In questo caso, usate la minor quantità possibile di succo e riducete al minimo lo zucchero o eliminatelo dalla ricetta.

6 Le feste dei bambini

Utilizzate colori brillanti e gioiosi per decorate i gelati dei bambini e scegliete i gusti che i piccoli preferiscono.

Per la decorazione usate panna montata o crema pasticcera, crema al cioccolato o yogurt alla frutta.

Decorate il gelato con gocce di cioccolato, granella di cioccolato, fiori di zucchero, cialde e piccoli cioccolatini.

Di seguito troverete alcuni gustosi suggerimenti per servire il gelato:

- 1 Gelato alla banana o alla crema con crema al cioccolato
- 2 Gelato al cioccolato con frutta secca tritata
- 3 Gelato alla fragola con marshmallow
- 4 Gelato alla crema su una fetta di torta servito con salsa alla frutta.
- 5 Crêpe ripiene di gelato alla frutta e spolverate con zucchero a velo

7 Ricette

7.0.1 Gelato alla panna

Ingredienti:

- 3 tuorli
- 100 g di zucchero semolato

- 10 g di vanillina
- 250 ml di latte intero
- 200 ml di panna da montare
- Sbattete i tuorli, lo zucchero semolato e quello vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete il latte continuando a mescolare.
- Montate la panna a neve quasi ferma. Unite la panna montata agli altri ingredienti, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 40-50 minuti.

✳ Consiglio:

Potete aggiungere al gelato alla panna:

- 40 g di noci, nocciole o noccioline tritate
- 40 g di frutta candita a pezzetti
- 40 g di scaglie di cioccolato
- 8 g di cannella

Se desiderate aggiungere altri ingredienti, uniteli al composto una volta trascorso metà del tempo di preparazione. La cannella può essere aggiunta direttamente ai tuorli d'uovo.

7.0.2 Coppa Dame Blanche

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato alla panna
- 4-5 coppette
- 4-5 cialde

- Salsa di cioccolato calda (vedere il capitolo "Salse")
- Formate delle palline di gelato con l'apposito utensile e mettetene 2 o 3 in ciascuna coppetta. Versate la salsa di cioccolato calda sul gelato e servite immediatamente.



7.0.3 Gelato alla fragola

- 200 g di fragole fresche
- 90 g di zucchero semolato
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 225 ml di latte intero
- 100 ml di panna da montare
- Lavate le fragole e frullatele con il succo di limone, il latte, lo zucchero e il tuorlo. Unite la panna montata al composto di fragole, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

✿ Consiglio:

al posto delle fragole potete usare 200 g di mirtilli, lamponi o more.

7.0.4 Coppa Ambrosia

(dosi per 4-6 persone)

- Gelato alla fragola
- 4-6 coppette
- Alcuni lamponi interi (con i piccoli) e/o lamponi, more, ecc.
- 40-60 ml di sciroppo di fragole, mescolato con 2-3 cucchiari di Cointreau o altro liquore all'arancio
- Alcune foglie di menta fresca
- 125 ml di panna montata
- 4-6 cialde
- Disponete il gelato nelle coppette e versate il Cointreau sul gelato. Mettete la panna montata sopra il gelato. Guarnite con la frutta, le cialde e le foglie di menta.



7.0.5 Gelato alla banana

- 250 g di banane mature
- 100 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino e 1/2 di succo di limone
- 75 ml di panna da montare
- 250 ml di latte intero
- Frullate le banane con lo zucchero e il succo di limone. Mescolate accuratamente la purea di banana con la panna e il latte.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 40-50 minuti.



7.0.6 Coppa Melanie

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato alla banana
- 4-6 coppette
- 1 grande banana a fettine
- 40-60 ml di zabaione
- 4 cucchiari di liquore alla banana
- 4-6 mezze noci
- 2 kiwi a fettine

- 8 datteri denocciolati
- 125 ml di panna parzialmente montata, da servire a parte
- Disponete tutti gli ingredienti nelle coppette lasciandovi guidare dalla vostra creatività.

7.0.7 Gelato allo yogurt di frutta

- 250 g di frutta fresca (ad esempio mirtilli, lamponi, fragole)
- 100 g di zucchero semolato
- 50 ml di panna
- 375 ml di yogurt
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Lavate la frutta e frullatela con lo zucchero e il succo di limone. Unite il composto di frutta allo yogurt e alla panna, accertandovi di inglobarli omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

La foto mostra come potete servire questo gelato.

Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

7.0.8 Ice cream soda

(dosi per 4-6 persone)

- 4-6 palline di gelato allo yogurt di frutta
- 4-6 bicchieri a calice
- 50 g di fragole e 50 g di lamponi frullati con un cucchiaino di zucchero a velo
- 4-6 limoni a metà o fette di arancio
- 4-6 cannuccie

- 125 ml di panna montata
- Limonata effervescente
- Versate la purea di frutta nei bicchieri e disponete sopra il gelato. Versate la limonata sul gelato e guarnite con fettine di limone o arancio. Completate con la panna montata e una cannuccia.



7.0.9 Gelato al mango

- 300 g di manghi maturi, pelati e privati del nocciolo
- 90 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 50 ml di panna da montare
- 200 ml di latte intero
- 1 tuorlo
- Frullate il mango con il succo di limone, lo zucchero, il miele, il latte e il tuorlo. Unite la panna, accertandovi di inglobarla omogeneamente.

- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.
- Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

✳ **Consiglio:**
invece del mango potete usare 300 g di albicocche o pesche pelate e denocciolate.

7.0.10 Coppa Tropical Night

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato al mango
- 4-5 coppette
- 4 cucchiaini di liquore all'arancio o al frutto della passione
- 2 grandi banane a fettine
- 4-5 fettine di arancio, tagliate a metà
- 2-4 cucchiaini di cocco grattugiato
- 4-5 ciliegie verdi da cocktail
- 125 ml di crème fraîche parzialmente montata e non zuccherata
- 4-5 cialde
- Disponete tutti gli ingredienti nelle coppette lasciandovi guidare dalla vostra creatività.



7.0.11 Gelato alla crema

(dosi per 4-5 persone)

- 2 tuorli
- 1 uovo
- 125 g di zucchero semolato
- 5 g di vanillina
- 400 ml di latte intero
- 150 ml di panna da montare
- 5 g di maizena
- Versate i tuorli, lo zucchero semolato, quello vanigliato e la maizena in una terrina. Sbattete il composto con il mixer fino a quando i tuorli non diventano quasi bianchi.
- Riscaldare il latte a fuoco basso e aggiungete gradualmente il latte caldo al composto, con le fruste in funzione. Quando gli ingredienti sono perfettamente mescolati, versate il composto in una casseruola.
- Riscaldare a fuoco medio per 1-2 minuti, sempre mescolando e accertandovi che il composto non bolla, al fine di evitare che si rapprenda. Se si rapprende, sbattete gli ingredienti con un robot o un frullatore.
- Lasciate raffreddare il composto in frigorifero, quindi inglobate delicatamente la panna. Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

7.0.12 Monte Rosa

(dosi per 4-6 persone)

- Gelato alla crema
- Salsa calda alle ciliegie (vedere il capitolo "Salse")
- 4-6 coppette
- Versate la salsa calda di ciliegie sul gelato subito prima di servire.



7.0.13 Gelato al cioccolato

- 2 tuorli
- 100 g di zucchero a velo
- 250 ml di latte intero
- 200 ml di panna da montare
- 15 g di cacao
- 1 cucchiaino di caffè istantaneo
- Sbattete i tuorli con lo zucchero, il cacao, il caffè istantaneo e 50 ml di latte, fino a sciogliere il cacao. Aggiungete il latte restante e mescolate accuratamente.

- Montate la panna a neve quasi ferma e unitela al composto a base di cacao, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

✳ Consiglio:

potete aggiungere al gelato al cioccolato 40 g di nocchie o mandorle tostate e tritate grossolanamente. Aggiungete la frutta secca tritata una volta trascorsa la metà del tempo di preparazione.



7.0.14 Coppa Jacquot

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato al cioccolato
- 4-5 piatti da dessert
- 4-5 grandi bigné
- 4-5 cucchiari di salsa al cioccolato (vedere il capitolo "Salse") mescolata con 2-3 cucchiari di liquore al caffè

- 150 ml di panna da montare
- 4-5 mezza noci
- Alcune foglie di menta fresca
- Disponete tutti gli ingredienti sui piatti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.

7.0.15 Gelato al caffè

- 3 tuorli
- 100 g di zucchero a velo
- 250 ml di latte intero
- 200 ml di panna da montare
- 6 g di caffè istantaneo
- 5 g di vanillina
- Sciogliete il caffè in un cucchiaino di acqua calda e lasciatelo raffreddare. Sbattete il tuorlo con lo zucchero semolato e vanigliato, il caffè sciolto e il latte.
- Montate la panna a neve quasi ferma. Unite alla panna montata il composto a base di caffè, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 35-45 minuti.

✳ Consiglio:

potete aggiungere al gelato al caffè 40 g di cioccolato bianco, al caramello o cioccolato normale tritato grossolanamente. Aggiungete il cioccolato tritato una volta trascorsa la metà del tempo di preparazione.

7.0.16 Don Paulo

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato al caffè
- 4-5 basi per pasticcino morbide
- 4-10 castagne macerate nel cognac e tagliate a pezzetti
- 4-5 amaretti
- 125 ml di panna montata
- 4-5 ciliegie rosse da cocktail
- Alcune foglie di menta
- Versate il gelato al cioccolato nelle basi per pasticcino. Aggiungete i pezzetti di castagna, gli amaretti e la panna montata lasciandovi guidare dalla vostra creatività. Guarnite con le ciliegie da cocktail e le foglie di menta.



7.0.17 Gelato allo zenzero con miele

- 70 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino e 1/2 di sciroppo allo zenzero
- 1 cucchiaino di miele
- 35 g di zenzero tritato
- 300 ml di latte intero

- 200 ml di panna da montare
 - 3 tuorli
 - 1 cucchiaino di maizena
 - Versate in una terrina i tuorli, lo zucchero e la maizena. Sbattete il composto fino a quando i tuorli non diventano quasi bianchi. Riscaldare il latte a fuoco basso e aggiungetelo gradualmente al composto. Quando gli ingredienti sono ben miscelati, versate il composto in una casseruola e riscaldatelo a fuoco medio per circa 2 minuti sempre mescolando e senza portare a bollore.
 - Raffreddate il composto in frigorifero e unite lo zenzero tritato, lo sciroppo di zenzero, il miele e la panna, accertandovi che tutti gli ingredienti siano perfettamente inglobati.
 - Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.
- Tempo di preparazione: 40-50 minuti.

7.0.18 Coppa Mikado

(dosi per 4-5 persone)

- Gelato allo zenzero con miele, 4-5 coppette
- 40 g di uvetta ubriaca con 4 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di sciroppo allo zenzero e 1 cucchiaino di zenzero macinato
- 4-5 ombrellini
- 4-5 cialde
- 125 ml di panna montata

- Versate il gelato nelle coppette. Aggiungete gli altri ingredienti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.



7.0.19 Gelato al formaggio cremoso

- 350 g formaggio cremoso
 - 200 ml di latte
 - 125 g di zucchero semolato
 - 150 ml di panna da montare
 - 15 g di vanillina
 - Montate a neve quasi ferma la panna con lo zucchero semolato e quello vanigliato. Mescolate il formaggio cremoso e il latte. Unite il composto di formaggio cremoso alla panna montata, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
 - Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.
- Tempo di preparazione: 30-40 minuti.

✳ Consiglio:

potete aggiungere al gelato di formaggio cremoso 50 g di uvetta ubriaca o 50 g di pesche o albicocche in pezzi.

7.0.20 Coppa Moon Fever

(dosi per 4-6 persone)

- Gelato al formaggio cremoso
- 4-6 coppette
- 2-3 kiwi ridotti in purea
- 150 g di lamponi, more o fragole
- 125 ml di panna montata
- Foglie di menta
- 4-6 cialde per gelato
- Versate il gelato nelle coppette. Aggiungete gli altri ingredienti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.



7.0.21 Sorbetto al limone

(dosi per 4-6 persone)

- Il succo di ½ arancio
- 250 ml di succo fresco di limone
- 450 ml di sciroppo (vedere il capitolo "Ingredienti")
- 1 albume
- Mescolate il succo di limone e arancio allo sciroppo. Montate l'albume a neve quasi

ferma e unitelo al composto, accertandovi di inglobarlo omogeneamente.

- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 25-35 minuti.



7.0.22 Yellow Light

(dosi per 4-6 persone)

- Sorbetto al limone
- 4-6 bicchieri a calice da vino
- 3 limoni a fettine
- 3 ciliegie da cocktail
- Alcune foglie di menta fresca
- 1 bottiglia circa di vino bianco frizzante
- Versate il gelato nei bicchieri. Aggiungete il vino e guarnite con fettine di limone, ciliegie da cocktail e foglie di menta.

7.0.23 Sorbetto tropicale

- 200 g di kiwi freschi pelati

- 100 g di mango pelato e denocciolato
- 150 g di ananas fresco pelato
- 300 ml di sciroppo (vedere il capitolo "Ingredienti")
- Il succo di 1 limone
- 150 ml di acqua fredda
- 1 albume
- Frullate la frutta con il succo di limone e lo sciroppo. Montate l'albume a neve quasi ferma e unitelo alla frutta e all'acqua fredda, accertandovi di inglobarlo omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 25-35 minuti.



7.0.24 Coppa Green Delight

(dosi per 6 persone)

- Sorbetto tropicale
- 6 coppette
- 2-4 cucchiaini di liquore all'arancio o al kiwi
- 2 kiwi a fettine
- 1 limone a fettine

- 12 ciliegie rosse da cocktail
- Alcune foglie di menta
- 125 ml di panna montata
- Versate il sorbetto nelle coppette, aggiungete il liquore all'arancio o al kiwi e guarnite con le fettine di limone e kiwi, le ciliegie da cocktail e le foglie di menta.

7.0.25 Sorbetto all'ananas

- 225 g di ananas fresco
- 300 ml di sciroppo (vedere il capitolo "Ingredienti")
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 albume
- 100 ml di acqua fredda
- Decorticate l'ananas e rimuovete la parte centrale legnosa e le spine. Frullate l'ananas con lo sciroppo e il succo di limone. Montate l'albume a neve quasi ferma e unitelo al composto di ananas. Aggiungete l'acqua fredda.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 40-50 minuti.

7.0.26 Coppa Copa Cabana

(dosi per 6 persone)

- 125 g di fragole lavate, frullate e mescolate con 2 cucchiaini di panna montata
- 1 carambola a fettine
- 2 cucchiaini di uvetta ubriaca
- 2 cucchiaini di cioccolato grattugiato

- 125 ml di panna montata
- Alcune foglie di menta fresca
- 6 cialde
- Versate il gelato nelle coppette. Aggiungete gli altri ingredienti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.



7.0.27 Mousse gelata alla fragola

- 500 g di fragole
- 300 ml di sciroppo (vedere il capitolo "Ingredienti")
- Il succo di 1 limone
- 2 albumi
- 50 ml di panna da montare
- Lavate le fragole e frullatele con il succo di limone e lo sciroppo. Montate gli albumi a neve quasi ferma. Aggiungete gli albumi sbattuti al composto di fragola, quindi versate la panna, accertandovi di inglobare omogeneamente tutti gli ingredienti.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 45-55 minuti.

7.0.28 Coppa Margit

(dosi per 6 persone)

- Mousse gelata alla fragola
- 6 coppette
- 6 grandi fragole lavate e a pezzetti
- 3 cucchiaini di sciroppo di frutto della passione
- 3 cucchiaini di liquore alla fragola
- 125 ml di panna montata
- 6 foglie di menta
- 6 cialde
- Versate la mousse gelata nelle coppette. Versate lo sciroppo e il liquore sulla mousse. Aggiungete gli altri ingredienti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.



7.0.29 Mousse gelata alle ciliegie

- 550 g di ciliegie denocciolate
- 300 ml di sciroppo (vedere il capitolo "Ingredienti")
- Il succo di ½ limone

- 2 albumi
- 50 ml di panna da montare
- 2 cucchiaini di Maraschino
- Frullate le ciliegie denocciolate e lavate con il succo di limone, lo sciroppo e il Maraschino. Montate gli albumi a neve quasi ferma. Unite gli albumi montati al composto di ciliegie, quindi versate la panna, accertandovi di inglobare omogeneamente tutti gli ingredienti.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: circa 50 minuti.



7.0.30 Montanara

6 persone

- Mousse gelata alle ciliegie
- 6 piatti da dessert
- 6 crêpe fredde
- Insalata di frutta, ad esempio con kiwi, uva bianca, fragole, lamponi e pere
- Alcune foglie di menta fresca
- Un po' di zucchero a velo

- Versate la mousse gelata sulle crêpe e ripiegatele o arrotolatele. Disponete le crêpe sui piatti da dessert e completate il piatto con l'insalata di frutta e spolverando con zucchero a velo. Guarnite con foglie di menta.

7.0.31 Gelato alla bavese

- 500 ml di panna da montare
- 8 g di gelatina trasparente
- 3-4 cucchiaini di acqua
- 100 g di zucchero semolato
- 4-5 cucchiaini di Maraschino
- 4 albumi
- 60 g di frutta candita a pezzetti
- Lasciate a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda. Montate parzialmente la panna con metà dello zucchero, fino a quando non si addensa senza diventare neve ferma. Montate parzialmente gli albumi e lo zucchero rimasto. Scaldate l'acqua in una casseruola, toglietela dal fuoco e sciogliete la gelatina scolata nell'acqua. Aggiungete il Maraschino e lasciate raffreddare.
- Unite la panna montata agli albumi montati, aggiungete la miscela di gelatina e accertatevi che tutti gli ingredienti siano perfettamente inglobati.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente. Aggiungete la frutta candita una volta trascorso metà del tempo di preparazione.

Tempo di preparazione: 45-55 minuti.



7.0.32 Coppa Helene

(dosi per 4-6 persone)

- Gelato alla bavese
- 4-6 piatti da dessert
- 16-24 ribes neri
- 4-6 cucchiaini di salsa di frutta fredda, ad esempio di fragole o lamponi (vedere il capitolo "Salse")
- 4-6 cucchiaini di yogurt
- Foglie di menta
- Versate la salsa di frutta al centro del piatto, quindi versate lo yogurt al centro della salsa. Usate un bastoncino da cocktail per tracciare una linea dal centro al bordo del piatto. Disponete il gelato al centro del piatto e guarnite con ribes nero e foglie di menta.

7.0.33 Gelato di pere e albicocche

- 150 g di albicocche denocciolate e pelate
- 150 g di pere pelate

- 90 g di zucchero semolato
- 200 ml di latte intero
- 100 ml di panna da montare
- 2 cucchiaini di succo di limone
- Frullate la frutta con il succo di limone, lo zucchero e il latte. Unite la panna, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 30-40 minuti.



7.0.34 Il Carnevale dei piccoli

6 persone

- Gelato di pere e albicocche
- 6 piatti da dessert
- 6 pasticcini da tè o marshmallow
- 18 cioccolatini colorati
- 6 biscotti ricoperti di cioccolato
- 6 marshmallow o caramelle gommose
- Versate il gelato nei piatti. Aggiungete gli altri ingredienti lasciandovi guidare dalla vostra creatività.

7.0.35 Gelato all'ananas

- 350 g di ananas fresco
- 200 g di zucchero a velo o semolato
- 400 ml di panna da montare
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Decorticate l'ananas e rimuovete la parte centrale legnosa e le spine. Frullate l'ananas con lo zucchero e il succo di limone. Montate parzialmente la panna, quindi aggiungetela al composto di ananas, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 45-55 minuti.

7.0.36 Torta gelato Caprice

(dosi per 6-8 persone)

- Gelato all'ananas
- 1 teglia per torte apribile di 20-22 cm di diametro
- Carta da forno
- 1 pan di Spagna rotondo
- 6 fette di ananas
- 1 barattolo di mandarini sciroppati
- Kiwi
- 125 ml di panna montata
- Liquore a piacere
- Foderate la base della teglia apribile con un pezzo di carta da forno e i lati con una lunga striscia di carta da forno. Mettete la teglia in

freezer per circa 30 minuti, per evitare che il gelato si sciolga appena lo versate.

- Affettate il pan di Spagna formando due strati e disponete uno strato sul fondo della teglia. Bagnate lo strato inferiore con del liquore a piacere. Coprite il pan di Spagna con uno strato di gelato, quindi disponete il secondo strato di pan di Spagna sopra il gelato. Coprite la teglia con la carta e lasciatela in freezer per circa 1 ora (a seconda della consistenza del gelato).
- Mettete il piatto da portata in frigorifero per un po' di tempo. Aprite la teglia, capovolgete la torta sul piatto e rimuovete la base della teglia. Nella foto potete vedere un suggerimento per la decorazione.



7.0.37 Gelato alla fragola senza zucchero

(per circa 8 porzioni da 75 g)

- 2 fogli di gelatina trasparente
- 375 g di fragole fresche
- 1 cucchiaino e ½ di succo di limone

- 90 g di dolcificante Sionon (sorbitolo o saccarina)
- 150 ml di panna da montare
- 4 cucchiaini di acqua
- Lasciate a mollo i fogli di gelatina in acqua fredda. Lavate le fragole e frullatele con il dolcificante e il succo di limone. Sciogliete la gelatina in 4 cucchiaini di acqua calda, mescolate la gelatina sciolta al composto di fragole e lasciate raffreddare.
- Montate la panna a neve ferma. Unite la panna montata agli altri ingredienti, accertandovi di inglobarla omogeneamente.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 25-35 minuti.

✳ **Consiglio:**

al posto delle fragole potete usare 375 g di lamponi, more, mirtilli rossi o papaia, senza alterare le quantità e i tempi sopra indicati.

1 porzione da 75 g di gelato fornisce 95 Kcal/395 KJ, 3 g di carboidrati, 1 g di proteine e 6 g di grassi.

7.0.38 Dama Rosabianca

per porzione

- Gelato di fragola o crema
- 1 piatto da dessert
- 1 arancio a spicchi
- ½ frutto della passione per decorare

- Mettete il gelato nel piatto e guarnite con l'arancio e il frutto della passione.



7.0.39 Gelato senza zucchero

(per circa 7 porzioni da 75 g)

- 300 ml di latte intero
- 60 ml di panna da montare
- 60 g di dolcificante Sionon (sorbitolo o saccarina)
- 2 uova
- 20 gocce di essenza di vaniglia
- Sbattete le uova con il latte.
- Montate a neve quasi ferma la panna con il dolcificante.
- Inglobate la panna nel composto di uova e latte e aggiungete l'essenza di vaniglia.
- Accendete la gelatiera e versate il composto nel recipiente.

Tempo di preparazione: 30-40 minuti.

1 porzione da 75 g di gelato fornisce 85 Kcal/355 KJ, 2 g di carboidrati, 3 g di proteine e 5 g di grassi.

✳ **Consiglio:**

Le ricette senza zucchero sopra riportate hanno un contenuto talmente basso di carboidrati che una porzione difficilmente altera il livello degli zuccheri nel sangue. Potete quindi gustare questo gelato senza dover modificare la vostra dieta.

- Se il Sionon non è disponibile, potete sostituirlo con un altro dolcificante. Per ottenere una corretta consistenza del gelato, utilizzate un dolcificante in polvere con un volume paragonabile a quello dello zucchero. Per questa ragione i dolcificanti compatti, come ad esempio l'aspartame, non sono adeguati per la preparazione di gelati. Potete chiedere consiglio al farmacista o al dietista.
- Oggi anche i diabetici possono gustare ricette preparate con il normale zucchero, a condizione che rispettino le indicazioni del medico. Consultate il medico o il dietista per sapere quali regole dovete rispettare.





© 2006 Koninklijke Philips Electronics N.V.

All rights reserved.

Document under number: 4203.064.0713.3