



HR2305

HR2304

EN Recipe book for

Ice Cream Maker 3

FR Recettes de crèmes glaces 35

NL Het ijsreceptenboek 51

DE Rezeptbuch für Eisspezialitäten 19

IT Ricettario per gelati squisiti 67

PHILIPS

Table of contents

1 Introduction 4

- 1.0.1 Ingredients and utensils 4

2 Ingredients 4

- 2.0.1 Eggs 4
2.0.2 Milk/yogurt/cream cheese 4
2.0.3 Cream 4
2.0.4 Sugar 5
2.0.5 Fruit 5
2.0.6 Alcohol 5
2.0.7 Syrup 5
2.0.8 Preparation time 5

3 Storing ice cream 6

- 3.0.1 In the ice cream maker 6
3.0.2 In the freezer 6
3.0.3 Storage time 6

4 Serving and decoration 6

5 Sauces 7

- 5.0.1 Hot sauces 7
5.0.2 Cherry sauce 7
5.0.3 Chocolate sauce 7
5.0.4 Cold fruit sauce 7
5.0.5 Fruit puree 7

6 Children's party 8

7 Recipes 8

- 7.0.1 Basic ice cream 8
7.0.2 Coupe Dame Blanche 8
7.0.3 Strawberry ice cream 8
7.0.4 Coupe Ambrosia 9
7.0.5 Banana ice cream 9
7.0.6 Coupe Melanie 9
7.0.7 Fruit yogurt ice cream 9
7.0.8 Ice cream soda 9
7.0.9 Mango ice cream 10
7.0.10 Tropical Night coupe 10
7.0.11 Vanilla ice cream 10
7.0.12 Monta Rosa 10
7.0.13 Chocolate ice cream 10
7.0.14 Coupe Jacquot 10
7.0.15 Coffee ice cream 11
7.0.16 Don Paulo 11
7.0.17 Ginger ice cream with honey 12
7.0.18 Coupe Mikado 12
7.0.19 Cream cheese ice cream 12
7.0.20 Coupe Moon Fever 13
7.0.21 Lemon sorbet 13
7.0.22 Yellow Light 13
7.0.23 Tropical sorbet 13
7.0.24 Coupe Green Delight 13
7.0.25 Pineapple sorbet 14
7.0.26 Coupe Coppa Cabana 14
7.0.27 Strawberry ice cream mousse 14
7.0.28 Coupe Margit 14

- 7.0.29 Cherry ice cream mousse 15
7.0.30 Montanara 15
7.0.31 Ice cream bavarois 15
7.0.32 Coupe Helene 15
7.0.33 Pear and apricot ice cream 16
7.0.34 Children's Carnival 16
7.0.35 Pineapple ice cream pudding 16
7.0.36 Ice cream cake Caprice 16
7.0.37 Sugar-free strawberry ice cream 17
7.0.38 Dama Rosabianca 17
7.0.39 Sugar-free ice cream 17

1 Introduction

Ice cream, sorbets, ice cream mousse and ice cream pudding: ice cream comes in many forms and flavours. There is an ice cream for every taste and occasion. This ice cream maker enables you to make your own ice cream with the freshest ingredients and without any colouring agents or preservatives. Together with the user manual, this recipe booklet offers you a reliable and useful guide for the preparation of ice cream. Read the user manual carefully before you start. This booklet contains a wide range of recipes and many photographs and suggestions. We have also included sugar-free recipes for diabetics. Use this booklet to discover how easy it is to prepare the most delicious ice cream at home with your ice cream maker.

1.0.1 Ingredients and utensils

Make sure you have all ingredients and utensils close at hand when you start to make ice cream. It is important that the ice cream maker and the utensils are clean and dry to prevent bacteria in the ice cream. To prepare ice cream, you need a blender; a food processor or a mixer and a nylon sieve or strainer. You get the best results if you follow the recipes in this booklet. If you want to use a recipe from another source, look

for a similar recipe in this booklet and use the quantities in that recipe.

2 Ingredients

2.0.1 Eggs

The recipes are based on eggs weighing 55-60 grams/2.2-2.4oz (class 4).

Egg yolks improve the texture of ice cream and give it a richer and smoother taste.

Egg whites directly from the refrigerator are hard to process. Therefore, take eggs out of the refrigerator several hours before use.

Most creamy ice creams made with egg yolk are prepared without cooking the ingredients. If you have doubts about the freshness of the eggs, you can cook the ingredients as described under vanilla ice cream. Do not overcook the mixture to prevent it from curdling.

If the mixture curdles, use a blender; a food processor or a mixer with blender bar to smoothen it. Mix the mixture for approximately 30 seconds. You can also add 100ml (3.3fl.oz) cold cream to cool the mixture. Use a mixer or whisk to beat the mixture while you add the cold cream.



Tip:

Some recipes only require egg yolks. The remaining egg whites can for instance be used to make a Siberian omelette or meringues. Most cookery books suggest suitable recipes.

2.0.2 Milk/yogurt/cream cheese

You can use both pasteurised and sterilised milk. The choice of whole milk or low-fat milk is a matter of personal taste. Ice cream will taste creamier if you use milk with a higher fat content. If you want to make ice cream with yogurt or cream cheese, do not cook these ingredients. Add the yogurt or cream cheese after the mixture has cooled down.

2.0.3 Cream

Always use chilled cream. If the recipe calls for 'whipped cream', stop whipping when you have obtained a yogurt-like consistency. This makes it easier to mix the cream with the other ingredients. When the room temperature is high, we advise you to chill the beaters and the bowl in the fridge before you start to whip the cream. The fat content of the cream influences the consistency of the ice cream. Use of cream with a higher fat content results in creamier and richer ice cream.

2.0.4 Sugar

Use caster sugar; as it dissolves more easily. You can also use icing sugar, brown sugar or honey. Grind coarse granulated sugar in a blender or food processor before use. A too low sugar content has an adverse effect on the texture and consistency of the ice cream.

If you add too much sugar, it takes longer for the ice cream to set to the desired consistency. You can also replace part of the sugar by dextrose (grape sugar). If the recipe requires 100g (4oz) sugar, you can use 75g (3oz) sugar and 25g (1oz) grape sugar instead. Grape sugar prevents crystallisation of the sugar, especially in sorbets.

2.0.5 Fruit

Fresh fruit makes the tastiest ice cream and is also nutritious. Fruit from a jar or a tin is also suitable. However, in that case make sure the fruit is well-drained before you puree it. Also reduce the amount of sugar by 25g, depending on the type of fruit and your own taste. Summer fruits are easy to freeze (e.g. strawberries, raspberries and peaches), so fruit ice cream can be made from fresh fruit all year round. Frozen fruit can be stored for about 8 to 9 months in a freezer or a *** or **** freezing compartment in the refrigerator.

Uncooked fruits that have been pureed discolour easily. To prevent this, sprinkle apples, bananas, pears and plums with some lemon

juice before you puree them. If you want to add pieces of fruit to the ice cream mixture, sprinkle them with some sugar to prevent ice crystals from forming inside the fruit pieces during the freezing process.

2.0.6 Alcohol

Ice cream mixtures that contain alcohol must be processed longer, as this ice cream takes longer to freeze than ice cream without alcohol. Unless the recipe says otherwise, add the alcohol to the mixture in the ice cream maker 5-10 minutes before the ice cream is ready.

2.0.7 Syrup

To make approx. 300ml (10fl.oz) syrup, you need:

- 1 stainless steel pan
- 1 wooden spoon
- 200ml (6.6fl.oz) water and
- 200g (7oz) caster sugar

To make 450ml (15fl.oz) syrup use:

- 275ml (9.2fl.oz) milk
- 275g (9.8oz) caster sugar

Put water and sugar in a pan and mix together with a wooden spoon. Dissolve the sugar at moderate heat while stirring. Skim off any froth that forms on the surface. Boil the sugar mixture for about 1 minute. Take the pan off the heat and let the syrup cool. If you make sorbets frequently, you can prepare syrup in advance

and keep it in a tightly sealed bottle in the refrigerator.

2.0.8 Preparation time

The recipes state the average preparation time. The actual preparation time may vary, depending on:

- the initial temperature of the ice cream mixture
- the room temperature
- the temperature of the cooling disc (keep it in the freezer for 18-24 hours).

The preparation time is longer when the temperature of the mixture and/or the room temperature is higher. You get the best results when you cool the mixture in the refrigerator before you pour it into the ice cream maker. The preparation time also depends on the quantities and the ingredients used in the recipe. Ice cream that increases greatly in volume, such as strawberry or cherry ice cream mousse, or ice cream that contains a large proportion of cream requires a longer preparation time than fruit ice cream and sorbet. Do not exceed the quantities in the recipes. If you do, your ice cream becomes less compact.

3 Storing ice cream

3.0.1 In the ice cream maker

When the ice cream is ready, you can leave it in the ice cream maker for approximately 10 minutes.

3.0.2 In the freezer

Ice cream has a long storage life. However, a lengthy period in the freezer has a negative effect on its taste and quality. After 1 to 2 weeks, the texture of ice cream deteriorates and the fresh taste is lost. Ice cream is at its best when fresh, therefore it is best to prepare it shortly before consumption.

If you want to store the ice cream in the freezer, keep in mind the following:

- Store the ice cream in a clean, tightly sealed container.
- The storage temperature must be at least -18°C.
- Put the date of preparation and the type of ice cream on the container.
- Do not refreeze defrosted ice cream.

Take ice cream out of the freezer at least 30 minutes before consumption and place it in the refrigerator. At room temperature, ice cream is ready for consumption in 10 to 15 minutes. Sorbet defrosts more rapidly than ice cream.

Therefore, defrost sorbet in the refrigerator for not more than 15-20 minutes.

3.0.3 Storage time

Ice cream made of uncooked ingredients:

- Approx. 1 week

Sorbet:

- 1 to 2 weeks

Ice cream made of semi-cooked ingredients:

- Approx. 2 weeks
-

4 Serving and decoration

- The recipes serve approximately 4-6 persons, depending on the presentation and the type of ice cream.
- You can serve ice cream in metal or glass coupes, in metal, glass or crystal bowls or on dessert plates. Depending on the type of ice cream, you can also use halved and hollowed-out fruit, such as melon, pineapple, orange lemon or grapefruit.
- We advise you to chill the coupes, bowls or hollowed-out fruit in the freezer compartment or freezer just before serving. If you do this, the ice cream will melt less rapidly when served.

- Some types of ice cream, such as plain ice cream, coffee ice cream and chocolate ice cream, are less dense than other types. Take these types of ice cream out of the ice cream maker and chill them in the freezer 30 minutes before serving.
- You can make ice cream balls with a special ice cream scoop. The ice cream scoop must be scrupulously clean. Dip the scoop in water before scooping out the ice cream to ensure you get smooth ice cream balls. If you want to present the ice cream in a coupe, put the ice cream balls in the freezer for 30 minutes before serving. This prevents them from melting during the decoration process.
- Ice cream also lends itself well to combinations with pastry, such as profiteroles, cake, meringues or crêpes.
- Decorate the ice cream with, for example, whipped cream, beaten egg white, crème fraîche, custard or sauces.
- Mix the whipped cream or crème fraîche with some finely chopped nuts before serving.
- Take more fruit than indicated by the recipe and use the remaining fruit to decorate the ice cream. You can also use candied fruits, cocktail cherries or soaked raisins. The taste of the fruit is enhanced if you soak it in liqueur. The ice cream can also be combined with a suitable liqueur.

- Ice cream can also be decorated with, for example, chocolate leaves, grated chocolate, nougat, bonbons, shredded coconut or chopped nuts (walnuts, hazelnuts, slivered almonds, pistachio nuts).
- Ice cream will look even more festive if you decorate it with one or more wafers, biscuits, macaroons or wafer rolls.

5 Sauces

Sauces and syrup add a nice touch to ice cream. There are many different varieties: sweet sauces, fruit sauces and fruit syrup.

Many types of ready-to-use sauces are obtainable from your local supermarket.

However, just as with the ice cream, home-made sauces are tastier. Sauces can easily be prepared a few days in advance and stored in the refrigerator or freezer.

5.0.1 Hot sauces

If you want to serve a hot sauce, heat it up slowly. It is best to chill the ice cream thoroughly in the freezer before you pour the hot sauce over the top.

The sauces described below can also be served cold. Serve the hot sauce either separately as an

accompaniment to the ice cream, or pour it over the ice cream just before serving.

5.0.2 Cherry sauce

Put the juice of one tin of stoned cherries in a pan, together with the grated peel of one orange and one lemon. Let the mixture simmer over a low heat for 10 minutes. Strain the mixture. Pour half a tablespoon of lemon juice and one teaspoon of orange juice through a sieve into a bowl and mix one teaspoon of corn flour or potato flour with the juice. Pour this mixture into the hot cherry juice, while stirring constantly. Let the mixture boil for 1 minute. Add sugar to taste and a tablespoon of kirsch (cherry brandy), if desired. Add the cherries to the sauce just before serving.

5.0.3 Chocolate sauce

Break or cut 125g (4.5oz) plain chocolate into pieces. Melt it bain-marie in a bowl over 200ml (6.6fl.oz) of boiling water. Let the molten chocolate simmer for 20 minutes. Add 1.5 teaspoon vanilla sugar, 2 tablespoons whipping cream and a knob of butter. Stir the sauce until smooth. Pour the hot sauce over the ice cream just before serving. You can prepare this sauce in advance and store it in a tightly sealed container in the refrigerator for a few days. Heat the sauce over lightly simmering water before serving.

5.0.4 Cold fruit sauce

This recipe is for fresh fruit, but you can also use frozen fruit or fruit from a tin or jar:

If you use fresh fruit, add sugar at a ratio of 50-75g (2-3oz) sugar to 200g (7oz) of fruit. The quantity of sugar depends on the type of fruit that is used.

Push the fruit through a nylon sieve to remove the pips. Cool the fruit sauce before serving. Do not refreeze fruit sauces made from frozen fruit. You can, however, freeze fruit sauces made from fresh fruit.

5.0.5 Fruit puree

You can prepare a fruit puree in the following manner:

- Wash fresh fruit and remove the pips or stones (some fruits have to be peeled first).
- Add sugar to taste and cook the fruit until soft.
- Put the puree in a sieve or strainer to remove pips, if any.

✳ Tip:

You can also make the puree from tinned or jarred fruit. In that case, use as little of the fruit juice as possible and add no or very little sugar.

6 Children's party

Use bright, cheerful colours to decorate children's ice cream. Choose flavours that children love.

For decoration, use whipped cream or ready-to-serve vanilla custard, chocolate custard or fruit yogurt.

Decorate the ice cream with chocolate sprinkles, hundreds-and-thousands, sugar flowers, wafers or small chocolates.

Below are some tasty serving suggestions:

- 1 Banana or vanilla ice cream with chocolate custard
- 2 Chocolate ice cream with chopped nuts
- 3 Strawberry ice cream with marshmallows
- 4 Vanilla ice cream on a slice of cake served with fruit sauce.
- 5 Crêpes filled with fruit ice cream and sprinkled with icing sugar

7 Recipes

7.0.1 Basic ice cream

Ingredients:

- 3 egg yolks
- 100g (4oz) caster sugar
- 10g (0.4oz) vanilla sugar

- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
 - 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
 - Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar until frothy. Add the milk while stirring constantly.
 - Whip the cream until almost stiff. Combine the whipped cream with the other ingredients. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 40-50 minutes.

✿ Tips:

You can combine the basic ice cream with:

- 40g (1.6oz) chopped walnuts, hazelnuts or peanuts
- 40g (1.6oz) chopped candied fruit
- 40g (1.6oz) coarsely chopped chocolate
- 8g (0.3oz) cinnamon

If you want to add ingredients, add them to the mixture halfway through the preparation time. However, cinnamon can already be mixed with the egg yolks.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(serves 4-5 persons)

- Basic ice cream
- 4-5 coupes
- 4-5 wafers
- hot chocolate sauce (see chapter 'Sauces')

- Use an ice cream scoop to create ice cream balls and put 2 or 3 balls in each coupe. Pour equal quantities of the hot chocolate sauce over the ice cream. Serve immediately.



7.0.3 Strawberry ice cream

- 200g (7oz) fresh strawberries
 - 90g (3.6oz) caster sugar
 - 1 egg yolk
 - 1 tbsp lemon juice
 - 225ml (7.5fl.oz) whole milk
 - 100ml (3.3fl.oz) whipping cream
 - Wash the strawberries. Puree them together with the lemon juice, the milk, the sugar and the egg yolk. Combine the strawberry mixture with the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 35-45 minutes.

**Tip:**

Instead of strawberries, you can also use 200g (7oz) fresh blueberries, bilberries, raspberries or blackberries.

7.0.4 Coupe Ambrosia

(serves 4-6 persons)

- Strawberry ice cream
- 4-6 coupes
- Some whole raspberries (stems attached) and/or raspberries, blackberries etc.
- 40-60ml (1.3-2fl.oz) strawberry syrup, mixed with 2-3 tbsps Cointreau or other orange liqueur
- Some fresh mint leaves
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- 4-6 wafers
- Put the ice cream in the coupes and pour the Cointreau over the ice cream. Put the whipped cream on top of the ice cream. Garnish with the fruit, wafers and mint leaves.

**7.0.5 Banana ice cream**

- 250g (9oz) ripe bananas
 - 100g (4oz) caster sugar
 - 1.5 tbsp lemon juice
 - 75ml (2.5fl.oz) whipping cream
 - 250ml (8.3fl.oz) whole milk
 - Puree the bananas together with the sugar and lemon juice. Mix the banana puree thoroughly with the cream and the milk.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 40-50 minutes.

**7.0.6 Coupe Melanie**

(serves 4-5 persons)

- Banana ice cream
- 4-6 coupes
- 1 large sliced banana
- 40-60ml (1.3-2fl.oz) eggnog
- 4 tbsps banana liqueur
- 4-6 walnut halves
- 2 sliced kiwi fruits

- 8 stoned dates
- 125ml (4.2fl.oz) partially whipped cream, to be served separately
- Put all ingredients in the coupes according to your own imagination.

7.0.7 Fruit yogurt ice cream

- 250g (9oz) fresh fruit (e.g. bilberries, raspberries, strawberries)
- 100g (4oz) caster sugar
- 50ml (1.6fl.oz) cream
- 375ml (12.5oz) yogurt
- 1 tbsp lemon juice
- Wash the fruit. Puree the fruit with the sugar and lemon juice. Add the fruit mixture to the yogurt and cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

The photo shows how you can serve this ice cream.

Preparation time: 35-45 minutes.

7.0.8 Ice cream soda

(serves 4-6 persons)

- 4-6 scoops of fruit yogurt ice cream
- 4-6 tall glasses
- 50g (2oz) strawberries and 50g (2oz) raspberries, pureed with 1 tbsp icing sugar
- 4-6 halved lemon or orange slices
- 4-6 straws

- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- fizzy lemonade
- Put the fruit puree in the glasses and put the ice cream on top. Pour the lemonade over the ice cream. Garnish with lemon or orange slices. Put the whipped cream on top and insert the straw.



7.0.9 Mango ice cream

- 300g (10.7oz) ripe mangos, peeled and stoned
- 90g (3.6oz) caster sugar
- 2 tbsps honey
- 2 tbsps lemon juice
- 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
- 200ml (6.6fl.oz) whole milk
- 1 egg yolk
- Puree the mango together with the lemon juice, sugar, honey, milk and egg yolk. Stir in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

✿ Tip:

Instead of mangos, you can also use 300g (10.7oz) peeled and stoned apricots or peaches.

7.0.10 Tropical Night coupe

(serves 4-5 persons)

- Mango ice cream
- 4-5 coupes
- 4 tbsps orange liqueur or passion fruit liqueur
- 2 large sliced bananas
- 4-5 orange slices, cut in half
- 2-4 tbsps shredded coconut
- 4-5 green cocktail cherries
- 125ml (4.2 fl.oz) partially whipped, unsweetened crème fraîche
- 4-5 wafers
- Put all ingredients in the coupes according to your own imagination.



7.0.11 Vanilla ice cream

(serves 4-5 persons)

- 2 egg yolks
- 1 egg
- 125g (4.5oz) caster sugar
- 5g (0.2oz) vanilla sugar
- 400ml (13.3fl.oz) whole milk
- 150ml (5fl.oz) whipping cream
- 5g (0.2oz) corn flour
- Put egg yolks, caster sugar, vanilla sugar and corn flour into a bowl. Beat with the mixer until the egg yolks are almost white.
- Gently heat the milk. Add the heated milk gradually to the egg mixture, while beating with the mixer. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan.
- Heat the mixture over moderate heat for 1-2 minutes, while stirring constantly. Make sure the mixture does not boil. If the mixture curdles, mix the ingredients for half a minute with the mixer or in a blender or food processor.
- Let the mixture cool to refrigerator temperature. Then gently fold the cream through the mixture. Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

7.0.12 Monta Rosa

(serves 4-6 persons)

- Vanilla ice cream
- hot cherry sauce (see chapter 'Sauces')
- 4-6 coupes
- Pour the hot cherry sauce over the ice cream just before serving.



7.0.13 Chocolate ice cream

- 2 egg yolks
- 100g (4oz) icing sugar
- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
- 15g (0.6oz) cocoa
- 1 tsp instant coffee
- Beat the egg yolks with sugar, cocoa, instant coffee and 50ml (1.6fl.oz) milk until the cocoa has dissolved. Add the rest of the milk and stir thoroughly.
- Beat the whipping cream until almost stiff. Add the cocoa mixture to the whipped cream.

Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.

- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

✳ Tip:

You can add 40g (1.6oz) coarsely chopped roasted hazelnuts or almonds to the chocolate ice cream. Add the chopped nuts halfway through the preparation time.



7.0.14 Coupe Jacquot

(serves 4-5 persons)

- Chocolate ice cream
- 4-5 dessert plates
- 4-5 large profiteroles
- 4-5 tbsps chocolate sauce (see chapter 'Sauces'), mixed with 2-3 tbsps coffee liqueur
- 150ml (5.5fl.oz) whipped cream
- 4-5 walnut halves
- Some fresh mint leaves

- Put all ingredients on the plates according to your own imagination.

7.0.15 Coffee ice cream

- 3 egg yolks
 - 100g (4oz) icing sugar
 - 250ml (8.3fl.oz) whole milk
 - 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
 - 6g (0.24oz) instant coffee
 - 5g (0.2oz) vanilla sugar
 - Dissolve the coffee in 1 tablespoon hot water and let it cool. Beat the egg yolk with the sugar and the vanilla sugar, the dissolved coffee and the milk.
 - Whip the cream until it is almost stiff. Combine the coffee mixture with the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 35-45 minutes.

✳ Tip:

You can add 40g (1.6oz) chopped white, butterscotch or plain chocolate to the coffee ice cream. Add the chopped chocolate halfway through the preparation time.

7.0.16 Don Paulo

(serves 4-5 persons)

- Coffee ice cream
- 4-5 puff pastry cases
- 4-10 chestnuts, soaked in cognac and cut into slices
- 4-5 macaroons
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- 4-5 red cocktail cherries
- Some mint leaves
- Put the coffee ice cream in the pastry cases. Add the chestnut slices and macaroons and whipped cream according to your own imagination. Garnish with the cocktail cherries and mint leaves.



7.0.17 Ginger ice cream with honey

- 70g (2.8oz) caster sugar
- 1.5 tbsp ginger syrup
- 1 tbsp honey
- 35g (1.4oz) chopped ginger
- 300ml (10fl.oz) whole milk

- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
 - 3 egg yolks
 - 1 tsp corn flour
 - Put the egg yolks, sugar and the corn flour in a bowl. Beat with a mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk. Then add the milk gradually to the egg yolk mixture. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan. Heat it over moderate heat for about 2 minutes while stirring constantly. Do not let the mixture reach boiling point.
 - Cool the mixture to refrigerator temperature. Combine the cooled mixture with the chopped ginger; the ginger syrup, the honey and the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 40-50 minutes.

7.0.18 Coupe Mikado

(serves 4-5 persons)

- Ginger ice cream with honey, 4-5 coupes
- 40g (1.6oz) soaked raisins mixed with 4 tbsps rum
- 2 tbsps ginger syrup and 1 tbsp chopped ginger
- 4-5 parasols
- 4-5 wafers
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream

- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.19 Cream cheese ice cream

- 350g (12.5 oz) cream cheese
 - 200ml (6.6fl.oz) milk
 - 125g (5oz) caster sugar
 - 150ml (5.5 fl.oz) whipping cream
 - 15g (0.5oz) vanilla sugar
 - Whip the cream with sugar and vanilla sugar until almost stiff. Combine cream cheese and milk. Mix the cream cheese mixture with the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 30-40 minutes.

✳ Tip:

You can mix the cream cheese ice cream with, for example, 50g (2oz) soaked raisins or 50g (2oz) peach or apricot pieces.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(serves 4-6 persons)

- Cream cheese ice cream
- 4-6 coupes
- 2-3 pureed kiwi fruits
- 150g (5.3oz) raspberries, blackberries or strawberries
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- mint leaves
- 4-6 ice cream wafers
- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.21 Lemon sorbet

(serves 4-6 persons)

- Juice of ½ orange
- 250ml (8.3fl.oz) fresh lemon juice
- 450ml (15fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- 1 egg white

- Stir lemon and orange juice into the syrup and mix thoroughly. Beat the egg white until almost stiff and stir in the mixture. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 25-35 minutes.



7.0.22 Yellow Light

(serves 4-6 persons)

- Lemon sorbet
- 4-6 tall wine glasses
- 3 sliced lemons
- 3 cocktail cherries
- some fresh mint leaves
- approx. 1 bottle of sparkling white wine
- Put the ice cream in the glasses. Add the wine and garnish with the lemon slices, cocktail cherries and mint leaves.

7.0.23 Tropical sorbet

- 200g (7oz) fresh peeled kiwi fruit
 - 100g (4oz) fresh peeled and stoned mango
 - 150g (5.3oz) fresh peeled pineapple
 - 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
 - juice of 1 lemon
 - 150ml (5fl.oz) cold water
 - 1 egg white
 - Puree the fruit together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg white until almost stiff. Then stir in the fruit and the cold water. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: 25-35 minutes.



7.0.24 Coupe Green Delight

(serves 6 persons)

- Tropical sorbet
- 6 coupes

- 2-4 tbsps green orange liqueur or kiwi liqueur
- 2 sliced kiwi fruits
- 1 sliced lemon
- 12 red cocktail cherries
- Some mint leaves
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- Put the sorbet in the coupes. Add the orange or kiwi liqueur and garnish with the slices of lemon and kiwi, the cocktail cherries and the mint leaves.

7.0.25 Pineapple sorbet

- 225g (8oz) fresh pineapple
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- 1 tbsp lemon juice
- 1 egg white
- 100ml (3.3fl.oz) cold water
- Peel the pineapple and remove the hard core and the eyes. Puree the pineapple, together with the syrup and the lemon juice. Beat the egg white until almost stiff. Then stir in the pineapple mixture. Add the cold water.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 40-50 minutes.

7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(serves 6 persons)

- 125g (4.5 oz) washed strawberries, pureed and mixed with 2 tbsps whipping cream

- 1 sliced star fruit
- 2 tbsps soaked raisins
- 2 tbsps grated chocolate
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- Some fresh mint leaves
- 6 wafers
- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.27 Strawberry ice cream mousse

- 500g (17.6oz) strawberries
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- juice of 1 lemon
- 2 egg whites
- 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
- Wash the strawberries. Puree them together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the strawberry mixture into the beaten egg whites and

then pour in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.

- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 45-55 minutes.



7.0.28 Coupe Margit

(serves 6 persons)

- Strawberry ice cream mousse
- 6 coupes
- 6 large washed and sliced strawberries
- 3 tbsps passion fruit syrup
- 3 tbsps strawberry liqueur
- 125ml (4.2 fl.oz) whipped cream
- 6 mint leaves
- 6 wafers
- Put the ice cream mousse in the coupes. Pour the syrup and the liqueur over the ice cream mousse. Add the other ingredients according to your own imagination.

7.0.29 Cherry ice cream mousse

- 550g (19.6oz) stoned cherries
 - 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
 - juice of ½ lemon
 - 2 egg whites
 - 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
 - 2 tbsps Maraschino
 - Puree the stoned and washed cherries with the lemon juice, the syrup and the Maraschino. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the cherry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
 - Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.
- Preparation time: approx. 50 minutes.



7.0.30 Montanara

- 6 persons
- Cherry ice cream mousse
 - 6 dessert plates

- 6 cold crêpes
- Fruit salad, e.g.: kiwi fruit, white grapes, strawberries, raspberries, pears
- Some fresh mint leaves
- Some icing sugar
- Put the cherry ice cream mousse on the crêpes and fold or roll up the crêpes. Place the crêpes on the dessert plates. Put some fruit salad on each plate. Sprinkle the crêpes with icing sugar and garnish with mint leaves.

7.0.31 Ice cream bavaois

- 500ml (16.6fl.oz) whipping cream
- 8g (0.04oz) clear gelatin
- 3-4 tbsps water
- 100g (4oz) caster sugar
- 4-5 tbsps Maraschino
- 4 egg whites
- 60g (2.4oz) chopped candied fruit
- Soak the gelatin leaves in a bowl of cold water. Partially whip the cream with half the sugar, until thick but not stiff. Partially whip the egg whites with the remaining sugar. Heat the water in a pan. Remove the pan from the heat and dissolve the drained gelatin leaves in the water. Add the Maraschino and let the mixture cool.
- Mix the whipped cream with the beaten egg whites. Then stir in the gelatin mixture. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.

- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl. Add the candied fruits halfway through the preparation time.

Preparation time: 45-55 minutes.



7.0.32 Coupe Helene

(serves 4 to 6 persons)

- Ice cream bavaois
- 4-6 dessert plates
- 16-24 blackcurrants
- 4-6 tbsps cold fruit sauce, e.g. strawberry or raspberry sauce (see chapter 'Sauces')
- 4-6 tbsps yogurt
- Mint leaves
- Pour the fruit sauce onto the middle of the plate and then pour the yogurt into the centre of this sauce. Use a cocktail stick to draw a line from the centre to the edge of the plate. Put the ice cream in the centre of the plate and garnish with blackcurrants and mint leaves.

7.0.33 Pear and apricot ice cream

- 150g (5.3oz) apricots (stoned and peeled)
- 150g (5.3oz) peeled pears
- 90g (3.2oz) caster sugar
- 200ml (6.6fl.oz) whole milk
- 100ml (3.3fl.oz) whipping cream
- 2 tbsps lemon juice
- Puree the fruit together with the lemon juice, sugar and milk. Add the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 30-40 minutes.



7.0.34 Children's Carnival

(6 persons)

- Pear and apricot ice cream
- 6 dessert plates
- 6 marshmallow tea cakes or marshmallows
- 18 coloured chocolates
- 6 biscuits covered with a layer of chocolate

- 6 marshmallows or wine gums
- Put the ice cream on the plates. Arrange the other ingredients on the plates according to your own imagination.

7.0.35 Pineapple ice cream pudding

- 350g (12.5oz) fresh pineapple
- 200g (7oz) icing sugar or caster sugar
- 400ml (13.5 fl.oz) whipping cream
- 1 tbsp lemon juice
- Peel the pineapple and remove the hard core and the eyes. Puree the pineapple together with the sugar and the lemon juice. Partially whip the cream. Stir the pineapple mixture into the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 45-55 minutes.

7.0.36 Ice cream cake Caprice

(serves 6-8 persons)

- Pineapple ice cream pudding
- 1 springform cake tin, 20-22cm (7.5-8.5 inches) in diameter
- greaseproof paper
- 1 round sponge cake
- 6 pineapple slices
- 1 tin of tangerine segments
- kiwi fruits

- 125ml (4.2 fl.oz) whipped cream
- liqueur, if desired
- Line the base of the springform tin with a round piece of greaseproof paper and the sides with one long strip of greaseproof paper. Put the tin in the freezer for about 30 minutes. This prevents the ice cream from melting when you fill the tin.
- Slice the sponge cake into 2 layers and place one layer on the bottom of the tin. Sprinkle the bottom layer with liqueur, if desired. Cover the cake with a layer of ice cream and then place the second layer of cake on top. Cover the tin with paper. Put the cake in the freezer for about 1 hour (depending on how hard the ice cream is).
- Place the serving plate in the refrigerator for a while. Remove the side of the cake tin, place the cake upside-down on the plate and remove the tin base.

The photo gives a decoration suggestion.



7.0.37 Sugar-free strawberry ice cream

(for about 8 portions of 75g (3oz))

- 2 sheets of clear gelatine
- 375g (13.4oz) fresh strawberries
- 1.5 tbsp lemon juice
- 90g (3.2oz) Sionon artificial sweetener
- 150ml (5fl.oz) whipping cream
- 4 tbsps water
- Soak the gelatine in a bowl of cold water. Wash the strawberries, then puree them with the artificial sweetener and the lemon juice. Dissolve the gelatin in 4 tablespoons of hot water. Stir the dissolved gelatin into the strawberry puree. Let the mixture cool.
- Whip the cream until stiff. Mix the whipped cream with the rest of the ingredients. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 25-35 minutes.



Tip:

Instead of strawberries, you can also use 375g (13.4oz) blackberries, raspberries, cranberries or papaya, without affecting any of the values stated below.

1 portion of ice cream of 75g (3oz) contains 95Kcal/395KJ, 3g (0.12oz) carbohydrate, 1g (0.04oz) protein and 6g (0.24oz) fat



7.0.38 Dama Rosabianca

per portion

- Strawberry or vanilla ice cream
- 1 dessert plate
- 1 orange in segments
- ½ passion fruit for decoration
- Put the ice cream on the plate. Garnish with orange segments and passion fruit.

7.0.39 Sugar-free ice cream

(for about 7 portions of 75g (3oz))

- 300ml (10fl.oz) whole milk
- 60ml (2fl.oz) whipping cream
- 60g (2.4oz) Sionon artificial sweetener
- 2 eggs
- 20 drops vanilla essence
- Beat the egg with the milk
- Whip the cream with the artificial sweetener until almost stiff.
- Fold the cream into the egg-milk mixture and add the vanilla essence.

- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 30-40 minutes.

1 portion of ice cream of 75g (3oz) contains 85Kcal/355KJ, 2g (0.08oz) carbohydrate, 3g (0.12oz) protein and 5g (0.2oz) fat.

* Tips:

- The sugar-free recipes above contain so few carbohydrates per portion that one portion hardly affects your blood sugar level. You can therefore eat this ice cream without having to cut anything out of your diet.
- If Sionon is not available, you may replace it with a comparable artificial sweetener. For a proper consistency of the ice cream, you need a powder sweetener with a volume comparable to that of ordinary sugar. For this reason, compact sweeteners (e.g. aspartame) are unsuitable for ice cream making. Ask your chemist, pharmacist or dietitian for advice.
 - Nowadays, diabetics can also eat dishes that have been sweetened with ordinary sugar, provided they stick to certain guidelines. Consult your doctor or dietitian to find out which guidelines apply to you.

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 Bavaois 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 Nylonsieb 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 Schlüssel 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 Fein Zucker; 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 Pflirsche) 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 Fein Zucker

Für 450 ml Sirup benötigen Sie:

- 275 ml Milch
- 275 g Fein Zucker

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 Kühleiche (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 Fruchtirsip. 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 Kirschsaucen

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 Kirschsaft 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

Brachen 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 Fruchtputee

Fruchtputee 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 Kühltasche.
- 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 Kühlschüssel.
- 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 Bananeneis

- 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 Kühlschüssel.

Zubereitungszeit: 40-50 Minuten.

7.0.6 Coupe Melanie

(für 4-5 Personen)

- Bananeneis
- 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 Cocktaillirschen
- 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 vermengt, 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 Eiscrème-Automaten ein und geben Sie die Mischung in die Kühlschüssel.
- 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 Eiscrème-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 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 Kaffeeleikör 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 Cocktaillirschen
- Einige Minzeblättchen
- Füllen Sie das Kaffee-Eis in die Blätterteigschälchen. Kastanien Scheiben, Makronen und Schlagsahne dekorieren Sie nach Ihren Vorstellungen. Garnieren Sie mit den Cocktaillirschen und Minzeblättchen.

7.0.17 Ingworeis mit Honig

- 70 g Fein Zucker
- 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)

- Ingworeis 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 Kühltischschüssel.
- 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 Kühltischschüssel.
- Zubereitungszeit: 25-35 Minuten.

7.0.22 Yellow Light

(für 4-6 Personen)

- Zitronensorbet
- 4-6 hohe Weingläser

- 3 in Scheiben geschnittene Zitronen
- 3 Cocktaillirschen
- 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, Cocktaillirschen 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 Ananassorbet

- 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 Eismaschine-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 Schokopräzedenzen
- 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 Eismaschine-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 Eismaschine 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 Kühltischschüssel.
- 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 Kühltischschüssel.

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 Bavarois 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'innombrables 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

- 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 Recettes

7.0.1 Recette de base

Ingrédients :

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

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 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'un 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 froid, 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 protéides 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 protéides 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.



Inhoudsopgave

1 Inleiding 52

- 1.0.1 Ingrediënten en keukengerei 52

2 Ingrediënten 52

- 2.0.1 Eieren 52
- 2.0.2 Melk/yoghurt/roomkaas 52
- 2.0.3 Slagroom 52
- 2.0.4 Suiker 53
- 2.0.5 Fruit 53
- 2.0.6 Alcohol 53
- 2.0.7 Siroop 53
- 2.0.8 Bereidingstijd 53

3 Ijs bewaren 54

- 3.0.1 In de ijsmachine 54
- 3.0.2 In de vriezer 54
- 3.0.3 Houdbaarheid 54

4 Serveren en versieren 54

5 Sauzen 55

- 5.0.1 Warme sauzen 55
- 5.0.2 Kersensaus 55
- 5.0.3 Chocoladesaus 55
- 5.0.4 Koude vruchtensaus 55
- 5.0.5 Vruchtenmoes 55

6 Kinderfeestjes 56

7 Recepten 56

- 7.0.1 Standaardijs 56
- 7.0.2 Coupe Dame Blanche 56
- 7.0.3 Aardbeienijs 56
- 7.0.4 Coupe Ambrosia 57
- 7.0.5 Bananenijs 57
- 7.0.6 Coupe Melanie 57
- 7.0.7 Yoghurtijs met fruit 57
- 7.0.8 Sorbet met prik 58
- 7.0.9 Mango-ijs 58
- 7.0.10 Coupe Tropical Night 58
- 7.0.11 Vanille-ijs 58
- 7.0.12 Monta Rosa 59
- 7.0.13 Chocolade-ijs 59
- 7.0.14 Coupe Jacquot 59
- 7.0.15 Koffie-ijs 59
- 7.0.16 Don Paulo 60
- 7.0.17 Gemberijs met honing 60
- 7.0.18 Coupe Mikado 61
- 7.0.19 Roomkaasijs 61
- 7.0.20 Coupe Moon Fever 61
- 7.0.21 Citroensorbet 61
- 7.0.22 Yellow Light 61
- 7.0.23 Tropisch sorbetijs 61
- 7.0.24 Coupe Green Delight 62
- 7.0.25 Ananassorbetijs 62
- 7.0.26 Coupe Coppa Cabana 62
- 7.0.27 Aardbeienijsmousse 62
- 7.0.28 Coupe Margit 62

- 7.0.29 Kersenijsmousse 63
- 7.0.30 Montanara 63
- 7.0.31 Ijsbavarois 63
- 7.0.32 Coupe Helene 63
- 7.0.33 Peer-abrikoosijs 64
- 7.0.34 Kindercarnaval 64
- 7.0.35 Ananas-ijspudding 64
- 7.0.36 Caprice-ijstaart 64
- 7.0.37 Suikervrij aardbeienijs 65
- 7.0.38 Dama Rosabianca 65
- 7.0.39 Suikervrij ijs 65

1 Inleiding

Roomijs, sorbetijs, ijsmousse en ijspudding: ijs is er in vele vormen en smaken. Voor elke gelegenheid en voor elke smaak is er wel een ijssoort. Met deze ijsmachine kunt u uw eigen ijs maken met de verste ingrediënten en zonder kleurstoffen of conserveringsmiddelen. In combinatie met de gebruiksaanwijzing biedt dit receptenboekje een betrouwbare en nuttige gids voor het maken van ijs. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint. Dit boekje bevat een groot aantal recepten, foto's en suggesties. Speciaal voor diabetici hebben wij suikervrije recepten toegevoegd. Met behulp van dit boekje zult u ontdekken hoe eenvoudig het is om thuis het lekkerste ijs te maken met uw ijsmachine.

1.0.1 Ingrediënten en keukengerei

Zorg ervoor dat u de ingrediënten en het keukengerei bij de hand hebt als u gaat beginnen met ijs maken. Het is belangrijk dat de ijsmachine en het keukengerei goed schoon en droog zijn om bacteriën in het ijs te voorkomen. Voor het bereiden van ijs hebt u een blender, een keukenmachine of een mixer en een nylon zeef of vergiet nodig. U bereikt de beste resultaten als u zich aan de recepten in dit boekje houdt. Als u een recept wilt gebruiken dat niet in dit boekje staat, zoek dan een vergelijkbaar recept

op in dit boekje en gebruik de daar genoemde hoeveelheden.

2 Ingrediënten

2.0.1 Eieren

De recepten zijn gebaseerd op eieren van 55-60 gram (klasse 4).

Eierdooiers verbeteren de textuur van het ijs en geven het een vollere en zachtere smaak.

Eiwit dat net uit de koelkast komt, is moeilijk te verwerken. Haal daarom de eieren enige uren voordat u ze gaat gebruiken uit de koelkast.

De meeste romige ijssoorten die met eierdooiers zijn bereid, bestaan uit ingrediënten die niet zijn gekookt. Als u twijfelt aan de versheid van de eieren, kunt u de ingrediënten koken zoals is beschreven bij de bereiding van vanille-ijs. Kook het mengsel niet te lang om klonteren te voorkomen.

Als het mengsel klontert, gebruik dan een blender, keukenmachine of staafmixer om het mengsel gladder te maken. Mix het mengsel gedurende ongeveer 30 seconden. U kunt ook 100 ml koude ongeklopte slagroom toevoegen om het mengsel te laten afkoelen. Gebruik een mixer of garde om het mengsel te kloppen terwijl u de koude ongeklopte slagroom toevoegt.



Tip

Voor sommige recepten hebt u alleen eierdooiers nodig. Met het resterende eiwit kunt u bijvoorbeeld een Siberische omelet of meringues (schuimgebakjes) maken. De meeste kookboeken bieden hiervoor wel geschikte recepten.

2.0.2 Melk/yoghurt/roomkaas

U kunt zowel gepasteuriseerde als gesteriliseerde melk gebruiken.

De keuze tussen volle of halfvolle melk is een kwestie van persoonlijke smaak. Het ijs smaakt romiger als u melk met een hoger vetgehalte gebruikt.

Als u ijs met yoghurt of roomkaas wilt maken, moet u deze ingrediënten niet koken. Voeg de yoghurt of roomkaas toe nadat het mengsel is afgekoeld.

2.0.3 Slagroom

Gebruik altijd gekoelde ongeklopte slagroom.

Als in het recept 'geklopte slagroom' staat, stopt u met kloppen wanneer de slagroom zo dik is als yoghurt. Op deze wijze kunt u de slagroom gemakkelijker met andere ingrediënten mengen. Wij raden u aan om bij een hoge kamertemperatuur de klompers en de kom in de koelkast te laten afkoelen voordat u de slagroom gaat kloppen.

Het vetgehalte van de slagroom bepaalt de dikte van het ijs. Het gebruik van slagroom met een hoger vetgehalte geeft romiger en voller ijs.

2.0.4 Suiker

Gebruik basterdsuiker; aangezien dit makkelijker oplost. U kunt ook poedersuiker; rietsuiker of honing gebruiken. Maal grofkorrelige suiker voor gebruik in een blender of keukenmachine. Als u te weinig suiker gebruikt, heeft dit nadelige gevolgen voor de textuur en dikte van het ijs. Als u te veel suiker gebruikt, duurt het langer voordat het ijs de gewenste dikte heeft. U kunt de suiker ook gedeeltelijk vervangen door dextrose (druivensuiker). Als u voor een recept 100 g suiker nodig hebt, kunt u als alternatief ook 75 g suiker en 25 g druivensuiker gebruiken. Druivensuiker voorkomt kristallisatie van de suiker; met name bij sorbets.

2.0.5 Fruit

Met vers fruit maakt u het lekkerste ijs, dat ook nog eens voedzaam is. Fruit uit een potje of blikje is ook geschikt. Zorg er in dat geval wel voor dat het fruit goed is uitgelekt voordat u het gaat pureren. Gebruik ook 25 g minder suiker; afhankelijk van het soort fruit en uw eigen voorkeur. Zomerfruit is eenvoudig in te vriezen (bijv. aardbeien, frambozen en perziken), zodat u het hele jaar door vruchtenijs kunt maken. Bevroren fruit kan ongeveer 8 tot 9 maanden in

een vriezer of het ***- of ****-vriesvak van de koelkast worden bewaard.

Ongekookt, gepureerd fruit verkleurt snel.

Om dit te voorkomen kunt u appels, bananen, peren en pruimen met een beetje citroensap besprenkelen voordat u ze pureert. Als u stukjes fruit aan het ijsmengsel wilt toevoegen, bestrooi deze dan met een beetje suiker om te voorkomen dat er tijdens het invriezen ijskristallen in de stukjes fruit ontstaan.

2.0.6 Alcohol

Ijsmengsels die alcohol bevatten vragen een langere bereidingstijd omdat ijs met alcohol meer tijd nodig heeft om te bevriezen dan ijs zonder alcohol. Tenzij anders in het recept staat vermeld, dient u de alcohol 5-10 minuten voordat het ijs klaar is aan het mengsel in de ijsmachine toe te voegen.

2.0.7 Siroop

Voor ongeveer 300 ml siroop hebt u het volgende nodig:

- 1 roestvrijstalen pan
 - 1 houten lepel
 - 200 ml water en
 - 200 g witte basterdsuiker
- Gebruik voor 450 ml siroop:
- 275 ml melk
 - 275 g witte basterdsuiker

Doe water en suiker in een pan en meng dit met een houten lepel. Los op matig vuur de suiker al roerende op. Haal schuim dat zich eventueel op het oppervlak vormt, weg. Kook het suikermengsel ongeveer 1 minuut. Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen. Als u regelmatig sorbetijs maakt, kunt u de siroop ook van tevoren bereiden en in een goed afgesloten fles in de koelkast bewaren.

2.0.8 Bereidingstijd

In de recepten staat de gemiddelde bereidingstijd vermeld. De werkelijke bereidingstijd kan variëren en is afhankelijk van:

- de begintemperatuur van het ijsmengsel
- de kamertemperatuur
- de temperatuur van de koelschijf (leg deze gedurende 18-24 uur in de vriezer).

De bereidingstijd neemt toe naarmate de temperatuur van het mengsel en/of de kamertemperatuur hoger wordt. U bereikt de beste resultaten als u het mengsel in de koelkast laat afkoelen voordat u het in de ijsmachine giet. De bereidingstijd is ook afhankelijk van de hoeveelheden en de ingrediënten die voor het recept worden gebruikt. Ijs dat aanzienlijk in volume toeneemt, zoals aardbeien- of kersenijsmousse of ijs dat veel slagroom bevat, vereist een langere bereidingstijd dan vruchtenijs of sorbetijs. Overschrijd de hoeveelheden

aangegeven in de recepten niet. Als u dat wel doet, wordt het ijs minder compact.

3 Ijs bewaren

3.0.1 In de ijsmachine

Wanneer het ijs klaar is, kunt u dit ongeveer 10 minuten in de ijsmachine laten zitten.

3.0.2 In de vriezer

Ijs heeft een lange houdbaarheid. Als ijs echter te lang in de vriezer wordt bewaard, heeft dit nadelige gevolgen voor de smaak en de kwaliteit. Na 1 tot 2 weken wordt de textuur van het ijs minder van kwaliteit en gaat de verse smaak verloren. Ijs is vers het lekkerst en kan daarom het beste vlak voor de consumptie worden bereid.

Als u ijs in de vriezer wilt bewaren, moet u rekening houden met het volgende:

- Bewaar het ijs in een schone en goed afgesloten bak.
- De bewaartemperatuur moet ten minste -18°C zijn.
- Vermeld de bereidingsdatum en het soort ijs op de bak.
- Vries ijs niet opnieuw in als het eenmaal is ontdooid.

Haal het ijs ten minste 30 minuten voor consumptie uit de vriezer en plaats het in de koelkast. Bij kamertemperatuur is het ijs na 10 tot 15 minuten klaar voor consumptie. Sorbetijs ontdooit sneller dan gewoon ijs. Laat sorbetijs daarom niet langer dan 15-20 minuten ontdooien in de koelkast.

3.0.3 Houdbaarheid

Ijs bereid met ongekookte ingrediënten:

- Ongeveer 1 week

Sorbetijs:

- 1 tot 2 weken

Ijs bereid met halfgekookte ingrediënten:

- Ongeveer 2 weken

4 Serveren en versieren

- De recepten zijn geschikt voor ongeveer 4-6 personen, afhankelijk van de porties en het soort ijs.
- U kunt ijs opdienen in metalen of glazen ijscoupes, in metalen, glazen of kristallen schaalpjes of op dessertborden. Afhankelijk van het soort ijs kunt u ook gehalveerd en uitgehold fruit gebruiken, zoals meloen, ananas, sinaasappel, citroen of grapefruit.

- Wij raden u aan om vlak voor het opdienen de ijscoupes, schaalpjes of het uitgeholde fruit in het vriesvak of de vriezer te plaatsen. Zodoende zal het ijs minder snel smelten wanneer het wordt geserveerd.
- Sommige soorten ijs, zoals gewoon vanille-ijs, koffie-ijs en chocolade-ijs, hebben een minder dichte structuur dan andere soorten. Haal deze ijssoorten uit de ijsmachine en koel ze 30 minuten in de vriezer voordat u ze opdient.
- Met een speciale ijslepel kunt u ijsbolletjes maken. De ijslepel dient goed schoon te zijn. Doop de lepel voor het opscheppen in water voor mooie ijsbolletjes. Leg de ijsbolletjes 30 minuten voor het opdienen in de vriezer als u het ijs in ijscoupes wilt opdienen. Zo voorkomt u dat het ijs tijdens het decoreren begint te smelten.
- Ijs is ook uitstekend te combineren met deegwaren zoals soesjes, cake, schuimgebakjes of flensjes.
- Versier het ijs met bijvoorbeeld slagroom, geklopt eiwit, crème fraîche, vla of sausjes.
- Meng voor het opdienen de slagroom of crème fraîche met wat fijngehakte noten.
- Door meer fruit te nemen dan een recept voorschrijft, kunt u het ijs versieren met het overgebleven fruit. U kunt ook gekonfijte vruchten, kersen op sap of geweldige rozijnen gebruiken. De smaak van het fruit wordt versterkt als u het in likeur laat weken. Het ijs

zelf kan ook met een passende likeur worden gecombineerd.

- Ijs kan ook worden versierd met bijvoorbeeld chocoladeblaadjes, geraspte chocolade, noga, bonbons, geschaafde kokos of gehakte noten (walnoten, hazelnoten, amandelsnippers, pistachenootjes).
- Ijs ziet er nog feestelijker uit als u het versiert met een of meer wafels, biscuits, bitterkoekjes of wafelrolletjes.

5 Sauzen

Sauzen en siroop geven ijs net dat beetje extra. Er zijn veel verschillende soorten: zoete sauzen, vruchtensauzen en vruchtensiroop.

Bij de plaatselijke supermarkt zijn veel kant-en-klare sauzen verkrijgbaar. Maar net als met ijs geldt ook hier: de sauzen die u zelf maakt zijn het lekkerst. De sauzen kunnen gemakkelijk een aantal dagen van tevoren worden bereid en in de koelkast of vriezer worden bewaard.

5.0.1 Warme sauzen

Als u warme saus wilt gebruiken, warm deze dan langzaam op. Zorg ervoor dat het ijs goed is gekoeld in de vriezer voordat u er de warme saus overheen giet.

De hieronder beschreven sauzen kunnen ook koud worden geserveerd. Serveer de warme saus apart of giet de saus vlak voor het opdienen over het ijs.

5.0.2 Kersensaus

Doe het sap van een blik ontpitte kersen in een pan samen met de geraspte schil van één sinaasappel en één citroen. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten op laag vuur zachtjes koken. Zeef vervolgens het mengsel. Giet een halve eetlepel citroensap en één theelepel sinaasappelsap door een zeef in een kom en meng één theelepel bloem of aardappelzetmeel met het sap. Giet dit mengsel al roerende in de warme kersensaus. Laat het mengsel ongeveer 1 minuut koken. Voeg naar smaak suiker toe en desgewenst een eetlepel kirsch (kersenbrandewijn). Voeg vlak voor het opdienen de kersen aan de saus toe.

5.0.3 Chocoladesaus

Breek of snijd 125 g pure chocolade in stukjes. Laat de chocolade au bain-marie smelten in een kom boven 200 ml kokend water. Laat de gesmolten chocolade ongeveer 20 minuten zachtjes koken. Voeg 1,5 theelepel vanillesuiker, 2 eetlepels vloeibare slagroom en een klontje boter toe. Roer de saus totdat deze mooi glad is. Giet de warme saus vlak voor het opdienen over het ijs.

U kunt deze saus ook op een eerder tijdstip maken en vervolgens een aantal dagen in een goed afgesloten bakje in de koelkast bewaren. Warm de saus voor het opdienen op boven zacht kokend water.

5.0.4 Koude vruchtensaus

Dit recept is bedoeld voor vers fruit, maar u kunt ook fruit uit de vriezer of uit een blik of pot gebruiken.

Voeg in het geval van vers fruit 50-75 g suiker per 200 g fruit toe. De hoeveelheid suiker hangt af van het soort fruit dat u gebruikt. Duw het fruit door een nylon zeef om alle pitten te verwijderen. Laat de vruchtensaus afkoelen voordat u deze serveert. Vries vruchtensauzen die bereid zijn met fruit uit de vriezer niet opnieuw in. Vruchtensauzen bereid met vers fruit kunt u echter wel invriezen.

5.0.5 Vruchtenmoes

U kunt als volgt een vruchtenmoes maken:

- Was vers fruit en verwijder de pitten (sommige fruitsoorten moeten eerst worden geschild).
- Voeg naar smaak suiker toe en kook het fruit totdat het zacht wordt.
- Duw het fruit door een zeef of vergiet om eventuele pitten te verwijderen.



Tip

U kunt de moes ook van fruit uit een blik of pot maken. Gebruik in dat geval zo weinig mogelijk siroop en voeg weinig of geen suiker toe.

6 Kinderfeestjes

Gebruik heldere en vrolijke kleuren voor het versieren van kinderijs. Kies voor smaken waar kinderen van houden.

Gebruik slagroom, kant-en-klare vanillevla, chocoladevla of fruityoghurt als decoratie.

Versier het ijs met hagelslag, muisjes, suikerbloemen, wafels of kleine chocolaatjes.

Hieronder volgt een aantal smakelijke serveertips:

- 1 Bananen- of vanille-ijs met chocoladevla
- 2 Chocolade-ijs met gehakte noten
- 3 Aardbeienijs met marshmallows
- 4 Vanille-ijs op een plakje cake, gegarneerd met vruchtensaus
- 5 Flensjes gevuld met vruchtenijs en bestrooid met poedersuiker

7 Recepten

7.0.1 Standaardijs

Ingrediënten:

- 3 eierdooiers
- 100 g witte basterdsuiker
- 10 g vanillesuiker
- 250 ml volle melk
- 200 ml vloeibare slagroom
- Klop de eierdooiers, suiker en vanillesuiker totdat een luchtig mengsel ontstaat. Voeg al roerende de melk toe.
- Klop de slagroom totdat deze bijna stijf is. Voeg de slagroom vervolgens toe aan de andere ingrediënten. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 40-50 minuten.

* Tips

U kunt het ijs combineren met:

- 40 g gehakte walnoten, hazelnoten of pinda's
- 40 g in stukjes gesneden gekonfijte vruchten
- 40 g grof gehakte chocolade
- 8 g kaneel

Deze ingrediënten kunt u halverwege de bereiding aan het mengsel toevoegen. Kaneel kunt u echter al met de eierdooiers mengen.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(voor 4-5 personen)

- Standaardijs
- 4-5 ijscoupes
- 4-5 wafels
- warme chocoladesaus (zie hoofdstuk 'Sauzen')
- Schep met een ijslepel 2 of 3 ijsbolletjes in elke ijscoupe. Verdeel de warme chocoladesaus gelijkmatig over de porties. Direct serveren.



7.0.3 Aardbeienijs

- 200 g verse aardbeien
- 90 g witte basterdsuiker
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel citroensap
- 225 ml volle melk
- 100 ml vloeibare slagroom
- Was de aardbeien. Pureer ze vervolgens en meng ze met het citroensap, de melk, de suiker en de eierdooier. Voeg de slagroom aan

- het aardbeienmengsel toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 35-45 minuten.



Gebruik in plaats van aardbeien 200 g verse bosbessen, blauwe bessen, frambozen of bramen.



7.0.4 Coupe Ambrosia

(voor 4-6 personen)

- Aardbeienijs
- 4-6 ijscoupes
- Enkele hele aardbeien (met kroontje) en/of losse frambozen, bramen enz.
- 40-60 ml aardbeiensiroop vermengd met 2-3 eetlepels Cointreau of een andere sinaasappellikeur
- Enkele verse muntblaadjes
- 125 ml geklopte slagroom

- 4-6 wafels
- Schep het ijs in de ijscoupes en schenk de Cointreau over het ijs. Schep vervolgens de slagroom op het ijs. Garneer het ijs met het fruit, de wafels en de muntblaadjes.

7.0.5 Bananenijs

- 250 g rijpe bananen
 - 100 g witte basterdsuiker
 - 1,5 eetlepel citroensap
 - 75 ml ongeklopte slagroom
 - 250 ml volle melk
 - Pureer de bananen met de suiker en het citroensap. Meng de bananenpuree goed met de slagroom en de melk.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 40-50 minuten.

7.0.6 Coupe Melanie

(voor 4-5 personen)

- Bananenijs
- 4-6 ijscoupes
- 1 grote banaan in plakjes
- 40-60 ml advocaat
- 4 eetlepels bananenlikeur
- 4-6 halve walnoten
- 2 kiwi's in plakjes
- 8 ontpitte dadels
- 125 ml gedeeltelijk geklopte slagroom, apart te serveren

- Doe alle ingrediënten in de ijscoupes. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.



7.0.7 Yoghurtijs met fruit

- 250 g vers fruit (bijv. blauwe bessen, frambozen, aardbeien)
 - 100 g witte basterdsuiker
 - 50 ml ongeklopte slagroom
 - 375 ml yoghurt
 - 1 eetlepel citroensap
 - Was het fruit. Pureer het fruit en meng het met de suiker en het citroensap. Voeg de yoghurt en de slagroom aan het fruitmengsel toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Op de foto ziet u een serveertip.
- Bereidingstijd: 35-45 minuten.

7.0.8 Sorbet met prik

(voor 4-6 personen)

- 4-6 scheppen yoghurtijs met fruit
- 4-6 hoge glazen
- 50 g aardbeien en 50 g frambozen, gepureerd met 1 eetlepel poedersuiker
- 4-6 halve citroen- of sinaasappelschijfjes
- 4-6 rietjes
- 125 ml geklopte slagroom
- priklimonade
- Doe de vruchtenmoes in de glazen, gevolgd door het ijs. Giet de priklimonade over het ijs. Garneer de sorbet met de citroen- of sinaasappelschijfjes. Maak het geheel af met een toefje slagroom en een rietje.



7.0.9 Mango-ijs

- 300 g rijpe mango's, geschild en ontpit
- 90 g witte basterdsuiker
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels citroensap
- 50 ml ongeklopte slagroom

- 200 ml volle melk
- 1 eierdooier
- Pureer de mango en voeg het citroensap, de suiker, de honing, de melk en de eierdooier toe. Roer de slagroom door het mengsel. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 35-45 minuten.

✳ Tip

In plaats van mango's kunt u ook 300 g ontvelde en ontpitte abrikozen of perziken gebruiken.



7.0.10 Coupe Tropical Night

(voor 4-5 personen)

- Mango-ijs
- 4-5 ijscoupes
- 4 eetlepels sinaasappellikeur of passievruchtenlikeur

- 2 grote bananen in plakjes
- 4-5 gehalveerde sinaasappelschijfjes
- 2-4 eetlepels geschaafde kokos
- 4-5 groene cocktailkersen
- 125 ml gedeeltelijk geklopte, ongezoete crème fraîche
- 4-5 wafels
- Doe alle ingrediënten in de ijscoupes. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.

7.0.11 Vanille-ijs

(voor 4-5 personen)

- 2 eierdooiers
- 1 ei
- 125 g witte basterdsuiker
- 5 g vanillesuiker
- 400 ml volle melk
- 150 ml ongeklopte slagroom
- 5 g bloem
- Doe de eierdooiers, de basterdsuiker, de vanillesuiker en de bloem in een kom. Klop het geheel met een mixer totdat de eierdooiers bijna wit zijn.
- Warm de melk langzaam op. Voeg al kloppende de verwarmde melk geleidelijk toe aan het eimengsel. Als de ingrediënten eenmaal goed zijn gemengd, giet het mengsel dan in een pan.

- Verwarm het mengsel al roerende gedurende 1-2 minuten op matig vuur. Zorg ervoor dat het mengsel niet gaat koken. Als het mengsel klontert, meng de ingrediënten dan een halve minuut met de mixer of in een blender of keukenmachine.
 - Laat het mengsel afkoelen tot koelkasttemperatuur. Roer vervolgens voorzichtig de slagroom door het mengsel. Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 35-45 minuten.



7.0.12 Monta Rosa

(voor 4-6 personen)

- Vanille-ijs
- warme kersensaus (zie hoofdstuk 'Sauzen')
- 4-6 ijscoupees
- Giet vlak voor het serveren de warme kersensaus over het ijs.

7.0.13 Chocolade-ijs

- 2 eierdooiers
- 100 g poedersuiker
- 250 ml volle melk
- 200 ml ongeklopte slagroom
- 15 g cacao
- 1 theelepel oploskoffie
- Klop de eierdooiers samen met de suiker; de cacao, de oploskoffie en 50 ml melk totdat de cacao is opgelost. Voeg de rest van de melk toe en roer het mengsel goed door.
- Klop de slagroom totdat deze bijna stijf is. Voeg het cacaomengsel toe aan de slagroom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 35-45 minuten.

✿ Tip

U kunt 40 g grof gehakte, geroosterde hazelnoten of amandelen aan het chocolade-ijs toevoegen. Voeg de gehakte noten halverwege de bereiding toe.

7.0.14 Coupe Jacquot

(voor 4-5 personen)

- Chocolade-ijs
- 4-5 dessertborden
- 4-5 soezen

- 4-5 eetlepels chocoladesaus (zie hoofdstuk 'Sauzen'), gemengd met 2-3 eetlepels koffielikeur
- 150 ml geklopte slagroom
- 4-5 halve walnoten
- Enkele verse muntblaadjes
- Doe alle ingrediënten op de dessertborden. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.



7.0.15 Koffie-ijs

- 3 eierdooiers
- 100 g poedersuiker
- 250 ml volle melk
- 200 ml ongeklopte slagroom
- 6 g oploskoffie
- 5 g vanillesuiker
- Los de koffie op in 1 eetlepel heet water en laat het afkoelen. Klop de eierdooier met de poedersuiker, de vanillesuiker, de opgeloste koffie en de melk.
- Klop de slagroom totdat deze bijna stijf is. Voeg het koffiemengsel aan de slagroom toe. Zorg

ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.

- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 35-45 minuten.



Tip
U kunt 40 g gehakte witte chocolade, melkchocolade of pure chocolade aan het koffie-ijs toevoegen. Voeg de gehakte chocolade halverwege de bereiding toe.



7.0.16 Don Paulo

(voor 4-5 personen)

- Koffie-ijs
- 4-5 bladerdeegbakjes
- 4-10 in cognac gewelde en in plakjes gesneden kastanjes
- 4-5 bitterkoekjes
- 125 ml geklopte slagroom
- 4-5 rode cocktailkersen
- Enkele muntblaadjes

- Schep het koffie-ijs in de bladerdeegbakjes. Voeg de plakjes kastanje, de bitterkoekjes en de slagroom toe. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak. Garneer het geheel met de kersen en de muntblaadjes.

7.0.17 Gemberijs met honing

- 70 g witte basterdsuiker
- 1,5 eetlepel gembersiroop
- 1 eetlepel honing
- 35 g gehakte gember
- 300 ml volle melk
- 200 ml ongeklopte slagroom
- 3 eierdooiers
- 1 theelepel bloem
- Doe de eierdooiers, de suiker en de bloem in een kom. Klop het geheel met een mixer totdat de eierdooiers bijna wit zijn. Warm de melk langzaam op. Voeg vervolgens de melk geleidelijk toe aan het mengsel met de eierdooiers. Nadat de ingrediënten goed zijn vermengd, giet u het mengsel in een pan en verwarmt u het al roerende ongeveer 2 minuten op matig vuur. Laat het mengsel niet koken.
- Laat het mengsel afkoelen tot koelkasttemperatuur. Meng het afgekoelde mengsel met de gehakte gember, de gembersiroop, de honing en de slagroom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.

- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 40-50 minuten.



7.0.18 Coupe Mikado

(voor 4-5 personen)

- Gemberijs met honing, 4-5 ijscoupes
- 40 g gewelde rozijnen overgoten met 4 eetlepels rum
- 2 eetlepels gembersiroop en 1 eetlepel gehakte gember
- 4-5 parasolletjes
- 4-5 wafels
- 125 ml geklopte slagroom
- Schep het ijs in de ijscoupes en voeg de andere ingrediënten toe. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.

7.0.19 Roomkaasijs

- 350 g roomkaas
- 200 ml melk
- 125 g witte basterdsuiker

- 150 ml ongeklopte slagroom
 - 15 g vanillesuiker
 - Klop de slagroom met de basterdsuiker en de vanillesuiker tot de slagroom bijna stijf is. Meng de roomkaas en de melk. Meng het roomkaasmengsel met de geklopte slagroom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 30-40 minuten.



Tip
U kunt het roomkaasijns mengen met bijvoorbeeld 50 g geweldige rozijnen of 50 g perzik- of abrikozenpartjes.



7.0.20 Coupe Moon Fever

(voor 4-6 personen)

- Roomkaasijns
- 4-6 ijscoupes
- 2-3 gepureerde kiwi's

- 150 g frambozen, bramen of aardbeien
- 125 ml geklopte slagroom
- muntblaadjes
- 4-6 ijswafels
- Schep het ijs in de ijscoupes en voeg de andere ingrediënten toe. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.

7.0.21 Citroensorbet

(voor 4-6 personen)

- Sap van ½ sinaasappel
- 250 ml vers citroensap
- 450 ml siroop (zie hoofdstuk 'Ingrediënten')
- 1 eierdooier
- Meng het citroensap en het sap van de sinaasappel goed met de siroop. Klop het eiwit totdat het bijna stijf is en roer hier vervolgens het mengsel door. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 25-35 minuten.

7.0.22 Yellow Light

(voor 4-6 personen)

- Citroensorbet
- 4-6 hoge wijnglazen
- 3 citroenen in schijfjes
- 3 cocktailkersen
- enkele verse muntblaadjes
- ongeveer 1 fles mousserende witte wijn

- Schep het ijs in de glazen. Voeg de wijn toe en garneer het geheel met de citroenschijfjes, cocktailkersen en muntblaadjes.



7.0.23 Tropisch sorbetijs

- 200 g verse kiwi's, geschild
- 100 g verse mango zonder pit, geschild
- 150 g verse ananas, geschild
- 300 ml siroop (zie hoofdstuk 'Ingrediënten')
- sap van 1 citroen
- 150 ml koud water
- 1 eierdooier
- Pureer het fruit en meng het met het citroensap en de siroop. Klop het eiwit totdat dit bijna stijf is. Roer hier vervolgens het fruit en het koude water door. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 25-35 minuten.

7.0.24 Coupe Green Delight

(voor 6 personen)

- Tropisch sorbetijs
- 6 ijscoupes
- 2-4 eetlepels groene sinaasappellikeur of kiwilikeur
- 2 kiwi's in plakjes
- 1 citroen in schijfjes
- 12 rode cocktailkersen
- Enkele muntblaadjes
- 125 ml geklopte slagroom
- Vul de ijscoupes met het sorbetijs. Voeg de sinaasappel- of kiwilikeur toe en garneer het geheel met de schijfjes citroen en kiwi, de cocktailkersen en de muntblaadjes.



7.0.25 Anassorsorbetijs

- 225 g verse ananas
- 300 ml siroop (zie hoofdstuk 'Ingrediënten')
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eierdooier
- 100 ml koud water

- Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen. Pureer de ananas met de siroop en het citroensap. Klop het eiwit totdat dit bijna stijf is. Roer hier vervolgens het ananasmengsel door. Voeg het koude water toe.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 40-50 minuten.



7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(voor 6 personen)

- 125 g gewassen aardbeien, gepureerd en vermengd met 2 eetlepels ongeklopte slagroom
- 1 stervrucht in schijfjes
- 2 eetlepels gewelde rozijnen
- 2 eetlepels geraspte chocolade
- 125 ml geklopte slagroom
- Enkele verse muntblaadjes
- 6 wafels

- Schep het ijs in de ijscoupes en voeg de andere ingrediënten toe. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.

7.0.27 Aardbeienijsmousse

- 500 g aardbeien
 - 300 ml siroop (zie hoofdstuk 'Ingrediënten')
 - sap van 1 citroen
 - eiwit van 2 eieren
 - 50 ml ongeklopte slagroom
 - Was de aardbeien. Pureer ze met het citroensap en de siroop. Klop het eiwit totdat dit bijna stijf is. Voeg het aardbeienmengsel toe aan het geklopte eiwit en voeg vervolgens de slagroom toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: 45-55 minuten.

7.0.28 Coupe Margit

(voor 6 personen)

- Aardbeienijsmousse
- 6 ijscoupes
- 6 grote gewassen aardbeien in plakjes
- 3 eetlepels passievruchtenlikeur
- 3 eetlepels aardbeienlikeur
- 125 ml ongeklopte slagroom
- 6 muntblaadjes
- 6 wafels

- Schep de ijsmousse in de ijscoupes. Giet de siroop en de likeur over de ijsmousse. Doe de overige ingrediënten in de ijscoupes. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.



7.0.29 Kersenijsmousse

- 550 g ontpitte kersen
 - 300 ml siroop (zie hoofdstuk 'Ingrediënten')
 - sap van ½ citroen
 - 2 eiwitten
 - 50 ml ongeklopte slagroom
 - 2 eetlepels Maraschino
 - Pureer de gewassen en ontpitte kersen met het citroensap, de siroop en de Maraschino. Klop de eiwitten totdat deze bijna stijf zijn. Roer het kersenmengsel door het geklopte eiwit en voeg vervolgens de slagroom toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.
- Bereidingstijd: ongeveer 50 minuten.

7.0.30 Montanara

- 6 personen
- Kersenijsmousse
 - 6 dessertborden
 - 6 koude flensjes
 - Fruitsalade, bijv.: kiwi's, witte druiven, aardbeien, frambozen, peren
 - Enkele verse muntblaadjes
 - Een beetje poedersuiker
 - Schep de kersenijsmousse op de flensjes en vouw de flensjes of rol deze op. Leg de flensjes op de dessertborden. Doe een beetje fruitsalade op elk bord. Bestrooi de flensjes met poedersuiker en garneer ze met muntbladeren.



7.0.31 Ijsbavarois

- 500 ml ongeklopte slagroom
- 8 g heldere gelatine
- 3-4 eetlepels water
- 100 g witte basterdsuiker
- 4-5 eetlepels Maraschino

- 4 eiwitten
 - 60 g gehakte gekonfijte vruchten
 - Laat de gelatinebladeren weken in een kom met koud water. Klop de slagroom gedeeltelijk op met de helft van de suiker totdat de slagroom dik wordt, maar niet stijf. Klop de eiwitten gedeeltelijk op met de overgebleven suiker. Verwarm het water in een pan. Haal de pan van het vuur en laat de geweekte gelatineblaadjes oplossen in het water. Voeg de Maraschino toe en laat het mengsel afkoelen.
 - Meng de slagroom met de geklopte eiwitten. Roer hier vervolgens het gelatinemengsel door. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
 - Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine. Voeg de gekonfijte vruchten halverwege de bereiding toe.
- Bereidingstijd: 45-55 minuten.

7.0.32 Coupe Helene

(voor 4 tot 6 personen)

- Ijsbavarois
- 4-6 dessertborden
- 16-24 zwarte bessen
- 4-6 eetlepels koude vruchtensaus, bijv. aardbeien- of frambozensaus (zie hoofdstuk 'Sauzen')
- 4-6 eetlepels yoghurt
- Muntblaadjes

- Schenk de vruchtensaus op het midden van het bord en giet vervolgens de yoghurt in het midden van de saus. Trek met een cocktailprikker een lijn van het midden van het bord naar de rand. Schep het ijs op het midden van het bord en garmeer ijs met zwarte bessen en muntblaadjes.



7.0.33 Peer-abrikoosijs

- 150 g abrikozen (ontveld en ontpit)
- 150 g geschilde peren
- 90 g witte basterdsuiker
- 200 ml volle melk
- 100 ml ongeklopte slagroom
- 2 eetlepels citroensap
- Pureer het fruit met het citroensap, de suiker en de melk. Voeg de slagroom toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 30-40 minuten.

7.0.34 Kindercarnaval

(6 personen)

- Peer-abrikoosijs
- 6 dessertborden
- 6 schuimkoekjes of marshmallows
- 18 gekleurde chocolaatjes
- 6 biscuits met een laagje chocolade
- 6 marshmallows of winegums
- Schep het ijs op de borden en rangschik de overige ingrediënten op de borden. Gebruik uw eigen fantasie voor de opmaak.



7.0.35 Ananas-ijspudding

- 350 g verse ananas
- 200 g poedersuiker of witte basterdsuiker
- 400 ml ongeklopte slagroom
- 1 eetlepel citroensap
- Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen. Pureer de ananas met de suiker en

het citroensap. Klop de slagroom gedeeltelijk op. Roer vervolgens het ananasmengsel door de slagroom. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.

- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 45-55 minuten.

7.0.36 Caprice-ijstaart

(voor 6-8 personen)

- Ananas-ijspudding
- 1 springvorm van 20-22 cm doorsnede
- vetvrij papier
- 1 ronde cake
- 6 ananasschijven
- 1 blik mandarijnpartjes
- kiwi's
- 125 ml ongeklopte slagroom
- likeur, indien gewenst
- Bekleed de bodem van de springvorm met een rond stuk vetvrij papier en de rand van de springvorm met één lange strook vetvrij papier. Laat de springvorm ongeveer 30 minuten in de koelkast staan. Zo voorkomt u dat het ijs gaat smelten terwijl u het in de vorm schept.
- Snijd de cake in 2 lagen en leg één laag op de bodem van de vorm. Besprenkel deze laag indien gewenst met likeur. Bedek de cake met een laag ijs en leg hier vervolgens de tweede cakelaag bovenop. Bedek de vorm met vetvrij

papier. Laat de cake ongeveer 1 uur in de vriezer staan (afhankelijk van de hardheid van het ijs).

- Plaats het serveerbord een poosje in de koelkast. Verwijder de zijkant van de springvorm. Plaats de taart ondersteboven op het serveerbord. Haal vervolgens de bodem van de springvorm van de taart af.

Op de foto ziet u een serveertip.



7.0.37 Suikervrij aardbeienijs

(voor ongeveer 8 porties van 75 g)

- 2 heldere gelatineblaadjes
- 375 g verse aardbeien
- 1,5 eetlepel citroensap
- 90 g Sionon (zoetstof)
- 150 ml ongeklopte slagroom
- 4 eetlepels water
- Laat de gelatine weken in een kom met koud water. Was de aardbeien en pureer ze vervolgens met de zoetstof en het citroensap. Laat de gelatine oplossen in 4 eetlepels heet

water. Roer de opgeloste gelatine door de aardbeienpuree. Laat het mengsel afkoelen.

- Klop de slagroom totdat deze stijf is. Meng de slagroom met de rest van de ingrediënten. Zorg ervoor dat alle ingrediënten goed worden vermengd.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 25-35 minuten.

* Tip

In plaats van aardbeien kunt u ook 375 g bramen, frambozen, cranberries of papaja's gebruiken, zonder dat dit van invloed is op de hieronder genoemde waarden.

1 portie ijs van 75 g bevat 95 kcal/395 kJ, 3 g koolhydraten, 1 g eiwit en 6 g vet



7.0.38 Dama Rosabianca

per portie

- Aardbeien- of vanille-ijs
- 1 dessertbord

- 1 sinaasappel in partjes
- ½ passievrucht ter versiering
- Schep het ijs op het bord. Garneer het geheel met sinaasappelschijfjes en passievrucht.

7.0.39 Suikervrij ijs

(voor ongeveer 7 porties van 75 g)

- 300 ml volle melk
- 60 ml ongeklopte slagroom
- 60 g Sionon (zoetstof)
- 2 eieren
- 20 druppeltjes vanille-extract
- Klop het ei met de melk.
- Klop de slagroom met de zoetstof totdat de slagroom bijna stijf is.
- Meng de slagroom door het mengsel van eieren en melk en voeg vervolgens het vanille-extract toe.
- Schakel de ijsmachine in en giet het mengsel in de kom van de ijsmachine.

Bereidingstijd: 30-40 minuten.

1 portie ijs van 75 g bevat 85 kcal/335 kJ, 2 g koolhydraten, 3 g eiwit en 5 g vet.

* Tips

De hierboven beschreven recepten bevatten zo weinig koolhydraten per portie dat ze uw bloedsuikerspiegel nauwelijks beïnvloeden. U kunt dit ijs dan ook eten zonder dat u uw dieet hoeft aan te passen.

- Als u geen Sionon ter beschikking hebt, kunt u dit vervangen door een vergelijkbare zoetstof. Voor de juiste dikte van het ijs hebt u een zoetstof in poedervorm nodig die wat betreft volume vergelijkbaar is met gewone suiker. Daarom zijn compacte zoetstoffen (bijv. aspartaam) niet geschikt voor het maken van ijs. Raadpleeg uw drogist, apotheker of diëtist voor meer informatie.
- Tegenwoordig kunnen diabetici ook voedsel eten dat is gezoet met gewone suiker, op voorwaarde dat zij zich aan bepaalde regels houden. Raadpleeg uw huisarts of diëtist om te zien welke richtlijnen voor u gelden.



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 denocciolate 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 decorare 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 piccioli) e/o lamponi, more, ecc.
- 40-60 ml di sciroppo di fragole, mescolato con 2-3 cucchiaini 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 ½ 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 cucchiaini 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 cannucce

- 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 nocciole 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 cucchiaini di salsa al cioccolato (vedere il capitolo "Salse") mescolata con 2-3 cucchiaini di liquore al caffè

- 150 ml di panna da montare
- 4-5 mezze 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 ½ 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 bavarese

- 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. Scaldare l'acqua in una casseruola, toglitela 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 bavarese
- 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 sciogla 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