

HR 2303

Instructions for use & recipes

Brugsanvisning & opskrifter

Bruksanvisning & oppskrifter

Brugsanvisning & recept

Käyttöohje & jäätelöohjeet

Οδηγίες χρήσεως και συνταγές



PHILIPS

English**Page 4**

- Keep page 3 open when reading these operating instructions.

Dansk**Side 11**

- Hold side 3 opslået mens De læser brugsanvisningen.

Norsk**Side 17**

- Slå opp på side 3 før De leser videre.

Svenska**Sid 24**

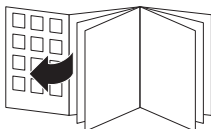
- Ha sidan 3 utvikt när ni läser bruksanvisningen.

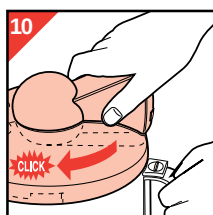
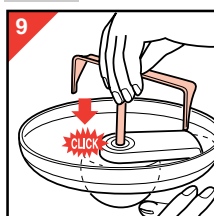
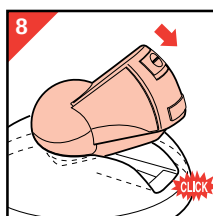
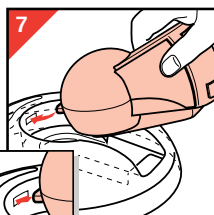
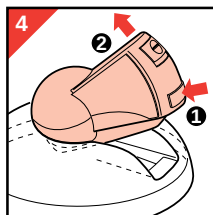
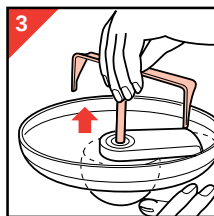
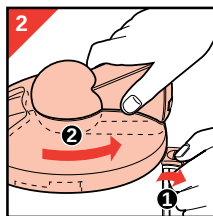
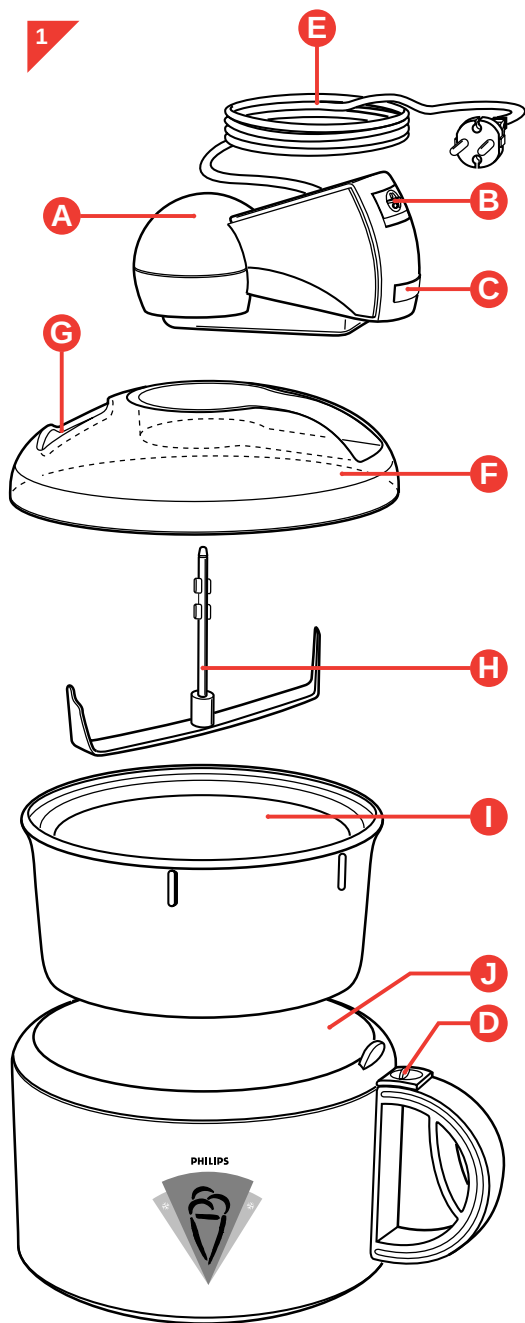
Suomi**Sivu 31**

- Pidä sivu 3 auki samalla kun luet käyttöohjetta.

Ελληνικά**Σελίδα 38**

- Ανοίξτε την σελίδα 3 για τις οδηγίες χρήσεως.





English

Important

- Read the instructions for use in conjunction with the illustrations (page 3) before using the appliance.
- When making ice-cream, hygiene is of utmost importance. Make sure that all parts of the Ice-Cream Maker are thoroughly clean: especially the parts that come into contact with the mixture.
- Prevent the ingredients to freeze on to the cooling container so that the stirrer cannot rotate anymore.
 - Only put ingredients into the container while the stirrer is rotating.
 - Do not switch off until the ice-cream is ready.
- Never exceed the quantities indicated by the recipes.

General description (fig. 1)

- A** Motor unit
- B** On/off switch
- C** Release knob for removing the motor unit from the cover
- D** Release knob to detach the cover with motor unit from the bowl
- E** Mains cord
- F** Cover (4822 441 80844)*
- G** Aperture for filling
- H** Stirrer (4822 690 40257)*
- I** Cooling container (HR 2996)*
- J** Bowl (4822 418 40897)*

* For replacement: please apply to your dealer and refer to these numbers.

Tip: An extra cooling container (HR 2996) will enable you to prepare larger quantities or two different tastes.

How does the Ice-Cream Maker work?

The frozen cooling container is located inside the bowl. This container quickly cools down the mixture of ingredients, whilst the stirrer continues to operate. The freezing mixture is stirred until it has changed into ice-cream. The time this takes depends greatly on the type of ice-cream mixture (25-45 minutes).

Note: The cooling container is filled with a non-toxic saline solution.

Dismantling

- Move the slide in the direction of the arrow and turn the top of the Ice-Cream Maker in the direction of the arrow (fig. 2).
- Pull the stirrer from the motor unit (fig. 3).
- Press the release knob and remove the motor unit from the cover (fig. 4).
- Remove the cooling container from the bowl (fig. 5).

Cleaning

- Ensure that the plug has been removed from the mains socket, before starting to clean the Ice-Cream Maker.
- Dismantle the Ice-Cream Maker completely after use.
- Wash the cover (not the motor unit!), the stirrer and the bowl in warm soapy water. Wash the cooling container in lukewarm soapy water (max. 40° C/100° F). (Do not wash these items in a dishwasher.)
- The motor unit may be wiped clean with a damp cloth. Never immerse the motor unit into water or rinse.

Freezing the cooling container

Make sure that the cooling container is ready for use.

- The cooling container can be brought to operating temperature in a (deep)freezer or in the freezer compartment of *** or **** fridge. (Note: the cooling container must be at -18° C / 0° F or colder.)
- On average it takes 18 hours to freeze the cooling container down to the operating temperature.
- Ensure that the cooling container is clean and dry prior to being frozen. Keep the cooling container with the bottom downwards in a well-closed plastic bag inside the deepfreezer. The container will then always be ready for use.
- Do not place other objects on top of or against the container whilst it is being frozen.
- Do not remove the cooling container from the deepfreezer until the ingredients for ice-cream have been prepared.

Assembling

- Place the deep-frozen cooling container inside the bowl (fig. 6).
- Insert the front edge of the motor unit into the aperture (fig. 7).

- Move the motor unit downwards to the lid until it locks ("Click!") (fig. 8).
- Insert the stirrer into the hole of the motor unit. You will now hear a soft "Click" (fig. 9).
- Place the top of the Ice-Cream Maker on the bowl. Please note the correct position.
- Turn the top in the direction of the arrow until it locks ("Click") (fig. 10). The Ice-Cream Maker is now ready for use.

Making Ice-Cream

- Prepare the mixture of ingredients for ice-cream.
 - Do not exceed the quantities stipulated in the recipes. The ice-cream may become less compact if you do.
 - Preferably use ingredients at fridge temperature.
- Remove the cooling container from the deepfreezer.
 - Remove the plastic bag from the cooling container.
 - Ensure that the container is free of ice. Do not rinse the frozen cooling container: otherwise a thick film of ice will immediately cover its surface! A thin film of white frost may be removed using a spatula. To avoid damage, do not use metal cutlery.
 - If properly frozen the contents of the cooling container will have turned hard. (Does not splash when shaken.)
- Place the frozen cooling container inside the bowl of the Ice-Cream Maker.
- Assemble the Ice-Cream Maker.
- Switch on the motor using on/off switch (B) ...
 - ... before pouring the mixture of ingredients into the bowl via the aperture in the lid. The stirrer should actually be functioning when the bowl is being filled: otherwise the ingredients will freeze on to the cooling container immediately.
- Operate the Ice-Cream Maker (25-45 minutes).
 - At first, the ice-cream may look a little gritty. Later on it will become smooth.

Do not switch off until the ice-cream is ready! If the appliance is switched off too soon the ingredients may freeze on to the cooling container so that the stirrer cannot rotate anymore.

If this has happened yet:

- Switch the Ice-Cream Maker off.
- Move the slide in the direction of the arrow and turn the top of the Ice-Cream Maker in the direction of the arrow (fig. 2).
- Immediately turn the top in the opposite direction until it locks ("Click") (fig. 10).
- Switch the Ice-Cream Maker on again rightaway.

- Switch off as soon as the ice-cream is ready. Remove the mains plug from the wall socket and take the cover with the motor unit off the appliance.
- Do not let the Ice-Cream Maker work too long: switch off as soon as you can see ice-cream melting at the surface or sides.
- In some cases the ice-cream will become so solid, that the stirrer will eventually come to a standstill. If this happens, switch the motor off: your ice-cream is ready
- With a ladle or spoon the ice-cream may be removed from the bowl. The remainder may be removed using a plastic spoon or spatula to avoid damage to the cooling container.

The Ice-Cream Maker is equipped with a safety shut-off. If overloading occurs the motor is switched off automatically.

In such a case switch off the machine. After the motor has cooled down sufficiently you may switch the Ice-Cream Maker on again.

Preparation time

- The recipes indicate the average time required for their preparation. However, you may deviate from this as you see fit.
- The preparation time depends on:
 - the original temperature of the ice-cream mixture;
 - room temperature;
 - the quantities and the composition of the mixture.

The higher the temperature of the ingredients and room temperature the longer it will take to prepare the ice-cream.

The best results are obtained by cooling the ice-cream mixture beforehand.

Ice-cream which increases greatly in volume during preparation (e.g. the light strawberry and

cherry ice-cream, ice-cream containing a large proportion of cream) will need a longer preparation time than fruit ice-cream and sorbet ice-cream, for example.

Storing ice-cream

• In the Ice-Cream Maker

When the ice-cream is ready you can store it covered in the Ice-Cream Maker for approximately ten minutes.

• In the freezer

Ice-cream can be stored for a limited period. A lengthy period in the deep freeze compartment is not beneficial for either the taste or quality of the ice-cream. After one or two weeks the texture starts to deteriorate and the fresh taste is lost.

Ice-cream tastes best when fresh, so do not make it too far ahead of time.

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

- Store the ice-cream in a clean, tightly sealed container that is suitable for freezing. (Do not store in the cooling container.)
- Storage temperature must be at least -18 °C / 0 °F.
- Attach a label to the container with the date of preparation and the type of ice-cream.
- Never refreeze defrosted or semi-defrosted ice-cream into the deep freezer.

Take the ice-cream out of the freezer about thirty minutes before serving and place it in the refrigerator. Alternatively, at room temperature it will be ready for consumption in ten to fifteen minutes.

Please note: Sorbet ice defrosts quicker than ice-cream.

Storage time

- Ice-cream made of uncooked ingredients
± 1 week
- Sorbets
1 to 2 weeks
- Ice-cream made of semi-cooked ingredients
± 2 weeks

Ingredients

Eggs

- The recipes are based on standard eggs weighing 55-60 grams (class 4).
- The addition of egg yolks to the ice-cream mixture improves the structure and makes it taste richer and smoother.
- When very cold, egg-white does not become really stiff when beaten. For that reason, take the eggs out of the refrigerator several hours before use.
- Various recipes only use the egg yolks. The remaining egg white can be used for Omelette Sibérienne and Meringues. Recipes can be found in most cookery books.

Milk

- You can use both pasteurised and sterilised milk. The choice of full cream milk or low fat milk is a question of personal taste. The ice-cream will taste creamier if you use milk with a higher fat content.
- Some recipes require you to add the ingredients to milk which is just below boiling point. Ice-cream keeps longer if made from cooked ingredients.
However, the mixture may start to curdle while being prepared.
You can make the mixture smooth and suitable for processing again by mixing in a blender or food processor for one minute.
Alternatively, you can add 3 Z|x fl. oz. (100 cc) of very cold cream and let the mixture cool down quickly, while beating constantly.

Cream

- Always use chilled cream.
- If the recipe calls for "whipped cream", stop beating the cream before it becomes completely stiff. This makes it easier to mix the cream with the other ingredients.
- In summer it is advisable to put the beaters and the bowl in which the cream will be whipped in the refrigerator.
- The fat content of the cream affects the ice-cream: a higher fat content will make the cream richer and creamier.

Sugar

- Use castor sugar because this dissolves more readily. You can also use icing sugar, brown sugar or honey.
It is best to grind coarse granulated sugar in a blender or food processor.
- If the sugar content is too low, it will have an adverse effect on the structure and stiffness of the ice-cream.

Fruit

- Fresh fruit makes the tastiest ice-cream which is very nutritious too. However, fruit from a jar or tin is also suitable. Make sure the fruit is well drained before puréeing.
- Summer fruits (e.g. strawberries, raspberries, peaches) are simple to freeze so that you can use fresh fruit all year round. Frozen fruit can be stored for 8 or 9 months in a deep freeze or in the freezer compartment of a *** or *** refrigerator.
- Uncooked fruits easily discolour when they are puréed. To prevent discolouring, sprinkle some lemon juice on the pieces of fruit (apple, banana, pear, plum) before puréeing.
- If you wish to add pieces of fruit to the ice-cream, sprinkle them with some sugar to prevent hard ice crystals from forming inside the pieces of fruit during the freezing process.

Alcohol

- Ice-cream mixtures containing alcohol must be processed somewhat longer. The ice-cream will not become as stiff as ice-cream without alcohol.

Syrup

- If you make sorbet ice-cream frequently, you can prepare the syrup in advance and keep it in a tightly sealed bottle in the refrigerator.

To make syrup you need:

- a (stainless steel) pan;
- a stirring spoon;
- for 300 cc (10½ fl. oz.) syrup: 200 cc (7 fl. oz.) water and 200 g (7 oz.) fine sugar;
- for 450 cc (16 fl. oz.) syrup: 275 cc (10 fl. oz.) water and 275 g (10 oz.) fine sugar;
- Put the sugar and the water into the pan and stir well.
- Put the pan on low heat while stirring constantly to dissolve the sugar. Skim off any froth that forms on the surface.
- Boil the sugar mixture for approx. 1 minute.
- Take the pan off the heat and allow the syrup to cool.

Decorating and serving

- The quantities serve 4-5 persons, depending on the presentation and the type of ice-cream.
- You can serve ice-cream in metal or glass coupes, on metal, glass or crystal bowl or on dessert plates. Depending on the type of ice-cream, you could also use fruit cut in halves and hollowed out, such as melon, pineapple, orange, lemon or grapefruit.

- It is advisable to chill the coupes, bowls or hollowed-out fruit in the freezer just prior to serving, so that the ice-cream will melt less rapidly when served.
- Some types of ice-cream (e.g. coffee, mocha and chocolate ice-cream) are less dense than other types. It is best to take these types of ice-cream out of the Ice-Cream Maker and chill them in the freezer half an hour before serving.
- You can make ice-cream balls using an ice-cream scoop. The scoop must be perfectly clean. Dip the scoop in water before scooping out the ice-cream and the balls of ice-cream will be nice and smooth. If you wish to present the ice-cream in a coupe, it is best to put the balls of ice-cream in the freezer for half an hour. This will prevent the ice-cream from melting during the decorating process.
- Ice-cream lends itself well to combinations with pastry, such as profiteroles, cake, meringues and crêpes.
- Decorate the ice-cream with e.g. whipped cream, beaten egg white, sauces or custard.
- Mix the whipped cream with some finely chopped nuts before decorating.
- Take more fruit than indicated by the recipe and use this to decorate the ice-cream. You can also use candied fruit, cocktail cherries or soaked raisins. The taste of the fruit is improved if soaked in a liqueur.
The ice-cream can also be combined with a suitable liqueur.
- Ice-cream can be decorated with chocolate leaves, grated chocolate, nougat, bonbons, shredded coconut or chopped nuts (walnuts, hazelnuts, slivered almonds, pistachio nuts).
- The ice-cream will look even more festive if you decorate it with one or more wafers, biscuits, macaroons or rolled wafers.

Sauces

- Sauces and syrup add a nice touch to the ice-cream. There are many different possibilities: sweet sauces, fruit sauces, fruit syrup.
- There are many types of ready-to-use sauces on the market. But, as is true for ice-cream: home-made sauces are tastier.
- Sauces can easily be prepared a few days in advance and stored in the refrigerator or freezer.

Hot sauces

- If you wish to serve a hot sauce, heat it up slowly. It is best to chill the ice-cream thoroughly in the freezer before pouring 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.

Cherry sauce

- Put the juice of one tin of cherries (stoned) in a pan, together with the grated peel of one orange and one lemon.
- Allow the mixture to 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 cornflour or potato flour with the juice.
- Pour this mixture into the hot cherry juice, stirring constantly.
- Allow the mixture to boil for 1 minute.
- Add sugar to taste and a tablespoon of kirsch, if desired.
- Add the cherries to the sauce just before serving.

Chocolate sauce

- Break 100 grams (3½ oz.) of dark chocolate into pieces.
- Heat 125 cc (4½ fl. oz.) of water together with the chocolate until the mixture boils, stirring until the chocolate is fully melted.
- Add one and a half teaspoons of vanilla sugar.
- Allow the sauce to simmer gently for another minute.
- After the mixture has cooled, add 50 cc (1¾ fl. oz.) of whipped cream. Stir well.

Cold (fruit) sauces

Fresh fruit can be used for these fruit sauces but frozen or tinned fruits can be substituted if desired.

- If fresh fruit is used, add the sugar in the ratio of 50-75 grams (1½ - 2½ oz.) of sugar to 200 grams (7 oz.) of fruit (depending on the type of fruit used).
- Press the fruit through a nylon sieve to remove the pips. Cool the fruit sauces before serving.
- Do not refreeze fruit sauces made from frozen fruits.
- You can, however, freeze fruit sauces made from fresh fruit.

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

The children can make their own flags, drawings and little parasols beforehand.

Let the children decorate their own ice-cream with chocolate sprinkles, wafers etc.

Some tasty serving suggestions:

- Banana/vanilla ice-cream/chocolate custard
- Chocolate milk/chocolate ice-cream/ chopped nuts.
- Marshmallows/strawberry ice-cream/yoghurt.
- Slice of cake/vanilla ice-cream/fruit sauce.
- Crêpe/yoghurt/fruit ice-cream/icing sugar.

If the mains cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the original type only.

Please apply to your Philips dealer or to the Philips organisation in your country for replacement.

For telephone numbers of the Philips Helpdesk, see the worldwide guarantee leaflet.

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 yoghurt.

Recipes

■■■ Lemon sorbet

juice of 2½ an orange

175 cc (6 ¼ fl. oz.) fresh lemon juice

300 cc (10 ¼ fl. oz.) syrup (see page 7)

2½ egg white

Stir the lemon and orange juice through the syrup, mixing thoroughly. Beat the egg white until almost stiff and stir in the mixture. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Preparation time: 25 - 35 minutes.

■■■ Kiwi sorbet

250 g (9 oz.) fresh peeled kiwifruit

2 tablespoons lemon juice

150 cc (5 ½ fl. oz.) syrup (see page 7)

Purée the kiwifruit together with the lemon juice and the syrup. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: 25 - 35 minutes.

■■■ Banana ice-cream

200 g (7 oz.) ripe bananas

juice of 2½ lemon

75 g (2 ¾ oz.) castor sugar

150 cc (5 ½ fl. oz.) milk

50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream

Purée the bananas together with the sugar and lemon juice. Mix the banana purée thoroughly with the cream and the milk.

Preparation time: 30 - 35 minutes.

■■■ Basic ice-cream

2 egg yolks

250 cc (9 fl. oz.) full cream milk

150 cc (5 ½ fl. oz.) cream

75 g (2 ¾ oz.) castor sugar

5 g (½ oz.) vanilla sugar

Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar until the mixture is light and frothy. Add the milk, stirring constantly. Whip the cream until it is almost stiff. Combine the whipped cream with the other ingredients, making sure that all the ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: 40 - 50 minutes.

Tip: You can combine the basic ice-cream mixture with e.g.

- 30 g (1 oz.) chopped walnuts, hazelnuts, peanuts
- 40 g (1½ oz.) chopped candied fruit
- 30 g (1 oz.) coarsely chopped dark chocolate or 8 g (¼ oz.) cinnamon.

Selected ingredients should be added to the mixture halfway through the preparation time, except for cinnamon, which can be mixed with the egg yolks.

■■■ Vanilla ice-cream

4 egg yolks

65 g (2 ⅜ oz.) castor sugar

5 g (½ oz.) vanilla sugar

200 cc (7 fl. oz.) full cream milk

125 cc (4½ oz.) cream

Put the egg yolks, sugar and vanilla sugar into a bowl. Beat with the mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk. Beat the cream through the egg yolk mixture and then add it gradually to the hot milk. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the cream into a pan. Heat the mixture at a moderate temperature for about 2 minutes, stirring constantly. Make sure the mixture does not boil. Allow the mixture to cool to refrigerator temperature.

Preparation time: 40 - 45 minutes.

■■■ Chocolate ice-cream

1 egg yolk

70 g (2½ oz.) castor sugar

15 g (½ oz.) cocoa

200 cc (7 fl. oz.) full cream milk

125 cc (4½ fl. oz.) cream

Beat the egg yolks with the sugar, cocoa and 50 cc of the milk until the cocoa has dissolved, then add the rest of the milk and stir thoroughly. Beat the cream until almost stiff. Add the cocoa mixture to the whipped cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: 40 - 45 minutes.

Tip: You can add to the chocolate ice-cream mixture e.g. 30 g (1 oz.) coarsely chopped roasted hazelnuts or almonds. Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

■■■ Mocha ice-cream

1 egg yolk

6 g (½ oz.) instant coffee

70 g (2½ oz.) castor sugar

200 cc (7 fl. oz.) full cream milk

150 cc (5 ½ fl. oz.) cream

5 g (½ oz.) vanilla sugar

Dissolve the coffee in 1 tablespoon of warm water and allow it to cool. Beat the egg yolks with the 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 the ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: 40 - 50 minutes.

Tip: You can add to the mocha ice-cream e.g. 40 g chopped white chocolate, butterscotch chocolate or dark chocolate.

Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

■ ■ ■ Fruit yoghurt ice-cream

175 g (6 ¼ oz.) fruit, e.g.: bilberries, raspberries or strawberries

80 g (3 oz.) castor sugar

50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream

250 cc (9 fl. oz.) yoghurt

2 tablespoons lemon juice

Wash the fruit. Purée the fruit with the sugar and lemon juice. Add the fruit mixture to the yoghurt and cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: 30 - 40 minutes.

■ ■ ■ Airy strawberry ice-cream/strawberry mousse

300 g (10 ¾ oz.) strawberries

180 cc (6 2/3 fl. oz.) syrup (See page 7)

juice of 2½ lemons

2 egg whites (of small eggs)

30 cc (1 fl. oz.) cream

Wash the strawberries. Purée 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.

Preparation time: 40 - 50 minutes.

■ ■ ■ Strawberry ice-cream

200 g (7 oz.) fresh strawberries

70 g (2 2/3 oz.) castor sugar

1 tablespoon lemon juice

1 egg yolk

175 cc (6 ¼ fl. oz.) full cream milk

50 cc (1 ¾ fl. oz.) cream

Wash the strawberries. Purée them together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolks with sugar. Whip the cream until almost stiff. Combine the strawberry mixture, the whipped cream and the egg yolks. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: approx. 30 - 40 minutes.

Tip: Instead of strawberries you may use puréed blueberries, bilberries, raspberries or blackberries.

■ ■ ■ Pineapple ice-cream pudding

175 g (6 ¼ oz.) fresh pineapple

100 g (3 2/3 oz.) icing sugar or castor sugar

250 cc (9 fl. oz.) cream

2½ tablespoons lemon juice

Peel the pineapple and remove the hard centre and the eyes. Purée 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.

Preparation time: approx. 45 - 55 minutes.

■ ■ ■ Tip: Ice-cream cake "Caprice"

(serves approx. 6 persons)

pineapple ice-cream pudding

1 loose-based cake tin, 20-22 cm in diameter

greaseproof paper

1 sponge cake

4 pineapple slices

12½ tin of mandarins

mint leaves if desired

First, line the tin with greaseproof paper. Line the bottom of the tin with a round piece of paper and the sides with one long strip of paper. Put the lined tin in the freezer for about half an hour before filling it, so that the ice will not melt when it comes into contact with the tin.

To 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).

Before serving, place the serving plate in the refrigerator for a while.

You can decorate the cake as desired, with fruits and/or whipped cream.

■ ■ ■ Sugar-free ice-cream

Makes 4 portions (± 400 ml)

150 cc (5 ½ fl. oz.) full cream milk

30 cc (1 fl. oz.) cream

30 g (1 oz.) Sionon artificial sweetener (powdery)

1 egg

10 drops vanilla essence

Beat the egg with the milk, the artificial sweetener and the vanilla essence until frothy. Whip the cream until almost stiff. Mix the whipped cream with the rest of the ingredients. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.

Preparation time: approx. 30 - 40 minutes.

In this sugar-free recipe the amount of carbohydrates (= sugar and starch) per portion is so little that one portion hardly affects the blood sugar level. One portion can therefore be eaten without having to cut out anything from the diabetic diet. If Sionon is not available you may replace it by a comparable powdered sweetening agent. For a proper consistency of the ice-cream you need a powder sweetener which has a volume comparable to that of ordinary sugar. For this reason compact sweeteners (e.g. Aspartame) cannot be used for ice-cream making. Ask your chemist, pharmacist or dietician for advice. Nowadays diabetics can also eat food that has been sweetened with ordinary sugar. However, some guidelines do apply in that case. For further information, we recommend that you consult your G.P. or dietician.

Dansk

Vigtigt

- Læs brugsanvisningen og studer illustrationerne, før ismaskinen tages i brug.
- Ved fremstilling af flødeis er hygiejnen yderst vigtig. Sørg for at alle dele af ismaskinen er fuldstændigt rene, specielt de dele, som kommer i berøring med isblandingen.
- Sørg for at ingredienserne ikke fryser fast til fryseskålen, så rørevingen ikke kan rotere.
 - Ingredienserne må kun hældes i, mens rørevingen roterer.
 - Afbryd ikke ismaskinen før isen er færdig.
- Mængderne, der er angivet i opskrifterne, må aldrig overskrides.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Motorenhed
- B** Tænd/sluk omskifter
- C** Udløserknap for aftagning af motorenhed fra låget
- D** Udløserknap for aftagning af låg og motorenheden fra skålen
- E** Ledning
- F** Låg (4822 441 80844)*
- G** Fyldningsåbning
- H** Rørevinge (4822 690 40257)*
- I** Fryseskål (HR 2996)*
- J** Udvendig beholder (4822 418 40897)*

* Ved udskiftning oplyses disse (type) numre til Deres forhandler.

Tips: med en ekstra frysebeholder (HR 2996) kan man tilberede en større mængde eller to forskellige smagsvarianter.

Sådan fungerer ismaskinen

Den dybfrosne fryseskål, som er anbragt indvendig i den udvendige beholder, fryser hurtigt de forskellige ingredienser, mens rørevingen roterer. Blandingen røres, indtil den er blevet til is. Hvor lang tid det varer, afhænger af opskriften (25-45 minutter). Bemærk: Fryseskålen er fyldt med en giftfri saltopløsning.

Sådan adskilles ismaskinen

- Skyderen bevæges i pilens retning, hvorefter ismaskinens top drejes i pilens retning (fig. 2).
- Rørevingen trækkes af motorenheden (fig. 3).
- Tryk ned på udløserknappen og fjern motorenheden fra låget (fig. 4).
- Fryseskålen tages op af den udvendige beholder (fig. 5).

Rengøring

- Tag altid stikket ud af stikkontakten før ismaskinen rengøres.
- Adskil ismaskinen helt efter brug.
- Låget (ikke motorenheden!), rørevingen og den udvendige beholder vaskes i varmt sæbevand. Fryseskålen vaskes i lunkent sæbevand (højest 40° C). (Delene må ikke vaskes i opvaske-maskine.)
- Motorenheden tørres af med en fugtig klud. Nedsænk aldrig motorenheden i vand.

Nedfrysning af fryseskålen

- Sørg for at fryseskålen altid er klar til brug.
- Fryseskålen kan nedfryses til den nødvendige temperatur i en dybfryser eller i frostrummet i et *** eller **** køleskab. (Bemærk: fryseelementets temperatur skal være -18° C eller koldere.)
 - I gennemsnit tager det 18 timer at nedfryse fryseskålen til den nødvendige temperatur.
 - Sørg for at fryseskålen er ren og tør før den nedfryses. Fryseskålen opbevares med bunden nedad i en godt tillukket plastpose i fryseren. Så er fryseskålen altid klar til brug.
 - Der må ikke anbringes fødevarer oven på eller op imod fryseskålen under nedfrysningen.
 - Tag først fryseskålen ud af dybfryseren, når alle ingredienser til isen er blandet.

Sådan samles ismaskinen

- Den frosne fryseskål placeres i yderbeholderen (fig. 6).
- Motorenhedens forreste kant sættes ned i åbningen (fig. 7).
- Motorenheden trykkes nedad mod låget, til det låser ("Klik!") (fig. 8).
- Rørevingen sættes i hullet i motorenheden. Et svagt "Klik" høres (fig. 9).
- Ismaskinens top sættes på yderbeholderen. Se efter at den sidder rigtigt på plads.
- Toppen drejes i pilens retning til den er låst fast ("Klik") (fig. 10). Nu er ismaskinen klar til brug.

Sådan fremstiller man is

- De forskellige ingredienser til isen tilberedes.
 - Mængderne, som er anført i opskriften, må ikke overskrides, da isen så kan blive mindre kompakt.
 - Ingredienserne skal helst have køleskabs-temperatur.
- Fryseskålen tages ud af fryseren.
 - Fjern posen.
 - Fryseskålen skal være fri for is. Den frosne fryseskål må ikke skylles, da der så omgående vil danne sig et tykt lag is på overfladen. Et tyndt lag rim kan fjernes med en skraber. Undlad at bruge køkkenredskaber af metal, som kan beskadige skålen.
 - Når fryseskålen er frosset rigtigt ned, er indholdet blevet hårdt. (Væsken er ikke flydende, når elementet rystes.)
- Den nedkølede fryseskål anbringes i ismaskinens yderbeholder.
- Ismaskinen samles.
- Motoren tændes med tænd/sluk omskifteren (B)...
 - ... før isblandingen hældes i skålen gennem fyldningshullet i låget.
 - Rørevingen skal rotere, inden skålen fyldes.
 - Ellers fryser ingredienserne øjeblikkeligt fast til fryseskålen.
- Lad ismaskinen arbejde (25-45 minutter).
 - I begyndelsen kan isblandingen se mere eller mindre gryn ud, men efterhånden bliver den mere jævn.

Afbryd ikke ismaskinen før isen er færdig. Hvis der afbrydes for tidligt, kan ingredienserne fryse fast til fryseskålen, så rørevingen ikke kan rotere. Hvis dette er sket:

- Afbryd for ismaskinen.
 - Skub skydeknappen i pilens retning og drej ismaskinens top i pilens retning (fig. 2).
 - Drej straks herefter toppen i den modsatte retning, indtil den låses (klik) (fig. 10).
 - Start maskinen med det samme igen.
-
- Afbryd for ismaskinen så snart isen er færdig. Tag stikket ud af stikkontakt og tag låg/motorenheden af apparatet.
 - Lad ikke ismaskinen arbejde for længe. Afbryd så snart isen begynder at smelte på overfladen eller siderne.
 - I nogle tilfælde kan isen blive så stiv, at rørevingen ikke mere kan dreje rundt. Hvis dette sker afbrydes for motoren. Isen er færdig.
 - Fjern isen fra skålen med en ske. Resten kan fjernes med en ske eller spatel af plastic for at undgå beskadigelse af fryseskålen.

Ismaskinen er forsynet med en sikkerhedsafbryder. Ved overbelastning afbrydes motoren automatisk. Hvis dette sker, slukkes for ismaskinen. Når motoren er afkølet tilstrækkeligt, kan ismaskinen tændes igen.

Tilberedningstid

- Opskrifterne angiver gennemsnitstiden for tilberedningen. Tilberedningstiden kan dog afvige noget.
- Tilberedningstiden er afhængig af:
 - Isblandningens temperatur.
 - Rumtemperaturen.
 - Kvantiteten og sammensætningen af isen. Jo højere ingrediensernes udgangstemperatur og rumtemperaturen er, jo længere tid tager tilberedningen. Det bedste resultat opnås, hvis isblandingen på forhånd er afkølet.
- Is, der udvider sig meget under tilberedningen, som f.eks. jordbær eller kirsebærsmousse, eller is der indeholder en stor portion fløde, kræver længere tilberedningstid end f.eks. frugtis og sorbet.
- Hvis man ønsker at lave is hurtigt, halveres mængderne, som er angivet i opskriften, da det nedsætter tilberedningstiden.

Opbevaring af is

• I ismaskinen

Når isen er færdiglavet, kan den opbevares tildækket i maskinen i ca. 10 minutter.

• I fryseren

Is er ganske vist langtidsholdbar, men det kommer hverken smag eller kvalitet til gode, hvis man opbevarer den for længe i fryseren. Efter en til to uger begynder isens struktur at forandre sig, og den friske smag forsvinder. Frisklavet is smager bedst. Undlad derfor at lave isen, længe før den skal bruges.

Ønsker De alligevel at opbevare isen i fryseren, hold Dem da til følgende regler:

- Opbevar isen i en ren, tætsluttende beholder, som er velegnet til nedfrysning. (Den må ikke opbevares i fryseskålen.)
- Opbevaringstemperaturen skal være mindst -18°C.
- Skriv tilberedelsesdato og indhold på beholderen.
- Nedfrys aldrig is, der har været optøet eller halvoptøet.

Tag isen ud af fryseren ca. ½ time før servering og stil den i køleskabet. Man kan også lade den stå ved stuetemperatur i 10-15 minutter.

Bemærk: Sorbet tør hurtigere op end is.

Opbevaring

- Is lavet af friske ingredienser - ca. 1 uge
- Sorbet - ca. 1 til 2 uger
- Is lavet af halvkogte ingredienser - ca. 2 uger

Ingredienser

Æg

- Opskrifterne er baserede på æg, der vejer ca. 55-60 g (str. 4).
- Tilsætning af æggeblommer forbedrer strukturen og gøre isen fyldigere og mere glat.
- Det er svært at piske æggehvinder, som er kolde. Tag derfor æggene ud af køleskabet nogle timer, før de skal bruges.
- I flere opskrifter anvendes kun æggeblommer. De hvider, der bliver tilovers, kan f.eks. bruges i omeletter og til marengs. Opskrifter hertil findes i de fleste kokebøger.

Mælk

- Man kan bruge både pasteuriseret og steriliseret mælk. Det er ligegyldigt, om man bruger sødmælk eller letmælk. Isen bliver dog mere flødeagtig, hvis De bruger mælk med et højt fedtindhold.
- I visse opskrifter skal ingredienserne tilsættes (næsten) kogende mælk. Is, der er lavet af kogte ingredienser, har længere holdbarhed. Det er muligt, at ingredienserne skiller under tilberedningen. Blandingen kan jævnnes igen i blender eller foodprocessor i 1 minut, eller man kan tilsætte 1 dl meget kold fløde og piske konstant i blandingen, til den er blevet afkølet.

Fløde

- Brug altid kold fløde.
- Hvis der i opskriften står, at man skal bruge flødeskum, skal den ikke piskes helt stiv. På denne måde bliver det nemmere at blande flødeskummet med de andre ingredienser.
- Om sommeren tilrådes det, at stille skål og piskeris i køleskab før fløden piskes.
- Fedtindholdet i fløden har betydning for isens konsistens. Højt fedtindhold gør isen fyldigere og mere flødeagtig.

Sukker

- Brug stødt melis, da det nemmere opløses. Man kan også bruge flormelis, farin eller honning. Groft kornet sukker skal males i blender eller foodprocessor inden tilsætning.
- Hvis sukkerindholdet er for lavt, bliver isens struktur og konsistens dårligere.

Frugt

- Frisk frugt giver den lækreste is og er samtidig mere nærende. Man kan også bruge dåsefrugt. Saften fra frugten skal være siet godt fra, før frugten pureres.
- Sommerfrugter er nemme at fryse ned (f.eks. jordbær, hindbær, ferskner), så man kan lave is af friske frugter året rundt. Dybfrossen frugt kan opbevares i fryser eller i køleskab med *** eller **** stjernet frostboks i ca. 8-9 måneder.
- Frisk frugt, som er pureret, misfarves nemt. Derfor er det en god idé at dryppe lidt citronsaft på æbler, bananer, pærer og blommer, før de pureres.
- Skal der frugtstykker i isen, drysses de med lidt sukker, så der ikke dannes iskrystaller i frugtstykkerne, når isen fryses.

Spiritus

- Is, som er tilsat spiritus, er længere tid om at fryse end is uden spiritus. Isen bliver ikke så stiv som is uden spiritus.

Sirup

- Hvis man ofte laver sorbet, kan man tilberede sirup i forvejen og opbevare den i en flaske med tætsluttende låg i køleskabet.

Ingredienser til sirup:

- 1 rustfri stålgyde
- 1 grydeske
- til 3 dl sirup: 2 dl vand og 200 g stødt melis
- til 4½ dl sirup: 2½ dl vand og 275 g stødt melis
- Hæld vand og sukker i gryden og rør rundt.
- Opløs sukkeret ved svag varme under omrøring. Fjern skum fra overfladen.
- Sukkerblandingen koges i ca. 1 minut.
- Sluk for gryden og lad siruppen afkøle.

Anretning

- Opskrifterne er beregnet til 4-5 personer, afhængigt af anretning og istype.
- Isen kan serveres i metalbægre eller glas, på metal-, glas- eller krystalassietter eller på desserttallerkner. Man kan også servere isen i halve, udhulede frugter som f.eks. melon, ananas, appelsin, citron eller grapefrugt.
- Det anbefales at afkøle bægre, assietter eller de udhulede frugter i køleskabet før servering. Isen vil da smelte langsommere efter servering.
- Visse typer is (f.eks. moccas og chokoladeis) er mindre faste end andre. Disse istyper skal helst tages ud af ismaskinen og køles i fryseren en times tid før servering.

- Iskugler formes med en isske. Den skal være helt ren og afkølet i koldt vand, før isen formes. Det vil gøre iskuglerne pæne og glatte. Skal isen serveres i et bæger, stilles iskuglerne i fryseren en halv time før anretningen. Det forhindrer iskuglerne i at smelte under anretningen.
- Is smager dejligt sammen med vandbakkelse, sandkage, marengs eller tynde pandekager.
- Pynt isen med f.eks. flødeskum, piskede æggeblommer, vanillecreme eller saucer.
- Bland flødeskum med fint hakkede nødder før servering.
- Køb lidt ekstra frugt til at garnere isen med, eller brug syltede frugter, cocktailbær eller udblødte rosiner. Det smager endnu bedre, hvis frugten udblødes i likør. Isen kan også nydes sammen med en passende likør.
- Isen kan pyntes med f.eks. chokoladeblade, revet chokolade, nougat, fyldte chokolader, kokosmel eller hakkede nødder (valnødder, hasselnødder, snittede mandler, pistacie nødder).
- Isen ser ekstra festlig ud, hvis den pyntes med isvafler, kransekage, marengs, makroner eller lignende.

Saucer

- Saucer og saft er velsmagende sammen med is. Der er mange muligheder: Sød sauce, frugtsauce, frugtsaft (sirup).
- Man kan købe mange forskellige slags færdiglavede saucer. Men ligesom det er tilfældet med is, smager hjemmelavet sauce bedst.
- Sauce kan tilberedes flere dage i forvejen og opbevares i køleskab eller fryser.

Varm sauce

- Hvis De ønsker at servere varm sauce, skal saucen opvarmes meget langsomt. Isen skal være meget kold og opbevares i fryseren, før den varme sauce hældes over. Nedenstående saucer kan også serveres kolde.
- Den varme sauce serveres i en skål for sig eller hældes over isen umiddelbart før servering.

Kirsebærsauce

- Hæld saften fra en dåse kirsebær (uden sten) i en gryde sammen med den revne skal af en appelsin og en citron.
- Lad blandingen småsimre i ca. 10 minutter.
- Blandingen sies.
- Hæld $\frac{1}{2}$ tsk citronsaft og 1 tsk appelsinsaft gennem silen ned i en skål, og bland saften med 1 tsk maizenamel eller kartoffelmel.

- Hæld blandingen i den varme kirsebærsaft under konstant omrøring.
- Lad saucen koge i et minut.
- Smages til med sukker og evt. 1 spsk Kirsch.
- Kirsebærrene blandes i saucen umiddelbart før servering.

Chokoladesauce

- 100 g mørk chokolade deles i mindre stykker.
- Hæld $1\frac{1}{4}$ dl vand i en gryde sammen med chokoladen og varm op under omrøring til blandingen koger og chokoladen er helt smeltet.
- Tilsæt $1\frac{1}{2}$ tsk vanillesukker.
- Lad det småsimre i ca. 1 minut.
- Når blandingen er afkølet, tilsættes $\frac{1}{2}$ dl fløde-skum. Det røres godt.

Kold frugtsauce

Det er bedst at anvende frisk frugt til frugtsauce - men dybfrossen frugt eller dåsefrugt kan også anvendes.

- Bruges frisk frugt, tilsættes sukker i forholdet 50-75 g sukker til 200 g frugt (afhængigt af, hvilken frugt der anvendes).
- Si frugten gennem en nylonsi for at fjerne kernerne. Afkøl frugtsaucen før servering.
- Dybfrys aldrig frugtsauce lavet af frossen frugt.
- Frugtsauce lavet af frisk frugt kan dybfrys.

Børnefester

Brug glade, friske farver til at pynte isen med, hvis den er til børn.

Vælg den is og sauce, som børn kan lide.

Pynt med flødeskum, vanillesauce, chokoladesauce eller frugtyoghurt.

Pynt isen med chokoladekrymmel, kulørt krymmel, sukkerblomster, vafler eller små chokolade-knapper.

Børnene kan i forvejen lave flag, tegninger og små parasoller.

Lad børnene selv pynte deres is med chokoladekrymmel, vafler o.s.v.

Her er nogle velsmagende kombinationer:

- Banan/vanilleis/chokoladesauce.
- Chokolademælk/chokoladeis/hakkede nødder.
- Marshmallows/jordbæris/yoghurt.
- Et stykke kage/vanilleis/frugtsauce.
- Pandekager/flormelis/frugtis/yoghurt.

Hvis netledningen til dette apparat er beskadiget må den kun udskiftes til den samme specielle ledning. Henvend Dem til Deres Philips forhandler eller direkte til Philips.

Telefonnumre til Philips' kundecentre findes i den lille verdensomspændende garantifolder.

Opskrifter

■■■■ Citronsorbet

Saft af ½ appelsin

1½ dl frisk citronsaft

3 dl sirup (se side 20)

½ æggehvide

Rør citronsaft og appelsinsaft grundigt op i siruppen. Æggehviden piskes næsten stiv og røres i blandingen. Sørg for at alle ingredienser er blandet godt sammen.

Tilberedningstid: 25 - 35 minutter.

■■■■ Kiwisorbet

250 g frisk skrællet kiwifrugt

2 spsk citronsaft

1½ dl sirup (se side 20)

Kiwifrugten pureres med citronsaft og sirup. Det skal blandes godt sammen.

Tilberedningstid: 25 - 35 minutter.

■■■■ Bananis

200 g modne bananer

saften af ½ citron

75 g stødt melis

1½ dl mælk

½ dl piskefløde

Bananerne pureres med sukker og citronsaft.

Bananpureen blandes godt med fløde og mælk.

Tilberedningstid: 30 - 35 minutter.

■■■■ Flødeis

2 æggeblommer

2½ dl sødmælk

1½ dl piskefløde

75 g stødt melis

5 g vanillesukker

Æggeblommer, sukker og vanillesukker piskes, til blandingen er let og skummende. Mælken tilsættes under konstant omrøring. Fløden piskes næsten stiv. Flødeskummet blandes med de øvrige ingredienser.

Tilberedningstid: Ca. 40 - 50 minutter.

Tips

Flødeisen kan kombineres med f.eks.:

- 30 g hakkede valnødder, hasselnødder eller jordnødder.
 - 40 g hakkede kandiserede frugter.
 - 30 g groft hakket chokolade eller 8 g kanel.
- Den valgte ingrediens tilsættes blandingen, når den halve tilberedningstid er gået. Kanel kan blandes med æggeblommerne.

■■■■ Vanilleis

4 æggeblommer

65 g stødt melis

5 g vanillesukker

2 dl sødmælk

1½ dl piskefløde

Æggeblommer, sukker og vanillesukker hældes i en skål og piskes sammen, til æggeblommerne er næsten hvide. Mælken varmes forsigtigt op.

Fløden piskes i æggeblandingen, hvorefter den varme mælk tilsættes, lidt ad gangen. Når alle ingredienser er blandet godt sammen, hældes blandingen i en gryde.

Den varmes for lavt blus i ca. 2 minutter under konstant omrøring. Blandingen må ikke koge.

Afkøles herefter til køleskabstemperatur.

Tilberedningstid: Ca. 40 - 45 minutter.

■■■■ Chokoladeis

1 æggeblomme

70 g stødt melis

15 g kakao

2 dl sødmælk

1½ dl piskefløde

Æggeblommerne piskes sammen med sukker, kakao og ½ dl af mælken, til kakaoen er opløst.

Resten af mælken tilsættes under grundig omrøring. Fløden piskes næsten stiv og blandes godt sammen med kakaoblandingen.

Tilberedningstid: Ca. 40 - 45 minutter.

Tips

Følgende kan tilsættes chokoladeisen: 30 g groft hakkede, ristede hasselnødder eller mandler.

Tilsættes når den halve tilberedningstid er gået.

■■■■ Moccais

1 æggeblomme

6 g pulverkaffe

70 g stødt melis

2 dl sødmælk

1½ dl piskefløde

5 g vanillesukker

Opløs kaffen i 1 tsk varmt vand og afkøl den. Pisk æggeblommen sammen med sukker, vanillesukker, den opløste kaffe og mælk. Fløden piskes næsten stiv. Kaffeblanding og flødeskum blandes godt sammen.

Tilberedningstid: Ca. 40 - 50 minutter.

Tips

Følgende kan tilsættes moccaisen: 40 g hakket hvid smørkaramel, hvid eller mørk chokolade.

Tilsættes når den halve tilberedningstid er gået.

■■■■ Yoghurt frugtis

175 g frugt, f.eks. blåbær, hindbær eller jordbær
80 g stødt melis
½ dl piskefløde
2½ dl yoghurt
2 spsk citronsaft
Frugten skylles og pureres med sukker og citronsaft. Frugtblandingen tilsættes yoghurt og fløde, og det hele blandes godt sammen.
Tilberedningstid: Ca. 30 - 40 minutter.

■■■■ Luftig Jordbærflødeis/Jordbærismousse

300 g jordbær
1¼ dl sirup (se side 20)
saften af ½ citron
2 æggehvider (små æg)
⅓ dl piskefløde
Jordbærerne skylles og pureres sammen med citronsaft og sirup. Æggehviderne piskes næsten stive. Jordbærblandingen røres i de piskede æggehvider, hvorefter fløden tilsættes. Det hele blandes godt sammen.
Tilberedningstid: Ca. 40 - 50 minutter.

■■■■ Jordbæris

200 g friske jordbær
70 g stødt melis
1 spsk citronsaft
1 æggeblomme
1¼ dl sødmælk
½ dl piskefløde
Jordbærerne skylles og pureres sammen med citronsaft og mælk. Æggeblommerne piskes sammen med sukkeret. Fløden piskes næsten stiv. Jordbærblending, flødeskum og æggeblommer blandes godt sammen.
Tilberedningstid: Ca. 30 - 40 minutter.

Tips

I stedet for jordbær kan man anvende purerede blåbær, ribs, hindbær eller brombær.

■■■■ Ananas isdessert

175 g frisk ananas
100 g flormelis eller stødt melis
2½ dl piskefløde
½ tsk citronsaft
Skræl ananassen og fjern den hårde marv og "øjnene". Purer ananas med sukker og citronsaft. Fløden piskes næsten stiv og røres i ananasblandingen. Det hele blandes godt sammen.
Tilberedningstid: Ca. 45 - 55 minutter.

■■■■ Tips: "Caprice" iskage

(ca. 6 personer)
Ananasis dessert
1 kageform med løs bund, 20-22 cm i diameter
bagepapir

1 sukkerbrødsbage

4 skiver ananas

1 ½ dåse mandariner

evt. mynteblade

Formen beklædes med bagepapir, et rundt stykke i bunden og en lang strimmel til kanten. Stil formen med bagepapiret i fryseren i ca. ½ time, før den fyldes, så isen ikke smelter, når den fyldes i formen.

Sådan fyldes formen:

Sukkerbrødsbagen deles i to dele, det ene lag lægges i bunden af formen.

Kagen kan evt. stænkes med likør. Kagen dækkes med et lag is, hvorefter den anden del af kagen lægges ovenpå. Læg papir over formen. Stil kagen i fryseren i ca. 1 time (afhængigt af, hvor hård isen er).

Serveringsfadet stilles i køleskabet et stykke tid før servering.

Kagen pyntes med frugt og/eller flødeskum.

■■■■ Sukkerfri is

(4 portioner, ca. 400 ml)

1¼ dl sødmælk

⅓ dl piskefløde

30 g Sionon (kunstigt sødestof)

1 æg

10 dråber vanilleessens

Æg og mælk piskes sammen med det kunstige sødestof og vanilleessensen, til det er skummende. Fløden piskes næsten stiv.

Flødeskummet blandes godt sammen med de øvrige ingredienser.

Tilberedningstid: Ca. 30 - 40 minutter.

1 portion is indeholder:

85 Kcal/355 KJ

2 g kulhydrat

3 g protein

5 g fedt

Mængden af kulhydrater (= sukker og stivelse) pr. portion er så lille, at den næsten ikke påvirker blodsukkeret. En portion kan derfor spises, uden at man behøver at udelukke noget fra diabetes diæten.

Sionon kan erstattes med en anden type kunstigt sødestof. Fordelen ved Sionon er imidlertid, at det nedsætter frysetemperaturen, og giver isen en fastere konsistens.

Diabetikere kan i dag spise retter, der er sødet med almindeligt sukker. Men visse retningslinier bør dog overholdes. For yderligere oplysninger anbefales at kontakte lægen.

Norsk

Viktig

- Les bruksanvisningen i forbindelse med illustrasjonene (side 3) før apparatet tas i bruk.
- Ved tilberedning av iskrem, er hygiene av ytterste viktighet. Pass på at alle delene på iskremmaskinen er fullstendig rengjort; spesielt de deler som kommer i berøring med blandingen.
- Unngå at ingrediensene fryser seg fast i kjølebeholderen slik at rører ikke slutter å rotere.
 - Ha ingrediensene i beholderen kun mens rører roterer.
 - Slå ikke av apparatet før iskremen er ferdig.
- Overskrid aldri mengden som er indikert i oppskriftene.

Demontering

- Beveg håndtaket i pilens retning og vri toppen på iskremmaskinen i pilens retning (fig. 2).
- Trekk rører ut av motorenheten (fig. 3).
- Trykk inn utløserknappen og fjern motorenheten fra dekelet (fig. 4).
- Ta ut kjøleelementet fra bollen (fig. 5).

Rengjøring

- Påse at støpselet er tatt ut av nettkontakten før rengjøring av iskremmaskinen.
- Demonter iskremmaskinen fullstendig etter bruk.
- Vask dekelet (ikke motorenheten), rører og bollen i varmt såpevann. Vask kjøleelementet i lunkent såpevann (maks 40° C). (Vask ikke disse delene i oppvaskmaskin).
- Motorenheten kan tørkes ren med en fuktig klut. Ha aldri motorenheten i eller under rennende vann.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Motorenhet
- B** På-/av-bryter
- C** Utløserknapp for fjerning av motorenheten fra dekelet.
- D** Utløserknapp for å frigjøre deksel med motorenhet fra bollen.
- E** Nettledning
- F** Deksel (4822 441 80844)*
- G** Åpning for fylling
- H** Rører (4822 690 40257)*
- I** Kjøleelement (HR 2996)*
- J** Bolle (4822 418 40897)*

*) Vennligst henvend Dem til Deres forhandler og referer til diss nummerene.

Råd: En ekstra kjølebeholder (HR 2996) vil gjøre det mulig å tilberede større mengder eller to forskjellige smaker.

Hvordan virker iskremmaskinen?

Det frosne kjøleelementet ligger inne i bollen. Beholderen kjøler raskt ned blandingen med ingredienser mens rører arbeider kontinuerlig. Den kalde blandingen røres inntil den blir iskrem. Tiden er svært avhengig av type iskremblanding (25-45 min.).

Bemerk: Kjøleelementet er fylt med en saltoppløsning som ikke er giftig.

Frysing av kjøleelement

Påse at kjøleelementet er ferdig til bruk.

- Kjøleelementet kan bringes til brukstemperatur i en dypfryser eller fryserom med en *** eller **** frysetemperatur. (Bemerk: kjøleelementet må være 18° C eller kaldere).
- I gjennomsnitt tar det 18 timer å nedkjøle kjøleelementet til arbeidstemperatur.
- Påse at kjøleelementet er rent og tørt før nedkjøling. Oppbevar kjøleelementet med bunnen ned i en godt lukket plastpose i dypfryseren. Beholderen vil således alltid være klar til bruk. Sett ikke andre gjenstander over eller inntil beholderen under innfrysing.
- Ta ikke ut kjøleelementet fra dypfryseren før ingrediensene for iskremen er preparert.

Montering

- Plasser det frosne kjøleelementet i bollen (fig. 6).
- Plasser forkanten på motorenheten i spalten (fig. 7).
- Skyv motorenheten nedover mot dekelet til det låses ("KLIKK") (fig. 8).
- Plasser rører i hullet på motorenheten. Det vil høres et svakt "KLIKK" (fig. 9).
- Plasser øvre del av iskremmaskinen på bollen. Påse riktig plassering.
- Vri toppen i pilens retning til det låses ("KLIKK") (fig. 10). Iskremmaskinen er nå klar til bruk.

Laging av iskrem

- Lag blandingen med ingrediensene for iskremen.
 - Overskrid ikke mengden som er angitt i oppskriften, da iskremen kan bli mindre fast.
 - Det anbefales å bruke ingredienser ved frysetemperatur.
- Ta ut fryseskiven fra dypfryseren.
 - Ta bort plastposen.
 - Påse at skiven er fri for is. Skyll ikke den frosne fryseskiven, da en tykk film med is straks vil dekke overflaten. Et tynt lag hvit frost kan fjernes ved hjelp av en spatel. Bruk ikke metallgjenstander - dette for å unngå skade.
 - Ved gjennomfrysing vil innholdet i kjøleskiven være hard (skulper ikke ved risting).
- Plasser den frosne kjøleskiven i bollen på iskremmaskinen.
- Monter iskremmaskinen.
- Slå på på-/av-bryteren (B)...
 - ...før helling av ingrediensblanding i bollen via åpningen i dekelet. Røreren skal aktiviseres straks bollen er fylt; hvis ikke vil ingrediensene fryse fast til fryseskiven straks.
- La maskinen gå (25-45 min.).
 - Først vil iskremen se mer eller mindre grovkornet ut. Senere vil den bli mer slett.

Slå ikke av apparatet før iskremen er ferdig. Hvis apparatet slås av for sent, kan ingrediensene fryse fast i kjølebeholderen slik at røreren slutter å rotere.

Hvis dette allerede har skjedd gjøres følgende:

- Slå av iskremmaskinen.
 - Beveg håndtaket og vri toppen av iskremmaskinen i pilens retning (fig. 2).
 - Vri straks toppen i motsatt retning til den låses ("klikk") (fig. 10).
 - Slå straks maskinen på igjen.
-
- Slå av så snart iskremen er ferdig.
 - Ta ut nettledningen fra stikkontaken og ta dekelet med motorenehten av apparatet.
 - La ikke iskremmaskinen arbeide for lenge:
 - Slå av så snart De kan se iskremen smelte på overflaten eller på sidene.
 - I enkelte tilfelle vil iskremen bli så fast at røreren kan komme til å fastne. Hvis dette hender, slå av motoren: Deres iskrem er ferdig.
 - Med en sleiv eller skje kan iskremen tas ut av bollen. Restene kan fjernes med en plastskje eller spatel for å unngå og skade kjølebeholderen.

Iskremmaskinen er utstyrt med en sikkerhetsbryter. Hvis overbelastning oppstår, vil motoren slås av automatisk. I et slikt tilfelle slå av maskinen. Etter at motoren har blitt avkjølt tilstrekkelig, kan De slå på iskremmaskinen igjen.

Tilberedelsestid

- Den tid som er oppgitt i oppskriftene er gjennomsnittstid og den kan variere.
- Tiden det tar å lage en oppskrift vil bero på følgende:
 - originaltemperaturen på iskremblandingen
 - værelsestemperaturenJo høyere temperatur det er på ingrediensene og værelset, jo lengre tid vil det ta før blandingen er ferdig. Det beste resultat oppnås ved å kjøle iskremblandingen ned på forhånd. Tiden det tar er også avhengig av kvantum og hvilke ingredienser som er brukt i blandingen. Iskrem som øker mye i volum så som, jordbær og kirsebær fromasj, eller iskrem som inneholder mye fløte, trenger lengre tid enn sorbett og frukt iskrem. Hvis De ønsker å lage iskrem i en fart kan De redusere ingrediensene i oppskriften til det halve, dette vil redusere tilberedelsestiden. Ikke overskrid mengdene som er oppgitt i oppskriftene da dette kan gjøre iskremen mindre kompakt.

Oppbevaring av iskrem

• I iskremmaskinen

Når iskremen er klar kan den oppbevares, lukket, i maskinen i ca. 10 minutter.

• dypfryseren

Selv om iskrem kan oppbevares (for kortere tid), vil hverken smak eller kvalitet ha godt av et langt opphold i dypfryseren.

Etter 1-2 uker vil strukturen forverres og den friske smaken vil bli borte. Iskrem smaker best nylaget, så lag den ikke lang tid i forveien.

Hvis De ønsker å lagre iskremen i dypfryseren, pass da på følgende:

- Oppbevar den i en ren og tett plastboks
- Lagringstemperaturen må minst være -18 °C.
- Merk boksen tydelig med dato og type iskrem.
- Frys aldri ned igjen smeltet eller halv smeltet iskrem.

Ta iskremen ut av fryseren en halv time før den brukes og sett den i kjøleskapet. Den kan også settes i romtemperatur 10-15 minutter før servering. Når det gjelder sorbett trenger de ikke så lang tid før de kan serveres.

Lagringstid

- Iskrem som er laget uten kokte ingredienser ca. 1 uke
- Sorbett ca. 1-2 uker
- Iskrem som er laget av halvkokte ingredienser ca. 2 uker

Ingredienser

Eggene

- Oppskriftene er basert på egg som veier 55-60 gr. (størrelse 4).
- Bruk av eggeplommer vil gi iskremen en rundere og rikere smak og en bedre konsistens.
- Det er vanskelig å piske eggehviter rett fra kjøleskapet, derfor anbefales det å ta ut eggene i god tid før de skal brukes (flere timer).
- I noen oppskrifter blir bare eggeplommene brukt. Eggehviten som blir til overs, kan brukes til å lage f.eks. omlett Siberienne eller marengs. I de fleste kokebøker kan de finne slike oppskrifter.

Melk

- De kan bruke både pasteurisert og homogenisert melk. Valget mellom helmelk og skummetmelk er en smaksak. Iskremen blir mer kremaktig hvis De bruker melk med høyere fettinnhold.
- I enkelte oppskrifter er ingrediensene satt til nesten kokende melk. Iskrem laget av kokte ingredienser er mer holdbare. Men når blandingen lages, hender det at ingrediensene skiller seg.
De kan oppnå riktig konsistens på blandingen igjen hvis De pisker den 1 minutt med en miksmaster eller foodprocessor.
En annen løsning er å tilsette 100 ml. iskald kremfløte og la blandingen avkjøles under konstant omrøring.

Kremfløte

- Bruk alltid avkjølt krem.
- Hvis oppskriften sier pisket krem ikke pisk kremen helt stiv, det gjør det lettere å blande den med de andre ingrediensene.
- Om sommeren anbefales det å avkjøle både vispene og bollen som kremen skal piskes i.
- Fettinnholdet i kremen innvirker på iskremen konsistens, desto høyere fettinnhold desto rikere og mer kremaktig iskrem.

Sukker

- Bruk farin, fordi dette løser seg lettere opp. De kan også bruke brunt sukker eller honning. Grovkornet sukker kan males i en blandebolle eller foodprocessor.

- Hvis sukkerinnholdet er for lavt vil det ha en forringende effekt på iskremens konsistens og stivhet.

Frukt

- Frisk frukt gir den beste iskremen samtidig som den også er næringsrik. Hermetisk frukt kan også brukes. Sil bort saften før den moses.
- Sommerfrukt (f.eks. jordbær, bringebær, fersken osv.) kan dypfryses, slik at De kan lage fruktiskrem også utenom sesongen. Dypfrost frukt kan oppbevares i 8-9 måneder i dypfryser eller i fryseboksen til *** eller *** kjøleskap.
- Ukokt fruktmos misfarges lett, for å hindre dette, tilsett litt sitronsaft før De lager mos av frukten.
- Hvis De ønsker å ha hele fruktbitar i iskremen, strø litt sukker på bitene, så unngår De at iskrystaller dannes i frukten under innfrysningen.

Alkohol

- Det tar lengre tid å lage iskrem som inneholder alkohol. Grunnen til dette er at innfrysning av alkoholholdige blandinger trenger lengre tid.

Sukkerlake

- Hvis De lager sorbett ofte, kan sukkerlake lages på forhånd og oppbevares i kjøleskapet i en tett flaske.
For å lage sukkerlake trenger De:
- 3 dl sukkerlake - 2 dl vann 200 g farin
- 4,5 dl sukkerlake - 2,75 dl vann 275 g farin.
- Bland sukker og vann i kjelen og varm forsiktig opp blandingen under konstant omrøring. Fjern eventuelt skum som måtte dannes.
- La blandingen koke i ca. 1 minutt.
- Ta kjelen av varmen og la blandingen avkjøles før den helles på flaske for oppbevaring.

Garnering og servering

- Oppskriftene er beregnet til 4-6 personer avhengig av servering og type iskrem.
- De kan servere iskremen i metall-, glass-skåler, eller på dessertasjetter. Avhengig av typen iskrem kan De også bruke uthulte halve frukter, f.eks. melon, ananas, appelsin, sitron eller grapefrukt.
- Det er best å avkjøle skåler, asjetter og uthulet frukt i fryseboksen eller i kjøleskapet en stund før servering. Da smelter ikke iskremen så fort når den kommer på bordet.
- Noen sorter iskrem, f.eks. fløte iskrem, kaffe iskrem og sjokolade iskrem er mindre kompakte enn andre. Disse sortene bør taes ut av

iskremmaskinen og settes i dypfryseren en halv time før servering. Dette anbefales særlig hvis De skal servere iskremen i kuler.

- Ved hjelp av en isskje kan De forme iskuler. Sørg for at isskjeen holdes pinelig ren. Hvis isskjeen blir dyppet i vann før De lager kuler av iskremen, blir iskulene glatte og fine. Ønsker De å servere iskremen i glass kan de legge iskulene i fryseren en halv times tid for å hindre dem å smelte under pynting av glassene.
- Iskrem kan også serveres sammen med kaker, f.eks. vannbakkels, marengs, kransekake eller tynne pannekaker.
- Pynt iskremen med f.eks. krem, stivpisket eggehvite, rømme, vaniljekrem eller forskjellige sauser.
- Bland den piskede kremen eller rømmen med finhakkede nøtter til en forandring.
- Kjøp inn mer frukt enn oppgiitt i oppskriften og bruk resten til pynt, eller bruk kandisert eller hermetisk frukt, cocktailbær eller rosiner som har ligget i vann. Smaken på disse ingredienser blir enda bedre hvis de får trekke i likør. Prøv også å kombiner selve iskremen med en passende likør.
- Iskrem kan også pyntes med revet sjokolade eller tynne sjokoladeflak, nougat, krokan, non-stop, sukkertøy, kokosmasse, eller forskjellige slags nøtter.
- Iskremen gis et profesjonelt utseende ved å garnere med en eller flere iskjejs, sjokoladestenger, kransekake, makroner, eller krummkaker.

Sauser

- Sauser og ekstrakter smaker også godt sammen med iskrem. Det finnes mange muligheter: søte sauser, fruktsausar og fruktekstrakter.
- De kan kjøpe slike sauser ferdiglaget, men på samme måten som med iskrem smaker hjemmelaget saus best.
- Hvis det er ønskelig kan sausen lages et par dager i forveien og oppbevares i kjøleskap eller dypfryser.

Varme sauser

- Hvis De vil servere varm saus, må De varme den forsiktig opp, helst i vannbad. Iskremen bør tas rett fra fryseren og være meget kald før De heller den varme sausen over den.
- De kan enten servere den varme sausen separat, eller den kan helles over iskremen i det den skal serveres. Sausene som beskrives her kan også serveres kalde.

Kirsebærsaus

- Hell saften fra en boks kirsebær (uten stein) opp i en kjele, sammen med skallet av en appelsin og en sitron.
- La det småkoke over svak varme i 10 minutter, og sil deretter sausen.
- Hell $\frac{1}{2}$ ss. sitronsaft og 1 ts. appelsinsaft gjennom en sil opp i et glass og jevn det med 1 ts. maizena eller potetmel.
- Hell jevningen av maizena eller potetmel og fruktsaft opp i den kokende kirsebærsaften under stadig omrøring.
- La blandingen koke 1 minutt og smak til sausen med sukker og eventuelt 1 ss. kirsch.
- Ha kirsebærene opp i sausen like før servering.

Sjokoladesaus

- Del 100 g kokesjokolade i biter.
- Varm opp sjokoladen i $1\frac{1}{4}$ dl vann under stadig omrøring til det koker.
- La blandingen småkoke i 1 minutter.
- Når blandingen har blitt kald tilsett 5 dl pisket krem. Rør til sausen er jevn.

Kalde (frukt) sauser

- Disse fruktsausene kan lages enten av frisk, dypfrosset, hermetisert eller moset frukt.
- Når De moser frisk frukt, tilsetter De 50-75 g sukker pr. 200 g frukt (avhengig av fruktsorten).
 - Press frukten gjennom en plastsil for å fjerne eventuelle kjerner. Avkjøl fruktsausen før servering.
 - Frys aldri ned igjen fruktsausar som er laget av dypfrosset frukt.
 - Sausar av frisk frukt kan lagres i fryseren.

Barneselskap

Bruk glade friske fager til pynting av iskremen til barna. Velg de smakene som barna foretrekker. Bruk krem, vaniljekrem, sjokoladekrem eller fruktyoghurt til pynt. Pynt iskremen med sjokolade-kakepynt, iskremkjeks, non-stop, sukkertøy eller biter med fyltsjokolade.

Velsmakende kombinasjoner er f.eks.:

- banan/vanilje iskrem/sjokoladesaus
- sjokolademelk/sjokolade iskrem/hakkede nøtter
- marshmallows/jordbær iskrem/yoghurt
- kakestykke/vanilje iskrem/fruktsaus
- tynne pannekaker/frukt iskrem/yoghurt

Oppskrifter

■■■■ Sitron sorbett

Saften av ½ appelsin

1¼ dl frisk sitronsaft

3 dl sukkerlake (se side 26)

½ eggehvite

Rør appelsinraften og sitronraften godt inn i sukkerlaken. Pisk eggehviten nesten stiv og rør inn saftblandingen. Pass på at alt er godt blandet.

Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 25-35 minutter

■■■■ Kiwi sorbett

250 g frisk skrellet kiwi

2 ss. sitronsaft

1½ dl sukkerlake (se side 26)

Mos kiwiene sammen med sitronraften og sukkerlaken. Pisk eggehviten nesten stiv, og rør

inn mosen. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 25-35 minutter

■■■■ Banan iskrem

200 g moden skrellet banan

75 g farin

raften av ½ sitron

1½ dl helmelk

½ dl kremfløte

Mos bananene med sukker, og sitronsaft. Bland bananmosen med kremen og melken. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 30-35 minutter

■■■■ Iskrem (grunnoppskrift)

2 eggeplommer

75 g farin

1½ dl kremfløte

2½ dl helmelk

5 g vaniljesukker

Pisk eggeplommene, sukker og vaniljesukker til en lett og luftig blanding. Tilsett melken under omrøring. Pisk kremen til den er nesten stiv og bland den med resten av ingrediensene. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 40-50 minutter.

Tips

De kan blande basis-iskremen med bl.a.:

- 30 g hakkede valnøtter, hasselnøtter, peanøtter
- 40 g kandiserte frukter
- 30 g grovt revet sjokolade eller 8 g kanel

Den valgte ingrediensen tilsettes halvveis i tilberedelsestiden. Kanelen kan blandes med eggeplommene.

■■■■ Vanilje iskrem

4 eggeplommer

65 g. farin

2 dl. helmelk

1½ dl kremfløte

5 g. vaniljesukker

Pisk eggeplommene, sukker og vaniljesukker til eggeplommene er nesten hvite. Varm melken forsiktig opp. Bland sammen kremen og eggedosisen tilsett gradvis den varme melken.

Når ingrediensene er godt blandet, helles blandingen i en kjele. Varm blandingen forsiktig i ca. 2 minutter under stadig omrøring. Pass på at blandingen ikke koker. Avkjøl blandingen til kjøleskapstemperatur. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: ca. 40-45 minutter

■■■■ Sjokolade iskrem

1 eggeplomme

70 g farin

1½ dl kremfløte

2 dl helmelk

15 g kakao

Pisk eggeplommen sammen med sukker, kakao og ½ dl melk, til kakaoen er oppløst, tilsett så resten av melken og rør godt. Pisk kremen nesten stiv. Hell kakaoblandingene opp i den piskede kremen. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 40-45 minutter

Tips:

De kan blande sjokolade iskremen med bl.a. 30 g grovt hakkede ristede hasselnøtter eller mandler. Tilsett en av de valgte ingrediensene midtveis i tilberedelsestiden.

■■■■ Kaffe iskrem

1 eggeplomme

70 g farin

1½ dl kremfløte

2 dl helmelk

6 g pulverkaffe

5 g vaniljesukker

Oppløs pulverkaffen i 1 ss. varmt vann (la dette avkjøles).

Pisk eggeplommen med sukker, vaniljesukker, kaffen og melken.

Pisk kremen til den er nesten stiv. Hell kaffeblendingen opp i den piskede kremen. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen

og hell blandingen i den roterende kjølebeholderen.
Tilberedelsestid: 40-50 minutter.

Tips:

De kan tilsette følgene til kaffe iskremen:
40 g kroken eller 40 g revet sjokolade.
Tilsett den valgte ingrediens halvveis i tilberedelsestiden.

■■■■ Frukt yoghurt iskrem

2½ dl yoghurt
175 g frukt f. eks. jordbær, bringebær eller rips
80 g farin
2 ss. sitronsaft
½ dl kremfløte
Vask frukten. Mos frukten med sukker og sitronsaft. Tilsett fruktmassen, yoghurt og krem. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.
Tilberedelsestid: 30-40 minutter

■■■■ Jordbær fromasj

300 g jordbær
1¼ dl sukkerlake (se side 26)
saften av ½ sitron
2 eggehviter
½ dl kremfløte
Vask jordbærene. Mos dem sammen med sukkerlaken og sitronsaften. Pisk eggehvitene nesten stive og tilsett jordbærblendingen og fløten. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.
Tilberedelsestid: 40-50 minutter

■■■■ Jordbær iskrem

200 g friske jordbær
70 g farin
1 eggeplomme
1 ss. sitronsaft
1¼ dl helmelk
½ dl kremfløte
Vask jordbærene og mos dem sammen med sitronsaften og melken.
Lag eggedosis av eggeplomme og sukker. Pisk kremen nesten stiv. Bland sammen jordbærmosen, eggedosisen og den piskede kremen. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.
Tilberedelsestid: 40-50 minutter

■■■■ Ananas fromasj

175 g frisk ananas
100 g farin
2½ dl kremfløte
½ ss. sitron saft
Skrell ananasen og fjern den harde kjernen og prikkene. Mos ananasen sammen med sukkeret og sitronsaften. Pisk kremen nesten stiv og tilsett ananasblendingen. Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.
Tilberedelsestid: 45-55 minutter

■■■■ Iskrem kake Caprice

(ca. 6 porsjoner)
ananas fromasj
1 kakeform 20-22 cm i diameter
bakepapir
1 sukkerbrød
4 ananasskiver
1½ boks hermetiske mandariner
mynteblad
Trek først kakeformen med bakepapir (bunnen med et rundtstykke og siden med en lang stripe) sett så formen i fryseren, før den skal fylles, slik at iskremen ikke smelter når den kommer i kontakt med den.
Fylling av kakeformen:
Del sukkerbrødet i to deler. Legg en del i bunn av kakeformen.
Hvis ønskelig dynk bunnlaget med likør. Dekk så kaken med et lag fromasj og legg den andre delen av sukkerbrødet på toppen.
Dekk til formen og sett den i fryseren ca. 1 time (avhengig av hvor hard fromasjen er).
Før servering sett serveringsfatet i kjøleskapet en stund.
Ved servering plasseres kaken oppned på serveringsfatet og man fjerner formen.
Hvis ønskelig kan kaken dekores med frukt og/eller pisket krem.

■■■ Sukkerfri iskrem

ca. 4 porsjoner (400 ml.)

1½ dl helmelk

½ dl fløte

30 g kunstig søtstoff (Sionon)

1 egg

10 dråper vaniljeessens

Pisk sammen egget, melken, det kunstige søtstoffet og vaniljeessensen til en luftig blanding.

Pisk fløten nesten stiv. Bland den piskede fløten med resten av ingrediensene.

Pass på at alt er godt blandet. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen opp i den roterende kjølebeholderen.

Tilberedelsestid: 30-40 minutter

En porsjon iskrem inneholder:

85 Kcal/355 KJ

2 g karbohydrater

3 g proteiner

5 g fett

Når iskrem serveres glem ikke å ta med i beregningen ditt diett behov. De sukkerfrie oppskriftene ovenfor inneholder svært få karbohydrater (sukker og stivelse) slik at en porsjon knapt påvirker blodsukkernivået. En porsjon kan derfor spises uten å kutte ut noe fra din diabetes diett. De kan også bytte ut søtningsstoffet Sionon med en annen type søtningsstoff, imidlertid har Sionon den fordelen at frysetemperaturen blir lavere, som igjen resulterer i at iskremen får en tettere konsistens.

I dag kan også diabetikere spise retter som er søtet med vanlig sukker. Men i disse tilfeller gjelder spesielle retningslinjer. For ytterligere informasjon kontakt din lege eller dietiker.

Hvis nettleddningen på dette apparatet blir skadet, må den erstattes med en spesialledning. Henvend Dem til Deres Philipsforhandler eller direkte til Philips

Telefon nummer til Philips Helpdesk, se vedlagte verdensgaranti hefte.

Svenska

Läs först hela bruksanvisningen och studera samtidigt illustrationerna! Spara den! Spara köpbevis och kvitto!

Viktigt

- När du gör glass är renlighet särskilt viktig. Se till att glassmaskinens alla delar är väl rengjorda. Detta gäller särskilt de delar, som kommer i beröring med glassen.
Låt alltid locket sitta på.
- Ingredienserna får inte frysa fast i frysskålen, då kan inte omröraren rotera. För att undvika detta...
 - måste omröraren rotera innan du håller i glassblandningen.
 - får du inte stänga av glassmaskinen förrän glassen är färdig.
- Överskrid aldrig de mängder, som anges i recepten.

Glassmaskinens delar

- A Motorenhet.**
- B Start/stopp-knapp.**
- C Tangent** för losstagning av motorenheten från locket.
- D Tangent** för losstagning av locket tillsammans med motorenheten från bunken.
- E Nätsladd.**
- F Lock** (4822 441 80844)*.
- G Påfyllningsöppning.**
- H Omrörare** (4822 690 40257)*.
- I Frysskål**.**
- J Bunke** (4822 418 40897)*.

*) Kan köpas hos av Philips auktoriserade serviceombud.

**) Frysskål, typ nr HR 2996, finns att köpa som extra tillbehör i detaljhandeln.
Med en extra frysskål kan du göra mer glass eller två olika sorter omedelbart efter varandra.

Så här fungerar glassmaskinen

Den frusna frysskålen (I) placeras i bunken (J). I frysskålen fryses glassen medan omröraren roterar och rör om glassblandningen effektivt. Tiden för att frysa glassblandningen till färdig glass är 25 - 45 minuter beroende på vilken slags glass du gör.
Obs! Frysskålen innehåller en giftfri saltlösning.

Särtagning

- Skjut tangenten (D) i pilens riktning som figur 2 visar och vrid hela överdelen i pilens riktning.
- Vänd på överdelen och drag av omröraren (H) fig 3.
- Tryck på tangenten (C) och tag bort motorenheten (A) från locket (F).
- Lyft ur frysskålen ur bunken, fig 5.

Rengöring

- Drag först ut stickproppen ur vägguttaget.
- Tag isär hela glassmaskinen efter användning.
- Motorenheten (A) får aldrig doppas i vatten eller spolas. Du kan torka av den med en väl urvriden fuktig trasa.
- Diska locket (F), omröraren (H), och bunken (J) för hand i varmt vatten med diskmedel. Frysskålen diskas i ljummet vatten med en högsta temperatur på 40°C. Delarna får inte diskas i maskin.

Frysning av frysskålen

Innan du gör glass måste du vara säker på att frysskålen är färdig att användas, att den är väl fryst.

- Frysskålen får rätt användningstemperatur i en frys. Frysningen av en helt upptinad frysskål tar **18 timmar**. Temperaturen i frysen måste vara **-18° C, eller lägre**. Frysack i kylskåp håller i allmänhet inte tillräckligt låg temperatur för att frysa frysskålen.
- Frysskålen skall vara väl rengjord och alldeles torr innan den ställs in i frysen.
- Förvara frysskålen i **upprätt läge** i frysen, **inpackad i en väl tillsluten plast-frysåse**. På så sätt finns den alltid tillgänglig för omedelbar användning.
- Lägg inte annat djupfrost i eller ovanpå frysskålen.
- Tag inte ut frysskålen ur frysen förrän glassblandningen är färdig.

Hopsättning

Sätt först ihop motorenheten och locket så att du sedan snabbt kan sätta på locket på bunken efter att du satt i frysskålen.

Gör så här:

- Sätt motorenhetens (A) nos i lockets (F) öppning som fig 8 visar och...
- tippa den neråt enligt fig 9 så att den låses fast med ett "klick".
- Tag nu fram frysskålen (I) ur frysen och sätt den i bunken (J), fig 7.
- Sätt i omröraren (H) i motorenhetens hål. Tryck in den så att den fäster med en svag klick.
- Sätt den kompletta överdelen, locket med det påsatta motorenheten, på bunken. Sätt den i rätt läge enligt fig 10.
- Vrid överdelen i pilens riktning som fig 10 visar tills den låses fast med ett "klick".

Så här gör du glass

- Bered glassblandningen i en separat bunke, inte i frysskålen.
 - Överskrid aldrig de mängder, som anges i recepten. Glassen blir då inte tillräckligt fast.
 - Ingredienserna skall helst ha kylskåps-temperatur.
- Tag ut frysskålen ur frysen.
 - Tag ut den ur plastpåsen
 - Kontrollera att ingenting frusit fast på den t ex isklumpar. Om så är fallet skrapa bort det med t ex plastskrapa. Om det bildas frost på frysskålen kan denna skrapas av. Använd inte verktyg av metall, som kan repa och förstöra frysskålen. Försök inte att diska frysskålen. Då bildas omedelbart en tjock ishinna på den så att den inte kan användas.
 - Rätt fryst är saltlösningen i frysskålen helt frusen och stel - inget skvalp om man skakar frysskålen.
- Sätt ihop glassmaskinen enligt beskrivningen ovan.
- Starta maskinen snarast med start/stopp-knappen (B).
- Först nu, och inte tidigare, håll i glassblandningen genom påfyllningsöppningen (G). **OBS! Omröraren måste rotera innan du håller i glassblandningen. Annars kommer glassblandningen omedelbart att frysa fast i frysskålen.**
- Låt glassmaskinen gå i 25 - 45 minuter.
 - I början verkar glassen kornig men senare blir den slät.
- Stäng av med start/stopp-knappen när glassen är färdig. Drag ut stickproppen ur vägguttaget.

- Bearbeta inte glassen för länge. Stäng av om du ser att glassen börjar smälta vid kanten eller på ytan.

- Ibland kan glassen bli så hård att omröraren stannar. Stäng då av snarast.
- Tag av överdelen - locket med den påsatta motorenheten.
- Skeda upp glassen med en sked eller en glasskopa. Det sista skrapar du ur med en plastskrapa så att du undviker skador på frysskålen.

Observera!

Om du stänger av maskinen för tidigt kan ingredienserna frysa fast så att det inte går att starta omröraren igen och fortsätta beredningen. I så fall utför följande moment i snabb följd:

- Stäng av maskinen med start/stopp-knappen (B).
- Skjut tangenten (D) bakåt som fig 2 visar och vrid locket moturs i pilens riktning.
- Vrid omedelbart tillbaka locket igen så att det fäster med ett "klick" och...
- starta maskinen omedelbart igen med start/stopp-knappen.

Glassmaskinen är försedd med ett överlastskydd. Om den blir överbelastad stängs motorn av automatiskt. Om detta inträffar, stäng omedelbart av maskinen. När motorn efter en tid kallnat kan den åter startas.

Tillredningstid i maskinen

- Recepten anger den ungefärliga tillredningstiden. Man kan dock behöva avvika från denna ibland, eftersom den är beroende bl a av:
 - Glassblandningens utgångstemperatur.
 - Rumstemperaturen.
 - Glassblandningens sammansättning.
- Ju högre rumstemperatur och ju högre utgångstemperatur glassblandningen har ju längre måste glassen bearbetas i maskinen. Det bästa resultatet erhålls om glassblandningen har kylskåpsstemperatur när den hålls i maskinen. Glass-sorter, som ökar mycket i volym under tillredningen, som t ex jordgubbs- och körsbärgsglass eller glass, som innehåller mycket grädde tar längre tid än exempelvis sorbet.
- Om du vill göra glass på kortare tid kan du göra mindre mängd, t ex genom att halvera mängderna i receptet.

Förvaring av den färdiga glassen

• I glassmaskinen

Om inte glassen skall serveras med en gång kan du lämna kvar den i glassmaskinen, så håller den sig ca 10 minuter. Locket skall sitta på.

• I frysen

Glassen smakar bäst nygjord. Den kan dock förvaras en begränsad tid i frysen. Längre tids förvaring än ca 2 veckor ger en förändring i glassens struktur och den färska smaken går förlorad. Om du vill förvara glassen i frysen skall du tänka på följande:

- Förvara glassen i en ren burk lämplig för frysning och med tättslutande lock. Förvara den inte i maskinens frysskål.
- Glassen bör förvaras i en temperatur, som är lägre än -18°C
- Märk burken med tillagningsdatum.
- Frys aldrig in glass, som en gång tinat, på nytt.

Glass, som varit fryst bör tas ut ur frysen ca 30 minuter innan den skall ätas och ställas in i kylskåp. Alternativt kan den tas ut i rumstemperatur ca 15 minuter innan den skall serveras. Tänk på att sorbet tinar mycket fortare än glass.

Förvaringstid

- Glass på kallvispade ingredienser: ca 1 vecka.
- Sorbets: 1 - 2 veckor.
- Glass gjord av sjudna ingredienser: ca 2 veckor.

Ingredienser

Ägg

Recepten är gjorda med medelstora ägg 55 - 60 g. Genom att ha med äggulor i glassmeten får man en bättre konsistens och dessutom en fylligare och mjukare smak.

I många recept används endast äggulorna. De äggvitor som över kan användas till olika recept, t ex maränger eller marängbottnar till tårter. Recept finns i de flesta kokböcker.

Det kan vara svårt att vispa äggvitor om äggen är kalla. Tag därför ut äggen ur kylskåpet ett par timmar innan du skall använda dem.

Mjölk

Du kan använda både vanlig standardmjölk och H-mjölk. Valet mellan mjölk med hög eller låg

fetthalt är en fråga om personlig smak.

Glassen blir krämigare om du använder mjölk med hög fetthalt.

I några recept skall ingredienserna blandas med mjölk som har värmts till strax under kokpunkten. Glassen får längre hållbarhet om den görs av värmda ingredienser.

Emellertid kan det hända att blandningen skär sig när du blandar ihop den. För att få blandningen jämn kan du köra den i en matberedare eller mixer i en minut. Alternativt kan du sätta till 1 dl mycket kall grädde och låta blandningen svalna under ständig vispning.

Grädde

Använd alltid kall grädde.

Om receptet säger "vispad grädde" skall du inte vispa den helt styv utan sluta strax innan. Då går det lättare att blanda grädden med de övriga ingredienserna.

På sommaren kan det vara bra att ställa blandningsskål och visp i kylskåpet innan grädden vispas.

Fetthalten i grädden inverkar på glassen. Ju fetare grädden är, desto fylligare och krämigare blir glassen.

Socker

Använd strösocker eftersom det löser sig bra. Du kan också använda florsocker, farinsocker eller honung i glass-smeten. Om sockret har klumpat sig kan det finfördelas i en matberedare eller mixer.

Om sockerinnehållet är för litet får det en negativ inverkan på glassens struktur och fasthet.

Frukt

Färs frukt ger en smaklig och näringsrik glass. Man kan även använda konserverad frukt på burk. Låt frukten rinna av väl innan den mosas. Sommarfrukter och bär som t ex jordgubbar, hallon, blåbär och vinbär är lätta att frysa in och är på så sätt hållbara så att man kan få god frukt/bär-glass hela året. I butikernas frysdiskar finns dessutom djupfrysta bär att köpa.

Frukt som inte har kokats missfärgas lätt. För att hindra att de missfärgas när du mosar dem, kan du droppa litet citronsaft på t ex äpplen, päron, bananer och plommon.

Om du vill ha bitar av frukt i glassen, kan du först strö på litet socker på bitarna för att hindra att bitarna blir isiga under frysningen.

Alkohol

Glass som smaksatts med alkohol, behöver längre tid i maskinen. Den blir inte heller lika fast som glass utan alkohol.

Sockerlag

Om du ofta gör sorbet kan du göra en sockerlag i förväg och förvara den i en väl tillsluten burk eller flaska i kylskåpet.

För att göra en sockerlag behöver du:

- en rostfri kastrull.
- en träsked.

Till ca 3 dl sockerlag: 2 dl vatten och 200 g (2 ½ dl) strösocker.

Till ca 4 ½ dl sockerlag: 2 ½ dl vatten och 275 g (3 ¾ dl) strösocker.

Blanda vatten och socker i kastrullen. Rör med träskeden på svag värme tills sockret löst sig. Tag bort ev skum som bildas på ytan. Koka upp och låt sedan sjuda i ca 3 minuter. Det är viktigt att sockerlagen inte kokar för häftigt. Bubblorna som bildas skall bara nått och jämnt tränga igenom ytan.

Låt sockerlagen svalna.

Dekorering och servering

Recepten är gjorda så att glassen räcker till 4 - 5 personer, beroende på uppläggning och glasstyp. Servera förslagsvis glassen i bågare eller skålar av metall eller glas eller på desserttallrikar.

Allt efter glasstyp kan glassen också serveras i delade, urkärnade frukter som t ex melon, ananas, apelsin, citron eller grapefrukt. För att inte glassen skall smälta så snabbt är det bra om du kyler skålarna eller frukterna en stund i frysen innan du lägger upp glassen.

En del sorters glass t ex mockaglass och chokladglass är inte lika fasta som andra sorter. Det är därför bra att ta ur glassen ur maskinen och låta glassen stå i frysen en halvtimme innan serveringen.

Du kan forma glasskuler med en speciell glassskopa. Den måste vara helt ren. Doppa skopan i vatten innan du skopar upp glassen, så blir kulorna jämna och fina.

Om du vill servera kulorna i en bågare är det bra att först låta kulorna ligga i frysen en halvtimme. På så sätt smälter de inte medan du dekorerar glassen.

Glass passar alldeles utmärkt att servera tillsammans med bakverk som t ex smördegssottnar, tårter, maränger och crêpes. Dekorera gärna glassen med vispad grädde, vispad äggvita, en sås eller vaniljkräm. Den vispade grädden kan blandas med hackade nötter.

Tag litet mera frukt än receptet till glassen anvisar och spar en del till dekoration. Du kan också dekorera med kanderad frukt, cocktailbär eller russin. Frukterna kan blötläggas en stund i någon god likör eller litet likör kan hållas på glassen. Andra förslag till dekoration är tunna chokladbitar eller riven choklad, nougat, karameller, riven kokos eller hackade nötter såsom valnötter, hasselnötter, mandelspån och pistagenötter. Glassen ser ännu festligare ut om du dekorerar med ett eller ett par rån, kex eller andra småkakor.

Såser

En god sås kan förgylla glassen ytterligare. Det finns många olika varianter av sås, t ex choklad-sås, kolasås, karamellsås och frukt- och bärssåser. Det finns färdiga såser att köpa men den hemlagade utsökta glassen är väl värd att åtföljas av en hemlagad sås. En sås är lätt att göra, den kan göras några dagar i förväg och förvaras i kylskåp eller frys.

Varma såser

När du serverar en varm sås skall glassen vara mycket kall, dvs förvarad i frysen före serveringen. Såsarna nedan kan även serveras kalla. Servera den varma såsen separat i en skål som tillhör till glassen eller håll den över glassen omedelbart innan den serveras.

Körsbärssås

Häll spadet från en burk urkärnade körsbär, ca 200 g, i en kastrull tillsammans med rivet skal från en apelsin och en citron.

Låt blandningen sjuda på svag värme i 10 minuter.

Sila blandningen.

Häll ½ msk citronsaft och 1 tsk apelsinjuice i en skål och blanda i 1 tsk majzenamjöl eller potatismjöl.

Häll sedan denna redning i den varma körsbärssåsen. Rör hela tiden.

Låt blandningen koka upp. Låt såsen endast få ett uppkok om du använder potatismjöl. Använder du majzenamjöl skall såsen koka 1 minut.

Smaka av med socker och om du vill med en matsked körsbärsvin eller likör.

Lägg i körsbären precis före serveringen.

Chokladsås

Bryt 100 g mörk blockchoklad i bitar.

Lägg bitarna i en kastrull tillsammans med 1¼ dl vatten. Värm blandningen tills den kokar och låt den sjuda någon minut. Rör hela tiden.

Sätt till 1½ tsk vaniljsocker.

Blanda i ½ dl vispgräddade när såsen svalnat.

Kalla såser, frukt-bär-såser

Färska frukt och färska bär är utmärkta att använda till fruktsåser, men även fryst eller konserverad frukt eller bär kan användas.

Sätt till 50 - 75 g socker per 200 g frukt eller bär om färska råvaror används. Mängden socker beror på vilken sort som används. Mixa eller mosa frukten t ex i en matberedare.

Om du vill avlägsna kärnorna i t ex en hallonsås, kan den passeras genom en sil.

Kyl såsen före serveringen.

Frys inte in en sås som är gjord på fryst frukt eller bär. En sås gjord på färska frukt eller bär kan däremot frysas in.

Barnkalas

Använd ljusa och glada färger när du garnerar och dekorerar barnens glass och använd smaker som barnen gillar. Använd som garnering vispgräddade eller vaniljkräm, chokladsås eller fruktyoghurt. Dekorera glassen med hel eller riven choklad, strössel, sockerblommor och rån.

Här är några förslag på goda kombinationer:

- Banan / vaniljglass / chokladkräm.
- Kakaomjolk / chokladglass / hackade nötter.
- Marshmallows / jordgubbsglass / yoghurt.
- En skiva mjuk kaka / vaniljglass / fruktsås.
- Crêpes /yoghurt / fruktglass / florsocker.

Recept

■■■ Citronsorbet

Juice av ½ apelsin.

1 ¾ dl färska citronjuice.

3 dl sockerlag, se sid 34

1 äggvita.

Rör ihop apelsin- och citronjuice med sockerlagen. Vispa äggvitan nästan hård och rör ner den i blandningen. Se till att allt är väl blandat. Beredningstid: 25 - 35 minuter.

■■■ Kiwisorbet

250 g färska, skalade kiwifrukt.

2 msk citronjuice.

1 ½ dl sockerlag, se sid 34

Mosa kiwifrukten tillsammans med citronjuicen och sockerlagen. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 25 - 35 minuter.

■■■ Bananglass

200 g mogna bananer, skalad vikt.

Juice från ½ citron.

Knappt 1 dl strösocker.

1 ½ dl mjölk.

½ dl vispgräddade.

Mosa bananerna tillsammans med socker och citronjuice. Blanda purén med mjölk och gräddade. Beredningstid: 30 - 35 minuter.

■■■ Grundrecept Glass

2 äggulor.

2 ½ dl standardmjölk.

1 ½ dl vispgräddade.

Knappt 1 dl strösocker.

1 tsk vaniljsocker.

Vispa äggulor, socker och vaniljsocker så att blandningen är lätt och luftig. Sätt till mjölken under omrörning. Vispa grädden så att den är nästan hård. Rör ner grädden i de övriga ingredienserna och se till att allt är väl blandat. Beredningstid: 40 - 50 minuter.

Tips:

Kombinera grundreceptet t ex med följande smaktillsatser:

- 30 g hackade valnötter, hasselnötter eller jordnötter
- 40 g hackad kanderad frukt
- 30 g grovt hackade choklad eller
- 1 msk mald kanel

Smaktillsatserna sätts till i glass-smeten efter ungefär halva tiden i maskinen. Kaneln kan blandas med äggulorna.

■■■ Vaniljglass

4 äggulor.

¾ dl strösocker.

1 tsk vaniljsocker.

2 dl standardmjölk.

1 ¼ dl vispgräddade.

Vispa äggulor, socker och vaniljsocker väl tills äggulorna blir nästan vita. Värm mjölken försiktigt, utan att den kommer till kokpunkten. Tag av kastrullen med mjölk från plattan. Vispa grädden tillsammans med ägg/sockersmeten och håll långsamt ner den i den varma mjölken. När allt är väl blandat sätt kastrullen på spisen igen och värm blandningen under ständig omrörning på medelvärme. Blandningen skall tjockna men får inte koka. Låt blandningen svalna till kylskåpstemperatur.

Beredningstid: 40 - 45 minuter.

■■■ Chokladglass

1 äggula.

$\frac{3}{4}$ dl strösocker.

2 $\frac{1}{2}$ msk kakaopulver.

2 dl standardmjölk.

1 $\frac{1}{4}$ dl vispgräddes.

Vispa äggulan med socker, kakao och $\frac{1}{2}$ dl av mjölken tills kakaon har löst sig. Sätt till resten av mjölken och rör noggrant. Vispa grädden tills den är nästan hård. Håll kakaoblandningen i grädden. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 40 - 45 minuter.

Tips:

Ovanstående glass kan smaksättas med t ex 30 g grovt hackade hasselnötter eller mandlar. Sätt till detta i glass-smeten efter ungefär halva tiden i maskinen.

■■■ Mockaglass

1 äggula.

2 tsk snabbkaffepulver.

$\frac{3}{4}$ dl strösocker.

2 dl standardmjölk.

1 $\frac{1}{2}$ dl vispgräddes.

1 tsk vaniljsocker.

Lös upp kaffepulvret i 1 msk varmt vatten och låt det svalna. Vispa äggulan med socker, vaniljsocker, kaffe och mjölk. Vispa grädden tills den är nästan hård. Blanda ner kaffeblandningen i grädden. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 40 - 50 minuter.

Tips:

Du kan smaksätta mockaglassen med t ex 40 g hackad vit choklad, chokladkrokant eller mörk choklad. Sätt till detta i glass-smeten efter ungefär halva tiden i maskinen.

■■■ Fruktoghurtglass

175 g frukt, t ex blåbär, hallon eller jordgubbar.

1 dl strösocker.

$\frac{1}{2}$ dl vispgräddes.

2 $\frac{1}{2}$ dl yoghurt.

2 msk citronjuice.

Rensa och skölj frukten. Mosa frukten tillsammans med socker och citronjuice. Blanda ihop fruktpuré, yoghurt och gräddes. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 30 - 40 minuter.

■■■ Luftig jordgubbsglass/jordgubbsmousse

300 g jordgubbar.

1 $\frac{1}{4}$ dl sockerlag, se sid 34

juice av $\frac{1}{2}$ citron.

2 äggvitor.

$\frac{1}{2}$ dl vispgräddes.

Rensa och skölj jordgubbarna. Mosa dem tillsammans med citronjuice och sockerlag. Vispa äggvitorna nästan hårda. Blanda jordgubbspurén i äggvitorna och därefter grädden. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 40 - 50 minuter.

■■■ Jordgubbsglass

200 g färska jordgubbar.

$\frac{3}{4}$ dl strösocker.

1 msk citronjuice.

1 äggula.

1 $\frac{3}{4}$ dl standardmjölk.

$\frac{1}{2}$ dl vispgräddes.

Rensa och skölj jordgubbarna. Mosa dem tillsammans med citronjuice och mjölk. Vispa ihop äggula, socker och gräddes. Blanda ihop alla ingredienser och se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 30 - 40 minuter.

Tips:

Istället för jordgubbar kan du använda mosade blåbär, hallon eller björnbär.

■■■ Ananasglass-pudding

175 g färsk ananas, skalad vikt.

1 $\frac{1}{4}$ dl florsocker eller strösocker.

2 $\frac{1}{2}$ dl vispgräddes.

$\frac{1}{2}$ msk citronjuice.

Skala ananasen och tag bort det hårda i mitten och "ögon". Mosa ananasen tillsammans med socker och citronjuice. Vispa grädden, men inte hårt. Rör ner ananaspurén i den vispade grädden. Se till att allt är väl blandat.

Beredningstid: 45 - 55 minuter.

Användningstips för Ananasglass-pudding:

■■■ Glasskaka "Caprice".

ca 6 port.

Du behöver:

1 kakform med löstagbar botten, 20 - 22 cm i diameter smörpapper.

1 sats Ananasglass-pudding.

1 rund sockerkaka eller färdigköpta tårtpottar.

4 skivor ananas.

1 - 1 $\frac{1}{2}$ burk mandariner.

Ev vispad gräddes.

Myntblad.

Kläd först formens insida med smörpapper. Klipp till ett runt papper för botten och långa remsor av papper för sidorna. Ställ sedan in formen i frysen en halvtimme innan den skall fyllas, så att glassen inte smälter när den läggs i formen.

Så fyller du formen:

Skär sockerkakan i 2 bottnar och placera en botten i formen. Stänk på litet likör på kakan om du så önskar. Täck kakkbotten med ett lager glass och lägg den andra kakkbotten ovanpå. Täck det hela med smörpapper och sätt in det i frysen i ungefär 1 timma, beroende på hur fast glassen är. Ställ in serveringsfatet i frysen en stund innan du lägger upp kakan. Tag bort formen och dekorera kakan med ananas, mandariner, ev vispad grädde och myntblad.

Om sladden på denne apparat skadas måste den ersättas med en specialsladd, vilken tillhandahålls av Philips eller av deras serviceombud.

Om du behöver mer information hittar du telefonnummer till Philips kundtjänst i världsgarantibroschyren.

Suomi

Tärkeää

- Lue käyttöohje ja katsele kuvat (sivu 3), ennen kuin alat käyttää laitetta.
- Jäätelön valmistuksessa hygienian on erittäin tärkeää. Varmista, että kaikki jäätelökoneen osat ovat täysin puhtaat; varsinkin osat, jotka ovat kosketuksissa jäätelön kanssa.
- Jäätelöseos ei saa jäätyä kiinni jäähdytysastiaan, niin että sekoitin ei pääse pyörimään.
 - Kaada jäätelöseos jäähdytysastiaan vasta kun sekoitin pyörii.
 - Älä katkaise laitteen toimintaa, ennen kuin jäätelö on valmista.
- Älä ylitä ohjeissa ilmoitettuja määriä.
- Ennen kuin yhdistät laitteen pistorasiaan, tarkista, että laitteen arvokilven jännite- ja taajuusmerkintä vastaavat paikallista verkkojännitettä ja -taajuutta.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.
- Pidä huoli, etteivät terävät kulmat, kuumeisuus tai kemikaalit pääse vahingoittamaan liitosjohtoa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laite on pudonnut veteen, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin nostat laitteen vedestä.
- Tarkistuta veteen pudonnut laite huollossa ennen käyttöönottoa.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.

Laitteen osat (kuva 1)

- A** Runko
- B** Käynnistyskytkin
- C** Irrotuspainike joka vapauttaa rungon kannesta
- D** Irrotuspainike joka vapauttaa kannen ja rungon kulhosta
- E** Liitosjohto
- F** Kansi (4822 441 80844)*
- G** Täyttöaukko
- H** Sekoitin (4822 690 40257)*
- I** Jäähdytysastia (HR 2996)*
- J** Kulho (4822 418 40897)*
- K** Jäätelökauha (4822 418 40259)*

* Varaosat: tiedustele myyjältä näillä varaosanumeroilla.

Vihje: Hankkimalla toisen jäähdytysastian (HR 2996) voit valmistaa suurempia määriä tai kahta erimakuista jäätelöä.

Näin jäätelökone toimii

Etukäteen jäädytetty jäähdytysastia asetetaan kulhon sisään. Jäähdytysastia jäädyttää seosta samalla kun sekoitin pyörii. Jäätelöseosta sekoitetaan niin kauan, kunnes se on valmista jäätelöä. Valmistusaika riippuu määrästä, jäätelöseoksen lämpötilasta ja käytetyistä raaka-aineista (25-45 minuuttia). Huom. Jäähdytysastian sisällä on terveydelle vaaratonta suolaliuosta.

Osien irrottaminen

- Vedä liukua nuolen suuntaan ja kierrä jäätelökoneen yläosaa nuolen suuntaan (kuva 2).
- Vedä sekoitin irti rungosta (kuva 3).
- Paina irrotuspainiketta ja nosta runko irti kannesta (kuva 4).
- Nosta jäähdytysastia pois kulhosta (kuva 5).

Puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen jäätelökoneen puhdistusta.
- Irrota jäätelökoneen osat käytön jälkeen.
- Pese kansi (ei runkoa!), sekoitin ja kulho lämpimällä vedellä. Pese jäähdytyslevy aina haalealla vedellä (enintään 40° C). (Älä pese näitä osia astianpesukoneessa.)
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtelee.

Jäähdytysastian esijäähdyttäminen

Pidä huoli, että jäähdytysastia on aina käyttövalmiina.

- **Esijäähdyttäminen -18° C:seen** tehdään pakastimessa tai kolmen *** tai neljän **** tähden pakastelokerossa.
- Jäähdytysastia jäätyy riittävästi 18 tunnissa, jos pakastimen lämpötila on -18° C tai kylmempi.
- Jäähdytysastian tulee olla puhdas ja kuiva ennen jäähdyttämistä. Säilytä jäähdytysastiaa pakastimessa suljetussa muovipussissa pohja alaspäin: niin jäähdytysastia on aina käyttövalmis.
- Älä laita pakastettavia ruokia jäähdytysastian päälle tai siihen kiinni.
- Ota jäähdytysastia pakastimesta vasta sitten, kun jäätelöseos on valmiiksi tehty.

Kokoaminen

- Aseta jäädytetty jäähdytysastia kulhon sisään (kuva 6).
- Sovita rungon etureuna aukkoon (kuva 7).
- Paina runkoa alaspäin kanteen kiinni, kunnes se lukkiutuu ("Naps!") (kuva 8).
- Paina sekoitin rungossa olevaan reikään. Kuulet vaimean "napsahduksen" (kuva 9).
- Aseta jäätelökoneen yläosa kulhon päälle. Huomaa oikea asento.
- Kierrä yläosaa nuolen suuntaan, kunnes se lukkiutuu ("Naps") (kuva 10). Jäätelökone on nyt valmis käyttöön.

Jäätelön valmistus

- Valmista jäätelöseos erillisessä kulhossa tai mittakannussa.
 - Älä ylitä annettuja määriä. Jäätelön rakenne saattaa muuttua ja tilavuus kasvaa.
 - Käytä aineet jääkaappikylminä.
- Ota jäähdytysastia pakastimesta.
 - Varmista, ettei pinnalla ole jäätä. Älä huuhtelee jäädytettyä jäähdytysastiaa: sen pinta peittyisi heti paksuun jääkerrokseen! Ohut huurrekerros voidaan poistaa kaapimella. Älä käytä metallisia työvälineitä, koska ne voivat naarmuttaa.
 - Jäähdytysastia on jäähtynyt tarpeeksi, kun sen sisältö on kovettunut. (Ei hölsky ravistettaessa.)
- Aseta jäädytetty jäähdytysastia kulhon sisään.
- Kokoaa jäätelökone.
- Käynnistä moottori kytkimellä (B) ...
 - ... ennen kuin kaadat jäätelöseoksen kulhoon kannessa olevan aukon kautta.
- Sekoittimen tulee pyöriä jo silloin, kun kulho täytetään, muuten aineet jäätyvät heti kiinni jäähdytysastiaan.

- Anna jäätelökoneen käydä (25-45 minuuttia).
- Alkuvaiheessa jäätelömassa saattaa olla epätasaista. Se tasoituu myöhemmin.

Älä katkaise laitteen toimintaa, ennen kuin jäätelö on valmista.

Jos toiminta katkaistaan liian aikaisin, jäätelöseos voi jäätyä kiinni jäähdytysastiaan, niin että sekoitin ei enää pääse pyörimään.

Jos näin pääsee tapahtumaan:

- Katkaise laitteen toiminta.
- Vedä liukua nuolen suuntaan ja kierrä jäätelökoneen yläosaa nuolen suuntaan (kuva 2).
- Kierrä jäätelökoneen yläosaa saman tien vastakkaiseen suuntaan, niin että se napsahtaa lukkoon ("Naps") (kuva 10).
- Käynnistä jäätelökone heti uudelleen.

- Katkaise toiminta heti, kun jäätelö on valmista. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja poista kansi rungon kanssa laitteen päältä.
- Älä anna jäätelökoneen käydä liian kauan: katkaise toiminta heti, kun jäätelö alkaa sulaa pinnalta tai reunoilta.
- Joskus jäätelö jähmettyy niin, että sekoitin lakkaa pyörimästä. Jos näin käy, katkaise toiminta käynnistyskytkimellä: jäätelö on valmista.
- Poista jäätelö kulhosta kauhalla tai lusikalla. Kaavi puhtaaksi muovisella lusikalla tai kaapimella, ettei jäähdytysastia naarmuunnu.

Jäätelökoneessa on ylikuormitusuoja. Jos moottori ylikuormittuu, virta katkeaa automaattisesti.

Katkaise tällöin laitteen toiminta käynnistyskytkimellä. Kun moottori on jäähtynyt riittävästi, voit käynnistää jäätelökoneen uudelleen.

Valmistusaika

- Jäätelöohjeissa on mainittu keskimääräinen valmistusaika, mutta voit tarvittaessa poiketa ohjeesta.
- Valmistusaika riippuu:
 - jäätelöseoksen alkulämpötilasta
 - huoneenlämpötilasta
 - käytetyistä määristä ja valmistusaineista.
- Mitä korkeampi alkulämpötila ja huoneenlämpötila on, sitä pidempi on valmistusaika. Paras tulos saadaan, jos jäätelöseos jäähdytetään ensin jääkaapissa.

Jäätelö, jonka tilavuus kasvaa suuresti, kuten mansikkajäätelövaahdot, tai runsaasti kermää sisältävä jäätelö vaatii pidemmän valmistusajan kuin hedelmäjäätelöt ja sorbetit.

- Jos haluat valmistaa nopeasti jäätelöä, voit puolittaa jäätelöohjeiden määrät, jolloin valmistusaika lyhenee.

Jäätelön säilytys

• Jäätelökoneessa

Kun jäätelö on valmista, voit säilyttää sitä jäätelökoneessa peitettynä n. 10 minuuttia.

• Pakastimessa

Jäätelöä voi säilyttää pakastimessa lyhyehköjä aikoja. Jos jäätelöä säilytetään pakastimessa pitkään, sen maku ja laatu kärsivät. Yhden tai kahden viikon kuluttua jäätelön koostumus alkaa heiketä ja jäätelö menettää raikkaan makunsa. Jäätelö maistuu parhaalta tuoreena, joten jäätelö kannattaa valmistaa vähän ennen tarjoilua.

Säilyttäessä jäätelöä pakastimessa ota huomioon seuraavat seikat:

- Käytä puhtaita, tiiviisti suljettavia pakasterasioita.
- Säilytyslämpötilan tulee olla -18° C tai kylmempi.
- Merkitse rasiaan jäätelön valmistuspäivä.
- Älä jäädytä uudelleen sulanutta tai puoliksi sulanutta jäätelöä.

Ota jäätelö pakastimesta puolisen tuntia ennen tarjoilua ja laita jääkaappiin. Huoneenlämmössä jäätelö on valmista nautittavaksi 10-15 minuutin kuluttua.

Huomaa: Sorbetti sulaa nopeammin kuin jäätelö.

Säilytysajat

- Keittämättömistä aineista valmistettu jäätelö: noin 1 viikko
- Sorbetti: 1-2 viikkoa
- Keitetyistä aineista valmistettu jäätelö: noin 2 viikkoa

Valmistusaineet

Munat

- Ohjeissa on käytetty 55-60 g:n painoisia munia.
- Munankeltuainen lisääminen parantaa jäätelön koostumusta ja antaa täyteläisemmän ja pehmeämmän maun.
- Munanvalkuainen vatkaantuu kylmänä huonosti, siksi munat tulisi ottaa jääkaapista huoneenlämpöön useita tunteja ennen jäätelön valmistusta.

- Monissa ohjeissa käytetään munista vain keltuaiset. Ylimääräiset valkuaiset voidaan käyttää esim. uunijäätelön tai marengin valmistukseen. Näiden valmistusohjeet löytyvät useimmista keittokirjoista.

Maito

- Maito voi olla pastöroitua tai iskukuumennettua. Vaikka onkin makuasia, käytetäänkö jäätelön valmistuksessa kulutus- tai kevytmaitoa tai rasvatonta maitoa, tulee rasvaisemmasta maidosta aina kermaisemman makuista.
- Monissa ohjeissa aineet lisätään melkein kiehuvaan maitoon. Tällä tavoin valmistettu jäätelö säilyy pidempään. Jäätelöseosta valmistettaessa maito ja muut aineet voivat alkaa juoksettua. Jos näin käy, vatkaa seosta tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa 1 minuutti.

Toinen tapa on lisätä 1 dl hyvin kylmää kermää ja antaa seoksen sitten jäähtyä samalla jatkuvasti vatkaten.

Kerma

- Käytä aina jäähdytettyä kermää.
- Jos jäätelöön tarvitaan kermavaahtoa, älä vatkaa kermää liian kovaksi vaahdoksi. Näin vaahdot on helpompi sekoittaa muihin aineisiin.
- Jäähdytetty kesäaikana vispilät ja kulho etukäteen jääkaapissa.
- Mitä enemmän kermassa on rasvaa, sitä täyteläisempää ja kermaisempaa jäätelöstä tulee.

Sokeri

- Käytä hienoa kidesokeria, se liukenee paremmin. Voit myös käyttää tomusokeria, fariinisokeria, hedelmäsokeria tai hunajaa.
- Jos sokeria on liian vähän, se vaikuttaa jäätelön koostumukseen ja rakenteeseen.

Marjat ja hedelmät

- Tuoreet marjat ja hedelmät antavat jäätelölle parhaan maun ja ovat samalla ravitsemisia. Voit käyttää myös säilöttyjä marjoja tai hedelmiä. Ne on valutettava hyvin ennen soseuttamista.
- Kesän marjoja ja hedelmiä, kuten mansikoita, vadelmia ja omenoita, kannattaa pakastaa talven varalle. Pakastetut marjat ja hedelmät säilyvät 8-9 kuukautta pakastimessa tai 3- tai 4-tähden jääkaapin pakastelokerossa.
- Lisää helposti tummuviin hedelmiin (omena, banaani, päärynä ja luumu) hieman sitruunamehua ennen soseutusta.
- Jos haluat lisätä jäätelöön hedelmäpaloja, ripottele niihin hieman sokeria, ettei niihin muodostu pakastuksessa kovaa jääkiteitä.

Alkoholi

- Alkoholia sisältäviä jäätelöseoksia on koneen valmistettava hieman pidempään, sillä jäätyminen kestää kauemmin kuin ilman alkoholia.

Sokeriliemi

- Jos teet sorbettia usein, voit valmistaa sokeriliemen etukäteen ja säilyttää sitä tiiviisti suljetussa pullossa jääkaapissa.
Sokeriliemen valmistus:
- ruostumaton teräskattila
- puukauha
- 3 dl:aan sokerilientä: 2 dl vettä ja 200 g hienoa sokeria;
- 4,5 dl:aan sokerilientä: 2,75 dl vettä ja 275 g hienoa sokeria.
- Mittaa vesi ja sokeri kattilaan ja sekoita puukauhalla.
- Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes sokeri on sulanut. Kuori pinnalle mahdollisesti nouseva vaahto pois.
- Keitä sokerilientä noin 1 minuutti.
- Nosta kattila pois liedeltä ja anna sokeriliemen jäähtyä. Kaada jäähtynyt sokeriliemi pulloon ja sulje kunnolla.

Koristelu ja tarjoilu

- Jäätelöohjeet on tehty 4-5 hengelle.
- Tarjoile jäätelö metallisista tai lasisista annosmaljoista tai jälkiruokalausilta. Voit käyttää tarjoilussa myös halkaistuja ja koverrettuja hedelmiä, kuten meloneja, ananaksia, appelsiineja, sitruunoita tai greippejä.
- Laita tarjoiluastioihin annostelemasi jäätelö vielä hetkeksi pakastimeen ennen tarjoilua. Näin jäätelö ei sula yhtä nopeasti.
- Tietyt jäätelöt, kuten kahvi-, mokka- ja suklaajäätelö, ovat koostumukseltaan melko löysiä. Ne kannattaa valmistamisen jälkeen laittaa pakastimeen noin puoleksi tunniksi ennen tarjoilua.
- Jäätelöstä voidaan muotoilla palloja noin tunnin pakastamisen jälkeen jäätelökauhan avulla. Jäätelökauhan tulee olla täysin puhdas. Kastamalla kauden veteen ennen käyttöä saat sileäpintaisia jäätelöpalloja. Jos tarjoilet jäätelön annosmaljoista, laita jäätelöpallo pakastimeen välillä puoleksi tunniksi, etteivät ne sula koristelun aikana.
- Jäätelö sopii hyvin yhteen erilaisten paistosten kanssa, esim. marjapiirakat, marenki tai ohukaiset.
- Koristele jäätelöannokset kermavaahdolla, vatkatulla munanvalkuaisella, ranskankermalla, vanilja- ym. kastikkeella.

- Sekoita kermavaahtoon tai ranskankermaan hienoksi jauhettua pähkinää ennen tarjoilua.
- Osta hedelmiä enemmän kuin valmistusohjeessa on mainittu ja käytä loput koristeluun. Sokeroidut kuivatut hedelmät ja hedelmäsäilykkeet, cocktailkirsikat ja rusinat sopivat myös hyvin koristeluun.
- Koristele jäätelö esimerkiksi suklaalastuilla, raastetulla suklaalla, nugaalla, praliinilla, makeisilla tai pähkinä- tai mantelirouheella.
- Vohveli- ja suklaakekseillä ja vastaavilla koristeilla saat jäätelöannoksiksi juhlavuutta.

Kastikkeet

- Erilaiset kastikkeet, hillot ja soseet sopivat erinomaisen hyvin yhteen jäätelön kanssa.
- Kaupasta voi ostaa monenlaisia valmiita kastikkeita, mutta mikä pätee jäätelöön, pätee myös kastikkeisiin. Kotitekoiset kastikkeet maistuvat parhaita.
- Kastikkeet voi valmistaa muutamia päiviä etukäteen ja säilyttää jääkaapissa tai pakastimessa.

Lämpimät kastikkeet

- Jos haluat tarjota kastikkeen lämpimänä, lämmitä se hitaasti. Jäätelö olisi hyvä jäähdyttää pakastimessa mahdollisimman kylmäksi ennen kuin sen päälle kaadetaan lämmintä kastiketta.
- Kun jäätelö tarjoillaan lämpimän kastikkeen kera, tarjoa kastike joko erikseen tai kaada kastike jäätelön päälle juuri ennen pöytään tuomista.

Kirsikkakastike

- Laita kattilaan yhden kirsikkatölkillisen (kivettömiä) liemi sekä yhden appelsiinin ja yhden sitruunan raastetut kuoret.
- Anna seoksen kiehua hiljalleen 10 minuuttia.
- Puserra sitten siivilän läpi.
- Kaada $\frac{1}{2}$ rkl sitruunamehua ja 1 tl appelsiini-mehua siivilän läpi kulhoon ja sekoita joukkoon 1 tl maissi- tai perunajauhoja.
- Kaada tämä seos sekoittaen kuumaan kirsikkakastikkeeseeseen.
- Anna kastikkeen kiehua minuutin ajan.
- Lisää sitten sokeria ja 1 rkl kirsikkaviiniä. Lisää kirsikat kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.

Suklaakastike

- Paloittele 100 g taloussuklaata. Lisää suklaa 1½ dl:aan vettä ja anna seoksen kiehua hiljalleen kattilassa, kunnes suklaa on sulanut.
- Lisää joukkoon 1½ tl vanilliinisokeria.
- Anna seoksen kiehua hiljalleen vielä minuutin.

- Kun seos on jäähtynyt, lisää dl kermavaahtoa. Sekoita hyvin.

Kylmät kastikkeet

Kylmien kastikkeiden valmistukseen voidaan käyttää tuoreita sekä myös pakastettuja, keitettyjä tai säilötyjä marjoja ja hedelmiä.

- Soseuttaessasi tuoreita hedelmiä käytä jokaista 200 hedelmägrammaa kohti 50-75 grammaa sokeria (riippuen hedelmästä).
- Poista siemenet pusertamalla hedelmäsose siivilän läpi. Jäähdytä kastike ennen tarjoilua.
- Älä pakasta kastiketta, joka on tehty kerran pakastetuista hedelmistä.
- Tuoreista hedelmistä valmistettuja kastikkeita voidaan säilyttää pakastettuna.

Lasten kutsut

Käytä lasten jäätelöannoksiin kirkkaan- ja iloisenvärisiä koristeita. Valitse lasten suosimia makuja.

Käytä kermavaahtoa, suklaakastiketta yms. Koristele suklaalastuilla, nonparelleilla, marsipaanikukilla, vohvelikekseillä tai suklaanapeilla. Anna lasten tehdä etukäteen koristeeksi pieniä lippuja, piirustuksia ja päivänvarjoja. Anna lasten itse koristella omat jäätelöannoksensa nonparelleilla, vohvelikekseillä yms.

Tässä muutama herkullinen tarjoiluohje:

- Banaania, vaniljajäätelöä, suklaakastiketta.
- Suklaajuomaa, suklaajäätelöä, rouhittuja pähkinöitä.
- Vaahtokaramelleja, mansikkajäätelöä, jogurttia.
- Kakkuviipaleita, vaniljajäätelöä, hedelmäkastiketta.
- Ohukaisia, tomosokeria, hedelmäjäätelöä, jogurttia.

Jäätelöohjeita

■■■■ Sitruunasorbetti

½ appelsiinin mehu

1½ dl tuoretta sitruunamehua

3 dl sokerilientä (ks. sivu 41)

½ munanvalkuainen

Sekoita sitruuna- ja appelsiinimehu sokeriliemeen hyvin. Vatkaa munanvalkuainen kovaksi vaahdoksi ja lisää seokseen. Sekoita aineet hyvin. Valmistusaika: 25-35 minuuttia.

■■■■ Kiivisorbetti

250 g kuorittuja tuoreita kiivihedelmiä

2 rkl sitruunamehua

1½ dl sokerilientä (ks. sivu 41)

Soseuta kiivihedelmät sitruunamehun ja sokeriliemen kanssa. Sekoita aineet hyvin. Valmistusaika: 25-35 minuuttia.

■■■■ Banaanijäätelö

200 g kypsiä banaaneja

½ sitruunan mehu

75 g hienoa sokeria

1½ dl maitoa

½ dl kermaa

Survo banaanit sokerin ja sitruunamehun kanssa. Sekoita banaaniseos kerman ja maidon joukkoon. Valmistusaika: 30-35 minuuttia

■■■■ Kermajäätelö

2 munankeltuista

2½ dl kulutusmaitoa

1½ dl kermaa

75 g hienoa sokeria

1 tl vanilliinisokeria

Vatkaa munankeltuaiset, sokeri ja vanilliinisokeri kulhossa kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon maito. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää kermavaahto muiden aineiden joukkoon ja tarkista, että kaikki aineet ovat sekoittuneet hyvin. Valmistusaika: 40-50 minuuttia.

Vihje:

Voit yhdistää kermajäätelöön esimerkiksi:

- 30 g rouhittuja pähkinöitä
- 40 g murskattuja säilykehedelmiä
- 30 g rouhittua taloussuklaata tai 8 g kanelia

Aineet tulisi lisätä seokseen valmistuksen puolivälissä. Kanelin voi sekoittaa munankeltuaiden joukkoon.

■■■■ Vaniljajäätelö

4 munankeltuista

65 g hienoa sokeria

1 tl vanilliinisokeria

2 dl kulutusmaitoa

1½ dl kermaa

Laita munankeltuaiset, sokeri ja vanilliinisokeri kulhoon. Vatkaa, kunnes munankeltuaiset ovat lähes valkoiset. Kuumenna maito. Vatkaa kerma munankeltuaiseoksen joukkoon ja lisää lämmin maito vähitellen. Sekoita aineet hyvin ja kaada seos kattilaan. Kuumenna kohtalaisella lämmöllä noin 2 minuuttia sekoittaen samalla. Seos ei saa kiehua. Anna seoksen jäähtyä jääkaappikylmäksi. Valmistusaika: 40-45 minuuttia.

■■■ Suklaajäätelö

1 munankeltuainen
70 g hienoa sokeria
3 tl kaakaojauhetta
2 dl maitoa
1½ dl kermaa

Vatkaa munankeltuaiset, sokeri, kaakaojauhe ja ½ dl maitoa hyvin sekaisin. Lisää loppu maito ja sekoita hyvin. Vatkaa kerma vaahdoksi. Lisää kaakaoseos kermavaahdon joukkoon. Sekoita aineet hyvin.

Valmistusaika: 40-45 minuuttia.

Vihje: Voit lisätä suklaajäätelön perusohjeeseen esimerkiksi 30 g rouhittuja pähkinöitä tai manteleita.

Lisää rouhe jäätelön valmistuksen puolivälissä.

■■■ Mokkajäätelö

1 munankeltuainen
6 g pikakahvijauhetta
70 g hienoa sokeria
2 dl kulutusmaitoa
1½ dl kermaa
1 tl vanilliinisokeria

Liuta kahvijauhe 1 rkl kuumaa vettä ja anna jäähtyä. Vatkaa munankeltuainen, sokeri, vanilliinisokeri, liennut kahvi ja maito sekaisin. Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä kahviseos ja kermavaahto. Sekoita aineet hyvin.

Valmistusaika: 40-50 minuuttia.

Vihje: Halutessasi voit lisätä mokkajäätelöön esim. 40 g hienonnettua vaaleaa tai tummaa suklaata.

Lisää suklaa jäätelöön valmistuksen puolivälissä.

■■■ Marjajogurttijäätelö

175 g marjoja, esim. mustikoita, vadelmia tai mansikoita
80 g hienoa sokeria
½ dl kermaa
2½ dl maustamatonta jogurttia
2 rkl sitruunamehua

Huuhdo marjat. Soseuta marjat sokerin ja sitruunamehun kanssa. Lisää marjaseos jogurtin ja kerman joukkoon. Sekoita hyvin.

Valmistusaika: 30-40 minuuttia.

■■■ Mansikkajäätelövaaho

300 g mansikoita
1% dl sokerilientä (ks. sivu 42)
½ sitruunan mehu
2 munanvalkuaista (pieniä)
2 rkl kermaa

Huuhdo mansikat. Soseuta ne sitruunamehun ja sokeriliemen kanssa. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita mansikkaseos valkuaisvaahtoon ja lisää kerma. Sekoita aineet hyvin. Valmistusaika: 40-50 minuuttia.

■■■ Mansikkajäätelö

200 g tuoreita mansikoita
70 g hienoa sokeria
1 rkl sitruunamehua
1 munankeltuainen
1½ dl kulutusmaitoa
½ dl kermaa

Huuhdo mansikat. Survo ne sitruunamehun ja maidon kanssa soseeksi. Vatkaa munankeltuainen sokerin kanssa. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita keskenään mansikkaseos, kermavaahto ja munankeltuainen. Sekoita aineet hyvin.

Valmistusaika: 30-40 minuuttia.

Vihje: Mansikoiden tilalla voi käyttää soseutettuja mustikoita, vadelmia tai karhunvatukoita.

■■■ Ananasjäätelövanukas

175 g tuoretta ananasta
100 g tomu- tai hienoa sokeria
2½ dl kermaa
½ rkl sitruunamehua

Poista ananaksesta kuori, kova keskus ja silmämäiset täplät. Soseuta ananas sokerin ja sitruunamehun kanssa. Vatkaa kerma kevyesti vaahdoksi. Sekoita ananasseos ja kermavaahto keskenään. Sekoita aineet hyvin.

Valmistusaika: 45-55 minuuttia.

■■■ Vihje: Jäätelökakku Caprice

6 hengelle
Ananasjäätelövanukasta
1 irtopohjainen kakkuvuoka, läpimitta 20-22 cm
Leivinpaperia
Ananasjäätelövanukasta
1 sokerikakkupohja
4 ananasviipaleita
1½ tölkkiä mandariineja
Mintun lehtiä

Vuoraa kakkuvuoka leivinpaperilla. Aseta pohjalle pyöreäksi leikattu leivinpaperi ja reunaa pitkin yksi pitkä paperiliuska. Aseta vuorattu kakkuvuoka pakastimeen puoleksi tunniksi ennen täyttämistä, ettei jäätelö sula joutuessaan kosketuksiin vuoon kanssa.

Vuoan täyttö:

Leikkaa kakkupohja vaakasuunnassa kahtia ja aseta toinen puoli kakkuvuoan pohjalle. Kostuta pohja liköörillä, jos haluat. Levitä kakkupohjalle kerros jäätelöä ja aseta toinen kakkupohja päälle. Peitä kakkuvuoka paperilla. Laita kakku pakastimeen noin tunniksi (riippuen siitä kuinka kovaa jäätelö on). Laita tarjoiluvati hetkeksi pakastimeen ennen tarjoilua. Poista kakkuvuoan reuna, aseta kakku ylösalaisin tarjoiluvadille ja poista vuoan pohja. Koristele kakku hedelmillä ja/tai kermavaahdolla.

■■■■ Sokeriton jäätelö

4 annosta (n. 4 dl)

1½ dl kulutusmaitoa

2 rkl kermaa

30 g Sionon-makeutusjauhetta

1 muna

10 tippaa vanilliiniesanssia

Vatkaa muna, maito, makeutusaine ja vanilliiniesanssi vaahdoksi. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita kermavaahto muiden aineiden joukkoon. Sekoita aineet hyvin.

Valmistusaika: 30-40 minuuttia.

Yksi jäätelöannos sisältää 85 kcal/355 kJ, 2 g hiilihydraatteja, 3 g proteiinia, 5 g rasvaa. Tämä sokeriton jäätelö sisältää niin vähän hiilihydraatteja (= sokeria ja tärkkelystä), ettei yksi annos juurikaan vaikuta veren sokeritasoon. Diabeetikko voi yleensä syödä yhden annoksen tarvitsematta vähentää mitään muuta ruokaa ruokavaliosta.

Siononin voi korvata myös jollain toisella makeutusjauheella. Siononin etuna on, että se alentaa jäätymispistettä, jolloin jäätelön rakenne on tiiviimpi.

Nykyisin diabeetikot voivat tietysin rajoituksin syödä myös ruokia, joissa on makeutena hedelmäsokeria tai jopa tavallista sokeria. Tästä on paras neuvotella lääkärin tai dieteetikon kanssa.

Tarkista liitosjohdon kunto säännöllisesti. Jos tämän laitteen verkkoliitosjohto vaurioituu, se on korvattava erikoisjohdolla. Ota yhteys lähimpään Philips-myyjään tai Philips-huoltoon.

Philipsin asiakaspalvelun puhelinnumerot löytyvät takuulehtisestä. Oikeus muutoksiin varataan.

Oikeus muutoksiin varataan.

Ελληνικά

Σημαντικό

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσεως βλέποντας συγχρόνως και τις αντίστοιχες εικόνες (σελ. 3) πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Όταν κάνετε παγωτό έχει μεγάλη σημασία η τήρηση των κανόνων υγιεινής. Για τον λόγο αυτό πρέπει να είναι καθαρά όλα τα τμήματα της συσκευής, και κυρίως εκείνα που έρχονται σε επαφή με το μείγμα.
- Μην αφήσετε να παγώσουν τα συστατικά επάνω στο δοχείο ψύξεως, αφού κάτι τέτοιο θα είχε σαν αποτέλεσμα να μην είναι δυνατόν να περιστρέφεται το κτυπητήρι.
- Θα πρέπει να βάζετε τα συστατικά στο δοχείο μόνο όταν περιστρέφεται το κτυπητήρι.
- Μην σβήνετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η παρασκευή του παγωτού.
- Δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε ποσότητες που ξεπερνούν αυτές που αναφέρονται στις συνταγές.

Γενική περιγραφή (εικ. 1)

- A** Μονάδα του μοτέρ
- B** Διακόπτης ενεργοποίησης (ON/OFF)
- C** Κουμπί απελευθέρωσης για να βγάξετε τη μονάδα του μοτέρ από το κάλυμμα
- D** Κουμπί απελευθέρωσης για να βγάξετε το κάλυμμα με τη μονάδα του μοτέρ από το μπολ
- E** Καλώδιο ρεύματος
- F** Κάλυμμα (4822 441 80844)*
- G** Ανοιγμα γεμίσματος
- H** Κτυπητήρι (4822 690 40257)*
- I** Δοχείο ψύξεως (HR 2996)
- J** Μπολ (4822 418 40897)*

* Για αντικατάσταση: παρακαλούμε απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας αναφέροντας αυτούς τους κωδικούς αριθμούς.

Συμβουλή: Ένας επιπλέον δίσκος ψύξεως (HR 2996) θα σας επιτρέψει να παρασκευάζετε μεγαλύτερες ποσότητες παγωτού ή δύο διαφορετικές γεύσεις.

Πώς λειτουργεί η Παγωτομηχανή;

Το κατεψυγμένο δοχείο ψύξεως βρίσκεται τοποθετημένο μέσα στο μπολ. Το δοχείο ψύχει γρήγορα το μείγμα των συστατικών, ενώ εξακολουθεί να λειτουργεί το κτυπητήρι. Το μείγμα που παγώνει ανακατεύεται μέχρι να μετατραπεί σε παγωτό.

Ο χρόνος ολοκλήρωσης της παρασκευής του παγωτού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον τύπο του μείγματος του παγωτού (25-45 λεπτά).

Σημείωση: Το δοχείο ψύξεως περιέχει ένα μη τοξικό αλατούχο διάλυμα.

Αποσυναρμολόγηση

- Κινήστε τον διακόπτη ολίσθησης προς την κατεύθυνση του βέλους και γυρίστε το επάνω τμήμα της Παγωτομηχανής προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ. 2).
- Βγάλτε το κτυπητήρι από τη μονάδα του μοτέρ (εικ. 3).
- Πατήστε το κουμπί αποσύνδεσης και αφαιρέστε τη μονάδα του μοτέρ από το κάλυμμα (εικ. 4).
- Βγάλτε το δοχείο ψύξεως από το μπολ (εικ. 5).

Καθαρισμός

- Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει το φις από την πρίζα.
- Αποσυναρμολογήστε τελείως την Παγωτομηχανή μετά τη χρήση.
- Πλύνετε το κάλυμμα (όχι τη μονάδα του μοτέρ!), το κτυπητήρι και το μπολ σε ζεστή σαπουνάδα. Πλύνετε το δοχείο ψύξεως σε χλιαρή σαπουνάδα (μέχρι 40°C). (Μην πλένετε αυτά τα εξαρτήματα σε πλυντήρια πιάτων.)
- Μπορείτε να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ με ένα υγρό πανί. Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ στο νερό και μην την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

Το πάγωμα του δοχείου ψύξεως

Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο ψύξεως είναι έτοιμο για χρήση.

- Το δοχείο ψύξεως μπορεί να φθάσει στην θερμοκρασία λειτουργίας εάν το τοποθετήσετε σε κάποιον καταψύκτη ή στην κατάψυξη ενός ψυγείου με ψυκτική ικανότητα *** ή ****. (Σημείωση: η θερμοκρασία του δοχείου ψύξεως θα πρέπει να είναι ίση ή χαμηλότερη των -18°C.)
- Κατά μέσον όρο απαιτούνται 18 ώρες ώστε να φθάσει το δοχείο ψύξεως στην ενδεδειγμένη θερμοκρασία λειτουργίας.

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο ψύξεως είναι καθαρό και στεγνό πριν το βάλετε στην κατάψυξη. Βάλτε το δοχείο ψύξεως στην κατάψυξη, τοποθετώντας το με την βάση του προς τα κάτω σε μια καλά κλεισμένη πλαστική σακούλα. Με τον τρόπο αυτό ο δίσκος θα είναι ανά πάσα στιγμή έτοιμος για χρήση.
- Μην βάζετε άλλα αντικείμενα επάνω στο δοχείο ή στις πλευρές του για όσο διάστημα καταψύχεται.
- Μην βγάξετε το δοχείο ψύξεως από την κατάψυξη πριν να ετοιμαστούν τα συστατικά του παγωτού.

Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε το κατεψυγμένο δοχείο ψύξεως μέσα στο μπολ (εικ. 6).
- Βάλτε την εμπρόσθια πλευρά της μονάδας του μοτέρ μέσα στο άνοιγμα (εικ. 7).
- Σπρώξτε τη μονάδα του μοτέρ προς τα κάτω ώστε να ασφαλίσει μέσα στο καπάκι (θα πρέπει να ακουστεί ένα χαρακτηριστικό “κλικ”) (εικ. 8).
- Τοποθετήστε το κτυπητήρι στην ειδική τρύπα που υπάρχει στη μονάδα του μοτέρ. Όταν μπει σωστά θα ακουστεί ένα ελαφρό “κλικ” (εικ. 9).
- Βάλτε την επάνω πλευρά της Παγωτομηχανής στο μπολ. Σας παρακαλούμε να προσέξετε τη σωστή θέση.
- Γυρίστε το επάνω τμήμα της συσκευής προς την κατεύθυνση του βέλους, μέχρι να ασφαλίσει (θα πρέπει να ακουστεί το χαρακτηριστικό “κλικ”) (εικ. 10). Η παγωτομηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

Η παρασκευή του παγωτού

- Ετοιμάστε το μείγμα των συστατικών του παγωτού.
 - Μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που αναφέρουν οι συνταγές. Εάν κάνετε κάτι τέτοιο, το παγωτό σας μπορεί να γίνει αραιότερο από όσο πρέπει.
 - Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση υλικά που βρίσκονται σε θερμοκρασία ψυγείου.
- Βγάλτε το δοχείο ψύξεως από την κατάψυξη.
 - Αφαιρέστε την πλαστική σακούλα από το δοχείο ψύξεως.
 - Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο ψύξεως δεν έχει πιάσει πάγο. Μην ξεπλένετε το κατεψυγμένο δοχείο ψύξεως, επειδή εάν κάνετε κάτι τέτοιο η επιφάνειά του θα καλυφθεί αμέσως από ένα παχύ στρώμα πάγου! Κάποιο ενδεχόμενο λεπτό στρώμα πάγου μπορεί να βγει χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Για την αποφυγή φθορών, μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη.
 - Εάν έχουν καταψυχθεί καλά τα υλικά στο δοχείο, θα είναι σκληρά. (Ετσι δεν θα δημιουργούνται

- πιτσιλίσματα όταν μετακινείτε το δοχείο) .
- Τοποθετήστε το παγωμένο δοχείο ψύξεως μέσα στο μπολ της Παγωτομηχανής.
- Συναρμολογήστε την Παγωτομηχανή.
- Ενεργοποιήστε το μοτέρ πατώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης on/off (B) ...
... πριν ρίξετε το μείγμα των συστατικών μέσα στο μπολ από το άνοιγμα που υπάρχει στο καπάκι.
Το κτυπητήρι θα πρέπει να βρίσκεται σε λειτουργία όταν γεμίζετε το μπολ: σε διαφορετική περίπτωση τα συστατικά θα παγώσουν αμέσως επάνω στο δοχείο ψύξεως.
- Λειτουργήστε τη συσκευή για 25-45 λεπτά.
- Στην αρχή το παγωτό ίσως να φαίνεται πως έχει κομμάτια. Στη συνέχεια θα πάρει απαλή υφή.

Μη σβήνετε τη συσκευή πριν ετοιμαστεί το παγωτό! Εάν η συσκευή σβήσει πρόωρα τα συστατικά ενδέχεται να παγώσουν επάνω στο δοχείο ψύξεως, με αποτέλεσμα να μην μπορεί πλέον να περιστραφεί το κτυπητήρι.

Εάν κάτι τέτοιο συμβεί:

- Σβήστε την Παγωτομηχανή.
- Κινήστε τον διακόπτη ολίσθησης προς την κατεύθυνση του βέλους και γυρίστε το επάνω τμήμα της Παγωτομηχανής προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ.2).
- Γυρίστε αμέσως το επάνω μέρος προς την αντίθετη κατεύθυνση, μέχρι να ασφαλίσει (θα πρέπει να ακουστεί το χαρακτηριστικό “κλικ”)(εικ. 10).
- Στη συνέχεια ενεργοποιήστε και πάλι αμέσως την Παγωτομηχανή.

- Σβήστε τη συσκευή μόλις ετοιμαστεί το παγωτό. Βγάλτε το φιν από την πρίζα και βγάλτε το κάλυμμα με τη μονάδα του μοτέρ από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε την Παγωτομηχανή να δουλεύει για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα: σβήστε την μόλις δείτε παγωτό να λιώνει στην επιφάνεια ή στις πλευρές.
- Σε μερικές περιπτώσεις το παγωτό θα γίνει τόσο συμπαγές, ώστε να αναγκαστεί να σταματήσει το κτυπητήρι. Εάν συμβεί αυτό, σβήστε το μοτέρ: το παγωτό σας είναι έτοιμο.
- Βγάλτε το παγωτό από το δοχείο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι (ειδικό για παγωτό, ή αλλιώς της σούπας). Ο,τι περισσεύει μπορείτε να το βγάλετε χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό κουτάλι ή μια σπάτουλα για να μη γρατζουνιστεί το δοχείο ψύξεως.

Η Παγωτομηχανή είναι εφοδιασμένη με έναν διακόπτη ασφαλείας. Σε περίπτωση υπορφόρτισης, το μοτέρ της συσκευής θα σβήσει αυτόματα. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο σβήστε τη συσκευή. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε και πάλι όταν θα έχει κρυώσει ικανοποιητικά το μοτέρ της.

Χρόνος προετοιμασίας

- Οι συνταγές αναφέρουν τον μέσο χρόνο προετοιμασίας. Μπορείτε, πάντως, να παρεκκλίνετε από τον χρόνο αυτό εάν κάτι τέτοιο χρειάζεται.
- Ο χρόνος προετοιμασίας εξαρτάται:
 - Από την αρχική θερμοκρασία του μείγματος του παγωτού.
 - Από τη θερμοκρασία του δωματίου.
 - Από τις ποσότητες και τη σύνθεση του μείγματος.

Όσο μεγαλύτερη είναι η θερμοκρασία των υλικών και του δωματίου, τόσο περισσότερος χρόνος χρειάζεται για να γίνει το παγωτό.

Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα εάν ψύχετε εκ των προτέρων το μείγμα του παγωτού. Το παγωτό που αυξάνεται πάρα πολύ σε όγκο κατά την προετοιμασία (όπως π.χ. το ελαφρύ παγωτό από φρούλες και κεράσια, το παγωτό που περιέχει μεγάλη ποσότητα κρέμας) θα χρειασθεί περισσότερο χρόνο προετοιμασίας από ό,τι για παράδειγμα το παγωτό από φρούτα και το παγωτό γρανίτα.

Διατήρηση του παγωτού

- **Στη συσκευή**
Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε σκεπασμένο μέσα στη συσκευή για δέκα λεπτά περίπου.
- **Στην κατάψυξη του ψυγείου σας**
Το παγωτό μπορεί να το διατηρήσετε για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μια μακροχρόνια αποθήκευσή του στην κατάψυξη δεν θα είναι ευεργετική ούτε για τη γεύση αλλά ούτε και για την ποιότητά του. Μετά από μία ή δύο εβδομάδες αρχίζει να χαλάει η υφή του και να χάνει τη γεύση της φρεσκάδας του. Το παγωτό έχει καλύτερη γεύση όταν τρώγεται φρέσκο. Μην το ετοιμάζετε λοιπόν πολύ καιρό πριν από την κατανάλωσή του. Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε το παγωτό στην κατάψυξη, θα πρέπει να έχετε υπ' όψη σας τα εξής:
 - Αποθηκεύστε το παγωτό σε ένα καθαρό, καλά κλεισμένο δοχείο το οποίο είναι κατάλληλο για χρήση στην κατάψυξη. (Μην το βάζετε στην κατάψυξη με το δοχείο της συσκευής).

- Η θερμοκρασία αποθήκευσης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον -18°C.
- Βάλτε μια ετικέτα στο δοχείο με την ημερομηνία παρασκευής και το είδος του παγωτού.
- Ποτέ μην ξαναβάζετε στην κατάψυξη παγωτό που έχει αποψυχθεί τελείως ή τμηματικά. Βγάλετε το παγωτό από την κατάψυξη και βάλτε το στον θάλαμο συντήρησης του ψυγείου τριάντα περίπου λεπτά πριν από το σερβίρισμά του. Παγωτό εκτός ψυγείου είναι έτοιμο για σερβίρισμα σε δέκα έως δεκαπέντε λεπτά.

Σημείωση: Το παγωτό γρανίτα αποψύχεται γρηγορότερα από τα συνηθισμένα παγωτά.

Χρόνος διατήρησης

- Παγωτό από αμαγείρευτα υλικά: περίπου 1 εβδομάδα
- Γρανίτες: 1 έως 2 εβδομάδες
- Παγωτά από ημιαγείρευμένα υλικά: περίπου 2 εβδομάδες

Υλικά

Αυγά

- Οι συνταγές βασίζονται σε κανονικά αυγά βάρους 55-60 γρ. (κατηγορία 4).
- Η προσθήκη κρόκου αυγού στο μείγμα βελτιώνει την υφή του παγωτού και το κάνει να έχει πιο πλούσια και απαλή γεύση.
- Όταν το ασπράδι του αυγού είναι πολύ κρύο, δεν σταθεροποιείται καλά όταν το κτυπάτε. Για τον λόγο αυτό, βγάλετε τα αυγά από το ψυγείο μερικές ώρες πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Διάφορες συνταγές παγωτού αναφέρουν μόνο τον κρόκο του αυγού. Το ασπράδι μπορεί να το χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε ομελέτα "siberienne" και μαρέγκα. Τις σχετικές συνταγές μπορείτε να τις βρείτε στα περισσότερα βιβλία μαγειρικής.

Γάλα

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο παστεριωμένο όσο και αποστειρωμένο γάλα. Η επιλογή του γάλακτος με πλήρη ή με χαμηλά λιπαρά είναι ζήτημα προσωπικής προτίμησης. Εάν το γάλα έχει πολλά λιπαρά, το παγωτό θα έχει περισσότερο τη γεύση κρέμας.
- Μερικές συνταγές αναφέρουν πως θα πρέπει να προσθέτετε τα υλικά στο γάλα όταν αυτό βρίσκεται λίγο κάτω από τη θερμοκρασία βρασμού. Το παγωτό διατηρείται περισσότερο όταν παρασκευάζεται από μαγειρεμένα υλικά. Το μείγμα, πάντως, είναι δυνατόν να αρχίζει να πήζει κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας. Μπορείτε να ξανακάνετε το μείγμα απαλό και κατάλληλο για επεξεργασία, ανακατεύοντάς το

για ένα λεπτό στο μπλέντερ ή στον επεξεργαστή τροφών.
Μπορείτε, ακόμη, να προσθέσετε 100κ.ε. πολύ κρύα κρέμα και να αφήσετε το μείγμα να κρυώσει γρήγορα, συνεχίζοντας να το κτυπάτε.

Κρέμα

- Θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείτε κρύα κρέμα.
- Εάν η συνταγή σας αναφέρει ότι θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε κτυπημένη κρέμα, σταματήστε να τη κτυπάτε πριν σταθεροποιηθεί εντελώς. Με τον τρόπο αυτό θα αναμειγνύεται πιο εύκολα με τα υπόλοιπα υλικά.
- Το καλοκαίρι συνιστάται να βάζετε στο ψυγείο τα κτυπητήρια και το δοχείο στο οποίο θα κτυπήσετε την κρέμα.
- Η περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά επηρεάζει το παγωτό: όταν η κρέμα έχει πολλά λιπαρά, το παγωτό σας θα γίνει πιο παχύ και θα έχει πιο πλούσια γεύση.

Ζάχαρη

- Χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη, επειδή αυτή διαλύεται καλύτερα. Μπορείτε, ακόμη, να χρησιμοποιήσετε καφετιά ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο ή μέλι.
- Εάν χρησιμοποιείτε χοντρή ζάχαρη, σας συμβουλεύουμε να την αλέθετε στο μπλέντερ ή στον επεξεργαστή τροφών πριν από τη χρήση. Εάν η περιεκτικότητα σε ζάχαρη είναι χαμηλή, το παγωτό δεν θα έχει την υφή και τη σκληρότητα που θα έπρεπε.

Φρούτα

- Τα φρέσκα φρούτα κάνουν το πιο νόστιμο και το πιο θρεπτικό παγωτό. Μπορείτε, πάντως, να χρησιμοποιήσετε και κονσερβοποιημένα φρούτα. Βεβαιωθείτε ότι τα φρούτα έχουν στεγνώσει καλά πριν τα αλέσετε.
- Τα καλοκαιρινά φρούτα (π.χ. φράουλες, βατόμουρα, ροδάκινα) μπορείτε να τα καταψύξετε εύκολα, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα για όλη τη διάρκεια του χρόνου. Τα κατεψυγμένα φρούτα μπορούν να διατηρηθούν για 8 έως 9 μήνες στον καταψύκτη ή στην κατάψυξη ενός ψυγείου με ικανότητα ψύξης * ** ή * * * * *.
- Τα αμαγείρευτα φρούτα μπορούν εύκολα να χάσουν το χρώμα τους όταν αλέθονται. Για να μη συμβεί αυτό, ρίξτε λίγο χυμό λεμονιού στα κομμάτια των φρούτων (μήλου, μπανάνας, αχλαδιού, ροδάκινου) πριν τα αλέσετε.
- Εάν θέλετε να προσθέσετε κομμάτια φρούτων στο παγωτό, πασπαλίστε τα με λίγη ζάχαρη για να αποφύγετε τον σχηματισμό σκληρών κρυστάλλων πάγου στο εσωτερικό των φρούτων κατά τη διαδικασία της κατάψυξης.

Οινόπνευμα

- Τα μείγματα παγωτού που περιέχουν οινόπνευμα χρειάζονται κάπως μεγαλύτερη επεξεργασία. Το παγωτό που περιέχει οινόπνευμα δεν θα γίνει τόσο σκληρό όσο το παγωτό που δεν περιέχει οινόπνευμα.

Σιρόπι

- Εάν κάνετε συχνά παγωτό γρανίτα, μπορείτε να ετοιμάσετε το σιρόπι εκ των προτέρων και να το διατηρήσετε στο ψυγείο, σε ένα ερμητικά κλειστό δοχείο.

Για να κάνετε σιρόπι χρειάζεσθε:

- μια (ανωξείδωτη) κατσαρόλα
- ένα κουτάλι για το ανακάτεμα
- για 300 κ.ε. σιρόπι: 200 κ.ε. νερό και 200 γρ. ψιλή ζάχαρη
- για 450 κ.ε. σιρόπι: 275 κ.ε. νερό και 275 γρ. ψιλή ζάχαρη.
- Βάλτε τη ζάχαρη και το νερό στην κατσαρόλα και ανακατέψτε καλά.
- Βάλτε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς ώστε να διαλυθεί η ζάχαρη. Αφαιρέστε τον αφρό που ενδεχομένως θα σχηματισθεί στην επιφάνεια.
- Βράστε το μείγμα της ζάχαρης για 1 λεπτό περίπου.
- Βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε το σιρόπι να κρυώσει.

Γαρνίρισμα και σερβίρισμα

- Οι ποσότητες επαρκούν για 4-5 άτομα, ανάλογα με την εμφάνιση και τον τύπο του παγωτού.
- Μπορείτε να σερβίρετε το παγωτό σε μεταλλικές ή γυάλινες κούπες, σε μεταλλικά, γυάλινα ή κρυστάλλινα μπολάρια ή σε πιατάκια του γλυγού. Ανάλογα με τον τύπο του παγωτού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και φρούτα τα οποία θα έχετε κόψει στη μέση και θα τα έχετε αδειάσει με ένα κουτάλι. Για τον σκοπό αυτό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πεπόνι, ανανά, πορτοκάλι, λεμόνι ή γρέιπφρουτ.
- Για να μη λυώσει το παγωτό σας γρήγορα, σας συμβουλεύουμε να βάλετε στην κατάψυξη λίγη ώρα πριν το σερβίρισμα τις κούπες, τα μπολ ή τα φρούτα στα οποία θα σερβίρετε το παγωτό.
- Μερικοί τύποι παγωτού (όπως το παγωτό με γεύση καφέ, μόκας ή σοκολάτας) έχουν μικρότερη πυκνότητα από άλλους. Είναι, λοιπόν, καλύτερο να βγάξετε το παγωτό αυτών των τύπων από τη συσκευή και να το παγώνετε στην κατάψυξη για μισή ώρα πριν από το σερβίρισμα.
- Μπορείτε να κάνετε μπαλάρια από παγωτό χρησιμοποιώντας το ειδικό σφαιροειδές κουτάλι παγωτού. Το κουτάλι αυτό πρέπει να είναι

απολύτως καθαρό. Πριν βάλετε παγωτό βυθίστε το κουτάλι στο νερό, ώστε τα μπαλάκια να έχουν ωραίο σχήμα και λεία εμφάνιση. Εάν θέλετε να παρουσιάσετε το παγωτό σας σε κούπα, είναι καλό να βάλετε τα μπαλάκια του παγωτού στην κατάψυξη για μισή ώρα. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε την πιθανότητα να λιώσει το παγωτό κατά τη διάρκεια του γαρνιρισματός του.

- Το παγωτό μπορεί κάλλιστα να συνδυασθεί με άλλα γλυκίσματα, όπως προφιτερόλ, κέικ, μαρέγκες και κρέπες.
- Μπορείτε να γαρνίρετε το παγωτό για παράδειγμα με κτυπημένη κρέμα, κτυπημένο ασπράδι αυγού, περιχύλισμα από φρούτα ή κρέμα από κορν φλάουρ.
- Πριν από το γαρνίρισμα ανακατέψτε την κτυπημένη κρέμα με ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς.
- Πάρτε περισσότερα φρούτα από όσα αναφέρει η συνταγή και χρησιμοποιήστε τα για να στολίσετε το παγωτό. Μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιήσετε γλυκό κουταλιού, κερασάκια για κοκτέιλ ή μουσκεμένες σταφίδες. Η γεύση του φρούτου βελτιώνεται εάν το αφήσετε να μουσκεψει στο λικέρ.

Το παγωτό μπορεί, ακόμη, να συνδυασθεί με ένα κατάλληλο λικέρ.

- Μπορείτε να στολίσετε το παγωτό με φύλλα σοκολάτας, τριμμένη σοκολάτα, νουγκά, σοκολατάκια, λωρίδες ινδικής καρύδας ή τριμμένους ξηρούς καρπούς (καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα, φυστίκια Αιγίνης).
- Το παγωτό σας θα έχει ακόμη πιο εορταστική εμφάνιση εάν το διακοσμήσετε με γκοφρέτες, μπισκότα, αμυγδαλωτά ή ρολά γκοφρέτας.

Περιχύλισματα

- Τα περιχύλισματα και το σιρόπι κάνουν πιο ελκυστικό το παγωτό. Υπάρχουν πολλές και διαφορετικές δυνατότητες: γλυκά περιχύλισματα, περιχύλισματα φρούτων, σιρόπι φρούτων.
- Στο εμπόριο κυκλοφορούν πολλοί τύποι έτοιμων περιχυλισμάτων. Ισχύει, πάντως, το ίδιο που ισχύει και για το παγωτό: τα σπιτικά περιχύλισματα είναι τα νοστιμότερα.
- Τα περιχύλισματα μπορούν εύκολα να ετοιμαστούν μερικές μέρες νωρίτερα και να διατηρηθούν στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.

Ζεστά περιχύλισματα

- Εάν θέλετε να σερβίρετε κάποιο ζεστό περιχύλισμα, θα πρέπει να το ζεστάνετε αργά. Σας συμβουλεύουμε να παγώσετε πολύ το παγωτό στην κατάψυξη πριν ρίξετε επάνω του το ζεστό περιχύλισμα. Τα περιχύλισματα που αναφέρονται παρακάτω μπορούν να σερβιρισθούν και κρύα.

- Μπορείτε να σερβίρετε το περιχύλισμα είτε ξεχωριστά σαν συνοδευτικό του παγωτού, είτε να το ρίξετε επάνω στο παγωτό αμέσως πριν από το σερβίρισμα.

Περιχύλισμα από κεράσια

- Βάλτε τον χυμό μιας κονσέρβας με κεράσια (χωρίς κοκκούτσια) σε μια κατσαρόλα, μαζί με την τριμμένη φλούδα ενός πορτοκαλιού και ενός λεμονιού.
- Αφήστε το μείγμα να σιγοβράσει για 10 λεπτά.
- Στραγγίστε το μείγμα.
- Σουρώστε μισή κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού και μία κουταλιά του γλυκού χυμό πορτοκαλιού σε ένα μπλκ και ανακατέψτε με τον χυμό μία κουταλιά αλεύρι καλαμποκιού ή πατάτας.
- Ρίξτε το μείγμα αυτό στον ζεστό χυμό των κερασιών, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Αφήστε το μείγμα να βράσει για 1 λεπτό.
- Προσθέστε ζάχαρη για καλύτερη γεύση και, εάν θέλετε, μια κουταλιά της σούπας τσέρυ.
- Προσθέστε τα κεράσια στο περιχύλισμα πριν από το σερβίρισμα.

Περιχύλισμα από σοκολάτα

- Σπάστε 100 γρ. σκούρας σοκολάτας σε κομμάτια.
- Ζεστάνετε 125 κ.ε. νερό μαζί με τη σοκολάτα, μέχρι το μείγμα να βράσει, ανακατεύοντας συνεχώς έως ότου λιώσει τελείως η σοκολάτα.
- Προσθέστε μίμηση κουταλιά ζάχαρη βανίλια.
- Αφήστε το περιχύλισμα να σιγοβράσει για άλλο ένα λεπτό.
- Αφού κρυώσει το μείγμα, προσθέστε 50 κ.ε. κτυπημένη κρέμα. Ανακατέψτε καλά.

Κρύα περιχύλισματα (φρούτων)

Για να ετοιμάσετε αυτά τα περιχύλισμα φρούτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νωπά φρέσκα φρούτα. Εάν θέλετε, πάντως, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κατεψυγμένα ή κονσερβοποιημένα φρούτα.

- Εάν χρησιμοποιείτε φρέσκα φρούτα, προσθέστε ζάχαρη χρησιμοποιώντας την αναλογία 50-75 γρ. ζάχαρη για κάθε 200 γρ. φρούτων (ανάλογα με τον τύπο του φρούτου που χρησιμοποιείτε).
- Σουρώστε το φρούτο σε νάilon τρυπητό για να φύγουν τα κοκκούτσια. Κρυώστε τα περιχύλισματα φρούτων πριν από το σερβίρισμα.
- Μην καταψύχετε εκ νέου τα περιχύλισματα που παρασκευάστηκαν από κατεψυγμένα φρούτα.
- Μπορείτε, πάντως, να καταψύξετε τα περιχύλισματα που παρασκευάστηκαν από φρέσκα φρούτα.

Παιδικό πάρτυ

Χρησιμοποιήστε έντονα και χαρούμενα χρώματα για να στολίσετε το παγωτό των παιδιών. Διαλέξτε γεύσεις που αγαπούν τα παιδιά.

Για τη διακόσμηση χρησιμοποιήστε σαντιγύ, έτοιμη κρέμα βανίλια , κρέμα σοκολάτα ή γιαούρτι από φρούτα.

Διακοσμήστε το παγωτό με κομματάκια σοκολάτας, ζαχαρωτά, ζαχαρολούλουδα, γκοφρέτες ή μικρές σοκολάτες.

Τα παιδιά μπορούν να φτιάξουν από πριν τις σημαίες, τις ζωγραφιές και τις ομπρελίτσες τους. Αφήστε τα παιδιά να στολίσουν μόνα τους το παγωτό χρησιμοποιώντας τα παραπάνω υλικά.

Κάποιες γευστικές υποδείξεις:

- Παγωτό σοκολάτα/βανίλια/κρέμα σοκολάτα
- Γάλα σοκολάτα/παγωτό σοκολάτα /τριμμένοι ξηροί καρποί
- Μαλακά ζαχαρωτά/παγωτό φράουλα/γιαούρτι
- Φέτα κέικ/παγωτό βανίλια/περιχύλισμα φρούτου
- Κρέπα/γιαούρτι/παγωτό φρούτων/ζάχαρη άχνη

Συνταγές

■ ■ ■ Γρανίτα από λεμόνι

χυμός $\frac{1}{2}$ πορτοκαλιού

175 κ.ε. φρέσκος χυμός λεμονιού

300 κ.ε. σιρόπι (δείτε σελίδα 48)

$\frac{1}{2}$ ασπράδι αυγού

Ανακατέψτε καλά τον χυμό του λεμονιού και του πορτοκαλιού με το σιρόπι.

Κτυπήστε το ασπράδι του αυγού μέχρι να αρχίσει περίπου να δένει και ρίξτε το στο μείγμα.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.

Χρόνος παρασκευής: 25-35 λεπτά.

■ ■ ■ Γρανίτα από ακτινίδια

250 γρ. φρέσκα ξεφλουδισμένα ακτινίδια

2 κουταλιές χυμός λεμονιού

150 κ.ε. σιρόπι (δείτε σελίδα 48)

Αλέστε τα ακτινίδια μαζί με τον χυμό λεμονιού και το σιρόπι. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.

Χρόνος παρασκευής: 25-30 λεπτά.

■ ■ ■ Παγωτό μπανάνα

200 γρ. γινομένες μπανάνες

χυμός $\frac{1}{2}$ λεμονιού

75 γρ. ζάχαρη άχνη

150 κ.ε. γάλα

50 κ.ε. κρέμα

Αλέστε τις μπανάνες μαζί με τη ζάχαρη και τον χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε το μείγμα καλά με την κρέμα και το γάλα.

Χρόνος παρασκευής: 30-35 λεπτά.

■ ■ ■ Συνηθισμένο παγωτό

2 κρόκοι αυγού

250 κ.ε. πλήρες γάλα

150 κ.ε. κρέμα

75 γρ. ζάχαρη άχνη

5 γρ. ζάχαρη βανίλια

Ανακατέψτε τους κρόκους, τη ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι το μείγμα να γίνει ελαφρύ και αφρώδες.

Προσθέστε το γάλα, ανακατεύοντας συνεχώς.

Κτυπήστε την κρέμα μέχρι σχεδόν να δέσει.

Προσθέστε τώρα την κρέμα στα άλλα υλικά, φροντίζοντας να έχουν ανακατευτεί καλά όλα τα υλικά.

Χρόνος προετοιμασίας: 40-50 λεπτά.

Συμβουλή: Μπορείτε να συνδυάσετε το παραπάνω μείγμα με π.χ.

- 30 γρ. τριμμένα καρύδια, φουντούκια, φυστίκια
- 40 γρ. λεπτοκομμένο γλυκό κουταλιού
- 30 γρ. ψιλοκομμένη σκούρη σοκολάτα ή 8 γρ. κανέλα.

Τα υλικά που διαλέξατε θα πρέπει να προστεθούν στο μείγμα στο μέσο της προετοιμασίας, εκτός από την κανέλα η οποία μπορεί να ανακατευτεί με τους κρόκους των αυγών.

■ ■ ■ Παγωτό βανίλια

4 κρόκοι αυγών

65 γρ. ζάχαρη άχνη

5 γρ. ζάχαρη βανίλια

200 κ.ε. πλήρες γάλα

125 κ.ε. κρέμα

Βάλτε σε ένα μπολ τους κρόκους των αυγών, τη ζάχαρη και τη βανίλια. Κτυπήστε με το μίξερ μέχρι οι κρόκοι να έχουν σχεδόν ασπρίσει. Ζεστάνετε σιγά το γάλα. Κτυπήστε την κρέμα με το μείγμα των κρόκων και στη συνέχεια ρίξτε αυτό το νέο μείγμα σιγά σιγά στο ζεστό γάλα. Όταν τα υλικά αναμειχθούν καλά, βάλτε την κρέμα σε μια κατσαρόλα.

Ζεστάνετε το μείγμα σε μέτρια θερμοκρασία για 2 περίπου λεπτά, ανακατεύοντας συνεχώς.

Βεβαιωθείτε ότι το μείγμα δεν βράζει. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία ψυγείου.

Χρόνος παρασκευής: 40-50 λεπτά.

■ ■ ■ Παγωτό σοκολάτα

1 κρόκος αυγού

70 γρ. ζάχαρη άχνη

15 γρ. κακάο

200 κ.ε. πλήρες γάλα

125 κ.ε. κρέμα

Χτυπήστε τον κρόκο του αυγού με τη ζάχαρη, το κακάο και 50 κ.ε. γάλα μέχρι να διαλυθεί το κακάο. Στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και ανακατέψτε καλά.

Κτυπήστε την κρέμα μέχρι αυτή να έχει σχεδόν δέσει. Προσθέστε το μείγμα του κακάο στην

κτυπημένη κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 40-50 λεπτά.

Συμβουλή: Μπορείτε να προσθέσετε στο μείγμα του παγωτού σοκολάτας για παράδειγμα 30 γρ. φιλοκομμένα καβουρδισμένα φουντούκια ή αμύγδαλα και να τα βάλετε στο μπολ στο μέσο της προετοιμασίας του παγωτού.

■ ■ ■ Παγωτό μόκα

1 κρόκος αυγού
6 γρ. στιγμιαίος καφές
70 γρ. ζάχαρη άχνη
200 κ.ε. πλήρες γάλα
150 κ.ε. κρέμα
5 γρ. βανίλια
Διαλύστε τον καφέ σε 1 κουταλιά ζεστό νερό και αφήστε τον να κρυώσει. Κτυπήστε τον κρόκο του αυγού με τη ζάχαρη, τον διαλυμένο καφέ και το γάλα. Κτυπήστε την κρέμα μέχρι αυτή να έχει σχεδόν δέσει. Προσθέστε το μείγμα του καφέ στην κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 40-50 λεπτά.

Συμβουλή: Μπορείτε να προσθέσετε στο μείγμα του παγωτού μόκας για παράδειγμα 40 γρ. φιλοκομμένη άσπρη σοκολάτα, σοκολάτα βουτύρου ή σκούρη σοκολάτα, βάζοντας την στο μπολ στο μέσο της προετοιμασίας του παγωτού.

■ ■ ■ Παγωτό από φρούτα και γιαούρτι

175 γρ. φρούτα, όπως: μύρτιλλα, βατόμουρα ή φράουλες
80 γρ. ζάχαρη άχνη
50 κ.ε. κρέμα
250 κ.ε. γιαούρτι
2 κουταλιές χυμός λεμονιού
Πλύντε τα φρούτα και αλέστε τα μαζί με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Προσθέστε το μείγμα των φρούτων στο γιαούρτι και στην κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 30-40 λεπτά.

Μους φράουλα

300 γρ. φράουλες
180 κ.ε. σιρόπι (Δείτε σελίδα 48)
χυμός ½ λεμονιού
2 ασπράδια αυγών (μικρών αυγών)
30 κ.ε. κρέμα

Πλύντε τις φράουλες και αλέστε τις μαζί με τον χυμό λεμονιού και το σιρόπι. Κτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να έχουν σχεδόν δέσει. Ανακατέψτε το μείγμα με τις φράουλες και τα κτυπημένα ασπράδια και στη συνέχεια προσθέστε την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 40-50 λεπτά.

■ ■ ■ Παγωτό από φράουλες

200 γρ. φρέσκες φράουλες
70 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουταλιά χυμός λεμονιού
1 κρόκος αυγού
175 κ.ε. πλήρες γάλα
50 κ.ε. κρέμα
Πλύντε τις φράουλες και αλέστε τις μαζί με τον χυμό λεμονιού και το γάλα. Κτυπήστε τον κρόκο του αυγού με τη ζάχαρη. Κτυπήστε την κρέμα μέχρι αυτή να έχει σχεδόν δέσει. Ανακατέψτε το μείγμα της φράουλας, την κτυπημένη κρέμα και τα ασπράδια των αυγών. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 30-40 λεπτά.

Συμβουλή: Αντί για φράουλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βατόμουρα, μούρα ή μύρτιλλα.

■ ■ ■ Πουτίγκα από παγωτό ανανά

175 γρ. φρέσκος ανανάς
100 γρ. ζάχαρη άχνη
250 κ.ε. κρέμα
½ κουταλιά χυμός λεμονιού
Καθαρίστε τον ανανά και βγάλτε το σκληρό του κέντρο και τα μάτια. Αλέστε τον ανανά μαζί με τη ζάχαρη και τον χυμό λεμονιού. Κτυπήστε τημηματικά την κρέμα. Ανακατέψτε το μείγμα του ανανά με την κτυπημένη κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
Χρόνος παρασκευής: 45-55 λεπτά περίπου.

■ ■ ■ Συμβουλή: Κέικ παγωτού "Caprice"

(για 6 άτομα περίπου)
πουτίγκα από παγωτό ανανά
1 φόρμα ψησίματος με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 20-22 εκ.
λαδόχαρτο
1 αφράτο κέικ
4 φέτες ανανά
1 ½ κονσέρβα μανταρίνια
φύλλα μέντας, εάν θέλετε
Πρώτα καλύψτε τον πυθμένα και τα πλάγια της φόρμας με λαδόχαρτο. Στον πυθμένα χρησιμοποιήστε στρογγυλό λαδόχαρτο και στα πλάγια μακρόστενο. Βάλτε τη φόρμα στην κατάψυξη πριν τη γεμίσετε, ώστε να μην λειώσει το παγωτό όταν έρθει σε επαφή με τη φόρμα.

Για να γεμίσετε τη φόρμα: Κόψτε το κέικ σε δύο φέτες και βάλτε τη μία στον πυθμένα της φόρμας. Ραντίστε, εάν το θέλετε, την κάτω φέτα με λικέρ. Καλύψτε το κέικ με ένα στρώμα παγωτού και στη συνέχεια βάλτε από πάνω τη δεύτερη φέτα του κέικ. Καλύψτε τη φόρμα με χαρτί. Βάλτε το κέικ στην κατάψυξη για 1 ώρα περίπου (ανάλογα με το πόσο σκληρό είναι το παγωτό). Πριν το σερβίρισμα βάλτε για λίγο τον δίσκο σερβιρίσματος στην κατάψυξη. Μπορείτε αν θέλετε να στολίσετε το κέικ με φρούτα και/ή σαντιγύ.

■ ■ ■ Παγωτό χωρίς ζάχαρη

Για 4 μερίδες (+/- 400 ml)

150 κ.ε. πλήρες γάλα

30 κ.ε. κρέμα

30 γρ. γλυκαντικό σε σκόνη "Sionon"

1 αυγό

10 σταγόνες άρωμα βανίλιας

Κτυπήστε το αυγό με το γάλα, το γλυκαντικό και τη βανίλια μέχρι το μείγμα να γίνει αφρώδες. Κτυπήστε την κρέμα μέχρι αυτή να έχει σχεδόν δέσει. Ανακατέψτε την κτυπημένη κρέμα με τα άλλα υλικά. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.

Χρόνος παρασκευής: 30-40 λεπτά περίπου.

Στη συνταγή αυτή η ποσότητα των υδατανθράκων (= ζάχαρη και άμυλο) ανά μερίδα είναι τόσο μικρή, ώστε μια μερίδα να μην επηρεάζει σχεδόν καθόλου το επίπεδο του ζαχάρου στο αίμα. Μπορείτε, λοιπόν, εάν είστε διαβητικοί να φάτε μια μερίδα χωρίς να κόψετε κάτι από τη διαίτά σας. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε το γλυκαντικό "Sionon" μπορείτε να το αντικαταστήσετε με κάποιο άλλο παρόμοιο γλυκαντικό. Για να πετύχετε τη σωστή πυκνότητα του παγωτού θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε γλυκαντικό του οποίου ο όγκος μπορεί να συγκριθεί με τον όγκο της κανονικής ζάχαρης. Για τον λόγο αυτό δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συμπαγή γλυκαντικά (όπως το Aspartame) για να φτιάξετε παγωτό. Ζητήστε περισσότερες συμβουλές από τον διαιτολόγο ή τον φαρμακοποιό σας.

Σήμερα οι διαβητικοί μπορούν να καταναλώνουν και τροφές οι οποίες περιέχουν και κανονική ζάχαρη. Υπάρχουν, πάντως, στην περίπτωση αυτή κάποιες κατευθυντήριες γραμμές. Για περισσότερες πληροφορίες, σας συνιστούμε να συμβουλευθείτε τον γιατρό ή τον διαιτολόγο σας.

Αν το καλώδιο τάσεως της συσκευής υποστεί βλάβη πρέπει να αντικατασταθεί από καλώδιο του ίδιου τύπου.

Παρακαλούμε αποταθείτε στον προμηθευτή σας ή στον Οργανισμό Φίλιπς της χώρας σας.

Για το τηλέφωνο του Γραφείου Εξυπηρέτησης Καταναλωτών Philips, βλέπε φυλλάδιο εγγύησης.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203 064 07244