



Rețete de înghețată

Baumatic

Cuprins

1 & 2. Știați că...

7. Apa de orez

9. Înghețată de vanilie cu consistență bogată

10. Înghețată de ciocolată cu consistență bogată

11. Înghețată de cappuccino cu consistență bogată

12. Înghețată de nucă de cocos și migdale, cu consistență bogată

13. Înghețată de castane cu consistență bogată

14. Înghețată de iaurt cu mere și scorțișoară, cu consistență ușoară

15. Înghețată de căpșuni proaspete cu consistență ușoară

16. Înghețată de fructe de pădure congelate, cu consistență ușoară

17. Înghețată de mango/avocado/banane cu consistență ușoară

18. Înghețată de mentă cu consistență ușoară

19. Înghețată de fructe la conservă, rapidă și cu consistență ușoară

20. Înghețată de ciocolată, rapidă și cu consistență ușoară

21. Semifreddo Alla Panera

22. Sorbetto de citrice

23. Sorbetto de fructe de pădure

24. Sorbetto de ghimbir

25. Sorbetto de roșii

26. Sorbetto de gazpacho

27. Slush de cola / Slush de suc de coacăze

28. Slush de mentă

29. Shake rece de lapte și cafea

Știați că...



Știați că, asemenea pâinii, înghețata este unul dintre cele mai vechi alimente nutritive descoperite de om? Primul tip de înghețată a fost produs de chinezi, care îl păstrau îngropat în cuptoare umplute în prealabil cu gheață și zăpadă. Această modalitate de producere a înghețatei a fost apoi transmisă perșilor, indienilor și arabilor. În timpul invaziilor sudului Italiei și Siciliei de către arabi, această „rețetă” a fost și ea transmisă în aceste teritorii și inevitabil, a fost îmbogățită cu noi ingrediente. Înghețata, așa cum o știm astăzi, a devenit renumită în întreaga Europă și în restul lumii datorită unui sicilian numit Francesco Procopio Cultelli. În 1960, acesta a hotărât să emigreze la Paris, unde a inaugurat primul salon de înghețată. Astfel, s-a îmbogățit, iar acest desert inovator a devenit foarte popular.

Principalele tipuri de înghețată

Înghețata cu consistență bogată, preparată în mod tradițional cu gălbenușuri de ou și zahăr bătute până când se obține o pastă omogenă, de culoare albă.

La aceasta se adaugă lapte cald, smântână și apă de orez. Amestecul este apoi încălzit la foc mic, fiind amestecat în mod continuu, se reduce puțin și se îngroașă.

În această etapă se adaugă „aroma” sau „ingredientul special” dorit.

Preparatul se toarnă în recipientul detașabil pre-răcit GELATO după ce se răcește complet.

Înghețata cu consistență mai ușoară, preferată de obicei atunci când se utilizează fructe, preparată cu lapte și smântână. Zahărul este topit în laptele cald/smântână și apa de orez.

Apoi, se adaugă fructul ales, sub formă de piure, amestecul fiind în continuare cald.

În cazul în care utilizați fructe citrice sau sucuri de fructe, adăugați-le în amestec DOAR după ce acesta s-a răcit pentru a evita închegarea smântânii.

Amestecul se toarnă în recipientul detașabil pre-răcit GELATO după ce se răcește complet.

Semifreddo, o înghețată tipic italienească, a cărei denumire înseamnă „semi-rece”. În realitate, această înghețată are aceeași temperatură ca cele menționate mai sus.

Diferența constă în faptul că această înghețată are o consistență mult mai cremoasă și „pare” mai ușoară... deși la nivel de calorii nu este!

Cantitatea de lapte este înlocuită cu smântână degresată. Procedura este identică cu cea pentru înghețata cu consistență bogată.

Dacă respectați indicațiile de mai sus și utilizați cantitățile corecte de „ingrediente lichide” (puteți opta pentru o cantitate mai mare de lapte și una mai redusă de smântână degresată), puteți da frâu liber papilelor dvs. gustative și crea orice rețetă doriți.

Băuturile cu lapte / cafea și gheață sunt întotdeauna preparate cu o combinație de lapte/cafea/apă. Nu sunt necesare albușuri.

A se consuma imediat. Nu se pretează congelării.

Sorbetto se prepară întotdeauna cu apă, zahăr, piure de fructe sau sucuri de fructe, adăugându-se albușurile după răcirea amestecului.

Acestea acționează ca un liant pentru sorbetto, permițând, de asemenea, înfioierea preparatului.

NU utilizați cantități mai mari decât cele indicate, deoarece în caz contrar preparatul se va revărsa din aparatul de înghețată GELATO.

Puteți modifica, în funcție de gustul personal sau fructul utilizat, cantitatea de zahăr indicată.

O linguriță de zahăr de vanilie va sublinia aroma sorbetto-ului dvs..

De preferat a se consuma imediat.

Slush-urile sunt preparate întotdeauna cu apă și sirop sau suc de fructe.

Nu este nevoie să se adauge albușuri bătute.

A se consuma imediat. Nu se pretează congelării.

Important

Răciți întotdeauna în prealabil aparatul dvs. de înghețată înainte de a turna amestecul în recipientul detașabil. Această operație ar trebui să dureze aprox. 8-10 minute. Temperatura ideală care ar trebui să fie indicată pe afișaj este de aproximativ -30 de grade Celsius.

După ce turnați amestecul în recipientul aparatului, temperatura va crește în mod inevitabil. Nu vă îngrijorați! Setați dispozitivul de cronometrare conform indicațiilor din prezentul rețetar și veți observa cum temperatura va începe să scadă în timp foarte scurt.

Sugestii

- Utilizați întotdeauna apă plată cât mai proaspătă și cu grad ridicat de puritate. În cazul în care apa de la robinet nu are o calitate corespunzătoare, cele mai bune alternative sunt apa filtrată și apa minerală plată.

- Deși puteți utiliza lapte și/sau smântână degresată UHT, ouăle trebuie să fie întotdeauna foarte proaspete.

- Siropul de glucoză este, de asemenea, un ingredient important care poate da un gust mai bun sorbetto-urilor și slush-urilor. Dacă nu îl găsiți în comerț, îl puteți prepara dvs. înșivă:

- Dizolvați 1,5 kg de zahăr într-un litru de apă caldă.
- Siropurile aromate se obțin în urma adăugării de pliculețe de ceai la alegere în apa caldă cu zahăr.
- Scoateți pliculețele de ceai și lăsați siropul să se răcească înainte de a adăuga cantitatea potrivită din acesta în preparatul pentru înghețată.

- Dacă folosiți ciocolată...

- Încercați să cumpărați ciocolată de cea mai bună calitate, preferabil cu conținut ridicat de cacao și cantitate minimă de grăsimi (în caz contrar, va trebui să separați grăsimea de ciocolată în timpul procesului de topire).

- Grăsimea din ciocolata topită va îngreuna formarea înghețatei;

- Puteți utiliza fulgi de ciocolată în locul ciocolatei topite; adăugați cantitatea respectivă prin deschiderea specială a capacului aparatului dvs. GELATO, în timpul formării înghețatei, la aproximativ 5 minute de la turnarea amestecului răcit în recipient. Fulgii de ciocolată nu se vor topi, ci vor fi încorporați în amestec. De exemplu, puteți prepara o înghețată cu vanilie cu consistență bogată sau o înghețată cu mentă cu consistență ușoară, cu fulgi crocanți de înghețată amară... delicioasă de lăsa gura apă!

- Dacă doriți să includeți alcool în înghețată, nu uitați să scoateți vanilia de pe lista de ingrediente, deoarece aceasta modifică gustul alcoolului.

Rețineți...

Cantitățile specificate în prezentul rețetar sunt pentru patru porții generoase sau șase porții mai mici.

Dacă doriți să preparați cantități mai mari de înghețată, măriți proporțional cantitatea ingredientelor.

Cantitatea maximă recomandată per rețetă este de 8 porții mari sau 12 porții mici.

Apa de orez

Important pentru rețetele de înghețată

(nu și pentru sorbetto, slush-uri și băuturi)

APA DE OREZ:

Acesta este un ingredient perfect natural, necesar tuturor rețetelor de înghețată. Apa de orez înlocuiește amidonul, care este utilizat la prepararea înghețatelor din comerț.



Aceasta contribuie la combinarea tuturor celorlalte ingrediente în timpul preparării înghețatei în aparatul GELATO, întârzierea procesului de topire a înghețatei după așezarea acesteia în cupele de servit și împiedicarea cristalizării (în cazul în care doriți să păstrați înghețata la congelator).

Puteți obține cantitatea necesară de „apă de orez” în 3 etape foarte simple.



Aveți nevoie doar de un vas de apă caldă (aprox. 200 ml) și 1 ceașcă de orez alb nespălat (de tip basmati, jasmine, cu bob lung... oricare dintre acestea este potrivit).



1. Introduceți orezul în vasul cu apă. Lăsați orezul să se înmoaie timp de 10 minute, apoi amestecați puțin până când apa capătă un aspect „lăptos”.



2. Separați orezul de apă, pe care o veți utiliza la rețetele de înghețată.

Rețete sănătoase, delicioase de la
specialiștii noștri în economie familială
Patrizia și Veronika



Înghetată tradițională de vanilie cu consistență bogată

Timp de preparare: 35 min

Cantitate: 4 porții



2 gălbenușuri

60g zahăr pudră

200ml lapte integral proaspăt sau UHT
(se poate înlocui cu lapte semidegresat)

250ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

1 baton de vanilie – tăiat pe verticală
(puteți înlocui cu 5 picături = 1 linguriță de esență de vanilie)

50ml apă de orez



1. Încălziți ușor într-o oală laptele și batonul de vanilie timp de aprox. 10 min. Nu este nevoie să fierbeți laptele.
2. Amestecați frecvent pentru a împiedica lipirea acestuia de oală. Din batonul de vanilie vor ieși semințe mici și negre.
3. Strecurați laptele pentru a înlătura batonul și semințele.
4. În timp ce lăsați laptele aromat să se răcească puțin, amestecați într-un bol separat cele două gălbenușuri cu zahărul pudră până când obțineți o pastă cremoasă.
5. Turnați laptele în bolul conținând amestecul de gălbenușuri și zahăr și bateți până la omogenizare.
6. Turnați amestecul într-o oală și încălziți la foc mic. Amestecați timp de aprox. 10 min, până când amestecul se îngroașă. După ce obțineți o consistență bună, luați de pe foc și lăsați să se răcească. Apoi adăugați smântâna și apa de orez, amestecând continuu.
7. Turnați amestecul în recipientul detașabil GELATO.
8. Setați discul funcției de cronometrare la 35 de minute.

Înghețată de ciocolată cu consistență bogată

Timp de preparare: 50 min

Cantitate: 4 porții



50ml apă de orez

180g ciocolată amară de primă calitate sau ciocolată de gătit

2 gălbenușuri

60g zahăr pudră

300ml lapte integral proaspăt sau UHT

200ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT



1. Introduceți într-o oală bucăți de ciocolată cu puțin lapte și puneți la foc mic, amestecând continuu până când se topește ciocolata.

****Puteți topi ciocolata folosind sistemul tradițional „baigne Marie”.**

***Rețineți:** dacă utilizați ciocolată obișnuită și nu specială pentru gătit, trebuie să separați grăsimea din ciocolata topită. Înclinați ușor oala pentru a permite separarea grăsimii și apoi eliminați-o folosind un prosop de bucătărie de hârtie.



2. Într-un vas separat, amestecați gălbenușurile cu zahărul pudră până obțineți o pastă cu consistență cremoasă omogenă.



3. Puneți apoi oala la foc mic și adăugați treptat laptele amestecând continuu timp de aprox. 10 min până când se îngroașă amestecul.



4. După ce obțineți o consistență bună, luați de pe foc și lăsați să se răcească, apoi adăugați smântâna degresată.



5. Combinați ciocolata topită cu amestecul de ouă-zahăr-lapte-smântână-apă de orez. Turnați amestecul final în recipientul detașabil pre-răcit GELATO, amestecând continuu.

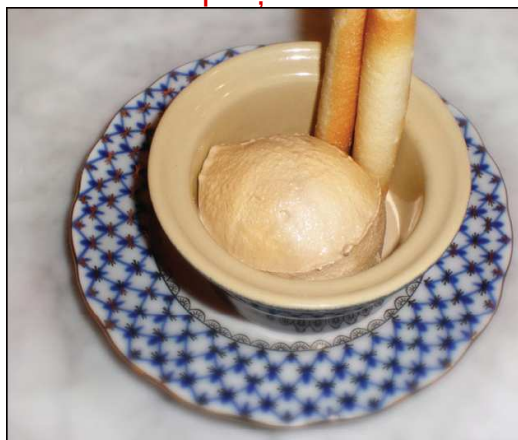


6. Setați discul funcției de cronometrare la 50 de minute.

Înghețată de cappuccino cu consistență bogată

Timp de preparare: 50 min

Cantitate: 4 porții



50ml apă de orez

100ml lapte integral proaspăt sau UHT
sau 200ml lapte integral proaspăt sau UHT, dacă
utilizați cafea instant

200ml smântână degresată proaspătă/ frisca
lichida/ UHT
100ml cafea neagră (preferabil espresso) sau
echivalentul în cafea instant

80g zahăr pudră

2 gălbenușuri



1. Preparați cafeaua preferată. Păstrați cantitatea necesară de 100ml și lăsați-o să se răcească.

****Rețineți:** această operație nu este necesară dacă utilizați cafea instant.

2. Într-un vas separat, amestecați gălbenușurile cu zahărul pudră până obțineți o pastă cu consistență cremoasă omogenă.

3. Puneți apoi vasul la foc mic și adăugați treptat laptele amestecând continuu timp de aprox. 10 min până când se îngroașă amestecul.

4. Adăugați cafeaua pentru a se dizolva în amestecul cald.

5. După ce obțineți o consistență bună, luați de pe foc și lăsați să se răcească.

6. Apoi adăugați smântâna degresată și apa de orez, amestecând continuu.

7. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.

8. Setați discul funcției de cronometrare la 50 de minute.

9. După ce temperatura ajunge la -30 de grade Celsius, turnați cafeaua rece în recipient prin deschiderea specială a capacului de plastic.

Înghețată de nucă de cocos și migdale, cu consistență bogată

TimP de preparare: 50 min

Cantitate: 4 porții



50ml apă de orez

2 gălbenușuri

60g zahăr pudră

250ml lapte integral proaspăt sau UHT

100ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

200ml lapte de nucă de cocos la conservă (sau proaspăt)

20g migdale măcinate fin

20g fulgi de cocos (utilizare în principal pentru topping)



1. Încălziți la foc mic laptele. Nu este nevoie să îl fierbeți. Amestecați frecvent pentru a împiedica lipirea laptelui de oală. În timp ce laptele se răcește puțin, amestecați într-un bol separat gălbenușurile cu zahărul până obțineți o pastă cremoasă.
2. Într-un vas separat, amestecați gălbenușurile cu zahărul pudră până obțineți o pastă cu consistență cremoasă omogenă.
3. Puneți apoi vasul la foc mic și adăugați treptat laptele amestecând continuu timp de aprox. 10 min până când se îngroașă amestecul.
4. Apoi adăugați cafeaua pentru a se dizolva în amestecul cald.
5. După ce obțineți o consistență bună, luați de pe foc și lăsați să se răcească.
6. Apoi adăugați smântâna degresată și apa de orez, amestecând continuu.
7. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
8. Setati discul funcției de cronometrare la 50 de minute.
9. După ce temperatura ajunge la -30 de grade Celsius, turnați cafeaua rece în recipient prin deschiderea specială a capacului de plastic.

Înghețată de castane cu consistență bogată

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții

2 gălbenușuri

3 linguri pline de piure de castane, deja îndulcit

40g zahăr pudră

200ml lapte integral proaspăt sau UHT

200ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

50ml apă de orez



1. Amestecați, într-un vas, gălbenușurile și zahărul pudră pentru a obține o pastă de consistență omogenă. Puneți apoi vasul la foc mic și adăugați treptat laptele amestecând continuu timp de aprox. 10 min până când se îngroașă amestecul. Luați de pe foc și lăsați să se răcească puțin.
2. Introduceți smântâna degresată, apa de orez și piureul de castane într-un blender și amestecați bine.
3. Turnați conținutul din blender în vasul cu amestecul de gălbenușuri, zahăr și lapte. Continuați să amestecați până la omogenizare.
4. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
5. Setati discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Înghețată de iaurt cu mere și scorțișoară, cu consistență ușoară

Timp de preparare: 50 min

Cantitate: 4 porții

2 mere medii, decojite, cu miezul scos și tăiate

100ml lapte integral proaspăt sau UHT

200ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

120g zahăr pudră

50ml apă de orez

200g iaurt simplu

1 baton de scorțișoară

1 linguriță esență de vanilie



1. Introduceți merele tăiate într-un vas cu puțină apă. Adăugați batonul de scorțișoară și zahărul pudră și lăsați pe foc timp de aprox. 10 minute, până când se înmoaie merele.
2. Lăsați-le să se răcească și apoi îndepărtați batonul de scorțișoară și mare parte din sucul rezultat.
3. Introduceți merele într-un blender. Adăugați smântâna, apa de orez, laptele, esența de vanilie și iaurtul. Amestecați bine.
4. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
5. Setati discul funcției de cronometrare la 50 de minute.



Înghețată de căpșuni proaspete cu consistență ușoară

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții

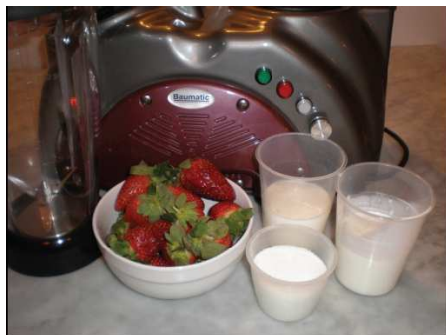
400g căpșuni proaspete

80g zahăr pudră

120ml lapte integral proaspăt sau UHT (poate fi înlocuit cu lapte semidegresat)

150ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

20ml apă de orez



1. Spălați și tăiați căpșunile.
2. Apoi combinați toate ingredientele într-un blender și amestecați bine până obțineți un amestec omogen.
3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
4. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Înghetată de fructe de pădure congelate, cu consistență ușoară

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții

400g de fructe de pădure amestecate congelate

120g zahăr pudră

180ml lapte integral proaspăt sau UHT

200ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

20ml apă de orez

Rețineți: NU recongelați această înghețată



1. Decongețați fructele de pădure, scurgeți-le de apă și apoi combinați-le cu celelalte ingrediente într-un blender și amestecați bine.
2. Strecurați amestecul pentru a elimina toate semințele.
3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
4. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Înghețată de mango cu consistență ușoară

Înghețată de avocado cu consistență ușoară

Înghețată de banane cu consistență ușoară

TimP de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții



1 mango întreg copt sau 2 banane coapte mici (stropite cu suc de lămâie) sau 3 fructe de avocado coapte de dimensiune medie (stropite cu suc de lămâie)

20ml apă de orez

100g zahăr pudră

180ml lapte integral proaspăt sau UHT

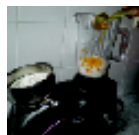
150ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

Pentru a obține un preparat cu o consistență mai bogată și mai cremoasă, puteți încerca aceste rețete folosind lapte condensat: aceeași cantitate de fructe, lapte proaspăt și apă de orez

reduceți cantitatea de zahăr pudră la 50g

reduceți cantitatea de smântână degresată la 100ml

și adăugați o cantitate de 200ml de lapte condensat



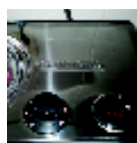
1. Decojiți fructul de mango și tăiați-l în cuburi sau decojiți fructele de avocado/bananele, tăiați-le în cuburi și stropiți-le cu suc de lămâie pentru a împiedica înnegrirea acestora.



2. Combinați toate ingredientele într-un blender și amestecați până obțineți un amestec omogen, cremos.



3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



4. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Înghețată de mentă cu consistență ușoară

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții

5 pliculețe de ceai de mentă (sau echivalentul în frunze de mentă proaspete)

100g zahăr pudră

500ml lapte integral proaspăt sau UHT

250ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

20ml apă de orez

Dacă preferați o culoare mai puternică, utilizați sirop de mentă:

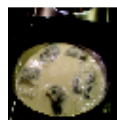
5 lingurițe de sirop de mentă

40g zahăr pudră

250ml lapte integral proaspăt sau UHT

250ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

20ml apă de orez



1. Fierbeți laptele într-o oală până când se reduce puțin. Înlăturați pojghița care se formează și adăugați pliculețele de ceai (sau frunzele de mentă).



2. Lăsați timp de aprox. 10min și apoi scoateți pliculețele de ceai (sau strecurați pentru a elimina frunzele de mentă).



3. Apoi adăugați zahărul, amestecând până când se dizolvă în întregime. Lăsați să se răcească și apoi adăugați smântâna și apa de orez.

* Dacă utilizați sirop de mentă, introduceți toate ingredientele într-un blender și amestecați bine.



4. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.

5. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Înghețată de fructe la conservă, rapidă și cu consistență ușoară

Timp de preparare: 35 min

Cantitate: 4 porții

200g amestec de fructe tăiate la conservă, fără apă (de orice tip)

80g zahăr granulat sau pudră

130ml lapte integral proaspăt sau UHT (a se înlocui cu lapte semidegresat pentru persoanele la regim)

150ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

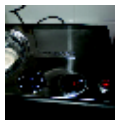
20ml apă de orez



1. Combinați toate ingredientele într-un bol și amestecați bine.
* Rețineți că înghețata va conține diverse bucăți mici de fructe congelate!
Amestecați ingredientele într-un blender pentru o consistență mai omogenă.



2. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



3. Setați discul funcției de cronometrare a aparatului GELATO la 35 de minute.

Înghețată de ciocolată, rapidă și cu consistență ușoară

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 porții

30g zahăr pudră

230ml lapte integral proaspăt sau UHT (poate fi înlocuit cu lapte semidegresat)

250ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

100ml ciocolată amară topită sau 100g ciocolată amară tăiată fin sau 100g pudră de ciocolată solubilă neîndulcită

20ml apă de orez



1. Combinați toate ingredientele într-un blender și amestecați bine.



2. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



3. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Semifreddo Alla Panera

Timp de preparare: 50 min

Cantitate: 4 porții

400ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/ UHT

50ml apă de orez

85g zahăr pudră

3 gălbenușuri

2 lingurițe esență de vanilie (sau 1 baton de vanilie)*

15 boabe de cafea sfărâmate fin

3 linguri cafea instant



1. Într-un vas, amestecați gălbenușurile cu zahărul pudră până obțineți o pastă omogenă.
2. Adăugați puțin din smântâna degresată în amestec. Puneți amestecul la foc mic și adăugați restul de smântână, boabele de cafea sfărâmate, apa de orez și esența de vanilie, continuând să amestecați.
* dacă utilizați un baton de vanilie, urmați aceleași etape din rețeta pentru înghețată cu vanilie cu consistență bogată, înlocuind laptele cu smântâna degresată
3. Nu lăsați amestecul să fiarbă. După încorporarea corespunzătoare a tuturor ingredientelor, adăugați cafeaua instant și amestecați bine până când aceasta se dizolvă.
4. Luați amestecul de pe foc și lăsați să se răcească.
5. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
6. Setați discul funcției de cronometrare la 50 de minute.

Sorbetto de citrice

Timp de preparare: 60 min

Cantitate: 4 - 6 porții

250g zahăr pudră

300ml apă

2 albușuri

Sucul a 2 lămâi

+ 2 mandarine

+ 2 portocale

*Rețineți: puteți modifica cantitățile de citrice și zahăr pudră, după gust



1. Încălziți într-un vas apa la foc mic și adăugați zahărul pentru a-l dizolva. Lăsați să se răcească timp de câteva minute.



2. Într-un bol separat, bateți cele două albușuri până când obțineți o consistență tare.



3. Adăugați apoi acestei spume de albușuri toată cantitatea de suc de citrice și apa îndulcită.



4. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



5. Setați discul funcției de cronometrare la 60 de minute.

Sorbetto de fructe de pădure

Timp de preparare: 50 min

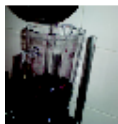
Cantitate: 4 - 6 porții

250g zahăr pudră

300ml apă

2 albușuri

300g fructe de pădure amestecate congelate



1. Încălziți într-un vas apa la foc mic și adăugați zahărul pentru a-l dizolva. Lăsați să se răcească timp de câteva minute. Introduceți fructele de pădure (decongelate) și apa îndulcită într-un blender și amestecați bine.



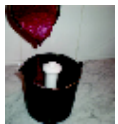
2. Strecurați amestecul pentru a elimina toate semințele.



3. Într-un bol separat, bateți cele două albușuri până când obțineți o consistență tare.



4. Turnați ușor lichidul în spuma de albușuri și amestecați bine.



5. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



6. Setați discul funcției de cronometrare la 50 de minute.

Sorbetto de ghimbir

Timp de preparare: 50 min

Cantitate: 4 - 6 porții

300ml apă

50g (pentru o aromă pregnantă) de ghimbir proaspăt, tăiat fin

2 albușuri

1 ceașcă de sirop de porumb sau sirop de arțar sau sirop caramel – la alegere



1. Introduceți într-un vas ghimbirul tăiat și apa.



2. Apoi adăugați ceașca de sirop și amestecați bine. Strecurați lichidul pentru a îndepărta ghimbirul.



3. Așteptați să se răcească lichidul obținut și bateți între timp cele două albușuri până capătă o consistență tare. Adăugați lichidul cu aromă de ghimbir la spuma de albușuri.



4. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.



5. Setati discul funcției de cronometrare la 50 de minute.

Sorbetto de roșii

Timp de preparare: 35 min

Cantitate: 4 porții

300ml suc simplu de roșii

15g zahăr pudră

50ml apă

2 albușuri de ouă mici

1 lămâie sau 1 lime stors

sos tabasco sau Worcester

sare și piper după gust

* puteți adăuga o lingură de votcă sau altă băutură alcoolică; în acest caz, reduceți puțin cantitatea de suc de roșii*



1. Combinați sucul de roșii, zahărul, apa, sucul de lămâie, sosul tabasco, (*votca), puțină sare și piper negru măcinat. Amestecați bine manual sau folosind un blender.



2. Într-un bol, bateți albușurile până când obțineți o spumă de consistență tare. Cu ajutorul unei linguri de lemn, adăugați amestecul conținând suc de roșii la spuma de albușuri și amestecați bine.



3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
4. Setați discul funcției de cronometrare la 35 de minute.

Sorbetto de gazpacho

Timp de preparare: 40 min

Cantitate: 4 - 6 porții

150ml suc simplu de roșii

15g zahăr pudră

50ml apă

2 albușuri de ouă medii sau 3 albușuri de ouă mici

sos tabasco sau Worcester

1/2 castravete

1/2 morcov

1 ceapă mică

1 cățel mic de usturoi

1 bucată mică de țelină

1 ardei gras mic sau bucăți de diverse tipuri de ardei

1 lime

zarzavat mărunțit pentru garnitură



1. Curățați și tăiați castravetele, morcovul, ceapa, usturoiul și ardeiul. Introduceți într-un robot de bucătărie și, după ce adăugați puțin din sucul de roșii, tăiați ingredientele foarte fin. Adăugați sucul de lime, apa, zahărul, sosul tabasco (sau Worcester), puțină sare și piper după gust și restul de suc de roșii. Amestecați bine pentru a omogeniza amestecul.
2. Într-un bol, bateți albușurile până când obțineți o spumă de consistență tare. Cu ajutorul unei linguri de lemn, adăugați ușor amestecul de legume la spuma de albușuri și amestecați bine.
3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
4. Setați discul funcției de cronometrare la 40 de minute.

Slush de cola

Slush de suc de coacăze

Timp de preparare: 20 - 40 min

Cantitate: 4 porții

700ml băutură de cola
sau
700ml suc de coacăze
sau
700ml orice alt suc



1. Turnați sucul sau cola direct în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
2. Setați dispozitivul de cronometrare la durata dorită (min. 20/max. 40 minute, în funcție de cantitatea dorită de gheață).

Slush de mentă

TimP de preparare: 20 - 40 min

Cantitate: 4 porții

600ml apă

35ml sirop de mentă

* dacă nu găsiți sirop de mentă, puteți utiliza o infuzie de 300g frunze proaspete de mentă (sau echivalentul acestora în pliculețe de ceai) cu aprox. 500ml de apă și 750g de zahăr pudră.

Lăsați să fiarbă la foc mic timp de 30 de minute. Luați de pe foc și lăsați să se răcească fără capac. Scoateți frunzele de mentă (sau pliculețele de ceai) și utilizați cantitatea necesară de sirop pentru a pregăti băutura. Rețineți că este posibil ca produsul final să nu aibă o culoare verde puternică, având în vedere că nu se utilizează nici aditivi, nici coloranți.



1. Turnați siropul de mentă într-un vas împreună cu apa. Amestecați bine.

2. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.

3. Setați dispozitivul de cronometrare la durata dorită (minim 20/ maxim 40 minute, în funcție de cantitatea dorită de gheață).

Shake rece de lapte și cafea

Timp de preparare: 30 min

Cantitate: 4 porții mari

600ml lapte integral proaspăt sau UHT

250ml smântână degresată proaspătă/ frisca lichida/
UHT

130g zahăr pudră

3 lingurițe esență de vanilie

4 linguri cafea instant (*puteți modifica această
cantitate, în funcție de aroma pe care doriți să o
obțineți)

Sugestie: la final adăugați deasupra băuturii un strat
subțire de spumă de lapte cald.



1. Turnați laptele într-o oală și încălziți la foc mic, amestecând pentru a evita lipirea acestuia. Adăugați zahărul, esența de vanilie și cafeaua instant. Amestecați bine până când se dizolvă tot zahărul și cafeaua instant.
2. Luați amestecul de pe foc și, după ce se răcește, adăugați smântâna. Dacă utilizați un blender, nu este nevoie să încălziți amestecul: introduceți toate ingredientele în blender și amestecați timp de câteva minute pentru omogenizare.
3. Turnați amestecul în recipientul detașabil pre-răcit GELATO.
4. Setati discul funcției de cronometrare la 30 de minute.

