



Ricettario

da  **Baumatic**[®]

Indice

| | |
|---|----|
| Lo sapevate che... | 3 |
| L'acqua di riso | 6 |
| Gelato tradizionale alla crema di vaniglia | 8 |
| Gelato alla crema di cioccolato | 9 |
| Gelato alla crema di Cappuccino | 10 |
| Gelato alla crema di Cocco e Mandorle | 11 |
| Gelato alla crema di castagne | 12 |
| Gelato leggero alla mela e yogurt di cannella | 13 |
| Gelato leggero alle fragole | 14 |
| Gelato leggero ai frutti di bosco congelati | 15 |
| Gelato leggero al gusto di Mango/Avocado/Banana | 16 |
| Gelato leggero alla menta | 17 |
| Gelato leggero alla frutta sciroppata | 18 |
| Gelato leggero e veloce al cioccolato | 19 |
| Semifreddo Alla Panera | 20 |
| Sorbetto agli agrumi | 21 |
| Sorbetto ai frutti di bosco misti | 22 |
| Sorbetto allo zenzero | 23 |
| Sorbetto al pomodoro | 24 |
| Sorbetto Gazpacho (Spagna) | 25 |
| Granita alla Cola / Succo di mirtillo | 26 |
| Granita alla menta | 27 |
| Caffè & Latte freddi shakerati | 28 |

Lo sapevate che...



Sapevate che, come il pane, il gelato è uno dei più antichi alimenti nutrizionali che l'umanità ha scoperto? E' stato inventato dai cinesi che erano soliti conservarlo sepolto in forni precedentemente riempiti di ghiaccio e neve. Hanno poi tramandato questa conoscenza ai persiani, agli indiani e agli arabi. Durante le invasioni del sud Italia e della Sicilia da parte degli arabi, questo metodo ha viaggiato con loro e, inevitabilmente, il suo gusto è stato arricchito con altri ingredienti. E' grazie a un siciliano di nome Francesco Procopio Cuttelli, che il gelato come lo conosciamo oggi, è diventato famoso in tutta Europa e nel resto del mondo.

Nel 1660 decise di emigrare a Parigi, dove ha aperto un prototipo di "gelateria". Ebbe un gran successo e questo dessert innovativo divenne popolare a tutti.

Principali tipi di gelato

Il più nutriente, tradizionalmente fatto con tuorli d'uovo e zucchero sbattuti insieme fino ad ottenere una pasta soffice e chiara.

Vengono poi aggiunti latte caldo, panna e l'acqua di riso. Mescolando a fuoco basso continuamente fino ad ottenere una miscela ridotta ed addensata.

A questo punto vengono aggiunti aromi e ingredienti.

Una volta raffreddato completamente, versare il tutto nel contenitore removibile pre-refrigerato della macchina GELATO.

Il più leggero, di solito preferito quando che utilizza la frutta, a base di latte e panna. Lo zucchero è sciolto nel latte caldo / panna e acqua di riso. In seguito la frutta frullata scelta viene aggiunta alla miscela, mentre questa è ancora calda.

Se si utilizzano agrumi o di succhi di frutta, aggiungerli al composto solo dopo che questo si è raffreddato per evitare che la crema formi dei grumi. Una volta raffreddato completamente, versare il tutto nel contenitore removibile pre-refrigerato della macchina GELATO.

Il semifreddo, è un tipico gelato italiano che letteralmente significa "mezzo freddo". In realtà, i gradi di questo tipo di gelato sono gli stessi di quelli sopra elencati. La differenza è che la sua consistenza è molto cremosa e "si sente" più leggero ... anche se le calorie non lo sono!

Il latte viene sostituito dalla panna. La procedura è la stessa per la il più nutriente.

Se si seguono i consigli di cui sopra e se si utilizza la giusta quantità di "ingredienti liquidi" (per esempio, si può scegliere di aumentare la quantità di latte e diminuire la quantità di panna), potete seguire il vostro gusto e creare qualsiasi ricetta.

Bevande fredde latte/caffè sono sempre preparati con una combinazione di latte / caffè / acqua. Non sono necessari albumi. Consumare subito. Non sono adatte per il congelamento.

I sorbetti sono sempre preparati con acqua, zucchero, frutta frullata o succhi di frutta e con l'aggiunta di albume d'uovo alla miscela una volta fredda. Questo aiuta a tenere il sorbetto insieme e di "soffice". Si prega di NON utilizzare più quantitativo rispetto a quello indicato, in caso contrario il sorbetto comincerà ad uscire la macchina gelato.

Si potrebbe desiderare di regolare la quantità indicata di zucchero nella ricetta fornita, a seconda del gusto personale e l'acidità della frutta si utilizza.

Utilizzando un cucchiaino di zucchero vanigliato, aumenterà l'aroma del sorbetto.

Preferibilmente consumare subito.

Le granite sono sempre preparate con acqua e succhi di frutta o sciroppo.

Non c'è bisogno di includere il composto di albume d'uovo. Consumare subito. Non adatto per il congelamento.

Importante

Pre-raffreddare sempre la macchina "Gelato" prima di versare la miscela nel contenitore estraibile. Questa operazione dovrebbe durare circa 8-10 minuti. La temperatura ideale sul display dovrebbe essere di circa - 30 gradi

Il versamento della miscela nel contenitore, inevitabilmente farà aumentare la temperatura: non ti preoccupare! Basta impostare il timer come indicato in questo libro di ricette e vedrete che in breve tempo, la temperatura inizierà a diminuire.

Suggerimenti

- Usare sempre l'acqua più fresca e più pura disponibile. Nel caso in cui l'acqua del rubinetto non sia abbastanza buona, l'acqua filtrata o acqua minerale naturale sono le migliori.
- Anche se si possono utilizzare latte/panna a lunga conservazione, le uova devono essere sempre molto fresche.
- Anche lo sciroppo di glucosio è un ingrediente importante per l'ottimizzazione sorbetti e granite. Se non è possibile trovarlo in vendita, si può fare da soli:
 - 1,5 kg di zucchero per 1 litro di acqua calda per sciogliere lo zucchero.
 - gli sciroppi aromatizzati sono ottenuti con l'aggiunta di bustine di tè della vostra scelta in acqua calda e zucchero.
 - Eliminare le bustine di tè e lasciare raffreddare completamente lo sciroppo prima di inserire l'importo corretto per la miscela del gelato.
- Quando si utilizza il cioccolato ...
 - provare e acquistare le migliori qualità, preferibilmente il tipo più scuro e con la minima quantità di grasso
(in caso contrario si dovrà separare il grasso dal cioccolato durante il processo di fusione).
 - Elementi di grasso nel cioccolato fuso ostacoleranno la formazione della crema
 - è possibile utilizzare gocce di cioccolato al posto del cioccolato fuso, basta aggiungere il quantitativo attraverso l'apertura speciale sul coperchio della macchina GELATO, mentre il gelato si sta formando, circa 5 minuti dopo aver versato il composto freddo base nel contenitore. Le gocce di cioccolato non si sciolgono ma vengono incorporate nella miscela. Ad esempio è possibile creare un gelato ricco di crema alla vaniglia o un gelato leggero di menta croccante con scaglie di cioccolato fondente. . . deliziosamente...da acquolina in bocca!
- Se si desidera includere alcuni liquori al gelato, ricordatevi di rimuovere vaniglia dalla lista degli ingredienti, in quanto altera il gusto del liquore.

Nota

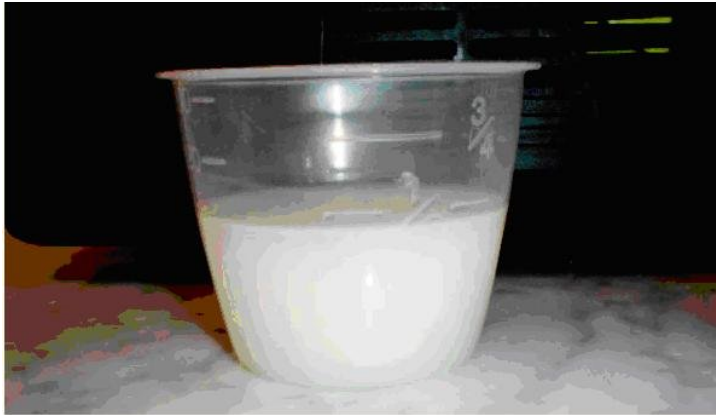
Le quantità indicate nelle ricette si intendono per 4 porzioni abbondanti o per 6 porzioni scarse.

Se si desidera produrre maggiori quantità di gelato è necessario aumentare proporzionalmente gli ingredienti. Le quantità massime consigliate per ricetta sono di 8 porzioni abbondanti o 12 porzioni scarse.

Acqua di riso

Importante per le ricette di gelati, non per sorbetti, granite.

Acqua di riso:



Questo è un ingrediente molto naturale, ed è necessario in tutte le ricette di gelati alla crema.

Sostituisce l'additivo a base di amido utilizzato nella preparazione di gelati industriali.

Aiuta ad amalgamare gli ingredienti, mentre il gelato si sta formando nella vostra macchina GELATO e a ritardare il processo di fusione del gelato una volta servito, evita anche la cristallizzazione (se si desidera conservare il gelato nel freezer).

E' possibile ottenere l'acqua di riso in tre passi:

- Tutto ciò che serve è una ciotola di acqua tiepida (circa 200 ml) e 1 tazza di riso bianco non lavato (basmati, gelsomino, a grana lunga. .. qualsiasi tipo farà).
- Mettere il riso nel contenitore. Lasciare in ammollo per 10 minuti, poi agitare un po' finché l'acqua non appare "lattiginosa".
- Svuotare il riso conservando l'acqua che verrà utilizzata per le ricette dei gelati.



**Deliziose ricette sane dalle nostre
economie di casa
Patrizia & Veronika**

Gelato tradizionale alla crema di vaniglia

Timer : 35 minuti

Quantità: 4 porzioni



Ingredienti:

- 2 tuorli d'uovo
- 60g di zucchero semolato
- 200ml latte intero fresco a lunga conservazione parzialmente scremato (si può sostituire con latte parzialmente scremato)
- 250 ml di panna fresca a lunga conservazione
- 1 baccello di vaniglia - fessura verticale
- (si può sostituire con 5 gocce = 1 cucchiaino di essenza di vaniglia)
- 50ml di acqua di riso

1. Riscaldare lievemente il latte con il baccello di vaniglia, non è necessario far bollire.
2. Mescolate spesso per evitare che si attacchi alla pentola. Il baccello di vaniglia rilascerà dei minuscoli semi neri
3. Filtrare il latte per rimuovere il baccello e i semi.
4. Mentre il latte si raffredda un po', in una ciotola mescolare velocemente i 2 tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa.
5. Versate il latte aromatizzato nella ciotola con il composto di uova e lo zucchero e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
6. Trasferire il contenuto in una pentola e tornare a fiamma dolce. Mescolare per ca. 10 min fino a quando il composto si addensa. Dopo aver ottenuto una buona consistenza, togliere dal fuoco e lasciate raffreddare. Poi aggiungete la panna e l'acqua di riso mescolando.
7. Versare il contenuto nel secchio GELATO rimovibile
8. Impostare il timer per 35 minuti.



Gelato alla crema di cioccolato

Timer : 50 minuti

Quantità: 4 porzioni



Ingredienti

- 50ml di acqua di riso
- 180g di cioccolato scuro o cioccolato fondente di prima qualità
- 2 tuorli d'uovo
- 60g di zucchero semolato
- 300ml di latte intero fresco o a lunga conservazione parzialmente scremato
- 200 ml di panna fresca singolo o a lunga conservazione



1. In una pentola, mettere i pezzetti di cioccolato con un po' di latte e cuocere a fuoco minimo, mescolando continuamente fino a quando il cioccolato si scioglie.
** Si potrebbe desiderare di fondere il cioccolato nella tradizionale "Bagno Maria".
2. Nota: se si sta utilizzando una barra di cioccolato normale, piuttosto che quella per cottura, è necessario separare l'olio dalla cioccolata sciolta. Semplicemente inclinare leggermente la pentola per permettere all'olio di separarsi poi ritrarlo tamponando con carta da cucina.
3. In una pentola a parte mescolare i due tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia cremosa
4. Ora mettere la pentola sul fuoco minimo e aggiungete lentamente il latte mescolando continuamente ad essa per ca. 10 minuti finché il composto non si addensa.
5. Dopo aver ottenuto una buona consistenza, togliere dal fuoco e lasciate raffreddare, quindi aggiungere la panna.
6. Unire il cioccolato precedentemente sciolto alla miscela uovo-zucchero-panna-latte e acqua di riso. Versare tutto il contenuto nel contenitore pre-refrigerato GELATO, mescolando continuamente.
7. Impostare il timer per 50 minuti

Gelato alla crema di cappuccino

Timer : 50 minuti

Quantità: 4 porzioni



Ingredienti

- 50ml di acqua di riso
- 100 ml del latte fresco intero o a lunga conservazione parzialmente scremato
- 200 ml di latte fresco intero di grassi o a lunga conservazione se si utilizza polvere di caffè istantaneo
- 200ml di caffè solubile o 100ml di caffè nero forte (tipo espresso è preferibile) o equivalente in polvere di caffè solubile
- 80g di zucchero semolato
- 2 tuorli d'uovo



1. Preparare il proprio caffè preferito e conservarne 100 ml per la preparazione del gelato.
** Non è necessario nel caso in cui si utilizzi caffè istantaneo
2. In una pentola a parte mescolare i due tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia cremosa.
3. Ora mettere la pentola sul fuoco minimo e aggiungete lentamente il latte mescolando continuamente ad essa per ca. 10 minuti finché il composto non si addensa.
4. A questo punto, aggiungere la polvere di caffè affinché venga sciolto nella miscela a caldo.
5. Dopo aver ottenuto una buona consistenza, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
6. Quindi aggiungere la panna e l'acqua di riso, sempre mescolando.
7. Versare il composto nel contenitore pre-raffreddato GELATO.
8. Impostare il timer per 50 minuti.
9. Quando la temperatura raggiunge i -30 gradi, versare il caffè freddo nel contenitore attraverso l'apertura speciale sul coperchio di plastica.

Gelato alla crema di cocco e mandorle

Timer: 50 minuti

Quantità: 4 porzioni



Ingredienti

- 50ml di acqua di riso
- 2 tuorli d'uovo
- 60g di zucchero semolato
- 250ml di latte fresco intero o a lunga conservazione parzialmente scremato
- 100 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 200 ml di latte di cocco in scatola (o fresca, se disponibile)
- 20g di mandorle tritate finemente
- 20g di noce di cocco grattugiata finemente (per lo più utilizzato come condimento)



1. In una pentola riscaldare gradatamente il latte, si può evitare l'ebollizione. Mescolate spesso per evitare che si attacchi alla pentola.



2. Mentre il latte si raffredda un po', in una pentola a parte mescolare i due tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa.



3. Ora mettere la pentola sul fuoco minimo e aggiungere lentamente il latte mescolando continuamente per ca. 10 minuti finché il composto non si addensa.



4. A questo punto, aggiungere le mandorle tritate e il cocco.

5. Dopo aver ottenuto una buona consistenza, togliere dal fuoco e lasciate raffreddare.



6. Quindi aggiungere la panna e l'acqua di riso, mentre mescolando.

7. Versare il composto nel contenitore pre-raffreddato GELATO.



8. Impostare il timer per 50 minuti.



Gelato alla crema di castagne

Timer: 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 2 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini pieni di purea di castagne, già zuccherato
- 40g di zucchero semolato
- 200ml fresco intero o a lunga conservazione
- 200 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 50ml di acqua di riso



1. In una pentola mescolare i due tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una consistenza liscia e cremosa., mettere la pentola sul fuoco minimo e aggiungere lentamente il latte mescolando continuamente per ca. 10 minuti finché il composto non si addensa.
2. Miscelare insieme la panna, l'acqua di riso, e la purea di castagne utilizzando un frullatore.
3. Versare il contenuto del frullatore nella pentola con la miscela di uova, zucchero e latte e mescolare.
4. Versare il tutto nel contenitore pre-raffreddato della macchina GELATO
5. Impostare il timer per 40 minuti.

Gelato leggero alla mela e yougurt di cannella

Timer: 50 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 2 mele di media grandezza, sbucciate, senza torsolo e tagliate
- 100 ml latte fresco intero o a lunga conservazione parzialmente scremato
- 200 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 120g di zucchero semolato
- 50 ml di acqua di riso
- 200g yogurt semplice
- 1 bastoncino di cannella
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia a gocce



1. Mettere le mele tagliate in una pentola. con poca acqua. Aggiungere la stecca di cannella e lo zucchero semolato e cuocere per ca. 10 min. fino a quando le mele saranno morbide.
2. Lasciateli raffreddare e gettare bastone e la maggior parte del succo.
3. Mettete le mele in un frullatore. Aggiungere la panna, l'acqua di riso, il latte, le gocce di vaniglia e lo yogurt. Mescolare accuratamente.
4. Versare il composto nel contenitore asportabile pre-raffreddato GELATO.
5. Impostare il timer per 50 minuti.



Gelato leggero alle fragole

Timer: 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 400g di fragole fresche
- 80g di zucchero semolato
- 120ml fresco intero o a lunga conservazione (si può sostituire con – latte parzialmente scremato)
- 150 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 20ml di acqua di riso



1. Lavare e tagliare le fragole
2. Introdurre tutti gli alimenti nel contenitore di un frullatore e miscelare accuratamente il tutto.
3. Versare la miscela nel contenitore pre-raffreddato della macchina GELATO.
4. Impostare il timer per 40 minuti

Gelato leggero ai frutti di bosco congelati

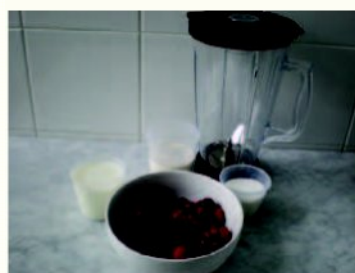
Timer: 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 400g di frutti di bosco misti surgelati
- 120g di zucchero semolato
- 180ml di latte intero fresco o a lunga conservazione
- 200 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 20ml di acqua di riso

* Nota: fare non ricongelare questo gelato *



1. Scongellare i frutti di bosco ed eliminare l'acqua prodotta, inserirli in un frullatore e miscelarli con tutti gli altri ingredienti.
2. Filtrare la miscela per liminare tutti i semi
3. Versare la miscela nel contenitore pre-raffreddato del GELATO
4. Impostare il timer per 40 minuti

Gelato leggero al gusto di Mango Avocado Banana

Timer: 40 minuti
Quantità: 4 porzioni



Ingredienti

- 1 mango maturo intero grande o 2 piccole banane mature (cospargere con un po' di succo di limone) o 3 avocado maturi di media grandezza (cospargere con un po' di succo di limone)
- 20ml di acqua di riso
- 100g zucchero semolato
- 180ml di latte fresco o a lunga conservazione parzialmente scremato
- 150ml di panna a lunga conservazione
- per un risultato più ricco e cremoso, si potrebbe desiderare di provare queste ricette a base di latte condensato:
 - stessa quantità di frutta, latte fresco e acqua di riso
 - ridurre lo zucchero semolato a 50g, ridurre la panna a 100 ml e aggiungere 200 ml di latte condensato.



1. Sbucciare e affettare il mango o la banana o l'avocado e cospargere con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano.
2. Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore di un frullatore e miscelare fino ad ottenere una consistenza cremosa.
3. Versare il contenuto nel contenitore pre-raffreddato del GELATO
4. impostare il timer per 40 minuti.

Gelato leggero alla menta

Timer: 40 minuti

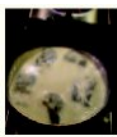
Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- bustine di tè alla menta (o l'equivalente in foglie di menta fresca)
- 100g di zucchero semolato
- 500ml di latte fresco intero o a lunga conservazione
- 250 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 20ml di acqua di riso

Se si preferisce un colore più forte, si può utilizzare lo sciroppo di menta:

- 5 cucchiaini di sciroppo di menta
- 40g di zucchero semolato
- 250ml di latte fresco intero o a lunga conservazione
- 250 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 20ml di acqua di riso



1. Far bollire il latte in una pentola fino a ridurlo un po', rimuovere la pellicola che si forma e aggiungere le bustine di tè alla menta (o le foglie di menta fresca)
2. Lasciare riposare per circa 10 minuti e quindi rimuovere le bustine o filtrare le foglie di menta
3. Aggiungere lo zucchero mescolando fino al suo completo scioglimento. Lasciare raffreddare completamente e poi aggiungere la panna e l'acqua di riso.

* Se si sta utilizzando lo sciroppo di menta, miscelare il tutto con un frullatore. *

4. Versare la miscela nel contenitore pre-raffreddato del GELATO
5. Impostare il timer per 40 minuti.

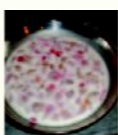
Gelato leggero alla frutta sciroppata

Timer: 35 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 200 g di frutta mista tritata in scatola, scolata (di qualsiasi tipo)
- 80g di zucchero semolato o granulare
- 130ml fresco o a lunga conservazione (per chi è in dieta, sostituire con parzialmente scremato)
- 150ml panna fresca o a lunga conservazione
- 20 ml di acqua di riso



1. Versare tutti gli ingredienti in un contenitore e miscelarli bene
2. Il vostro gelato risulterà ricco di pezzetti di frutta.
3. Versare la miscela nel contenitore pre-raffreddato del GELATO
4. Impostare il timer per 35 minuti.

Gelato leggero al cioccolato

Timer: 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

- 30g di zucchero semolato
- 230ml fresco intero o a conservazione (o latte parzialmente scremato)
- 250 ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 100ml cioccolato fondente fuso o 100g di cioccolato fondente finemente tritato o 100g di cioccolato in polvere solubile non zuccherato
- 20ml di acqua di riso



1. Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolarli accuratamente
2. Versare la miscela nel contenitore pre-raffreddato del GELATO
3. Impostare il timer per 40 minuti

Semifreddo Alla Panera

Timer: 50 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti

400 ml di panna fresca o a lunga conservazione

50ml di acqua di riso

85g zucchero semolato

3 tuorli d'uovo

2 cucchiaino di estratto di vaniglia (o 1 baccello di vaniglia) *

15 chicchi di caffè finemente tritati

3 cucchiari di caffè solubile in polvere



- In una pentola, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una pasta liscia.
- Aggiungere alla miscela un po' di panna liquida. Mettere a fuoco minimo e continuare a mescolare, aggiungere la panna rimasta, i chicchi di caffè schiacciati, l'acqua di riso e la vaniglia.
- se si utilizza un baccello di vaniglia, seguire le istruzioni della ricetta per il gelato alla crema di vaniglia, scambiando il latte con la panna
- Non lasciare che la miscela vada in ebollizione. Quando tutti gli ingredienti saranno ben miscelati, aggiungere la polvere di caffè, mescolare bene fino a quando non è completamente sciolta.
- Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- Versare il contenuto nel contenitore pre-raffreddato del GELATO.
- Impostare il timer per 50 minuti.

Sorbetto agli agrumi

Timer: 60 minuti

Quantità: 4 - 6 porzioni

Ingredienti:

- 250g di zucchero semolato
- 300ml di acqua
- 2 albumi d'uovo
- Tutto il succo di
 - ~ 2 limoni
 - ~ 2 arance
 - ~ 2 mandarini

* Nota: è possibile regolare la miscela degli agrumi e della quantità di zucchero semolato, a seconda dei gusti



1. In una pentola, dolcemente lentamente l'acqua e aggiungere lo zucchero per scioglierlo. Lasciate raffreddare per qualche minuto.



2. In una terrina mescolare i 2 albumi d'uovo fino a ottenere una consistenza compatta.



3. Quindi aggiungere ai bianchi d'uovo soffici tutti i succhi di agrumi e l'acqua zuccherata.



4. Versare il composto nel contenitore pre-raffreddato del GELATO .



5. Impostare il timer per 60 minuti.

Sorbetto ai frutti di bosco misti

Timer: 50 minuti

Quantità: 4 - 6 porzioni

Ingredienti:

- 250g di zucchero semolato
- 300ml di acqua
- 2 albumi d'uovo
- 300 g di frutti di bosco misti surgelati



1. In una pentola, riscaldare dolcemente l'acqua e aggiungere lo zucchero per scioglierlo. Lasciare raffreddare per un paio di minuti. Mescolare i frutti di bosco misti (decongelati) e l'acqua zuccherata in un frullatore e amalgamare bene.
2. Passare la miscela al setaccio per eliminare tutti i semi.
3. In una terrina mescolare i 2 albumi d'uovo fino ad ottenere una consistenza soffice
4. Ora delicatamente versare il liquido filtrato negli albumi montati a neve e mescolare bene.
5. Versare il composto nel contenitore pre-raffreddato del GELATO.
6. Impostare il timer per 50 minuti.

Sorbetto allo zenzero

Timer: 50 minuti

Quantità: 4 - 6 porzioni

Ingredienti:

- 300ml di acqua
- 50g (per un sorbetto molto aromatizzato) di zenzero fresco, tritato finemente
- 2 albumi d'uovo
- 1 tazza di
 - sciroppo di mais
 - sciroppo d'acero
 - sciroppo di caramello a seconda dei gusti



1. Versare in una pentola tutto lo zenzero tritato e l'acqua.



2. Quindi aggiungere la tazza di sciroppo e mescolare bene. Filtrare il liquido per rimuovere lo zenzero.



3. In attesa che il liquido filtrato diventi freddo, sbattere i 2 albumi a neve. Aggiungerli delicatamente allo zenzero aromatizzato liquido.



4. Versare il contenuto nel contenitore estraibile pre-raffreddato del GELATO



5. Impostare il timer per 50 minuti.

Sorbetto al pomodoro

Timer: 35 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti:

- 300ml di succo di pomodoro pianura
- 15 g di zucchero semolato
- 50ml di acqua
- 2 albumi piccoli
- 1 limone o lime spremuto
- tabasco o salsa Worcester
- sale e pepe a scelta

* si potrebbe desiderare di aggiungere un cucchiaino di vodka o di altro, in tal caso basterà ridurre la quantità di succo di pomodoro *



1. Unire il succo di pomodoro, zucchero, acqua, succo di limone, il tabasco, (* vodka), poco sale e il pepe. Miscelare accuratamente a mano o in un frullatore.
2. In una ciotola sbattere l'albume fino ad ottenere una consistenza soffice. Con l'aiuto di un cucchiaino di legno aggiungere delicatamente il composto di succo di pomodoro ai bianchi d'uovo e amalgamare bene.
3. Versare il contenuto nel contenitore asportabile pre-raffreddato del GELATO.
4. Impostare il timer per 35 minuti.

Sorbetto Gazpacho (Spagna)

Timer: 40 minuti

Quantità: 4 - 6 Porzioni

Ingredienti:

- 50ml di succo di pomodoro
- 15 g di zucchero semolato
- 50ml di acqua
- 2 albumi d'uovo medio o 3 piccoli
- tabasco o salsa Worcester
- 1/2 cetriolo
- 1/2 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio piccolo di aglio
- 1 sedano piccolo intero
- 1 peperone piccolo o pezzi di varietà di peperoni
- 1 lime tritato fresco
- erbe per guarnire



1. Sbucciate e tritate la carota, il cetriolo, il sedano, la cipolla, l'aglio e il pepe. Mettere in un frullatore e con l'aggiunta di un po' di succo di pomodoro normale, tritare ad ottenere una consistenza molto fine.
2. Aggiungere il succo del limone, l'acqua, lo zucchero, il tabasco (o salsa Worcester), un po' di sale e pepe a piacere e il restante succo di pomodoro normale. Mescolate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
3. In una terrina, sbattere i 2 albumi fino ad ottenere una consistenza soffice. Con l'aiuto di un cucchiaino di legno, aggiungere delicatamente le verdure alla miscela di bianchi d'uovo e amalgamare bene.
4. Versare il contenuto nel contenitore asportabile pre-raffreddato del GELATO
5. Impostare il timer per 40 minuti.

Granita alla Cola

Granita al succo di mirtillo

Timer: 20 - 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti:

- 700ml bevanda Cola
- o
- 700ml di succo di mirtillo
- o
- 700ml di altro succo a vostra scelta



1. Versate il succo di scelta o di cola direttamente nel contenitore estraibile pre-raffreddato del GELATO



2. Regolate il timer (min 20 minuti/max 40 minuti) per ottenere la quantità di ghiaccio desiderata.



Granita alla menta

Timer 20 - 40 minuti

Quantità: 4 porzioni

Ingredienti:

- 600ml di acqua
- 35ml di sciroppo di menta

* se non si trova lo sciroppo di menta, lo si può ottenere facendo un infuso di 300g di foglie di menta fresca (o l'equivalente con bustine di tè) con ca. 500 ml di acqua e 750g di zucchero semolato.

Su una fiamma bassa far bollire per 30 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente senza il coperchio. Eliminare le foglie di menta (o le bustine di tè) e utilizzare la quantità necessaria di sciroppo ottenuto per la preparazione della granita.

Si prega di notare che il risultato finale non può avere un forte colore verde senza che vengano aggiunti additivi o coloranti.



1. Versare lo sciroppo di menta in un contenitore e aggiungere l'acqua mescolando bene.
2. Versare il tutto nel contenitore asportabile pre-raffreddato del GELATO
3. Impostare il timer (min 20 minuti/max 40 minuti) per ottenere la quantità di ghiaccio desiderata.

Caffè e latte freddi shakerati

Timer 30 minuti

Quantità: 4 porzioni abbondanti

Ingredienti:

- 600ml di latte fresco o a lunga conservazione
- 250ml di panna fresca o a lunga conservazione
- 130g di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 4 cucchiaini di caffè solubile in polvere

(* si può modificare questa quantità a seconda del sapore di caffè desiderato che si vuole ottenere)

Suggerimento: versate sulla superficie del vostro drink finito una piccola quantità di latte caldo montato.



1. Versare tutto il latte in una pentola e scaldare dolcemente, mescolando per evitare che si attacchi. Aggiungere lo zucchero, la vaniglia e la polvere di caffè istantaneo. Mescolate accuratamente fino a quando tutto lo zucchero e la polvere di caffè sono ben sciolti.
2. Togliete dal fuoco e quando è raffreddato, aggiungere la panna.
3. Se si utilizza un frullatore, non è necessario riscaldare la miscela: basta mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e mescolare per alcuni minuti a mescolando bene.
4. Versare il composto nel contenitore asportabile pre-raffreddato del GELATO.
5. Impostare il timer per 30 minuti.



Baumatic