



# DOLCI

HOME TREATS HAVE NO LIMITS

## RECIPE BOOK

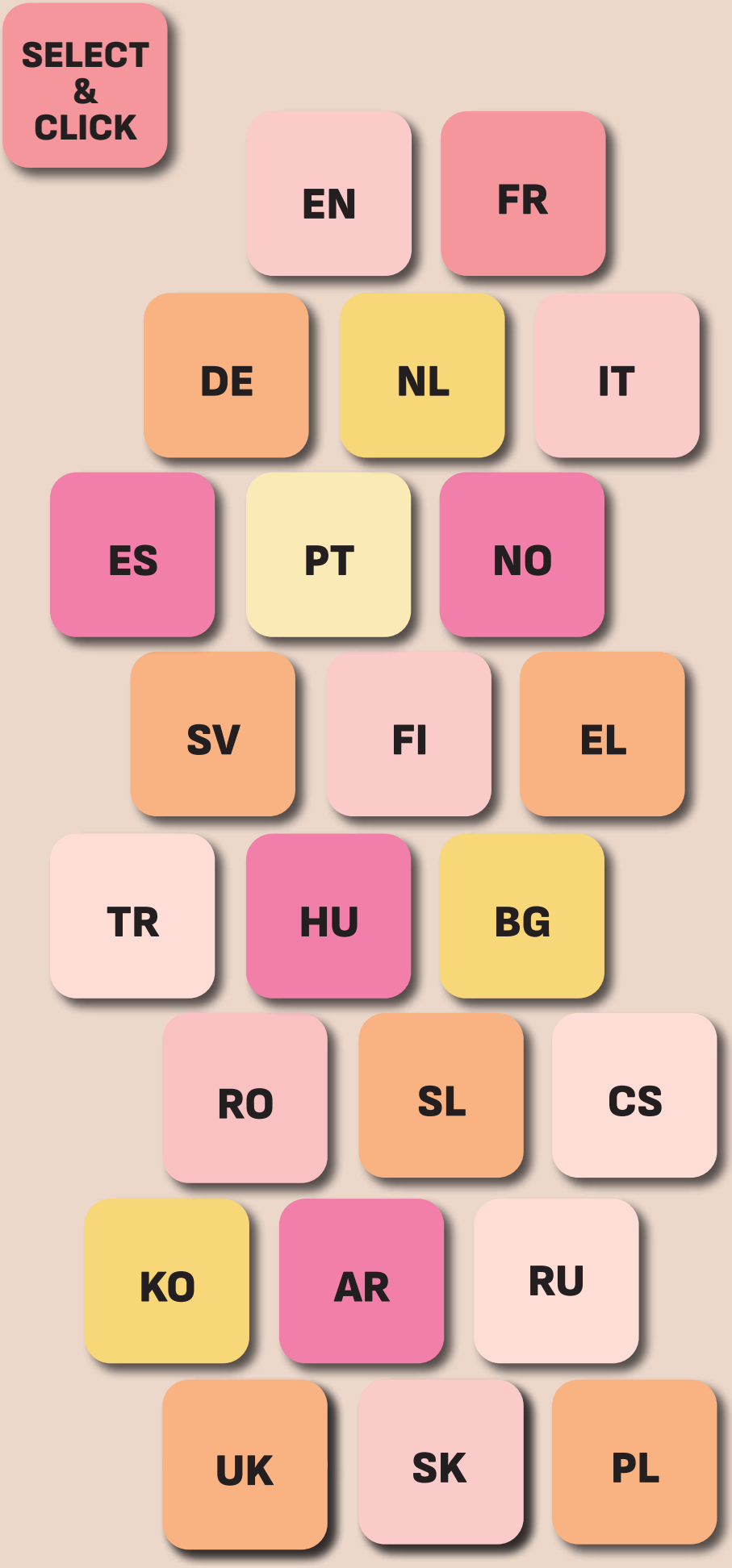








8020013141 - 01 - 41/2025


SELECT & CLICK
EN
FR
DE
NL
IT
ES
PT
NO
SV
FI
EL
TR
HU
BG
RO
SL
CS
KO
AR
RU
UK
SK
PL

EN

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





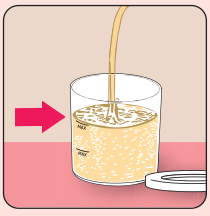


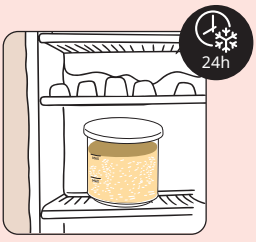




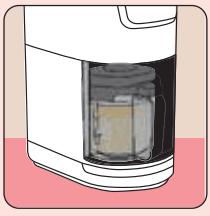
* Depending on model.




FILL IT



FREEZE IT


MIX IT

## ICE CREAM

- Avocado, honey and almond ice cream
- Cookie dough ice cream
- Dark chocolate ice cream
- Protein peanut butter ice cream
- Protein vanilla ice cream
- Rum and raisin ice cream
- Salted butter caramel ice cream
- Vanilla ice cream with caramelized pecan nuts

## GELATO

- Caramel sundae
- Coffee gelato
- Fior di Latte gelato
- Hazelnut spread gelato
- Pistachio gelato
- Stracciatella gelato
- Vanilla gelato

## SORBET

- Basil sorbet
- Cherry tomato sorbet
- Cucumber mint sorbet
- Lemon sorbet
- Mango sorbet
- Melon sorbet
- Peach sorbet
- Strawberry sorbet
- Raspberry and agave syrup sorbet

## FROZEN YOGHURT

- Lavender and honey frozen yoghurt
- Plain frozen yoghurt
- Strawberry frozen yoghurt

## SMOOTHIE BOWL

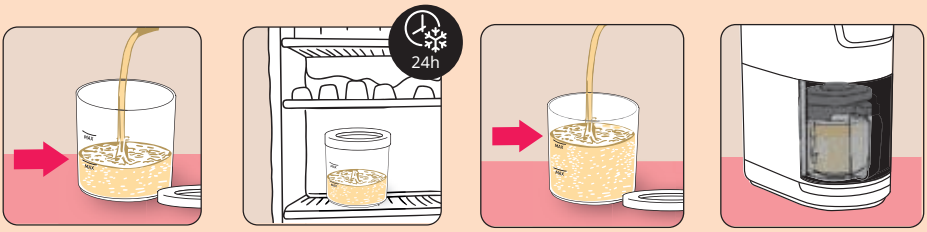
- Açaí smoothie bowl
- Berry smoothie bowl
- Tropical smoothie bowl

## LIGHT ICE CREAM

- Light ice cream
- Quark and lemon light ice cream
- Vegan almond light ice cream
- Vegan macadamia light ice cream
- Vegan oat-and-almond light ice cream

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Frozen mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® milkshake
- Smooth mocha-almond milkshake
- Strawberry milkshake

## SLUSHY

- Cola slush
- Kakigori
- Spritz granita
- Watermelon slush

## FRAPPÉ

- Caramel macchiato
- Greek-style frappé coffee
- Matcha frappé





# AVOCADO, HONEY & ALMOND ICE CREAM

Ice Cream

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**120 g** avocado
**1** piece
**250 ml** milk
**80 g** lavender honey
**50 g** white almond puree

## RECIPE

- Peel the avocado and scoop out the flesh. Cut it into pieces and place it in a recipient.
- Add the other ingredients, then, using a blender, blend everything until smooth.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme
- Enjoy immediately.

## TIPS

*For a creamy avocado, honey and almond puree ice cream, add a bit of lemon juice to prevent the avocado from turning black and to keep a vibrant green color.*



# COOKIE DOUGH ICE CREAM

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** milk
- **170 ml** single cream
- **2** egg yolks
- **30 g** sugar
- **60 g** butter at room temperature
- **40 g** brown sugar
- **70 g** flour, toasted
- **50 g** dark chocolate chips
- **0.5 tsp** vanilla powder

## RECIPE

- Make the cream base (custard). Mix the milk and single cream in a saucepan. Bring to the boil over a medium heat. In a recipient, whisk the egg yolks and sugar together until the mixture whitens.
- Pour the milk and cream into the mixture stirring continuously. Pour into the saucepan and cook over a low heat until the mixture thickens slightly. Do not boil. The custard has the ideal consistency when it coats the spoon. Leave to cool until warm.
- Pour the preparation into the small bowl. Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Make the cookie dough. In a bowl, beat the softened butter with the brown sugar until the mixture whitens. Add the flour, chocolate chips and vanilla. Mix to a smooth consistency. Place the dough in the freezer.
- When the dough is firm, ucut into small cubes with a knife. Set aside in the freezer.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Remove the bowl from the appliance. Make a hole approximately 4 cm wide and 8 cm deep in the ice cream and add 50 g of cookie dough cubes.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*For even more delicious cookie dough ice cream, add a pinch of salt to the raw cookie dough before freezing. Freezing the cookie dough before adding it to the ice cream ensures that it maintains its shape and texture, rather than blending completely with the ice cream. For health reasons, toast your flour in an oven at 150°C for 10 minutes.*



# DARK CHOCOLATE ICE CREAM

Ice Cream | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**170 ml** milk
**170 ml** liquid cream (**30**% fat)
**1** egg yolk
**15 g** sugar
**80 g** plain chocolate (**70**%)

## RECIPE

- Make the cream base (custard). Mix the milk and liquid cream in a saucepan. Bring to a boil over low heat.
- In a recipient, whisk the egg yolk and sugar until the mixture whitens.
- Pour the milk and cream into the mixture stirring continuously. Pour everything back into the saucepan and cook over a low heat until the mixture thickens slightly. Do not boil. The custard has the ideal consistency when it coats the spoon.
- Off the heat, add the plain chocolate. Stir until you achieve a smooth texture. Leave to cool until warm.
- Pour the preparation into the small bowl.and put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If you wish, you can make this recipe with milk chocolate for a creamier taste.*



# PROTEIN PEANUT BUTTER ICE CREAM

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTS

**300 ml** whole milk
**20 g** plant-based protein
**50 g** agave syrup
**75 g** peanut butter

## RECIPE

- Mix all the ingredients in a recipient. Use a whisk or a hand blender to achieve a smooth texture.
- Pour the mixture into the small bowl. Place the lid and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Repeat the process a second time.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*Protein ice creams are high in protein and low in carbohydrates and fat. This means that a second cycle is needed to achieve a creamy texture.*

*One option is to use a mix of plant-based protein consisting of 70% chickpea flour and 30% rice flour. These ingredients can easily be found in specialist stores and online.*



# PROTEIN VANILLA ICE CREAM

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTS

**300 ml** whole milk
**20 g** plant-based protein
**30 g** agave syrup
**0.5 tsp** vanilla powder

## RECIPE

- Mix all the ingredients in a recipient. Use a whisk or hand blender to achieve a smooth texture.
- Pour the preparation into the small bowl. Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Repeat the operation a second time.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Protein ice creams are high in protein and low in carbohydrates and fats, which requires a second cycle to achieve a smooth texture.*

*You can use a mix of vegetable proteins made up of 70% chickpea flour and 30% rice flour. These ingredients can be easily found in specialized stores and online.*



# RUM AND RAISIN ICE CREAM

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** milk
- **170 ml** liquid cream (**30**% fat)
- **2** egg yolks
- **30 g** sugar
- **20 ml** white rum
- **30 g** raisins

## RECIPE

- Make the cream base (custard). Mix the milk and single cream in a saucepan. Bring to a boil over low heat.
- In a recipient, whisk the egg yolks and sugar until the mixture whitens.
- Pour the milk and cream into the mixture stirring continuously. Pour everything back into the saucepan and cook over a low heat until the mixture thickens slightly. Do not boil. The custard has the ideal consistency when it coats the spoon.
- Remove from heat and add half of the rum. Mix well. Leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl, cover it and place the bowl in the freezer for 24 h.
- In a small recipient, mix the remaining rum and the raisins to soak them.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Remove the bowl from the appliance. Make a hole approximately 4 cm wide and 8 cm deep in the ice cream and add the soaked raisins.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*For an even more delicious rum and raisin ice cream, soak the raisins in rum overnight before adding them to the ice cream. This will intensify the flavour.*



# SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM

Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**170 ml** milk
**170 ml** liquid cream (**30**% fat)
**1** egg yolk
**15 g** sugar
**80 g** salted butter caramel

## RECIPE

- Make the cream base (custard). Mix the milk and liquid cream in a saucepan. Bring to a boil over low heat.
- Whisk the egg yolk and sugar in a recipient until the mixture whitens.
- Pour the milk and cream into the mixture stirring continuously. Pour into the saucepan and cook over a low heat until the mixture thickens slightly. Do not boil. The custard has the ideal consistency when it coats the spoon.
- Remove from heat and add the salted butter caramel. Leave to cool until warm.
- Pour the preparation into the small bowl. Place the lid on the bowl and freeze for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Serve your salted butter caramel ice cream with brownie chunks and warm chocolate sauce for a doubly indulgent dessert.*



# VANILLA ICE CREAM WITH CARAMELIZED PECAN NUTS

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTS

**170 ml** milk
**170 ml** liquid cream (**30**% fat)
**2** egg yolks
**30 g** sugar
**30 g** caramelized pecan nuts

## RECIPE

- Make the cream base (custard). In a saucepan, mix the milk and single cream. Bring to a boil over low heat.
- In a recipient, whisk the egg yolks and sugar until the mixture whitens.
- Pour the milk and cream into the mixture stirring continuously. Pour everything back into the saucepan and cook over a low heat until the mixture thickens slightly. Do not boil. The custard has the ideal consistency when it coats the spoon. Leave to cool until warm.
- Pour the preparation into the small bowl and put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Remove the bowl from the appliance. Make a hole about 4 cm wide and 8 cm deep in the ice cream and add the crushed pecan nuts.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*For a variation, replace the pecans with praline.*



# CARAMEL SUNDAE

Gelato

5 min

20 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** whole milk
**200 ml** liquid cream (**30**% fat)
**60 g** sugar
**8 g** cornflour
**0.5 tsp** vanilla powder
**4 tbsp** liquid caramel
**2 tbsp** unsalted crushed peanuts

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, sugar, and cornflour in a saucepan.
- Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly.
- Off the heat, add the vanilla. Mix and leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put on the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Scoop the gelato into a small cup, then finish with the liquid caramel and crushed peanuts.
- Serve immediately.

## TIPS

*For an ultra-indulgent caramel sundae, add a dollop of whipped cream and a few chunks of brownie.*



# COFFEE GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** whole milk
**200 ml** liquid cream (**30**% fat)
**50 g** sugar
**8 g** cornstarch
**2 tsp** ground coffee

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, sugar, and cornstarch in a saucepan.
- Bring to a boil, whisking constantly until the mixture thickens slightly.
- Remove from heat, add the ground coffee. Mix and leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If you don't want small grains in your gelato, filter it through a fine sieve. If you are using instant coffee, adjust the quantity to suit your taste.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** whole milk
**200 ml** liquid cream (**30**% fat)
**70 g** sugar
**8 g** cornstarch

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, sugar, and cornstarch in a saucepan.
- Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly. Leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put on the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*You can flavour your gelato with aromatic herbs or mild spices infused in the milk and cream mixture.*



# HAZELNUT SPREAD GELATO

Gelato | 5 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** whole milk
**150 ml** liquid cream (**30**% fat)
**6 g** cornstarch
**100 g** hazelnut spread

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, and cornstarch in a saucepan. Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture slightly thickens.
- Remove from heat, add the hazelnut spread. Mix well. Leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Depending on the hazelnut spread you use, the texture may vary. You can add crushed hazelnuts and use the MIX IN programme.*



# PISTACHIO GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** whole milk
**150 ml** liquid cream (**30**% fat)
**6 g** corn starch
**100 g** sweetened pistachio cream

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, and corn starch in a saucepan.
- Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly.
- Remove from heat, add the sweetened pistachio cream. Mix well and leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl. Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*Make sure to use pistachio cream rather than pistachio paste, as the cream gives a smoother texture and already contains sugar. Pistachio creams may vary in sweetness. Adjust the quantity according to your taste.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 h

6 min

## INGREDIENTS

**200 ml** whole milk
**200 ml** liquid cream, (**30**% fat)
**60 g** sugar
**8 g** cornstarch
**0.5 tsp** vanilla powder
**30 g** plain chocolate slivers

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, sugar, and cornstarch in a saucepan. Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly.
- Remove from the heat and add the vanilla. Mix well. Leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Remove the bowl from the appliance. Make a hole approximately 4 cm wide and 8 cm deep in the ice and add the plain chocolate slivers.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*If you can't find chocolate slivers, you can make your own by grating a chocolate bar using a vegetable peeler. Try orange-flavored, mint-flavored, or even caramel-flavored chocolate slivers for a unique touch.*



# VANILLA GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** whole milk
**200 ml** liquid cream (**30**% fat)
**60 g** sugar
**8 g** corn starch
**0.5 tsp** vanilla powder

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, sugar, and corn starch in a saucepan.
- Bring to a boil, whisking constantly, until the mixture thickens slightly.
- Remove from heat and add the vanilla. Leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the cover.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If using fresh vanilla, infuse half a split and scraped vanilla pod in the hot milk and cream for 15 min.*



# BASIL SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**100 g** sugar
**300 ml** water
**1** lime (juice)
**20 g** basil leaves

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over medium heat. Leave to cool until warm.
- Add the lime juice and basil leaves. Using a hand blender, blend everything until you get a smooth texture.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*You can replace the basil leaves with fresh mint.*



# CHERRY TOMATO SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**55 g** sugar
**75 ml** water
**260 g** cherry tomatoes

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over medium heat. Leave to cool until warm.
- Add the cherry tomatoes. Using a blender, blend the mixture until smooth.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*Choose ripe cherry tomatoes for this recipe. Red cherry tomatoes are sweeter, but you can also use other coloured cherry tomatoes.*



# CUCUMBER MINT SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**85 g** sugar
**110 ml** water
**280 g** cucumber
**10** mint leaves
**0.5** lemon (juice)

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over medium heat. Leave to cool until warm.
- Peel the cucumber and cut it into pieces.
- Using a blender, blend the previously prepared syrup with the cucumber pieces, mint leaves, and lemon juice.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Place the lid on and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*For an ultra-refreshing cucumber mint sorbet, add a small amount of grated ginger. This will enhance the flavor and add a touch of spiciness to your recipe.*



# LEMON SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 g** sugar
**150 ml** water
**110 ml** lemon juice (**3** pieces)
**70 ml** lime juice (**2** pieces)

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over low heat. Leave to cool until warm.
- Add the lemon juice and mix.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*You can replace lemon juice with grapefruit juice.*



# MANGO SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** sugar
**85 ml** water
**280 g** ripe mango

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over low heat. Leave to cool until warm.
- Peel the mango and cut it into small pieces.
- Using a hand blender, blend the syrup with the mango until you achieve a smooth texture.
- Pour the preparation into the small bowl.
- Put on the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If desired, you can add the pulp of a passion fruit (without the seeds).*

*For an even more delicious mango sorbet, add a dash of lime juice to enhance the mango flavours and add a touch of freshness. Choose a ripe, aromatic mango by checking that it is colourful, slightly soft, fragrant and plump.*



# MELON SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** sugar
**85 ml** water
**280 g** melon

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over medium heat. Leave to cool until warm.
- Cut the melon into small pieces.
- Using a hand blender, blend the syrup obtained with the melon pieces to get a smooth texture.
- Pour the preparation into the small bowl.
- Place the lid on and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*You can add 2 tbsp of port to your preparation to bring more depth to your sorbet.*



# PEACH SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** sugar
**85 ml** water
**280 g** white peaches (**3** pieces)

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over medium heat. Leave to cool until warm.
- Peel the peaches and cut them into pieces.
- Using a hand blender, blend the previously obtained syrup with the chopped peaches until smooth.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Place the lid on and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If you wish, you can infuse a few fresh verbena leaves into your syrup. Remove them before blending the peaches.*



# STRAWBERRY SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** sugar
**85 ml** water
**280 g** strawberries, chopped

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan. Bring to a boil over low heat. Leave to cool until warm.
- Using a hand blender, blend the syrup with the strawberry pieces to achieve a smooth texture.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put on the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Add a few basil leaves when blending the strawberries.*



# RASPBERRY & AGAVE SYRUP SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**110 g** agave syrup
**65 ml** water
**260 g** raspberries

## RECIPE

- Mix the agave syrup, water, and raspberries in a recipient.
- Using a hand blender, blend everything to obtain a smooth texture.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If you want a smooth sorbet without seeds, pass the mixture through a sieve to remove the seeds. Then pour into the bowl before freezing.*



# LAVENDER AND HONEY FROZEN YOGHURT

Frozen Yoghurt

10 min

24 h

2 min

## INGREDIENTS

**150 ml** semi-skimmed milk
**1 tsp** dried lavender
**230 g** Greek yogurt
**70 g** honey

## RECIPE

- Heat the milk with the lavender in a saucepan, then leave to infuse for 5 min. Strain.
- Mix the infused milk with the rest of the ingredients in a recipient.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Be cautious when infusing the lavender: even after straining the milk, the lavender will continue to infuse. Use it sparingly, otherwise the flavor will be too strong.*



# PLAIN FROZEN YOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**230 g** Greek yoghurt
**115 ml** whole milk
**115 g** sweetened condensed milk

## RECIPE

- Mix all the ingredients in a recipient.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Flavour this recipe with a teaspoon of cinnamon, vanilla or even matcha. Serve with fruits or toppings.*



# STRAWBERRY FROZEN YOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**230 g** Greek yoghurt
**115 ml** whole milk
**115 g** strawberry jam
**4 tbsp** strawberry coulis
A few strawberries, quartered

## RECIPE

- Mix all the ingredients in a recipient except the strawberry coulis and the strawberries.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover with the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Scoop the ice cream into serving bowls, then top with the strawberry coulis and sliced strawberries.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Replace the strawberry jam with other fruits (raspberry, apricot, etc.). For those with a sweet tooth, serve your ice cream with whipped cream.*



# AÇAÍ SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl | 5 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**100 g** banana, chopped (**1** banana)
**50 g** strawberries, chopped
**80 g** Greek yoghurt
**100 ml** milk
**40 g** agave syrup
**1 tbsp** açaí powder (**5 g**)
**6** strawberries, quartered
**1** banana, sliced into rounds
**6** raspberries, halved
**20 g** rolled oats
A few mint leaves

## RECIPE

- Pour all the ingredients for the ice cream in a recipient.
- Using a blender, blend to obtain a smooth texture.
- Pour the preparation into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve in bowls, then garnish with the chopped fruits, rolled oats, and mint leaves. Enjoy immediately.

## TIPS

*Depending on the season, vary the fruits in your smoothie bowl.*



# BERRY SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** strawberries, chopped
**25 g** raspberries
**25 g** blueberries
**80 g** Greek yoghurt
**100 ml** milk
**40 g** agave syrup
**1** banana, sliced into rounds
**6** blueberries, halved
**4** strawberries, quartered
**20 g** rolled oats

## RECIPE

- In a recipient, pour all the ingredients for the ice cream. Using a blender, blend until smooth.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Place the lid on and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve in bowls, then decorate with chopped fruits and rolled oats. Enjoy immediately.

## TIPS

*Depending on the season, vary the a Depending on the season, vary the fruits according to your taste. in your smoothie bowl.*



# TROPICAL SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** mango, chopped
**50 g** passion fruit juice (without seeds)
**80 g** Greek yoghurt
**100 ml** milk
**40 g** agave syrup
**1** banana, sliced into rounds
**6** blueberries, halved
**1** passion fruit
**20 g** oat flakes

## RECIPE

- Pour all the ingredients for the ice cream into a container. Using a blender, blend until smooth.
- Pour the preparation into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve in bowls and garnish with sliced fruits and oat flakes.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*To obtain passion fruit juice, pour the contents into a small sieve and scrape with a spoon to separate the pulp from the juice.*



# LIGHT ICE CREAM

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** whole milk
**250 ml** liquid cream (**30**% fat)
**25 g** agave syrup
**8 g** cornstarch
**0.5 tsp** vanilla powder
**8** strawberries, quartered
**8** raspberries, halved
**8** blueberries, halved

## RECIPE

- Mix the milk, single cream, agave syrup, cornstarch, and vanilla powder in a saucepan. Heat over medium heat, stirring constantly, until the mixture slightly thickens. Leave to cool until warm.
- Pour the preparation into the small bowl.
- Cover with the lid and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- In small cups, place a scoop of ice cream and garnish with fruits.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*This recipe can serve as a base. You can add chocolate chips and select the MIX IN programme to make a light stracciatella ice cream.*



# QUARK AND LEMON LIGHT ICE CREAM

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** whole milk
**250 g** quark
**40 g** agave syrup
**1** yellow lemon (zest and juice)

## RECIPE

- Mix all the ingredients in a recipient.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Place the lid and put the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Replace the lemon zest and juice with citrus of your choice.*



# VEGAN ALMOND LIGHT ICE CREAM

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**300 ml** oat milk
**40 g** agave syrup
**4 g** corn starch
**150 g** white almond puree

## RECIPE

- Mix the oat milk, agave syrup, and corn starch in a saucepan. Over a medium heat, bring to the boil while whisking constantly until the mixture slightly thickens.
- Remove from the heat and add the white almond puree. Stir until smooth, then leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Serve with roasted oat flakes.*



# VEGAN MACADAMIA LIGHT ICE CREAM

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**300 ml** almond milk
**150 g** macadamia nuts
**40 g** agave syrup

## RECIPE

- Pour all the ingredients into a recipient and blend using a blender until you get a smooth texture.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*You can make this recipe with cashew nuts.*



# VEGAN OAT-AND-ALMOND LIGHT ICE CREAM

Light Ice Cream

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**100 ml** whole milk
**100 ml** liquid cream ( **30**% fat)
**50 g** salted caramel
**4 g** cornstarch
**30 ml** espresso
**70 ml** cold whole milk
**50 g** whipped cream
**2 tbsp** salted caramel
**2 tbsp** chocolate slivers

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, salted caramel and cornstarch in a saucepan.
- Bring to a boil to thicken the mixture, then leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, then pour in the espresso and the cold whole milk.
- nsert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Pour the preparation into two glasses, then finish with whipped cream, caramel, and chocolate slivers. Enjoy immediately.

## TIPS

*Add a hint of vanilla and a pinch of cinnamon to the milk before pouring the espresso.*



# FROZEN COSMOPOLITAIN

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**40 g** sugar
**240 ml** cranberry juice
**1** lime (juice and zest)
**40 ml** vodka
**40 ml** Cointreau

## RECIPE

- In a recipient, mix the sugar and cranberry juice until the sugar is dissolved.
- Add the lime juice and zest, then the vodka and Cointreau. Mix well.
- Pour two-thirds of the mixture into the small bowl. Keep the remaining third in the refrigerator.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, and pour in the remaining third of the mixture.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*The abuse of alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation.*



# FROZEN MOJITO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**80 g** cane sugar
**300 ml** water
**2** limes (juice and zest)
**12 g** fresh mint
**1 tbsp** rum

## RECIPE

- In a recipient, combine all the ingredients.
- Using a hand blender, blend the preparation for 30 sec.
- Pour two-thirds of the preparation into the small bowl. Place the remaining third in the refrigerator.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer, remove the lid, then pour in the remaining third of the preparation.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Excessive drinking is dangerous for your health, consume in moderation.*
*If you don't have a blender, chop the mint leaves with a knife.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**250 ml** mango juice
**40 g** sugar
**30 ml** rum
**30 ml** Cointreau
Juice of half a lemon
**100 ml** mango juice
**10 cl** of strawberry syrup (optional)

## RECIPE

- Mix the mango juice and sugar in a recipient until the sugar dissolves.
- Add the rum, Cointreau, and lemon juice. Mix well.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover it and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the cover, and pour in the mango juice.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Pour the strawberry syrup into glasses, then pour in the mixture.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Alcohol is dangerous for your health, consume in moderation.*



# MARGARITA

Cocktail | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**65 g** sugar
**240 ml** water
**2** limes (juice)
**1** lime (zest)
**40 ml** tequila
**40 ml** Cointreau

## RECIPE

- In a recipient, mix the sugar and water until the sugar has dissolved.
- Add the lime juice, lime zest, tequila, and Cointreau. Mix well.
- Pour two-thirds of the preparation into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h. Keep the remaining third in the refrigerator.
- Take the bowl out of the freezer, remove the lid, then pour in the remaining third of the preparation.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately in cocktail glasses.

## TIPS

*Excessive alcohol consumption is harmful to your health; drink responsibly.*

*For a perfect Margarita, always use fresh lime juice. You can dip the rim of the glass in spiced salt (a mix of salt and chili powder) to add a surprising kick to your cocktail.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**40 g** sugar
**250 ml** pineapple juice
**40 ml** rum
**150 ml** coconut milk

## RECIPE

- Mix the sugar and pineapple juice in a recipient until the sugar dissolves.
- Add the rum. Mix well.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover it and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, and pour in the coconut milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*Alcohol is dangerous for your health, please consume responsibly. For an elegant presentation of your piña colada, garnish the glass with a slice of fresh pineapple and a candied cherry. Add a small decorative umbrella and a sprig of mint for an irresistible tropical touch.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **150 ml** whole milk
- **150 ml** liquid cream (**30**% fat)
- **40 g** sugar
- **6 g** corn starch
- **0.5 tsp** vanilla powder
- **100 ml** milk
- **6** Oreo®

## RECIPE

- Mix the milk, single cream, sugar, and corn starch in a saucepan.
- Bring to a boil while whisking constantly.
- Remove from the heat, add the vanilla, and leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer and take off the lid. Add the milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Crush two-thirds of the Oreo® into crumbs and set the rest aside.
- In milkshake glasses, add two tablespoons of milkshake, then add one-third of the Oreo® crumbs. Repeat the process twice, then finish with the remaining crumbs and the whole Oreo®.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Replace the Oreo® with speculoos biscuit crumbs.*



# SMOOTH MOCHA-ALMOND MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **200 ml** espresso coffee
- **25 g** sugar
- **150 ml** almond milk
- **50 g** whipped cream
- **1 tbsp** flaked almonds
- **1 tbsp** chocolate slivers

## RECIPE

- Mix the coffee and sugar in a recipient.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, and pour in the almond milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Pour the mixture into two tumbler glasses and add whipped cream on top.
- Finish with slivers of almonds and chocolate slivers.
- Serve immediately.

## TIPS

*For an even more delicious milkshake, use almonds that have been toasted and lightly caramelised beforehand. They will add a delicious, crunchy touch.*



# STRAWBERRY MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **220 ml** whole milk
- **150 ml** liquid cream (**30**% fat)
- **40 g** sugar
- **6 g** corn starch
- **0.5 tsp** vanilla powder
- **30 g** strawberry coulis
- **4** tablespoons of strawberry coulis

## RECIPE

- Mix two-thirds of the milk, the liquid cream, sugar, and corn starch in a saucepan.
- Bring to a boil while whisking constantly.
- Remove from the heat, add the vanilla, then leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid. Add the strawberry coulis and the remaining milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- In milkshake glasses, pour 2 tbsp of milkshake, then 1 tbsp of strawberry coulis. Repeat the process.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Replace the strawberry coulis with the fruit of your choice.*



# COLA SLUSH

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**450 ml** cola
**50 g** sugar

## RECIPE

- In a recipient, whisk two-thirds of the cola with the sugar until the sugar is dissolved.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the cover, and pour in the remaining cola.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve immediately.

## TIPS

*For a change, try different cola flavours (cherry, vanilla, etc.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**25 g** sugar
**225 g** water
**15 g** syrup of your choice (grenadine, strawberry, mint, peach, etc.)

## RECIPE

- Mix the sugar and water in a saucepan, then bring to a boil. Leave to cool.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer and remove the lid.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Serve your Kakigori in a nicely decorated cup, reflecting Japanese traditions.

## TIPS

*Kakigori is a Japanese speciality made from crushed ice, often topped with sweet syrup or fresh fruit. It's a delicious alternative to traditional European frozen desserts, very popular during the hot summer months in Japan. For an authentic touch, drizzle condensed milk on top of your Kakigori before enjoying for an even more indulgent flavour. You can also replace the syrup with fruit coulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**50 g** sugar
**250 ml** prosecco
**150 ml** Aperol

## RECIPE

- Mix the sugar and prosecco in a recipient until the sugar dissolves.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer, remove the lid, and then pour in the Aperol.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Alcohol abuse is dangerous for your health, please consume in moderation.*
*If you don't have prosecco, you can replace it with white wine.*



# WATERMELON SLUSH

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**70 g** sugar
**90 ml** water
**300 g** watermelon, cut into cubes

## RECIPE

- In a bowl blender or using a hand blender, blend all the ingredients until smooth.
- Pour two-thirds of the mixture into the small bowl and set the rest aside in the fridge.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer, remove the lid, and pour in one-third of the reserved mixture.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Depending on the season, adapt this recipe by making it with melon or cucumber.*



# CARAMEL MACCHIATO

Frappe

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**100 ml** whole milk
**100 ml** liquid cream (**30**% fat)
**50 g** salted caramel
**4 g** cornstarch
**30 ml** espresso
**70 ml** cold whole milk
**50 g** whipped cream
**2 tbsp** salted caramel
**2 tbsp** chocolate slivers

## RECIPE

- Mix the milk, liquid cream, salted caramel and cornstarch in a saucepan.
- Bring to a boil to thicken the mixture, then leave to cool until warm.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, then pour in the espresso and the cold whole milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Pour the preparation into two glasses, then finish with whipped cream, caramel, and chocolate slivers.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*Add a hint of vanilla and a pinch of cinnamon to the milk before pouring the espresso.*



# GREEK-STYLE FRAPPÉ COFFEE

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**200 ml** espresso coffee
**25 g** sugar
**150 ml** cold whole milk

## RECIPE

- Mix the coffee and sugar in a recipient.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Cover it and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Remove the bowl from the freezer, take off the lid, then add the cold whole milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

*If you don't have espresso coffee, you can replace it with instant coffee dissolved in water. Adjust the amount of sugar to your preference, or try variations with brown sugar or honey for a different flavor. Garnish your frappé coffee with a dollop of whipped cream and sprinkle with cocoa or cinnamon. Replace whole milk with almond or coconut milk for a vegan version of this frappé coffee.*



# MATCHA FRAPPÉ

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**200 ml** water
**1 tsp** matcha tea (**4 g**)
**25 g** sugar
**150 ml** cold whole milk

## RECIPE

- In a recipient, mix the water, matcha, and sugar.
- Pour the mixture into the small bowl.
- Put the lid on and place the bowl in the freezer for 24 h.
- Take the bowl out of the freezer, remove the lid, and then pour in the cold whole milk.
- Insert the small bowl into the outer jar.
- Start the programme.
- Enjoy immediately.

## TIPS

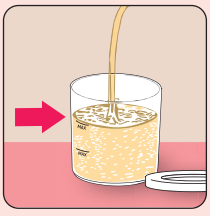
*Add vanilla syrup for extra flavor.*

FR

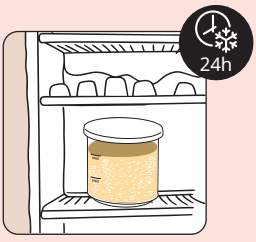
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

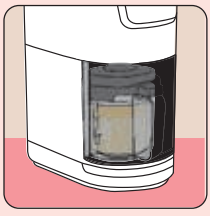
* Selon le modèle



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Glace avocat, miel et amande
- Glace cookie dough
- Glace chocolat noir
- Glace beurre de cacahuètes protéinée
- Glace vanille protéinée
- Glace rhum-raisin
- Glace caramel beurre salé
- Glace vanille et noix de pécan caramélisées

## GELATO

- Sundae caramel
- Gelato café
- Gelato Fior di Latte
- Gelato pâte à tartiner noisettes
- Gelato pistache
- Gelato stracciatella
- Gelato vanille

## SORBET

- Sorbet basilic
- Sorbet tomates cerises
- Sorbet concombre menthe
- Sorbet citron
- Sorbet mangue
- Sorbet melon
- Sorbet pêche
- Sorbet fraise
- Sorbet framboise au sirop d'agave

## FROZEN YOGHURT

- Frozen yoghurt lavande miel
- Frozen yoghurt nature
- Frozen yoghurt fraise

## SMOOTHIE BOWL

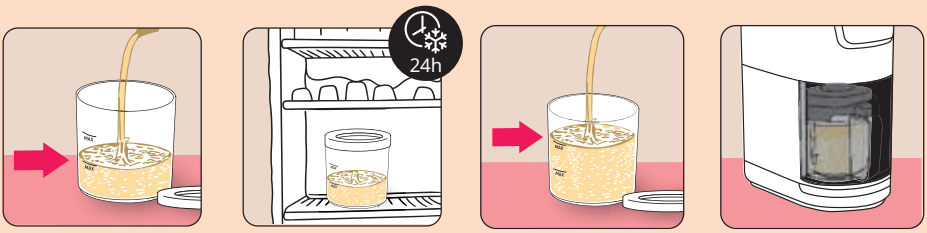
- Açaï smoothie bowl
- Smoothie bowl aux fruits rouges
- Smoothie bowl tropical

## LIGHT ICE CREAM

- Glace allégée
- Glace allégée fromage blanc citron
- Glace allégée végane amande
- Glace allégée végane macadamia
- Glace allégée végane avoine et amande

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS




FILL IT FREEZE IT COMPLETE MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Frozen mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Milkshake Oreo®
- Milkshake moka fondant aux amandes
- Milkshake à la fraise

## SLUSHY

- Granité cola
- Kakigori
- Granité Spritz
- Pastèque slush

## FRAPPÉ

- Caramel macchiato
- Café frappé grec
- Matcha frappé





# GLACE AVOCAT, MIEL ET AMANDE

Ice Cream

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**120 g** d'avocat (**1** pièce)
**250 ml** de lait
**80 g** de miel de lavande
**50 g** de purée d'amande blanche

## RECETTE

- Pelez l'avocat puis récupérez la pulpe. Coupez-la en morceaux puis placez-la dans un récipient.
- Ajoutez les autres ingrédients puis, à l'aide d'un mixeur, mixez le tout pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour une glace à l'avocat, miel et purée d'amandes onctueuse, ajoutez un peu de jus de citron pour éviter que l'avocat ne noircisse et pour maintenir une belle couleur verte.*



# GLACE COOKIE DOUGH

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** de lait
- **170 ml** de crème liquide **30**% MG
- **2** jaunes d'œuf
- **30 g** de sucre
- **60 g** de beurre doux ramolli
- **40 g** de cassonade
- **70 g** de farine T**65** torréfiée
- **50 g** de pépites de chocolat noir
- **0,5 càc** de vanille en poudre

## RECETTE

- Réalisez une crème anglaise. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème. Portez à ébullition à feu moyen.
- Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à que ce le mélange blanchisse.
- Versez le lait et la crème dans ce mélange pour le dissoudre. Versez le tout dans la casserole puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Ne faites pas bouillir. La crème anglaise a une consistance idéale lorsqu'elle nappe la cuillère. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24h.
- Réalisez la pâte à cookie. Dans un récipient, fouettez le beurre mou avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, les pépites de chocolat et la vanille. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Placez la pâte au congélateur.
- Lorsque la pâte est dure, à l'aide d'un couteau, coupez-la en petits cubes. Réservez-les au congélateur.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Retirez le bol de l'appareil. Faites un trou d'environ 4 cm de largeur et 8 cm de profondeur dans la glace et ajoutez 50 g de dés de pâte à cookie.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour une glace cookie dough encore plus gourmande, ajoutez une pincée de sel à la pâte à cookie crue avant de la congeler. En congelant la pâte à cookie avant de l'ajouter à la glace, vous assurez qu'elle conserve sa forme et sa texture, plutôt que de se mélanger complètement à la crème glacée. Pour des raisons sanitaires, torréfiez votre farine dans un four à 150 °C pendant 10 minutes.*



# GLACE CHOCOLAT NOIR

Ice Cream | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** de lait
- **170 ml** de crème liquide **30** % MG
- **1** jaune d'œuf
- **15 g** de sucre
- **80 g** de chocolat noir **70** %

## RECETTE

- Réalisez une crème anglaise. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème. Portez à ébullition à feu doux.
- Dans un récipient, fouettez le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le lait et la crème dans ce mélange pour le dissoudre. Versez le tout dans la casserole puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Ne faites pas bouillir. La crème anglaise a une consistance idéale lorsqu'elle nappe la cuillère.
- Hors du feu, ajoutez le chocolat noir. Mélangez pour obtenir une texture homogène. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous le souhaitez, réalisez cette recette avec du chocolat au lait pour plus de douceur.*



# GLACE BEURRE DE CACAHUÈTES PROTÉINÉE

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTS

**300 ml** de lait entier
**20 g** de protéine végétale
**50 g** de sirop d'agave
**75 g** de beurre de cacahuète

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients. Aidez-vous d'un fouet ou d'un mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Répétez l'opération une seconde fois.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Les glaces protéinées étant riches en protéines et faibles en glucides et lipides, un second cycle est nécessaire pour permettre d'obtenir une texture onctueuse.*

*Vous pouvez utiliser un mélange de protéines végétales composé de 70% de farine de pois chiche et 30% de farine de riz. Cet ingrédient se trouve facilement dans les magasins spécialisés et sur Internet.*



# GLACE VANILLE PROTÉINÉE

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTS

**300 ml** de lait entier
**20 g** de protéine végétale
**30 g** de sirop d'agave
**0,5 càc** de vanille en poudre

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients. Aidez-vous d'un fouet ou d'un mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Répétez l'opération une seconde fois.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Les glaces protéinées étant riches en protéines et faibles en glucides et lipides, un second cycle est nécessaire pour permettre d'obtenir une texture onctueuse.*

*Vous pouvez utiliser un mélange de protéines végétales composé de 70% de farine de pois chiche et 30% de farine de riz. Cet ingrédient se trouve facilement dans les magasins spécialisés et sur Internet.*



# GLACE RHUM-RAISIN

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** de lait
- **170 ml** de crème liquide **30** % MG
- **2** jaunes d'œuf
- **30 g** de sucre
- **20 ml** de rhum blanc
- **30 g** de raisins secs

## RECETTE

- Réalisez une crème anglaise. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème. Portez à ébullition à feu doux.
- Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le lait et la crème dans ce mélange pour le dissoudre. Versez le tout dans la casserole puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Ne faites pas bouillir. La crème anglaise a une consistance idéale lorsqu'elle nappe la cuillère.
- Hors du feu, ajoutez la moitié du rhum. Mélangez. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Dans un petit récipient, mélangez le rhum restant et les raisins secs pour les imbiber.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Retirez le bol de l'appareil. Faites un trou d'environ 4 cm de largeur et 8 cm de profondeur dans la glace et ajoutez les raisins imbibés.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour une glace rhum-raisin encore plus savoureuse, laissez les raisins tremper dans le rhum toute une nuit avant de les incorporer à la glace. Cela intensifiera la saveur.*



# GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

Ice Cream | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **170 ml** de lait
- **170 ml** de crème liquide **30** % MG
- **1** jaune d'œuf
- **15 g** de sucre
- **80 g** de caramel au beurre salé

## RECETTE

- Réalisez une crème anglaise. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème. Portez à ébullition à feu doux.
- Dans un récipient, fouettez le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le lait et la crème dans ce mélange pour le dissoudre. Versez le tout dans la casserole puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Ne faites pas bouillir. La crème anglaise a une consistance idéale lorsqu'elle nappe la cuillère.
- Hors du feu, ajoutez le caramel au beurre salé. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Servez votre glace au caramel beurre salé avec des morceaux de brownie et une sauce au chocolat tiède pour un dessert doublement gourmand.*



# GLACE VANILLE ET NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Ice Cream

10 min

24 h

5 min

## INGREDIENTS

**170 ml** de lait
**170 ml** de crème liquide **30** % MG
**2** jaunes d'œuf
**30 g** de sucre
**30 g** de noix de pécan caramélisées

## RECETTE

- Réalisez une crème anglaise. Dans une casserole, mélangez le lait et la crème. Portez à ébullition à feu doux
- Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez le lait et la crème dans ce mélange pour le dissoudre. Versez le tout dans la casserole puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement. Ne faites pas bouillir. La crème anglaise a une consistance idéale lorsqu'elle nappe la cuillère. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Retirez le bol de l'appareil. Faites un trou d'environ 4 cm de largeur et 8 cm de profondeur dans la glace et ajoutez les noix de pécan concassées.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour une variante, remplacez les noix de pécan par du pralin.*



# SUNDAE CARAMEL

Gelato | 5 min | 20 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **200 ml** de lait entier
- **200 ml** de crème liquide **30** % MG
- **60 g** de sucre
- **8 g** de fécule de maïs
- **0,5 cās** de vanille en poudre
- **4 cās** de caramel liquide
- **2 cās** de cacahuètes non salées et concassées

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la vanille. Mélangez et laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dressez le gelato dans un petit récipient puis terminez avec le caramel liquide et les cacahuètes concassées.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour un sundae caramel ultra gourmand, ajoutez une touche de chantilly et quelques morceaux de brownie.*



# GELATO CAFÉ

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** de lait entier
**200 ml** de crème liquide **30** % MG
**50 g** de sucre
**8 g** de fécule de maïs
**2 cāc** de café moulu

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez le café moulu. Mélangez et laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous ne souhaitez pas de petits grains dans votre gelato, filtrez à l'aide d'un chinois (fine passoire). Si vous utilisez du café soluble, adaptez la quantité en fonction de votre goût.*



# GELATO FIOR DI LATTE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** de lait entier
**200 ml** de crème liquide **30** % MG
**70 g** de sucre
**8 g** de fécule de maïs

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Vous pouvez parfumer votre gelato avec des herbes ou des épices douces infusées dans le lait et la crème.*



# GELATO PÂTE À TARTINER NOISETTES

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** de lait entier
**150 ml** de crème liquide **30** % MG
**6 g** de fécule de maïs
**100 g** de pâte à tartiner noisettes

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème et la fécule de maïs. Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la pâte à tartiner. Mélangez bien. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Suivant la pâte à tartiner que vous utilisez, votre texture peut varier. Vous pouvez ajouter des noisettes concassées avec le programme MIX IN.*



# GELATO PISTACHE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** de lait entier
**150 ml** de crème liquide **30** % MG
**6 g** de fécule de maïs
**100 g** de crème de pistache sucrée

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la crème de pistache sucrée. Mélangez et laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol. Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Veillez à utiliser de la crème de pistache et non de la pâte de pistache, car la crème apporte une texture plus lisse et contient déjà du sucre. Les crèmes de pistache peuvent être plus ou moins sucrés. Ajustez la quantité selon vos goûts.*



# GELATO STRACCIATELLA

Gelato

5 min

24 h

6 min

## INGREDIENTS

**200 ml** de lait entier
**200 ml** de crème liquide **30** % MG
**60 g** de sucre
**8 g** de fécule de maïs
**0,5 càc** de vanille en poudre
**30 g** de copeaux de chocolat noir

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs. Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Retirez du feu et ajoutez la vanille. Mélangez bien. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Retirez le bol de l'appareil. Faites un trou d'environ 4 cm de largeur et 8 cm de profondeur dans la glace et ajoutez les copeaux de chocolat noir.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous ne trouvez pas de copeaux de chocolat, vous pouvez en réaliser en râpant une tablette à l'aide d'un économe. Essayez des copeaux de chocolat à l'orange, à la menthe ou même au caramel pour une touche originale.*



# GELATO VANILLE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**200 ml** de lait entier
**200 ml** de crème liquide **30** % MG
**60 g** de sucre
**8 g** de fécule de maïs
**0.5 cac** de vanille en poudre

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la vanille. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous utilisez de la vanille en gousse, faites-la infuser, fendue et grattée, dans le lait et la crème chauds pendant 15 min.*



# SORBET BASILIC

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** de sucre
**300 ml** d'eau
**1** citron vert (jus)
**20 g** de feuilles de basilic

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu moyen. Laissez tiédir.
- Ajoutez le jus de citron et les feuilles de basilic. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le tout pour obtenir une texture homogène.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Vous pouvez remplacer les feuilles de basilic par de la menthe fraîche.*



# SORBET TOMATES CERISES

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**55 g** de sucre
**75 ml** d'eau
**260 g** de tomates cerises

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu moyen. Laissez tiédir.
- Ajoutez les tomates cerises. À l'aide d'un mixeur, mixez la préparation pour obtenir une texture homogène.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Choisissez des tomates cerises bien mûres pour la réalisation de cette recette. Les tomates cerises rouges sont plus sucrées mais vous pouvez réaliser cette recette avec des tomates cerises de couleurs.*



# SORBET CONCOMBRE MENTHE

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**85 g** de sucre
**110 ml** d'eau
**280 g** de concombre
**10** feuilles de menthe
**0,5** citron jaune (jus)

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu moyen. Laissez tiédir.
- Epluchez le concombre et coupez-le en morceaux.
- À l'aide d'un mixeur, mixez le sirop obtenu avec les morceaux de concombre, la menthe et le jus de citron.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour un sorbet concombre menthe ultrafrais, ajoutez une petite quantité de gingembre râpé. Cela rehaussera le goût et apportera une touche de piquant à votre recette.*



# SORBET CITRON

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 g** de sucre
**150 ml** d'eau
**110 ml** de jus de citron jaune (**3** pièces)
**70 ml** de jus de citron vert (**2** pièces)

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu doux. Laissez tiédir
- Ajoutez le jus des citrons puis mélangez.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Remplacez les jus de citron par du jus de pamplemousse.*



# SORBET MANGUE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** de sucre
**85 ml** d'eau
**280 g** de mangue bien mûre

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu doux. Laissez tiédir.
- Épluchez la mangue et coupez-la en petits morceaux.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le sirop obtenu avec la mangue pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter la pulpe d'un fruit de la passion (sans les grains).*

*Pour un sorbet à la mangue encore plus délicieux, ajoutez un filet de jus de citron vert pour rehausser les saveurs de la mangue et apporter une touche de fraîcheur. Choisissez une mangue mûre et aromatique en vérifiant qu'elle est colorée, légèrement souple, parfumée et dodue.*



# SORBET MELON

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** de sucre
**85 ml** d'eau
**280 g** de melon

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu moyen. Laissez tiédir.
- Coupez le melon en petits morceaux.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le sirop obtenu avec les morceaux de melon pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Vous pouvez ajoutez 2 càs de porto à votre préparation pour apporter plus de complexité a votre sorbet.*



# SORBET PÊCHE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** de sucre
**85 ml** d'eau
**280 g** de pêches blanches (**3** pièces)

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu moyen. Laissez tiédir.
- Epluchez les pêches et coupez-les en morceaux.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le sirop obtenu avec les morceaux de pêche pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous le souhaitez, vous pouvez faire infuser quelques feuilles de verveine fraîche dans votre sirop.*

*Retirez-les avant de mixer les pêches.*



# SORBET FRAISE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**65 g** de sucre
**85 ml** d'eau
**280 g** de fraises coupées en morceaux

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau. Portez à ébullition à feu doux.Laissez tiédir.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le sirop obtenu avec les fraises en morceaux pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Ajoutez quelques feuilles de basilic au moment du mixage des fraises.*



# SORBET FRAMBOISE AU SIROP D'AGAVE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**110 g** de sirop d'agave
**65 ml** d'eau
**260 g** de framboises

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le sirop d'agave, l'eau et les framboises.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le tout pour obtenir une texture homogène.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous souhaitez obtenir un sorbet lisse et sans pépins, passez votre préparation dans une passoire pour retirer les graines. Versez ensuite dans le bol avant congélation.*



# FROZEN YOGHURT LAVANDE MIEL

Frozen Yoghurt

10 min

24 h

2 min

## INGREDIENTS

**150 ml** de lait demi-écrémé
**1 cāc** de lavande séchée
**230 g** de yaourt grec
**70 g** de miel

## RECETTE

- Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la lavande puis laissez infuser 5 min. Filtrez.
- Dans un récipient, mélangez le lait infusé avec le reste des ingrédients.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Attention lors de l'infusion de la lavande : même lorsque vous avez filtré votre lait, la lavande continuera à s'infuser. Restez modéré sinon le goût sera trop intense.*



# FROZEN YOGHURT NATURE

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**230 g** de yaourt grec
**115 ml** de lait entier
**115 g** de lait concentré sucré

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Parfumez cette recette avec une cuillère à café de cannelle, de vanille ou même de matcha. Servez avec des fruits ou des toppings.*



# FROZEN YOGHURT FRAISE

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**230 g** de yaourt grec
**115 ml** de lait entier
**115 g** de confiture de fraise
**4 cās** de coulis de fraise
Quelques fraises coupées en quartiers

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients sauf le coulis de fraise et les fraises.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dressez la glace dans des coupes puis terminez avec le coulis de fraise et les fraises en quartiers
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Remplacez la confiture de fraise par d'autres fruits (framboise, abricot, etc.). Pour les gourmands, servez votre glace avec de la chantilly.*



# AÇAÏ SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** de banane coupé en morceaux (**1** banane)
**50 g** de fraises coupées en morceaux
**80 g** de yaourt grec
**100 ml** de lait
**40 g** de sirop d'agave
**1 càs** de poudre d'açaï (**5 g**)
**6** fraises coupées en quartiers
**1** banane coupée en rondelles
**6** framboises coupées en **2**
**20 g** de flocons d'avoine
Quelques feuilles de menthe

## RECETTE

- Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la glace. À l'aide d'un mixeur, mixez pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Servez dans des bols puis décorez-les avec les fruits coupés, les flocons d'avoine et les feuilles de menthe. Dégustez aussitôt.

## TIPS

*En fonction de la saison, variez les fruits de votre smoothie bowl.*



# SMOOTHIE BOWL AUX FRUITS ROUGES

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** de fraises coupées en morceaux
**25 g** de framboises
**25 g** de myrtilles
**80 g** de yaourt grec
**100 ml** de lait
**40 g** de sirop d'agave
**1** banane coupée en rondelles
**6** myrtilles coupées en **2**
**4** fraises coupées en quartiers
**20 g** de flocons d'avoine

## RECETTE

- Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la glace. À l'aide d'un mixeur, mixez pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme
- Servez dans des bols puis décorez avec les fruits coupés et les flocons d'avoine. Dégustez aussitôt.

## TIPS

*En fonction de la saison, variez les fruits selon votre goût.*



# SMOOTHIE BOWL TROPICAL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**100 g** de mangue coupée en morceaux
**50 g** de jus de fruits de la passion (sans les graines)
**80 g** de yaourt grec
**100 ml** de lait
**40 g** de sirop d'agave
**1** banane coupée en rondelles
**6** myrtilles coupées en **2**
**1** fruit de la passion
**20 g** de flocons d'avoine

## RECETTE

- Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la glace. À l'aide d'un mixeur, mixez pour obtenir une texture lisse.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Servez dans des bols puis décorez avec les fruits coupés et les flocons d'avoine.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour obtenir le jus de fruits de la passion, versez le contenu dans une petite passoire puis raclez avec une cuillère pour que la pulpe et le jus se séparent.*



# GLACE ALLÉGÉE

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** de lait entier
**250 ml** de crème liquide **30** % MG
**25 g** de sirop d'agave
**8 g** de fécule de maïs
**0,5 cāc** de vanille en poudre
**8** fraises coupées en quartiers
**8** framboises coupées en **2**
**8** myrtilles coupées en **2**

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sirop d'agave, la fécule de maïs et la vanille en poudre. A feu moyen, portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dans des petits bols, déposez une boule de glace puis décorez avec les fruits.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Cette recette peut vous servir de base. Vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat et effectuer un MIX IN, pour obtenir une Light ice cream stracciatella.*



# GLACE ALLÉGÉE FROMAGE BLANC CITRON

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**150 ml** de lait entier
**250 g** de fromage blanc
**40 g** de sirop d'agave
**1** citron jaune (zeste et jus)

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Remplacez le zeste et le jus de citron par l'agrume de votre choix.*



# GLACE ALLÉGÉE VÉGANE AMANDE

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**300 ml** de lait d'amande
**40 g** de sirop d'agave
**4 g** de fécule de maïs
**150 g** de purée d'amande blanche

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait d'amande, le sirop d'agave et la fécule de maïs. A feu moyen, portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la purée d'amande blanche. Mélangez pour obtenir une texture homogène puis laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Cette recette peut vous servir de base pour vos coupes glacées en ajoutant des toppings (chocolat, fruits, biscuits, coulis de fruits, etc.).*



# GLACE ALLÉGÉE VÉGANE MACADAMIA

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTS

**300 ml** de lait d'amande
**150 g** de noix de macadamia
**40 g** de sirop d'agave

## RECETTE

- Versez tous les ingrédients dans un récipient puis mixez à l'aide d'un blender jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Vous pouvez réaliser cette recette avec des noix de cajou.*



# GLACE ALLÉGÉE VÉGANE AVOINE ET AMANDE

Light
Ice Cream

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**300 ml** de lait d'avoine
**40 g** de sirop d'agave
**4 g** de fécule de maïs
**150 g** de purée d'amande blanche

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait d'avoine, le sirop d'agave et la fécule de maïs. A feu moyen, portez à ébullition en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
- Hors du feu, ajoutez la purée d'amande blanche. Mélangez pour obtenir une texture homogène puis laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Servez avec des flocons d'avoine torréfiés.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**40 g** de sucre
**240 ml** de jus de canneberges
**1** citron vert (jus et zeste)
**40 ml** de vodka
**40 ml** de Cointreau

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le sucre et le jus de canneberges jusqu'à dissolution du sucre.
- Ajoutez le jus et le zeste de citron puis la vodka et le Cointreau. Mélangez.
- Versez les deux tiers de la préparation dans le petit bol. Réservez le tiers restant au réfrigérateur.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le tiers restant de la préparation.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# FROZEN MOJITO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**80 g** de sucre de canne
**300 ml** d'eau
**2** citrons verts (jus et zeste)
**12 g** de menthe fraiche
**1 càs** de rhum

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la préparation pendant 30 secondes.
- Versez les deux tiers de la préparation dans le petit bol. Réservez le tiers restant au réfrigérateur.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le tiers restant de la préparation.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*
*Si vous n'avez pas de mixeur, hachez les feuilles de menthe au couteau.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**250 ml** de jus de mangue
**40 g** de sucre
**30 ml** de rhum
**30 ml** de Cointreau
**0,5** citron (jus)
**100 ml** de jus de mangue
**10 cl** de sirop de fraise (facultatif)

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le jus de mangue et le sucre jusqu'à dissolution du sucre.
- Ajoutez le rhum, le Cointreau et le jus de citron. Mélangez.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le jus de mangue.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dans des verres, versez le sirop de fraise puis versez la préparation.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**65 g** de sucre
**240 ml** d'eau
**2** citrons verts (jus)
**1** zeste de citron vert
**40 ml** de tequila
**40 ml** de Cointreau

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le sucre et l'eau jusqu'à dissolution du sucre.
- Ajoutez le jus des citrons, le zeste, la tequila et le Cointreau. Mélangez.
- Versez les deux tiers de la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h. Réservez le tiers restant au réfrigérateur.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le tiers restant de la préparation.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt dans des verres à cocktail.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Pour une Margarita parfaite, utilisez toujours du jus de citron vert frais. Vous pouvez tremper le bord du verre dans du sel épicé (mélange de sel et de piment en poudre) pour apporter une touche relevée et surprenante à votre cocktail.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**40 g** de sucre
**250 ml** de jus d'ananas
**40 ml** de rhum
**150 ml** de lait de coco

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le sucre et le jus d'ananas jusqu'à dissolution du sucre.
- Ajoutez le rhum. Mélangez.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le lait de coco.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour une présentation élégante de votre piña colada, garnissez le verre avec une tranche d'ananas frais et une cerise confite. Ajoutez une petite ombrelle décorative et un brin de menthe pour une touche tropicale irrésistible.*



# MILKSHAKE OREO®

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **150 ml** de lait entier
- **150 ml** de crème liquide **30** % MG
- **40 g** de sucre
- **6 g** de fécule de maïs
- **0,5 càc** de vanille en poudre
- **100 ml** de lait
- **6** Oréo®

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment.
- Hors du feu, ajoutez la vanille puis laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle. Ajoutez le lait.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Concassez les deux-tiers des Oreo en brisures puis conservez le reste.
- Dans des verres à milkshake, déposez deux càs de milkshake puis un tiers des brisures d'Oreo. Répétez l'opération 2 fois puis terminez avec les brisures restantes et l'Oreo entier.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Remplacez les Oreo par des brisures de biscuit spéculoos.*



# MILKSHAKE MOKA FONDANT AUX AMANDES

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

- **200 ml** de café espresso
- **25 g** de sucre
- **150 ml** de lait d'amande
- **50 g** de crème chantilly
- **1 cäs** d'amandes effilées
- **1 cäs** de copeaux de chocolat

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le café et le sucre.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le lait d'amande.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Versez la préparation dans deux verres « tumbler » puis ajoutez la crème chantilly sur le dessus.
- Terminez avec les amandes effilées et les copeaux de chocolat.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour un milkshake encore plus délicieux, utilisez des amandes préalablement grillées et légèrement caramélisées, elles apporteront une touche gourmande et croquante.*



# MILKSHAKE À LA FRAISE

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTS

**220 ml** de lait entier
**150 ml** de crème liquide
**30** % MG
**40 g** de sucre
**6 g** de fécule de maïs
**0,5 càc** de vanille en poudre
**30 g** de coulis de fraise
**4 càs** de coulis de fraise

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez les deux-tiers du lait, la crème, le sucre et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition en fouettant constamment.
- Hors du feu, ajoutez la vanille puis laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle. Ajoutez le coulis de fraise et le lait restant.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dans des verres à milkshake, déposez 2 càs de milkshake puis 1 càs de coulis de fraise. Répétez l'opération.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Remplacez le coulis de fraise par le fruit que vous souhaitez.*



# GRANITÉ COLA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**450 ml** de cola
**50 g** de sucre

## RECETTE

- Dans une récipient, fouettez les deux-tiers du cola avec le sucre jusqu'à dissolution du sucre.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le cola restant.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Pour varier les plaisirs, utilisez différentes saveurs de cola aromatisé (cerise, vanille, etc.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**25 g** de sucre
**225 g** d'eau
**15 g** de sirop au choix (grenadine, fraise, menthe, pêche, etc.)

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le sucre et l'eau puis portez à ébullition. Laissez refroidir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur et retirez le couvercle.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Servez votre Kakigori dans un joli bol décoré, rappelant les traditions japonaises.

## TIPS

*Le Kakigori est une spécialité japonaise de glace pilée, souvent garnie d'un sirop sucré ou de fruits frais. C'est une délicieuse alternative aux desserts glacés européens traditionnels, très populaire durant les mois chauds d'été au Japon. Pour une touche authentique, ajoutez du lait condensé sur le dessus de votre Kakigori avant de déguster pour une saveur encore plus gourmande. Vous pouvez également remplacer le sirop par du coulis de fruits.*



# GRANITÉ SPRITZ

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**50 g** de sucre
**250 ml** de prosecco
**150 ml** d'Apérol

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le sucre et le prosecco jusqu'à dissolution du sucre.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez l'Apérol.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*
*Si vous n'avez pas de prosecco, vous pouvez le remplacer par du vin blanc.*



# PASTÈQUE SLUSH

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**70** de sucre
**90 ml** d'eau
**300 g** de pastèque coupée en cubes

## RECETTE

- Dans un robot mixeur ou à l'aide d'un mixeur plongeant, mixez tous les ingrédients pour obtenir une texture lisse.
- Versez les deux-tiers de la préparation dans le petit bol puis réservez le restant au réfrigérateur.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le tiers de la préparation restante.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*En saison, réalisez cette recette avec du melon ou du concombre.*



# CARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

- **100 ml** de lait entier
- **100 ml** de crème liquide **30** % MG
- **50 g** de caramel au beurre salé
- **4 g** de fécule de maïs
- **30 ml** d'espresso
- **70 ml** de lait entier froid
- **50 g** de crème chantilly
- **2 cās** de caramel au beurre salé
- **2 cās** de copeaux de chocolat

## RECETTE

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, le caramel au beurre salé et la fécule de maïs.
- Portez à ébullition pour épaissir la préparation puis laissez tiédir.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez l'espresso et le lait entier froid.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Versez la préparation dans deux verres, puis terminez avec la crème chantilly, le caramel et les copeaux de chocolat.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Ajoutez une touche de vanille et une pincée de cannelle au lait avant de verser l'espresso.*



# CAFÉ FRAPPÉ GREC

Frappe

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTS

**200 ml** de café espresso
**25 g** de sucre
**150 ml** de lait entier froid

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez le café et le sucre.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le lait entier.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

*Si vous n'avez pas de café espresso, vous pouvez le remplacer par du café soluble dissout dans l'eau. Ajustez la quantité de sucre selon vos préférences, ou essayez des variantes avec du sucre brun ou du miel pour une saveur différente. Garnissez votre café frappé avec une touche de crème fouettée et saupoudrez de cacao ou de cannelle. Remplacez le lait entier par du lait d'amande ou de coco pour une version végétalienne du café frappé.*



# MATCHA FRAPPÉ

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTS

**200 ml** d'eau
**1 cāc** de thé matcha (**4 g**)
**25 g** de sucre
**150 ml** de lait entier froid

## RECETTE

- Dans un récipient, mélangez l'eau, le matcha et le sucre.
- Versez la préparation dans le petit bol.
- Mettez le couvercle et placez le bol au congélateur pendant 24 h.
- Sortez le bol du congélateur, retirez le couvercle puis versez le lait entier.
- Insérez le petit bol dans le grand bol.
- Lancez le programme.
- Dégustez aussitôt.

## TIPS

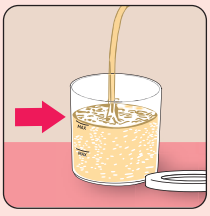
*Ajoutez du sirop de vanille pour une saveur extra.*

DE

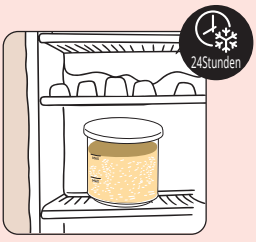
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

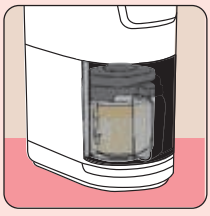
* Modellabhängig.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avocado-, Honig- und Mandeleis
- Keksteig-Eis
- Dunkles Schokoladeneis
- Protein-Erdnussbutter-Eiscreme
- Protein-Vanilleeis
- Rum-Rosinen-Eis
- Gesalzenes Karamelleis
- Vanilleeis und karamellisierte Pekannüsse

## GELATO

- Karamell-Eisbecher
- Gelato-Kaffee
- Fior di Latte Gelato
- Haselnuss-Eiscreme
- Pistazieneis
- Stracciatella-Eis
- Vanilleeis

## SORBET

- Basilikumsorbet
- Kirschtomatensorbet
- Gurken-Minz-Sorbet
- Zitronensorbet
- Mangosorbet
- Melonensorbet
- Pfirsichsorbet
- Erdbeersorbet
- Himbeersorbet mit Agavendicksaft

## FROZEN YOGHURT

- Gefrorener Joghurt mit Lavendelhonig
- Gefrorener Naturjoghurt
- Gefrorener Erdbeerjoghurt

## SMOOTHIE BOWL

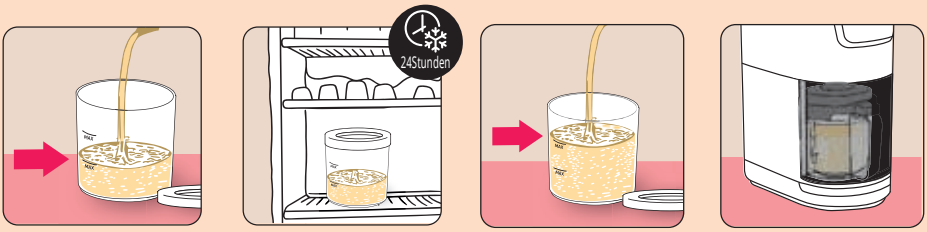
- Acai-Smoothie-Bowl
- Rote Früchte-Smoothie-Bowl
- Tropische Smoothie-Bowl

## LIGHT ICE CREAM

- Leichtes Eis
- Leichtes Frischkäse-Zitronen-Eis
- Leichtes veganes Mandeleis
- Veganes Macadamia-Light-Eis
- Veganes Hafer-Mandel-Light-Eis

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Gefrorener Cosmopolitan
- Gefrorener Mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña Colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milchshake
- Mokka-Mandel-Milchshake
- Erdbeer-Milchshake

## SLUSHY

- Cola-Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Wassermelonen-Slush

## FRAPPÉ

- Karamell-Macchiato
- Griechischer Frappé-Kaffee
- Matcha-Frappe





# AVOCADO-, HONIG- UND MANDELEIS

Ice Cream

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**120 g** Avocado (**1** Stück)
**250 ml** Milch
**80 g** Lavendelhonig
**50 g** weißes Mandelpüree

## ANWEISUNGEN

- Die Avocado schälen und das Fruchtfleisch herauslöffeln. In Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für ein cremiges Avocado-, Honig- und Mandelbutter-Eis geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, um ein Bräunen der Avocado zu verhindern und eine schöne grüne Farbe zu erhalten.*



# KEKSTEIG-EIS

Ice Cream | 10 min | 24 Stunden | 5 min

## ZUTATEN

**170 ml** Milch
**170 ml** Sahne (**30** % Fett)
**2** Eigelb
**30 g** Zucker
**60 g** weiche, ungesalzene Butter
**40 g** brauner Zucker
**70 g** geröstetes Mehl (T**65**)
**50 g** dunkle Schokoladenstückchen
**0,5 TL** Vanillepulver

## ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze zum Kochen. Verquirlen Sie in einer Schüssel die Eigelbe und den Zucker, bis die Mischung weiß wird.
- Gießen Sie Milch und Sahne in diese Mischung, um sie aufzulösen. Geben Sie alles in den Topf und kochen Sie es bei schwacher Hitze, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt. Lassen Sie ihn abkühlen.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel. Decken Sie sie ab und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Bereiten Sie den Keksteig zu. Verquirlen Sie in einer Schüssel die weiche Butter mit dem braunen Zucker, bis die Mischung weiß wird. Fügen Sie Mehl, Schokoladenstückchen und Vanille hinzu. Verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Legen Sie den Teig in den Gefrierschrank.
- Wenn der Teig hart ist, schneiden Sie ihn mit einem Messer in kleine Würfel. Bewahren Sie diese im Gefrierschrank auf.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Deckel ab. Setzen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät.
- Machen Sie ein Loch von etwa 4 cm Durchmesser und 8 cm Tiefe in das Eis und geben Sie 50 g Cookie-Teig-Würfel hinein.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für ein noch köstlicheres Keksteig-Eis geben Sie vor dem Einfrieren eine Prise Salz zum rohen Keksteig. Das Einfrieren des Keksteigs vor dem Einfrieren zum Eis sorgt dafür, dass er seine Form und Konsistenz behält und nicht vollständig mit dem Eis verschmilzt. Aus gesundheitlichen Gründen rösten Sie Ihr Mehl 10 Minuten lang im Backofen bei 150 °C.*



# DUNKLES SCHOKOLADENEIS

Ice Cream

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**170 ml** Milch
**170 ml** flüssige Sahne
**30** % Fett
**1** Eigelb
**15 g** Zucker
**80 g** dunkle Schokolade
**70** %

## ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei schwacher Hitze zum Kochen.
- Verquirlen Sie in einer Schüssel Eigelb und Zucker, bis die Mischung weiß wird.
- Rühren Sie Milch und Sahne ein, bis sich die Mischung aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze kochen, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und die dunkle Schokolade hinzufügen. Verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Abkühlen lassen.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und entfernen Sie den Deckel.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie möchten, können Sie dieses Rezept für zusätzliche Süße mit Milchschokolade zubereiten.*



# PROTEIN-ERDNUSSBUTTER-EISCREME

Ice Cream | 5 min | 24 Stunden | 7 min

## ZUTATEN

- **300 ml** Vollmilch
- **20 g** pflanzliches Eiweiß
- **50 g** Agavendicksaft
- **75 g** Erdnussbutter

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Deckel auflegen und für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Vorgang ein zweites Mal wiederholen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Da Proteineis viel Eiweiß und wenig Kohlenhydrate und Fett enthält, ist ein zweiter Durchlauf notwendig, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.*

*Sie können eine pflanzliche Proteinmischung aus 70 % Kichererbsenmehl und 30 % Reismehl verwenden. Diese Zutat ist in Fachgeschäften und online leicht erhältlich.*



# PROTEIN-VANILLEEIS

Ice Cream

5 min

24 Stunden

7 min

## ZUTATEN

**300 ml** Vollmilch
**20 g** pflanzliches Eiweiß
**30 g** Agavendicksaft
**0,5 TL** Vanillepulver

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit einem Schneebesen oder Pürierstab glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Deckel auflegen und für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Vorgang ein zweites Mal wiederholen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Da Proteineis viel Eiweiß und wenig Kohlenhydrate und Fett enthält, ist ein zweiter Durchlauf notwendig, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.*

*Sie können eine pflanzliche Proteinmischung verwenden, die aus 70 % Kichererbsenmehl und 30 % Reismehl besteht. Diese Zutat ist in Fachgeschäften und online leicht erhältlich.*



# RUM-ROSINEN-EIS

Ice Cream

10 min

24 Stunden

5 min

## ZUTATEN

**170 ml** Milch
**170 ml** flüssige Sahne
**30** % Fett
**2** Eigelb
**30 g** Zucker
**20 ml** weißer Rum
**30 g** Rosinen

## ANWEISUNGEN

- Bereiten Sie einen Vanillepudding zu. Geben Sie Milch und Sahne in einen Topf. Bringen Sie die Mischung bei schwacher Hitze zum Kochen.
- In einer Schüssel Eigelb und Zucker verquirlen, bis die Mischung weiß wird.
- Gießen Sie Milch und Sahne in diese Mischung, bis sie sich aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze kochen, bis die Mischung leicht eindickt. Nicht kochen lassen. Der Vanillepudding hat die ideale Konsistenz, wenn er am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und die Hälfte des Rums hinzufügen. Verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Verschließen Sie die Schüssel mit dem Deckel und stellen Sie sie für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Vermischen Sie in einem kleinen Behälter den restlichen Rum und die Rosinen, um sie einzuweichen.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank und nehmen Sie den Deckel ab.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät. Machen Sie ein Loch von etwa 4 cm Durchmesser und 8 cm Tiefe in das Eis und geben Sie die eingeweichten Trauben hinein.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für ein noch aromatischeres Rum-Rosinen-Eis lassen Sie die Rosinen über Nacht in Rum einweichen, bevor Sie sie zum Eis geben. Dadurch wird der Geschmack intensiver.*



# GESALZENES KARAMELLEIS

Ice Cream | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

- **170 ml** Milch
- **170 ml** flüssige Sahne **30** % Fett
- **1** Eigelb
- **15 g** Zucker
- **80 g** gesalzenes Butterkaramell

## ANWEISUNGEN

- Vanillesoße zubereiten. Milch und Sahne in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Milch und Sahne in die Mischung gießen und auflösen.
- Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze leicht eindicken lassen. Nicht kochen lassen. Die ideale Konsistenz hat die Vanillesoße, wenn sie am Löffel klebt.
- Vom Herd nehmen und das gesalzene Butterkaramell unterrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Servieren Sie Ihr gesalzenes Karamelleis mit Browniestückchen und warmer Schokoladensauce für ein doppelt köstliches Dessert.*



# VANILLEEIS UND KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

Ice Cream | 10 min | 24 Stunden | 5 min

## ZUTATEN

- **170 ml** Milch
- **170 ml** flüssige Sahne **30** % Fett
- **2** Eigelb
- **30 g** Zucker
- **30 g** karamellisierte Pekannüsse

## ANWEISUNGEN

- Vanillesoße zubereiten. Milch und Sahne in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
- Milch und Sahne unterrühren, bis sich die Masse aufgelöst hat. Alles in den Topf geben und bei schwacher Hitze einkochen, bis die Masse leicht andickt. Nicht kochen lassen. Die Vanillesoße hat die ideale Konsistenz, wenn sie am Löffel klebt. Abkühlen lassen. Masse in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und Deckel abnehmen.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Schüssel aus dem Gerät nehmen. Eine ca. 4 cm breite und 8 cm tiefe Mulde in das Eis machen und die zerkleinerten Pekannüsse hineingeben.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für eine Variation können Sie die Pekannüsse durch Pralinen ersetzen.*



# KARAMELL-EISBECHER

Gelato

5 min

20 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**200 ml** Vollmilch
**200 ml** Sahne **30** % Fett
**60 g** Zucker
**8 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver
**4 EL** flüssiger Karamell
**2 EL** ungesalzene, gemahlene Erdnüsse

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vanille vom Herd nehmen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Das Eis in ein kleines Gefäß füllen und mit flüssigem Karamell und gehackten Erdnüssen verfeinern.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für einen ultraleckeren Karamell-Eisbecher fügen Sie einen Hauch Schlagsahne und ein paar Brownie-Stücke hinzu.*



# GELATO-KAFFEE

Gelato | 5 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

- **200 ml** Vollmilch
- **200 ml** flüssige Sahne (**30** % Fett)
- **50 g** Zucker
- **8 g** Maisstärke
- **2 TL** gemahlener Kaffee

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen, gemahlenen Kaffee hinzufügen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie keine feinen Körner in Ihrem Eis haben möchten, passieren Sie es durch ein feines Sieb. Wenn Sie Instantkaffee verwenden, passen Sie die Menge Ihrem Geschmack an.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**200 ml** Vollmilch
**200 ml** flüssige Sahne (**30** % Fett)
**70 g** Zucker
**8 g** Maisstärke

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Sie können Ihr Eis mit Kräutern oder milden Gewürzen verfeinern, die Sie in Milch und Sahne einarbeiten.*



# HASELNUSS-EISCREME

Gelato | 5 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**150 ml** Vollmilch
**150 ml** flüssige Sahne (**30** % Fett)
**6 g** Maisstärke
**100 g** Haselnussaufstrich

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und den Aufstrich hinzufügen. Gut verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Je nach verwendetem Brotaufstrich kann die Konsistenz variieren. Mit dem Programm MIX IN können Sie zerkleinerte Haselnüsse hinzufügen.*



# PISTAZIENEIS

Gelato | 5 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**150 ml** Vollmilch
**150 ml** flüssige Sahne (**30** % Fett)
**6 g** Maisstärke
**100 g** gesüßte Pistaziencreme

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die gesüßte Pistaziencreme hinzufügen. Umrühren und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben. Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Verwenden Sie unbedingt Pistaziencreme und keine Pistazienpaste, da diese eine geschmeidigere Konsistenz hat und bereits Zucker enthält. Pistaziencremes können mehr oder weniger süß sein. Passen Sie die Menge Ihrem Geschmack an.*



# STRACCIATELLA-EIS

Gelato

5 min

24 Stunden

6 min

## ZUTATEN

**200 ml** Vollmilch
**200 ml** Sahne (**30** %)
**60 g** Zucker
**8 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver
**30 g** dunkle Schokoladenstückchen

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und Vanille hinzufügen. Gut verrühren. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Die Schüssel aus dem Gerät nehmen. Eine ca. 4 cm breite und 8 cm tiefe Mulde in das Eis machen und die Zartbitterschokoladenraspeln hineingeben.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie keine Schokoladenraspeln finden, können Sie diese auch selbst herstellen, indem Sie eine Tafel mit einem Sparschäler reiben. Probieren Sie Orangen-, Minz- oder sogar Karamell-Schokoladenraspeln für eine einzigartige Note.*



# VANILLEEIS

Gelato

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**200 ml** Vollmilch
**200 ml** flüssige Sahne (**30** % Fett)
**60 g** Zucker
**8 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vanille vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie Vanilleschoten verwenden, lassen Sie diese, aufgeschnitten und ausgekratzt, 15 Minuten in heißer Milch und Sahne ziehen.*



# BASILIKUMSORBET

Sorbet | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**100 g** Zucker
**300 ml** Wasser
**1** Limette (Saft)
**20 g** Basilikumblätter

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Zitronensaft und Basilikumblätter hinzufügen. Mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Sie können die Basilikumblätter durch frische Minze ersetzen.*



# KIRSCHTOMATENSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**55 g** Zucker
**75 ml** Wasser
**260 g** Kirschtomaten

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- Abkühlen lassen. Kirschtomaten hinzufügen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wählen Sie für dieses Rezept reife Kirschtomaten. Rote Kirschtomaten sind süßer, Sie können dieses Rezept aber auch mit Kirschtomaten jeder Farbe zubereiten.*



# GURKEN-MINZ-SORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**85 g** Zucker
**110 ml** Wasser
**280 g** Gurke
**10** Minzblätter
**0,5** Zitrone (Saft)

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Gurke schälen und in Stücke schneiden.
- Sirup mit Gurkenstücken, Minze und Zitronensaft im Mixer pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für ein ultrafrisches Gurken-Minz-Sorbet geben Sie etwas geriebenen Ingwer hinzu. Das verstärkt den Geschmack und verleiht Ihrem Rezept eine besondere Note.*



# ZITRONENSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**150 g** Zucker
**150 ml** Wasser
**110 ml** Zitronensaft (**3** Stück)
**70 ml** Limettensaft (**2** Stück)

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.
- Abkühlen lassen.
- Zitronensaft hinzufügen und umrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Ersetzen Sie Zitronensaft durch Grapefruitsaft.*



# MANGOSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**65 g** Zucker
**85 ml** Wasser
**280 g** reife Mango

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Den entstandenen Mango-Sirup mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wer mag, kann das Fruchtfleisch einer Passionsfrucht (ohne Kerne) hinzufügen. Für ein noch köstlicheres Mangosorbet gibt man etwas Limettensaft hinzu, um den Mangogeschmack zu verstärken und für eine frische Note zu sorgen. Wählen Sie eine reife, aromatische Mango und achten Sie darauf, dass sie leuchtend gefärbt, leicht weich, duftend und prall ist.*



# MELONENSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**65 g** Zucker
**85 ml** Wasser
**280 g** Melone

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Melone in kleine Stücke schneiden.
- Den entstandenen Sirup mit den Melonenstücken mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Sie können Ihrer Zubereitung 2 EL Portwein hinzufügen, um Ihrem Sorbet mehr Komplexität zu verleihen.*



# PFIRSICHSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**65 g** Zucker
**85 ml** Wasser
**280 g** weiße Pfirsiche (**3** Stück)

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Pfirsiche schälen und in Stücke schneiden.
- Den entstandenen Sirup mit den Pfirsichstücken mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie möchten, können Sie Ihrem Sirup ein paar frische Verbenenblätter hinzufügen. Entfernen Sie diese, bevor Sie die Pfirsiche pürieren.*



# ERDBEERSORBET

Sorbet

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**65 g** Zucker
**85 ml** Wasser
**280 g** gehackte Erdbeeren

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Den Sirup mit den gehackten Erdbeeren mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Geben Sie beim Pürieren der Erdbeeren ein paar Basilikumblätter hinzu.*



# HIMBEERSORBET MIT AGAVENDICKSAFT

Sorbet | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**110 g** Agavendicksaft
**65 ml** Wasser
**260 g** Himbeeren

## ANWEISUNGEN

- Agavendicksaft, Wasser und Himbeeren in einer Schüssel vermengen.
- Alles mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie ein glattes, kernloses Sorbet wünschen, passieren Sie die Mischung durch ein Sieb, um die Kerne zu entfernen. Gießen Sie es dann vor dem Einfrieren in die Schüssel.*



# GEFRORENER JOGHURT MIT LAVENDELHONIG

Frozen Yoghurt

10 min

24 Stunden

2 min

## ZUTATEN

**150 ml** teilentrahmte Milch
**1 TL** getrockneter Lavendel
**230 g** griechischer Joghurt
**70 g** Honig

## ANWEISUNGEN

- Milch mit Lavendel in einem Topf erhitzen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen.
- In einem Gefäß die aromatisierte Milch mit den restlichen Zutaten verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Vorsicht beim Lavendelaufguss: Auch nach dem Filtern der Milch zieht der Lavendel weiter. Vorsicht, sonst wird der Geschmack zu intensiv.*



# GEFRORENER NATURJOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**230 g** griechischer Joghurt
**115 ml** Vollmilch
**115 g** gesüßte Kondensmilch

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Würzen Sie dieses Rezept mit einem Teelöffel Zimt, Vanille oder sogar Matcha. Mit Obst oder Toppings servieren.*



# GEFRORENER ERDBEERJOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**230 g** griechischer Joghurt
**115 ml** Vollmilch
**115 g** Erdbeermarmelade
**4 EL** Erdbeercoulis
Einige Erdbeeren, geviertelt

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten außer Erdbeercoulis und Erdbeeren in einer Schüssel verrühren.
- Die Masse in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Das Eis in Gläser verteilen und mit Erdbeercoulis und geviertelten Erdbeeren verfeinern.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Ersetzen Sie die Erdbeermarmelade durch andere Früchte (Himbeere, Aprikose usw.). Für Naschkatzen servieren Sie Ihr Eis mit Schlagsahne.*



# ACAI-SMOOTHIE-BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**100 g** Banane, in Stücke geschnitten (**1** Banane)
**50 g** Erdbeeren, in Stücke geschnitten
**80 g** griechischer Joghurt
**100 ml** Milch
**40 g** Agavendicksaft
**1** EL Acai-Pulver (**5 g**)
**6** Erdbeeren, geviertelt
**1** Banane, in Scheiben geschnitten
**6** Himbeeren, halbiert
**20 g** Haferflocken
Einige Minzblätter

## ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auf die Schüssel setzen und diese für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehacktem Obst, Haferflocken und Minzblättern garnieren. Sofort genießen.

## TIPPS

*Variieren Sie je nach Saison die Früchte in Ihrer Smoothie-Bowl.*



# ROTE FRÜCHTE-SMOOTHIE-BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**100 g** gehackte Erdbeeren
**25 g** Himbeeren
**25 g** Blaubeeren
**80 g** griechischer Joghurt
**100 ml** Milch
**40 g** Agavendicksaft
**1** Banane, in Scheiben geschnitten
**6** Blaubeeren, halbiert
**4** Erdbeeren, geviertelt
**20 g** Haferflocken

## ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehackten Früchten und Haferflocken garnieren. Sofort genießen.

## TIPPS

*Variieren Sie die Früchte je nach Saison nach Ihrem Geschmack.*



# TROPISCHE SMOOTHIE-BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**100 g** gehackte Mango
**50 g** Passionsfruchtsaft (ohne Kerne)
**80 g** griechischer Joghurt
**100 ml** Milch
**40 g** Agavendicksaft
**1** Banane, in Scheiben geschnitten
**6** Heidelbeeren, halbiert
**1** Passionsfrucht
**20 g** Haferflocken

## ANWEISUNGEN

- Alle Eiszutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem Mixer glatt pürieren.
- Die Masse in die kleine Schüssel geben.
- Die Schüssel abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- In Schüsseln servieren und mit gehackten Früchten und Haferflocken garnieren.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Um den Passionsfruchtsaft zu erhalten, gießen Sie den Inhalt in ein kleines Sieb und schaben Sie ihn anschließend mit einem Löffel ab, sodass sich Fruchtfleisch und Saft trennen.*



# LEICHTES EIS

Light Ice Cream

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**150 ml** Vollmilch
**250 ml** Sahne (**30** %)
**25 g** Agavendicksaft
**8 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver
**8** Erdbeeren, geviertelt
**8** Himbeeren, halbiert
**8** Heidelbeeren, halbiert

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Agavendicksaft, Speisestärke und Vanillepulver in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Eine Kugel Eis in kleine Schüsseln geben und mit den Früchten garnieren.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Dieses Rezept kann als Basis verwendet werden. Sie können Schokoladenraspeln hinzufügen und untermischen, um ein leichtes Stracciatella-Eis zu erhalten.*



# LEICHTES FRISCHKÄSE-ZITRONEN-EIS

Light Ice Cream

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**150 ml** Vollmilch
**250 g** Hüttenkäse
**40 g** Agavendicksaft
**1** Zitrone (Abrieb und Saft)

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Ersetzen Sie die Zitronenschale und den Saft durch die Zitrusfrucht Ihrer Wahl.*



# LEICHTES VEGANES MANDELEIS

Light Ice Cream

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**300 ml** Mandelmilch
**40 g** Agavendicksaft
**4 g** Maisstärke
**150 g** weißes Mandelpüree

## ANWEISUNGEN

- Mandelmilch, Agavendicksaft und Maisstärke in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die weiße Mandelpaste hinzufügen. Glatt rühren, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Dieses Rezept kann als Basis für Ihre Eisbecher verwendet werden, indem Sie Toppings (Schokolade, Obst, Kekse, Fruchtcoulis usw.) hinzufügen.*



# VEGANES MACADAMIA-LIGHT-EIS

Light Ice Cream

10 min

24 Stunden

4 min

## ZUTATEN

**300 ml** Mandelmilch
**150 g** Macadamianüsse
**40 g** Agavendicksaft

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einen Behälter geben und mit dem Mixer glatt pürieren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Sie können dieses Rezept mit Cashewnüssen zubereiten.*



# VEGANES HAFER-MANDEL-LIGHT-EIS

Light Ice Cream

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**300 ml** Hafermilch
**40 g** Agavendicksaft
**4 g** Maisstärke
**150 g** weißes Mandelpüree

## ANWEISUNGEN

- Hafermilch, Agavendicksaft und Maisstärke in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Mischung leicht eindickt.
- Vom Herd nehmen und die weiße Mandelpaste hinzufügen. Glatt rühren, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Mit gerösteten Haferflocken servieren.*



# GEFRORENER COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**40 g** Zucker
**240 ml** Cranberrysaft
**1** Limette (Saft und Schale)
**40 ml** Wodka
**40 ml** Cointreau

## ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Cranberrysaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Zitronensaft und -schale, dann Wodka und Cointreau hinzufügen. Verrühren.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, konsumieren Sie in Maßen.*



# GEFRORENER MOJITO

Cocktail

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**80 g** Rohrzucker
**300 ml** Wasser
**2** Limetten (Saft und Abrieb)
**12 g** frische Minze
**1 EL** Rum

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
- Mit einem Stabmixer 30 Sekunden lang mixen.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich; konsumieren Sie in Maßen.*
*Wenn Sie keinen Mixer haben, hacken Sie die Minzblätter mit einem Messer.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**250 ml** Mangosaft
**40 g** Zucker
**30 ml** Rum
**30 ml** Cointreau
**0,5** Zitrone (Saft)
**100 ml** Mangosaft
**10 cl** Erdbeersirup (optional)

## ANWEISUNGEN

- Mangosaft und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rum, Cointreau und Zitronensaft hinzufügen. Verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, Deckel abnehmen und Mangosaft einfüllen.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Erdbeersirup in Gläser füllen, dann die Mischung einfüllen.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, konsumieren Sie in Maßen.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**65 g** Zucker
**240 ml** Wasser
**2** Limetten (Saft)
**1** Limettenschale
**40 ml** Tequila
**40 ml** Cointreau

## ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Wasser verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Zitronensaft, Zitronenschale, Tequila und Cointreau hinzufügen.
- Verrühren. Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Abdecken und 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Das restliche Drittel kühl stellen.
- Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort in Cocktailgläsern servieren.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich; konsumieren Sie ihn daher in Maßen. Für eine perfekte Margarita verwenden Sie immer frischen Limettensaft. Sie können den Glasrand in scharfes Salz (eine Mischung aus Salz und Chilipulver) tauchen, um Ihrem Cocktail eine würzige und überraschende Note zu verleihen.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 Stunden

3 min

## ZUTATEN

**40 g** Zucker
**250 ml** Ananassaft
**40 ml** Rum
**150 ml** Kokosmilch

## ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Ananassaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Rum hinzufügen. Verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die Kokosmilch einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch schadet der Gesundheit, daher sollten Sie ihn in Maßen genießen. Für eine elegante Präsentation Ihrer Piña Colada garnieren Sie das Glas mit einer Scheibe frischer Ananas und einer kandierten Kirsche. Für einen unwiderstehlichen tropischen Touch fügen Sie einen kleinen dekorativen Schirm und einen Zweig Minze hinzu.*



# OREO® MILCHSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**150 ml** Vollmilch
**150 ml** Sahne (**30** % Fett)
**40 g** Zucker
**6 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver
**100 ml** Milch
**6** Oreo®

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren.
- Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Vanille vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Milch hinzufügen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Zwei Drittel der Oreos zerkleinern, den Rest beiseite stellen.
- Zwei Esslöffel Milchshake und ein Drittel der Oreo-Stücke in Milchshake-Gläser geben. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, dann mit den restlichen Stücken und dem ganzen Oreo abschließen.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Ersetzen Sie die Oreos durch Spekulatius-Keksstücke.*



# MOKKA-MANDEL-MILCHSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**200 ml** Espresso
**25 g** Zucker
**150 ml** Mandelmilch
**50 g** Schlagsahne
**1 EL** Mandelblättchen
**1 EL** Schokoraspeln

## ANWEISUNGEN

- Kaffee und Zucker in einer Schüssel verrühren.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die Mandelmilch einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Die Mischung in zwei Tumbler füllen und mit Schlagsahne garnieren.
- Mit Mandelblättchen und Schokoladenraspeln garnieren.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für einen noch leckereren Milchshake verwenden Sie vorgeröstete und leicht karamellisierte Mandeln, sie verleihen ihm eine köstliche, knusprige Note.*



# ERDBEER-MILCHSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 Stunden | 4 min

## ZUTATEN

**220 ml** Vollmilch
**150 ml** Sahne **30** % Fett
**40 g** Zucker
**6 g** Maisstärke
**0,5 TL** Vanillepulver
**30 g** Erdbeercoulis
**4** EL Erdbeercoulis

## ANWEISUNGEN

- Zwei Drittel der Milch, Sahne, Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Vanille vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Das Erdbeercoulis und die restliche Milch hinzufügen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- In Milchshake-Gläser 2 Esslöffel Milchshake und dann 1 Esslöffel Erdbeercoulis geben. Wiederholen.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Ersetzen Sie das Erdbeercoulis durch beliebige Früchte.*



# COLA-GRANITA

Slushy | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**450 ml** Cola
**50 g** Zucker

## ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel zwei Drittel der Cola mit dem Zucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und die restliche Cola einfüllen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Um den Genuss zu variieren, verwenden Sie verschiedene Geschmacksrichtungen aromatisierter Cola (Kirsche, Vanille usw.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**25 g** Zucker
**225 g** Wasser
**15 g** Sirup Ihrer Wahl (Grenadine, Erdbeere, Minze, Pfirsich usw.)

## ANWEISUNGEN

- Zucker und Wasser in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel abnehmen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Ihr Kakigori in einer hübsch dekorierten Schüssel servieren, die an japanische Traditionen erinnert.

## TIPPS

*Kakigori ist eine japanische Spezialität aus geschabtem Eis, oft mit süßem Sirup oder frischen Früchten garniert. Es ist eine köstliche Alternative zu traditionellen europäischen Eisdesserts und erfreut sich in den heißen Sommermonaten in Japan großer Beliebtheit. Für eine authentische Note geben Sie vor dem Genuss Kondensmilch auf Ihr Kakigori – für einen noch intensiveren Geschmack. Alternativ können Sie den Sirup auch durch Fruchtcoulis ersetzen.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**50 g** Zucker
**250 ml** Prosecco
**150 ml** Apérol

## ANWEISUNGEN

- In einer Schüssel Zucker und Prosecco verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und den Aperol hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel einsetzen.
- Das Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich. Genießen Sie ihn daher in Maßen.*
*Wenn Sie keinen Prosecco haben, können Sie ihn durch Weißwein ersetzen.*



# WASSERMELONEN-SLUSH

Slushy | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**70 g** Zucker
**90 ml** Wasser
**300 g** gewürfelte Wassermelone

## ANWEISUNGEN

- Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer glatt pürieren.
- Zwei Drittel der Mischung in die kleine Schüssel geben und den Rest kalt stellen.
- Den Deckel aufsetzen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und das restliche Drittel der Mischung hineingeben.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Programm starten.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Bereiten Sie dieses Rezept je nach Saison mit Melone oder Gurke zu.*



# KARAMELL-MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

- **100 ml** Vollmilch
- **100 ml** Sahne **30** % Fett
- **50 g** gesalzenes Butterkaramell
- **4 g** Maisstärke
- **30 ml** Espresso
- **70 ml** kalte Vollmilch
- **50 g** Schlagsahne
- **2 EL** gesalzenes Butterkaramell
- **2 EL** Schokodrops

## ANWEISUNGEN

- Milch, Sahne, gesalzenes Karamell und Maisstärke in einem Topf verrühren. Aufkochen, bis die Mischung andickt, dann abkühlen lassen.
- Die Mischung in die kleine Schüssel geben.
- Den Deckel auflegen und die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
- Die Schüssel aus dem Gefrierschrank nehmen, den Deckel abnehmen und den Espresso und die kalte Vollmilch hineingießen.
- Die kleine Schüssel in die große Schüssel stellen.
- Das Programm starten.
- Die Mischung in zwei Gläser füllen und mit Schlagsahne, Karamell und Schokoladenraspeln verfeinern. Sofort genießen.

## TIPPS

*Geben Sie vor dem Aufgießen des Espressos einen Hauch Vanille und eine Prise Zimt in die Milch.*



# GRIECHISCHER FRAPPÉ-KAFFEE

Frappe | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**200 ml** Espresso
**25 g** Zucker
**150 ml** kalte Vollmilch

## ANWEISUNGEN

- Mischen Sie in einer Schüssel Kaffee und Zucker.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank, nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie die Vollmilch hinein.
- Setzen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Wenn Sie keinen Espresso haben, können Sie auch in Wasser aufgelösten Instantkaffee verwenden. Passen Sie die Zuckermenge nach Belieben an oder probieren Sie Variationen mit braunem Zucker oder Honig für einen anderen Geschmack. Geben Sie einen Klecks Schlagsahne auf Ihren Frappé und bestreuen Sie ihn mit Kakao oder Zimt. Für eine vegane Frappé-Variante können Sie Vollmilch durch Mandel- oder Kokosmilch ersetzen.*



# MATCHA-FRAPPE

Frappe | 5 min | 24 Stunden | 3 min

## ZUTATEN

**200 ml** Wasser
**1** TL Matcha-Tee (**4 g**)
**25 g** Zucker
**150 ml** kalte Vollmilch

## ANWEISUNGEN

- Mischen Sie in einer Schüssel Wasser, Matcha und Zucker.
- Gießen Sie die Mischung in die kleine Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie die Schüssel für 24 Stunden in den Gefrierschrank.
- Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gefrierschrank, nehmen Sie den Deckel ab und gießen Sie die Vollmilch hinein.
- Stellen Sie die kleine Schüssel in die große Schüssel.
- Starten Sie das Programm.
- Sofort genießen.

## TIPPS

*Für zusätzlichen Geschmack Vanillesirup hinzufügen.*

NL

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





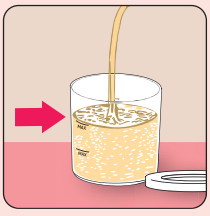




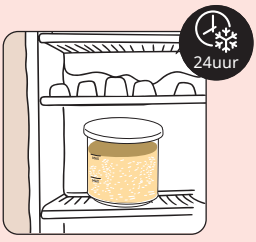




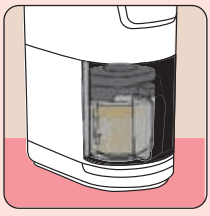

* Afhankelijk van het model.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avocado-, honing- en amandelijs
- Koekjesdeeg-ijs
- Donkere chocolade-ijs
- Proteïne pindakaas ijs
- Proteïne Vanille-ijs
- Rum-rozijnenijs
- Zout karamelijs
- Vanille-ijs en gekarameliseerde pecannoten

## GELATO

- Karamel Sundae
- Gelato koffie
- Fior di Latte Gelato
- Hazelnoot Gelato Spread
- Pistache-ijs
- Stracciatella-ijs
- Vanille-ijs

## SORBET

- Basilicumsorbet
- Cherrytomaat sorbet
- Komkommer-muntsorbet
- Citroensorbet
- Mangosorbet
- Meloensorbet
- Perziksorbet
- Aardbeiensorbet
- Frambozensorbet met agavesiroop

## FROZEN YOGHURT

- Bevroren yoghurt lavendel honing
- Bevroren yoghurt
- Bevroren aardbeienyoghurt

## SMOOTHIE BOWL

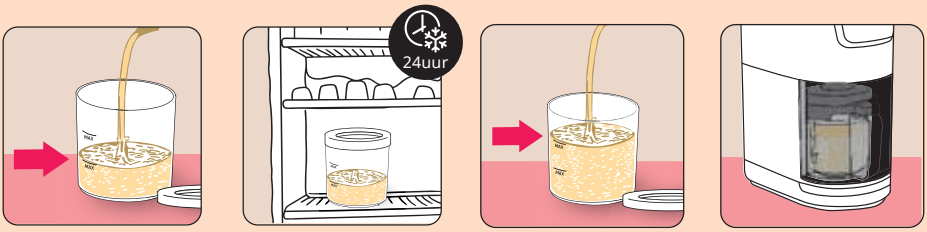
- Acai smoothie bowl
- Smoothiebowl met rood fruit
- Tropische smoothie bowl

## LIGHT ICE CREAM

- Licht ijs
- Licht roomkaas- en citroenijs
- Licht veganistisch amandelijs
- Veganistisch macadamia light-ijs
- Veganistisch haver- en amandelijs

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Bevroren Cosmopolitan
- Bevroren mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Watermeloen slush

## FRAPPÉ

- Karamel macchiato
- Griekse Frappé Koffie
- Matcha frappé



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Mocha-amandelmilkshake
- Aardbeienmilkshake



# AVOCADO-, HONING- EN AMANDELIJS

Ice Cream

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**120 g** avocado (**1** stuk)
**250 ml** melk
**80 g** lavendelhoning
**50 g** witte amandelpuree

## INSTRUCTIES

- Schil de avocado en schep het vruchtvlees eruit. Snijd de avocado in stukken en doe ze in een kom.
- Voeg de overige ingrediënten toe en pureer alles met een blender tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Voor een romig avocado-, honing- en amandelboter-ijs voegt u een beetje citroensap toe om te voorkomen dat de avocado bruin wordt en om een mooie groene kleur te behouden.*



# KOEKJESDEEG-IJS

Ice Cream | 10 min | 24 uur | 5 min

## INGREDIËNTEN

- **170 ml** melk
- **170 ml** slagroom (**30**% vet)
- **2** eidooiers
- **30 g** suiker
- **60 g** zachte ongezouten boter
- **40 g** bruine suiker
- **70 g** geroosterde T**65**-bloem
- **50 g** pure chocoladedruppels
- **0,5 tl** vanillepoeder

## INSTRUCTIES

- Maak een vla. Doe de melk en room in een steelpan. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Klop in een kom de eidooiers en suiker tot het mengsel wit wordt. Giet de melk en room erbij om het op te lossen.
- Giet alles in de steelpan en laat het op laag vuur inkoken tot het mengsel iets dikker wordt. Niet laten koken. De vla heeft de ideale dikte als het aan de lepel blijft plakken. Laat het afkoelen.
- Giet het mengsel in een kleine kom. Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Maak het koekjesdeeg. Klop in een kom de zachte boter met de bruine suiker tot het mengsel wit wordt. Voeg de bloem, chocoladedruppels en vanille toe. Meng tot een glad deeg. Doe het deeg in de vriezer. Als het deeg hard is, snijd het dan met een mes in kleine blokjes.
- Bewaar ze in de vriezer. Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Haal de kom uit het apparaat. Maak een kuiltje van ongeveer 4 cm breed en 8 cm diep in het ijs en doe er 50 g koekjesdeegblokjes in.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Voor nog lekkerder koekjesdeegijs voeg je een snufje zout toe aan het rauwe koekjesdeeg voordat je het invriest. Door het koekjesdeeg in te vriezen voordat je het aan het ijs toevoegt, behoudt het zijn vorm en textuur en wordt het niet volledig door het ijs opgenomen. Om gezondheidsredenen kun je de bloem 10 minuten roosteren in een oven van 150 °C.*



# DONKERE CHOCOLADE-IJS

Ice Cream | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**170 ml** melk
**170 ml** vloeibare room **30**% vet
**1** eidooier
**15 g** suiker
**80 g** pure chocolade **70**%

## INSTRUCTIES

- Maak een custard. Doe de melk en room in een steelpan. Breng op laag vuur aan de kook.
- Klop in een kom de eidooier en suiker tot het mengsel wit wordt.
- Roer de melk en room erdoor tot het is opgelost. Giet alles in de steelpan en laat op laag vuur inkoken tot het mengsel iets dikker wordt.
- Niet laten koken. De custard heeft de ideale dikte wanneer hij aan de lepel blijft plakken. Haal van het vuur en voeg de pure chocolade toe.
- Roer tot een gladde massa. Laat afkoelen. Giet het mengsel in de kleine kom. Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Als u dit recept lekkerder vindt, kunt u er ook melkchocolade bij gebruiken voor extra zoetheid.*



# PROTEÏNE PINDAKAAS IJS

Ice Cream

5 min

24 uur

7 min

## INGREDIËNTEN

**300 ml** volle melk
**20 g** plantaardige eiwitten
**50 g** agavesiroop
**75 g** pindakaas

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een kom. Gebruik een garde of staafmixer voor een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Herhaal de handeling een tweede keer.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Omdat eiwitijs rijk is aan eiwitten en arm aan koolhydraten en vetten, is een tweede cyclus nodig om een romige textuur te bereiken.*

*Je kunt een plantaardige eiwitmix gebruiken die bestaat uit 70% kikkererwtenmeel en 30% rijstmeel. Dit ingrediënt is gemakkelijk te vinden in speciaalzaken en online.*



# PROTEÏNE VANILLE-IJS

Ice Cream | 5 min | 24 uur | 7 min

## INGREDIËNTEN

**300 ml** volle melk
**20 g** plantaardig eiwit
**30 g** agavesiroop
**0,5 tl** vanillepoeder

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een kom. Gebruik een garde of staafmixer voor een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Herhaal de handeling een tweede keer.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Omdat eiwitrijk ijs veel eiwitten bevat en weinig koolhydraten en vetten, is een tweede cyclus nodig om een romige textuur te bereiken.*

*Je kunt een plantaardige eiwitmix gebruiken die bestaat uit 70% kikkererwtenmeel en 30% rijstmeel. Dit ingrediënt is gemakkelijk te vinden in speciaalzaken en online.*



# RUM-ROZIJNENIJS

Ice Cream

10 min

24 uur

5 min

## INGREDIËNTEN

**170 ml** melk
**170 ml** vloeibare room **30**% vet
**2** eidooiers
**30 g** suiker
**20 ml** witte rum
**30 g** rozijnen

## INSTRUCTIES

- Maak een vla. Doe de melk en room in een steelpan. Breng op laag vuur aan de kook.
- Klop in een kom de eidooiers en suiker tot het mengsel wit wordt.
- Giet de melk en room bij dit mengsel om het op te lossen. Giet alles in de steelpan en kook op laag vuur tot het mengsel iets dikker wordt. Niet laten koken. De vla heeft de ideale dikte als het aan de lepel blijft plakken.
- Voeg van het vuur de helft van de rum toe. Meng. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in het kleine kommetje. Doe het deksel erop en zet het kommetje 24 uur in de vriezer.
- Meng in een klein bakje de resterende rum en de rozijnen om ze te laten weken.
- Haal het kommetje uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats het kleine kommetje in de grote kom.
- Start het programma.
- Haal het kommetje uit het apparaat. Maak een gat van ongeveer 4 cm breed en 8 cm diep in het ijs en doe de geweekte druiven erin.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Voor een nog smaakvoller rum-rozijnenijs laat je de rozijnen een nacht in rum weken voordat je ze aan het ijs toevoegt. Dit versterkt de smaak.*



# ZOUT KARAMELIJS

Ice Cream

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**170 ml** melk
**170 ml** vloeibare room **30**% vet
**1** eidooier
**15 g** suiker
**80 g** gezouten boterkaramel

## INSTRUCTIES

- Maak een custard. Doe de melk en room in een steelpan.
- Breng op laag vuur aan de kook. Klop in een kom de eidooier en suiker tot het mengsel wit wordt.
- Giet de melk en room erbij om het op te lossen. Giet alles in de steelpan en laat op laag vuur inkoken tot het mengsel iets dikker wordt. Niet laten koken. De custard heeft de ideale dikte als hij aan de lepel blijft plakken.
- Haal van het vuur en roer de gezouten boterkaramel erdoor. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Serveer uw gezouten karamelijs met stukjes brownie en warme chocoladesaus voor een dubbel zo lekker dessert.*



# VANILLE-IJS EN GEKARAMELISEERDE PECANNOTEN

Ice Cream | 10 min | 24 uur | 5 min

## INGREDIËNTEN

- **170 ml** melk
- **170 ml** vloeibare room **30**% vet
- **2** eidooiers
- **30 g** suiker
- **30 g** gekarameliseerde pecannoten

## INSTRUCTIES

- Maak een custard. Doe de melk en room in een steelpannetje. Breng op laag vuur aan de kook.
- Klop in een kom de eidooiers en suiker tot het mengsel wit wordt.
- Roer de melk en room erdoor tot het is opgelost. Giet alles in de steelpan en laat op laag vuur inkoken tot het mengsel iets dikker wordt. Niet laten koken. De custard heeft de ideale dikte als hij aan een lepel blijft plakken. Laat afkoelen. Giet het mengsel in het kleine kommetje.
- Dek het af en zet het kommetje 24 uur in de vriezer. Haal het kommetje uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats het kleine kommetje in het grote kommetje.
- Start het programma.
- Haal het kommetje uit het apparaat. Maak een kuiltje van ongeveer 4 cm breed en 8 cm diep in het ijs en doe de gemalen pecannoten erin.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Voor de variatie kunt u de pecannoten vervangen door praline.*



# KARAMEL SUNDAE

Gelato

5 min

20 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** volle melk
**200 ml** slagroom **30**% vet
**60 g** suiker
**8 g** maïzena
**0,5** tl vanillepoeder
**4 el** vloeibare karamel
**2 el** ongezouten, gemalen pinda's

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan.
- Breng aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de vanille toe. Roer en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in een kleine kom.
- Doe de deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Giet de gelato in een klein bakje en werk af met de vloeibare karamel en gemalen pinda's. Eet direct op.

## TIPS

*Voor een overheerlijke karamelijscoupe voegt u een toefje slagroom en een paar stukjes brownie toe.*



# GELATO KOFFIE

Gelato | 5 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

- **200 ml** volle melk
- **200 ml** vloeibare room **30**% vet
- **50 g** suiker
- **8 g** maïzena
- **2 tl** gemalen koffie

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan.
- Breng aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de gemalen koffie toe. Roer en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel op de kom en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Als je geen kleine korreltjes in je gelato wilt, zeef het dan door een chinois (fijne zeef). Als je oploskoffie gebruikt, pas de hoeveelheid dan aan naar jouw smaak.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** volle melk
**200 ml** vloeibare room **30**% vet
**70 g** suiker
**8 g** maïszetmeel

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan.
- Breng aan de kook en blijf constant kloppen tot het mengsel iets dikker wordt. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel op de kom en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*U kunt uw gelato op smaak brengen met kruiden of milde specerijen die u aan de melk en room toevoegt.*



# HAZELNOOT GELATO SPREAD

Gelato | 5 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** volle melk
**150 ml** vloeibare room **30**% vet
**6 g** maïszetmeel
**100 g** hazelnootpasta

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room en maïzena in een steelpan. Breng aan de kook en blijf constant kloppen tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de spread toe. Goed mengen. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Afhankelijk van de spread die je gebruikt, kan de textuur variëren. Je kunt gemalen hazelnoten toevoegen met het MIX IN-programma.*



# PISTACHE-IJS

Gelato | 5 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** volle melk
**150 ml** vloeibare room **30**% vet
**6 g** maïszetmeel
**100 g** gezoete pistacheroom

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room en maïzena in een steelpan.
- Breng aan de kook en blijf constant kloppen tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de gezoete pistacheroom toe. Roer en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Zorg ervoor dat je pistacheroom gebruikt, geen pistachepasta, want die room zorgt voor een gladdere textuur en bevat al suiker. Pistacheroom kan zoeter of minder zoet zijn. Pas de hoeveelheid aan naar smaak.*



# STRACCIATELLA-IJS

Gelato

5 min

24 uur

6 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** volle melk
**200 ml** slagroom **30**% vet
**60 g** suiker
**8 g** maïzena
**0,5 tl** vanillepoeder
**30 g** pure chocoladechips

## INSTRUCTIES

- Doe de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan. Breng aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de vanille toe. Goed mengen. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Haal de kom uit het apparaat. Maak een kuiltje van ongeveer 4 cm breed en 8 cm diep in het ijs en doe er de pure chocoladeschaafsel in.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Als je geen chocoladeschaafsel kunt vinden, kun je het zelf maken door een reep te raspen met een dunschiller. Probeer chocoladeschaafsel met sinaasappel, munt of zelfs karamel voor een unieke twist.*



# VANILLE-IJS

Gelato

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** volle melk
**200 ml** vloeibare room **30**% vet
**60 g** suiker
**8 g** maïzena
**0,5 tl** vanillepoeder

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan.
- Breng aan de kook en blijf constant kloppen tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de vanille toe. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Als u vanillestokjes gebruikt, laat ze dan, gesplitst en uitgeschraapt, 15 minuten trekken in hete melk en room.*



# BASILICUMSORBET

Sorbet | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**100 g** suiker
**300 ml** water
**1** limoen (sap)
**20 g** basilicumblaadjes

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een steelpan. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat afkoelen.
- Voeg het citroensap en de basilicumblaadjes toe. Pureer met een staafmixer tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Dek de kom af en zet hem 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Je kunt de basilicumblaadjes vervangen door verse munt.*



# CHERRYTOMAAT SORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**55 g** suiker
**75 ml** water
**260 g** cherrytomaatjes

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een steelpan. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat afkoelen.
- Voeg de cherrytomaatjes toe. Pureer het mengsel met een blender tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Dek de kom af en zet hem 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma. Geniet er direct van.

## TIPS

*Kies voor dit recept rijpe cherrytomaten. Rode cherrytomaten zijn zoeter, maar je kunt dit recept met cherrytomaten van elke kleur maken.*



# KOMKOMMER-MUNTSORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**85 g** suiker
**110 ml** water
**280 g** komkommer
**10** muntblaadjes
**0,5** citroen (sap)

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat afkoelen.
- Schil de komkommer en snijd hem in stukjes.
- Mix de siroop met de komkommerstukjes, munt en het citroensap in een blender.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Voeg voor een ultravers komkommer-muntsorbet een beetje geraspte gember toe. Dit versterkt de smaak en geeft je recept een vleugje pit.*



# CITROENSORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**150 g** suiker
**150 ml** water
**110 ml** citroensap (**3** stuks)
**70 ml** limoensap (**2** stuks)

## INSTRUCTIES

- Meng de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook op laag vuur.
- Laat afkoelen.
- Voeg het citroensap toe en roer.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er direct van.

## TIPS

*Vervang citroensap door grapefruitsap.*



# MANGOSORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**65 g** suiker
**85 ml** water
**280 g** rijpe mango

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan. Breng op laag vuur aan de kook. Laat afkoelen.
- Schil de mango en snijd hem in kleine stukjes.
- Mix de verkregen siroop met de mango met een staafmixer tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Als je wilt, kun je het vruchtvlees van één passievrucht (zonder de pitjes) toevoegen. Voor een nog lekkerder mangosorbet kun je een scheutje limoensap toevoegen om de mangosmaak te versterken en een vleugje frisheid toe te voegen. Kies een rijpe, aromatische mango en zorg ervoor dat deze helder van kleur, licht zacht, geurig en vol is.*



# MELOENSORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**65 g** suiker
**85 ml** water
**280 g** meloen

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook op middelhoog vuur.
- Laat afkoelen. Snijd de meloen in kleine stukjes.
- Mix de siroop met de meloenstukjes met een staafmixer tot een gladde massa. Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Om het sorbet complexer te maken, kunt u 2 eetlepels port aan uw bereiding toevoegen.*



# PERZIKSORBET

Sorbet | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**65 g** suiker
**85 ml** water
**280 g** witte perziken (**3** stuks)

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook op middelhoog vuur. Laat afkoelen.
- Schil de perziken en snijd ze in stukjes.
- Mix de siroop met de perzikstukjes en een staafmixer tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom. Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Als je wilt, kun je een paar verse verbenablaadjes aan je siroop toevoegen. Verwijder ze voordat je de perziken pureert.*



# AARDBEIENSORBET

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**65 g** suiker
**85 ml** water
**280 g** gesneden aardbeien

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan. Breng op laag vuur aan de kook. Laat afkoelen.
- Mix de siroop met de fijngehakte aardbeien met een staafmixer tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Voeg een paar basilicumblaadjes toe terwijl u de aardbeien pureert.*



# FRAMBOZENSORBET MET AGAVESIROOP

Sorbet

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**110 g** agavesiroop
**65 ml** water
**260 g** frambozen

## INSTRUCTIES

- Doe de agavesiroop, het water en de frambozen in een kom.
- Mix alles met een staafmixer tot een glad mengsel.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet het meteen op.

## TIPS

*Wil je een gladde, pitloze sorbet, zeef het mengsel dan om de pitjes te verwijderen. Giet het vervolgens in de kom voordat je het invriest.*



# BEVROREN YOGHURT LAVENDEL HONING

Frozen Yoghurt

10 min

24 uur

2 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** halfvolle melk
**1 tl** gedroogde lavendel
**230 g** Griekse yoghurt
**70 g** honing

## INSTRUCTIES

- Verwarm de melk met de lavendel in een pannetje en laat het 5 minuten trekken.
- Giet het mengsel door een zeef. Meng de getrokken melk in een bakje met de rest van de ingrediënten.
- Giet het mengsel in een kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er meteen van.

## TIPS

*Wees voorzichtig met het infuseren van lavendel: zelfs nadat je de melk hebt gefilterd, blijft de lavendel trekken. Wees voorzichtig, anders wordt de smaak te intens.*



# BEVROREN YOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**230 g** Griekse yoghurt
**115 ml** volle melk
**115 g** gezoete gecondenseerde melk

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een kom.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet meteen.

## TIPS

*Breng dit recept op smaak met een theelepel kaneel, vanille of zelfs matcha. Serveer met fruit of toppings.*



# BEVROREN AARDBEIENYOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**230 g** Griekse yoghurt
**115 ml** volle melk
**115 g** aardbeienjam
**4** el aardbeiencoulis
Een paar aardbeien, in vieren gesneden

## INSTRUCTIES

- Meng in een kom alle ingrediënten behalve de aardbeiencoulis en de aardbeien.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Schik het ijs in glaasjes en maak af met de aardbeiencoulis en de in vieren gesneden aardbeien.
- Eet direct.

## TIPS

*Vervang de aardbeienjam door ander fruit (framboos, abrikoos, enz.). Zoetekauwen kunnen hun ijs ook met slagroom serveren.*



# ACAI SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**100 g** banaan, in stukken gesneden (**1** banaan)
**50 g** aardbeien, in stukken gesneden
**80 g** Griekse yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesiroop
**1** el acaipoeder (**5 g**)
**6** aardbeien, in vieren gesneden
**1** banaan, in plakjes gesneden
**6** frambozen, gehalveerd
**20 g** havervlokken
Een paar muntblaadjes

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten voor het ijs in een kom.
- Mix met een blender tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel op de kom en zet deze 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Serveer in kommen en garneer met het gesneden fruit, de havervlokken en de muntblaadjes. Eet direct op.

## TIPS

*Varieer het fruit in je smoothiebowl, afhankelijk van het seizoen.*



# SMOOTHIEBOWL MET ROOD FRUIT

Smoothie Bowl

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**100 g** gehakte aardbeien
**25 g** frambozen
**25 g** bosbessen
**80 g** Griekse yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesiroop
**1** banaan, in plakjes
**6** bosbessen, gehalveerd
**4** aardbeien, in vieren gesneden
**20 g** havervlokken

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten voor het ijs in een kom. Mix met een blender tot een glad mengsel.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Serveer in kommen en garneer met het gesneden fruit en de havervlokken. Eet direct op.

## TIPS

*Afhankelijk van het seizoen kunt u het fruit naar eigen smaak variëren.*



# TROPISCHE SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**100 g** mango in stukjes
**50 g** passievruchtensap (zonder pitjes)
**80 g** Griekse yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesiroop
**1** banaan, in plakjes
**6** bosbessen, gehalveerd
**1** passievrucht
**20 g** havervlokken

## INSTRUCTIES

- Doe alle ingrediënten voor het ijs in een kom. Mix met een blender tot een gladde massa.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Dek de kom af en zet hem 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Serveer in kommen en garneer met het gesneden fruit en de havervlokken.
- Eet direct.

## TIPS

*Om het passievruchtensap te verkrijgen, giet u de inhoud in een kleine zeef en schraapt u het sap eruit met een lepel, zodat het vruchtvlees en het sap gescheiden worden.*



# LICHT IJS

Light Ice Cream

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** volle melk
**250 ml** slagroom **30**% vet
**25 g** agavesiroop
**8 g** maïzena
**0,5 tl** vanillepoeder
**8** aardbeien, in vieren
**8** frambozen, gehalveerd
**8** bosbessen, gehalveerd

## INSTRUCTIES

- Meng in een steelpan de melk, room, agavesiroop, maïzena en vanillepoeder. Breng op middelhoog vuur aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt. Laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Doe een bolletje ijs in kleine kommetjes en garneer met het fruit.
- Eet direct op.

## TIPS

*Dit recept kan als basis gebruikt worden. Je kunt chocoladeschaafsel toevoegen en mixen om een licht stracciatella-ijs te krijgen.*



# LICHT ROOMKAAS- EN CITROENIJS

Light Ice Cream

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** volle melk
**250 g** kwark
**40 g** agavesiroop
**1** citroen (rasp en sap)

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een kom.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet meteen.

## TIPS

*Vervang de citroenschil en het citroensap door citrusvruchten naar keuze.*



# LICHT VEGANISTISCH AMANDELIJS

Light Ice Cream

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**300 ml** amandelmelk
**40 g** agavesiroop
**4 g** maïzena
**150 g** witte amandelpuree

## INSTRUCTIES

- Meng in een pan de amandelmelk, agavesiroop en maïzena. Breng op middelhoog vuur aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de witte amandelpasta toe. Meng tot een gladde massa en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*U kunt dit recept gebruiken als basis voor uw ijscoupes door er toppings aan toe te voegen (chocolade, fruit, koekjes, vruchtencoulis, enz.).*



# VEGANISTISCH MACADAMIA LIGHT-IJS

Light Ice Cream

10 min

24 uur

4 min

## INGREDIËNTEN

**300 ml** amandelmelk
**150 g** macadamianoten
**40 g** agavesiroop

## INSTRUCTIES

- Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze met een blender tot een glad mengsel.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet meteen.

## TIPS

*Je kunt dit recept ook met cashewnoten maken.*



# VEGANISTISCH HAVER- EN AMANDELIJS

Light Ice Cream

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**300 ml** havermelk
**40 g** agavesiroop
**4 g** maïzena
**150 g** witte amandelpuree

## INSTRUCTIES

- Meng in een pan de havermelk, agavesiroop en maïzena.
- Breng op middelhoog vuur aan de kook en klop constant tot het mengsel iets dikker wordt.
- Haal de pan van het vuur en voeg de witte amandelpasta toe.
- Meng tot een gladde massa en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Serveer met geroosterde havervlokken.*



# BEVROREN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**40 g** suiker
**240 ml** cranberrysap
**1** limoen (sap en schil)
**40 ml** wodka
**40 ml** Cointreau

## INSTRUCTIES

- Meng in een kom de suiker en het cranberrysap tot de suiker is opgelost.
- Voeg het citroensap en de citroenschil toe, vervolgens de wodka en Cointreau.
- Meng. Giet twee derde van het mengsel in de kleine kom. Zet het resterende derde deel in de koelkast.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet het resterende derde deel van het mengsel erin.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink het met mate.*



# BEVROREN MOJITO

Cocktail

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

- **80 g** rietsuiker
- **300 ml** water
- **2** limoenen (sap en schil)
- **12 g** verse munt
- **1** el rum

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een kom.
- Mix het mengsel 30 seconden met een staafmixer.
- Giet twee derde van het mengsel in de kleine kom. Zet het resterende derde deel in de koelkast.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet het resterende derde deel van het mengsel erin.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet direct.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor je gezondheid; drink met mate.*

*Heb je geen blender? Hak de muntblaadjes dan fijn met een mes.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**250 ml** mangosap
**40 g** suiker
**30 ml** rum
**30 ml** Cointreau
**0,5** citroen (sap)
**100 ml** mangosap
**10 cl** aardbeiensiroop (optioneel)

## INSTRUCTIES

- Meng in een kom het mangosap en de suiker tot de suiker is opgelost.
- Voeg de rum, Cointreau en het citroensap toe. Meng.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet het mangosap erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Giet de aardbeiensiroop in glazen en giet het mengsel erbij.
- Eet direct.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, drink het met mate.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**65 g** suiker
**240 ml** water
**2** limoenen (sap)
schil van **1** limoen
**40 ml** tequila
**40 ml** Cointreau

## INSTRUCTIES

- Meng de suiker en het water in een kom tot de suiker is opgelost.
- Voeg het citroensap, de citroenschil, de tequila en de Cointreau toe.
- Meng. Giet twee derde van het mengsel in de kleine kom.
- Dek af en zet de kom 24 uur in de vriezer. Zet het resterende derde deel in de koelkast.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet het resterende derde deel van het mengsel in de kleine kom.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Serveer direct in cocktailglazen.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor je gezondheid; drink met mate.*
*Voor een perfecte margarita gebruik je altijd vers limoensap. Je kunt de rand van het glas in pittig zout (een mengsel van zout en chilipoeder) dopen om je cocktail een pittige en verrassende toets te geven.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**40 g** suiker
**250 ml** ananassap
**40 ml** rum
**150 ml** kokosmelk

## INSTRUCTIES

- Meng in een kom de suiker en het ananassap tot de suiker is opgelost.
- Voeg de rum toe.
- Meng. Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet de kokosmelk erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er meteen van.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is schadelijk voor je gezondheid, drink met mate.*
*Voor een elegante presentatie van je piña colada garneer je het glas met een schijfje verse ananas en een gekonfijte kers. Voeg een klein decoratief parapluutje en een takje munt toe voor een onweerstaanbare tropische touch.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**150 ml** volle melk
**150 ml** slagroom **30**% vet
**40 g** suiker
**6 g** maïzena
**0,5 tl** vanillepoeder
**100 ml** melk
**6** Oreo®

## INSTRUCTIES

- Meng de melk, room, suiker en maïzena in een steelpan.
- Breng al kloppend aan de kook.
- Haal de pan van het vuur, voeg de vanille toe en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe de deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel. Voeg de melk toe.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Verkruimel twee derde van de Oreo's in stukjes en zet de rest apart.
- Doe twee eetlepels milkshake in milkshakeglazen, gevolgd door een derde van de Oreo-stukjes. Herhaal dit proces twee keer en eindig met de resterende stukjes en de hele Oreo.
- Eet direct.

## TIPS

*Vervang de Oreo's door stukjes speculooskoek.*



# MOCHA-AMANDELMILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** espresso
**25 g** suiker
**150 ml** amandelmelk
**50 g** slagroom
**1 el** amandelschaafsel
**1 el** chocoladeschaafsel

## INSTRUCTIES

- Meng de koffie en suiker in een kom.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet de amandelmelk erbij.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Giet het mengsel in twee tumblerglazen en garneer met slagroom.
- Maak af met amandelschaafsel en chocoladeschaafsel.
- Eet direct.

## TIPS

*Voor een nog lekkerere milkshake kunt u geroosterde en licht gekarameliseerde amandelen gebruiken. Deze zorgen voor een heerlijk knapperige toets.*



# AARDBEIENMILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 uur | 4 min

## INGREDIËNTEN

**220 ml** volle melk
**150 ml** slagroom **30**% vet
**40 g** suiker
**6 g** maïzena
**0,5 tl** vanillepoeder
**30 g** aardbeiencoulis
**4** el aardbeiencoulis

## INSTRUCTIES

- Meng in een steelpan twee derde van de melk, de room, de suiker en de maïzena. Breng aan de kook en klop constant.
- Haal de pan van het vuur, voeg de vanille toe en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe de deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel. Voeg de aardbeiencoulis en de resterende melk toe.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Doe in milkshakeglazen 2 eetlepels milkshake gevolgd door 1 eetlepel aardbeiencoulis. Herhaal.
- Eet direct.

## TIPS

*Vervang de aardbeiencoulis door ander fruit naar keuze.*



# COLA GRANITA

Slushy | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**450 ml** cola
**50 g** suiker

## INSTRUCTIES

- Klop in een kom tweederde van de cola met de suiker tot de suiker is opgelost.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, haal het deksel eraf en giet de resterende cola erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet meteen.

## TIPS

*Om de smaak te variëren, kunt u verschillende smaken cola gebruiken (kers, vanille, enz.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 min

24 uur

3 min

## INGREDIËNTEN

**25 g** suiker
**225 g** water
**15 g** siroop naar keuze (grenadine, aardbei, munt, perzik, etc.)

## INSTRUCTIES

- Doe de suiker en het water in een pan en breng aan de kook.
- Laat afkoelen. Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer en verwijder het deksel.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Serveer je kakigori in een mooi versierde kom, die doet denken aan Japanse tradities.

## TIPS

*Kakigori is een Japanse specialiteit van geschaafd ijs, vaak overgoten met een zoete siroop of vers fruit. Het is een heerlijk alternatief voor traditionele Europese bevroren desserts en is erg populair tijdens de warme zomermaanden in Japan. Voor een authentieke touch kun je gecondenseerde melk over je kakigori gieten voor een nog heerlijkere smaak. Je kunt de siroop ook vervangen door fruitcoulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**50 g** suiker
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## INSTRUCTIES

- Meng in een kom de suiker en de prosecco tot de suiker is opgelost.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, haal het deksel eraf en giet de Aperol erin.
- Zet de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet meteen.

## TIPS

*Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor je gezondheid; drink met mate.*
*Als je geen prosecco hebt, kun je witte wijn gebruiken.*



# WATERMELOEN SLUSH

Slushy | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**70 ml** suiker
**90 ml** water
**300 g** watermeloen in blokjes

## INSTRUCTIES

- Meng alle ingrediënten in een keukenmachine of met een staafmixer tot een glad mengsel.
- Giet twee derde van het mengsel in de kleine kom en zet de rest in de koelkast.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, haal het deksel eraf en giet het resterende derde deel van het mengsel erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Eet het meteen op.

## TIPS

*Als het seizoen het toelaat, kunt u dit recept ook met meloen of komkommer maken.*



# KARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**100 ml** volle melk
**100 ml** slagroom **30**% vet
**50 g** gezouten boterkaramel
**4 g** maïzena
**30 ml** espresso
**70 ml** koude volle melk
**50 g** slagroom
**2 el** gezouten boterkaramel
**2 el** chocoladechips

## INSTRUCTIES

- Meng in een steelpan de melk, room, gezouten karamel en maïzena.
  Breng aan de kook om het mengsel te laten indikken en laat afkoelen.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe de deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, verwijder het deksel en giet de espresso en koude volle melk erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Giet het mengsel in twee glazen en werk af met slagroom, karamel en chocoladeschaafsel. Geniet er direct van.

## TIPS

*Voeg een vleugje vanille en een snufje kaneel toe aan de melk voordat u de espresso erbij giet.*



# GRIEKSE FRAPPÉ KOFFIE

Frappe | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** espresso
**25 g** suiker
**150 ml** koude volle melk

## INSTRUCTIES

- Meng de koffie en de suiker in een kom.
- Giet het mengsel in de kleine kom.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, haal het deksel eraf en giet de volle melk erbij.
- Plaats de kleine kom in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er meteen van.

## TIPS

*Als je geen espresso hebt, kun je oploskoffie in water oplossen. Pas de hoeveelheid suiker naar wens aan, of probeer variaties met bruine suiker of honing voor een andere smaak. Garneer je frappe met een toef slagroom en bestrooi met cacao of kaneel. Vervang volle melk door amandel- of kokosmelk voor een veganistische versie van de frappe.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe | 5 min | 24 uur | 3 min

## INGREDIËNTEN

**200 ml** water
**1 tl** matcha-thee (**4 g**)
**25 g** suiker
**150 ml** koude volle melk

## INSTRUCTIES

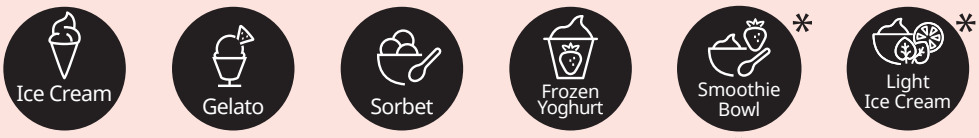
- Meng in een kom het water, de matcha en de suiker.
- Giet het mengsel in het kleine kommetje.
- Doe het deksel erop en zet de kom 24 uur in de vriezer.
- Haal de kom uit de vriezer, haal het deksel eraf en giet de volle melk erbij.
- Plaats het kleine kommetje in de grote kom.
- Start het programma.
- Geniet er meteen van.

## TIPS

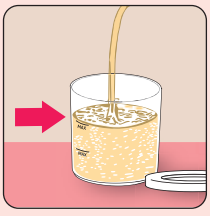
*Voeg voor extra smaak vanillesiroop toe.*

IT

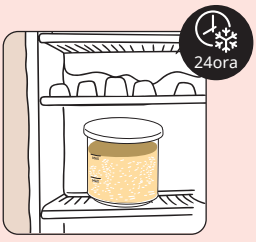
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS



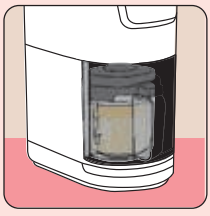

* A seconda del modello.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Gelato all'avocado, miele e mandorle
- Gelato all'impasto dei biscotti
- Gelato al cioccolato fondente
- Gelato proteico al burro di arachidi
- Gelato proteico alla vaniglia
- Gelato al rum e uvetta
- Gelato al caramello salato
- Gelato alla vaniglia e noci pecan caramellate

## GELATO

- Coppa gelato al caramello
- Caffè gelato
- Fior di Latte Gelato
- Crema spalmabile al gelato alla nocciola
- Gelato al pistacchio
- Gelato alla stracciatella
- Gelato alla vaniglia

## SORBET

- Sorbetto al basilico
- Sorbetto al pomodoro ciliegino
- Sorbetto al cetriolo e menta
- Sorbetto al limone
- Sorbetto al mango
- Sorbetto al melone
- Sorbetto alla pesca
- Sorbetto alla fragola
- Sorbetto al lampone con sciroppo d'agave

## FROZEN YOGHURT

- yogurt gelato alla lavanda e miele
- Yogurt bianco congelato
- Yogurt alla fragola congelato

## SMOOTHIE BOWL

- Frullato di acai
- Frullato di frutti rossi in ciotola
- Frullato tropicale in ciotola

## LIGHT ICE CREAM

- Gelato leggero
- Gelato leggero al formaggio cremoso e al limone
- Gelato vegano leggero alle mandorle
- Gelato vegano leggero alla macadamia
- Gelato vegano leggero all'avena e mandorle

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS



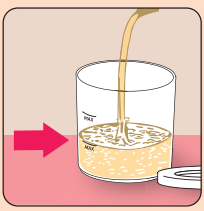








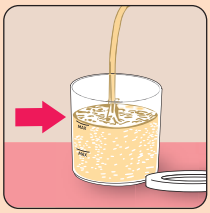




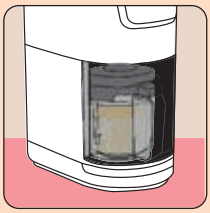
FILL IT




FREEZE IT



COMPLETE



MIX IT

## COCKTAIL

- Cosmopolitan ghiacciato
- Mojito ghiacciato
- Mango Tango
- Margherita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Frullato Oreo®
- Milkshake al caffè e mandorle
- frullato alla fragola

## SLUSHY

- Granita alla Cola
- Kakigori
- Spritz Granita
- Granita all'anguria

## FRAPPÉ

- Macchiato al caramello
- Caffè frappé greco
- Frappé al matcha





# GELATO ALL'AVOCADO, MIELE E MANDORLE

Ice Cream

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**120 g** di avocado (**1** pezzo)
**250 ml** di latte
**80 g** di miele di lavanda
**50 g** di purea di mandorle bianche

## ISTRUZIONI

- Sbucciate l'avocado e ricavatene la polpa. Tagliatelo a pezzetti e mettetelo in una ciotola.
- Aggiungete gli altri ingredienti e, con un frullatore, frullate il tutto fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Chiudete il coperchio e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e togliete il coperchio.
- Inserite la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un gelato cremoso all'avocado, al miele e al burro di mandorle, aggiungere un po' di succo di limone per evitare che l'avocado diventi marrone e per mantenere un bel colore verde.*



# GELATO ALL'IMPASTO DEI BISCOTTI

Ice Cream

10 min

24 ora

5 min

## INGREDIENTI

- **170 ml** di latte
- **170 ml** di panna da cucina (**30**% di grassi)
- **2** tuorli d'uovo
- **30 g** di zucchero
- **60 g** di burro non salato ammorbidito
- **40 g** di zucchero di canna
- **70 g** di farina T**65** tostata
- **50 g** di gocce di cioccolato fondente
- **0,5 cucchiaino** di vaniglia in polvere

## ISTRUZIONI

- Preparate una crema pasticcera. In un pentolino, unite il latte e la panna. Portate a ebollizione a fuoco medio. In una ciotola, sbattete i tuorli e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco.
- Versate il latte e la panna nel composto per scioglierlo. Versate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non si addensa leggermente. Non fate bollire. La crema pasticcera ha la consistenza ideale quando vela il cucchiaio. Lasciate raffreddare.
- Versate il composto nella ciotola piccola. Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Preparate l'impasto per i biscotti. In una ciotola, sbattete il burro ammorbidito con lo zucchero di canna fino a quando il composto non diventa bianco. Aggiungete la farina, le gocce di cioccolato e la vaniglia. Mescolate fino a ottenere un impasto liscio. Mettete l'impasto in freezer.
- Quando l'impasto è duro, tagliatelo a cubetti con un coltello. Conservateli in freezer.
- Togliete la ciotola dal freezer e togliete il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Togliete la ciotola dall'elettrodomestico.
- Praticare un foro di circa 4 cm di larghezza e 8 cm di profondità nel gelato e aggiungere 50 g di cubetti di pasta per biscotti.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un gelato all'impasto per biscotti ancora più goloso, aggiungi un pizzico di sale all'impasto crudo prima di congelarlo. Congelare l'impasto per biscotti prima di aggiungerlo al gelato assicura che mantenga la sua forma e consistenza, evitando che si mescoli completamente con il gelato. Per motivi di salute, tosta la farina in forno a 150 °C per 10 minuti.*



# GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**170 ml** di latte
**170 ml** di panna liquida **30**% di grassi
**1** tuorlo d'uovo
**15 g** di zucchero
**80 g** di cioccolato fondente **70**%

## ISTRUZIONI

- Preparate una crema pasticcera. In un pentolino, unite il latte e la panna. Portate a ebollizione a fuoco basso.
- In una ciotola, sbattete il tuorlo d'uovo e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco.
- Aggiungete il latte e la panna mescolando per scioglierli. Versate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Non fate bollire. La crema pasticcera ha la consistenza ideale quando vela il cucchiaio.
- Togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato fondente.
- Mescolate fino a ottenere un composto liscio. Lasciate raffreddare.
- Versate il composto nella ciotola piccola. Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Inserite la ciotola piccola in quella grande.
- Avviate il programma.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*Se preferisci, puoi preparare questa ricetta con il cioccolato al latte per un tocco di dolcezza in più.*



# GELATO PROTEICO AL BURRO DI ARACHIDI

Ice Cream

5 min

24 ora

7 min

## INGREDIENTI

**300 ml** di latte intero
**20 g** di proteine vegetali
**50 g** di sciroppo d'agave
**75 g** di burro di arachidi

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola tutti gli ingredienti.
- Usa una frusta o un frullatore a immersione per ottenere una consistenza liscia.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi con il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore. Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Ripeti l'operazione una seconda volta.
- Avvia il programma. Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Poiché i gelati proteici sono ricchi di proteine e poveri di carboidrati e grassi, è necessario un secondo ciclo per ottenere una consistenza cremosa.*

*È possibile utilizzare una miscela di proteine vegetali composta al 70% da farina di ceci e al 30% da farina di riso. Questo ingrediente è facilmente reperibile nei negozi specializzati e online.*



# GELATO PROTEICO ALLA VANIGLIA

Ice Cream

5 min

24 ora

7 min

## INGREDIENTI

**300 ml** di latte intero
**20 g** di proteine vegetali
**30 g** di sciroppo d'agave
**0,5 cucchiaini** di vaniglia in polvere

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola tutti gli ingredienti. Usa una frusta o un frullatore a immersione per ottenere una consistenza liscia.
- Versa il composto nella ciotola piccola. Chiudi con il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Ripeti l'operazione una seconda volta.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Poiché i gelati proteici sono ricchi di proteine e poveri di carboidrati e grassi, è necessario un secondo ciclo per ottenere una consistenza cremosa.*

*È possibile utilizzare una miscela di proteine vegetali composta al 70% da farina di ceci e al 30% da farina di riso. Questo ingrediente è facilmente reperibile nei negozi specializzati e online.*



# GELATO AL RUM E UVETTA

Ice Cream

10 min

24 ora

5 min

## INGREDIENTI

- **170 ml** di latte
- **170 ml** di panna liquida **30**% di grassi
- **2** tuorli d'uovo
- **30 g** di zucchero
- **20 ml** di rum bianco
- **30 g** di uvetta

## ISTRUZIONI

- Preparate una crema pasticcera. In un pentolino, unite il latte e la panna.
- Portate a ebollizione a fuoco basso. In una ciotola, sbattete i tuorli e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco. Versate il latte e la panna in questo composto per scioglierlo.
- Versate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non si addensa leggermente. Non fate bollire. La crema pasticcera ha la consistenza ideale quando vela il cucchiaio. Fuori dal fuoco, aggiungete metà del rum.
- Mescolate. Lasciate raffreddare. Versate il composto nella ciotola piccola.
- Chiudete con il coperchio e mettete la ciotola in freezer per 24 ore. In un contenitore piccolo, mescolate il rum rimanente e l'uvetta per ammollarli.
- Togliete la ciotola dal freezer e togliete il coperchio.
- Inserite la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Togliete la ciotola dall'elettrodomestico. Praticate un foro nel ghiaccio di circa 4 cm di larghezza e 8 cm di profondità e aggiungete l'uva ammollata.
- Avviate il programma.
- Gustatela subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un gelato al rum e uvetta ancora più saporito, lasciate l'uvetta in ammollo nel rum per una notte prima di aggiungerla al gelato. Questo ne intensificherà il sapore.*



# GELATO AL CARAMELLO SALATO

Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**170 ml** di latte
**170 ml** di panna liquida **30**% di grassi
**1** tuorlo d'uovo
**15 g** di zucchero
**80 g** di caramello al burro salato

## ISTRUZIONI

- Preparate una crema pasticcera. In un pentolino, unite il latte e la panna. Portate a ebollizione a fuoco basso.
- In una ciotola, sbattete il tuorlo d'uovo e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco. Versate il latte e la panna in questo composto per scioglierlo.
- Versate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non si addensa leggermente. Non fate bollire. La crema pasticcera ha la consistenza ideale quando vela il cucchiaio.
- Togliete dal fuoco e incorporate il caramello al burro salato. Lasciate raffreddare.
- Versate il composto nella ciotola piccola. Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*Servite il vostro gelato al caramello salato con pezzetti di brownie e salsa al cioccolato caldo per un dessert doppiamente delizioso.*



# GELATO ALLA VANIGLIA E NOCI PECAN CARAMELLATE

Ice Cream

10 min

24 ora

5 min

## INGREDIENTI

**170 ml** di latte
**170 ml** di panna liquida **30**% di grassi
**2** tuorli d'uovo
**30 g** di zucchero
**30 g** di noci pecan caramellate

## ISTRUZIONI

- Preparate una crema pasticcera. In un pentolino, unite il latte e la panna. Portate a ebollizione a fuoco basso.
- In una ciotola, sbattete i tuorli e lo zucchero fino a quando il composto non diventa bianco.
- Aggiungete il latte e la panna mescolando per scioglierli. Versate il tutto nel pentolino e cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non si addensa leggermente. Non fate bollire. La crema pasticcera ha la consistenza ideale quando vela il cucchiaio. Lasciate raffreddare.
- Versate il composto nella ciotola piccola. Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Inserite la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Togliete la ciotola dall'elettrodomestico. Praticate un foro di circa 4 cm di larghezza e 8 cm di profondità nel gelato e aggiungete le noci pecan tritate.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*Per una variante, sostituisci le noci pecan con il pralinato.*



# COPPA GELATO AL CARAMELLO

Gelato | 5 min | 20 ora | 4 min

## INGREDIENTI

- **200 ml** di latte intero
- **200 ml** di panna da cucina **30**% di grassi
- **60 g** di zucchero
- **8 g** di amido di mais
- **0,5 cucchiaini** di vaniglia in polvere
- **4 cucchiai** di caramello liquido
- **2 cucchiai** di arachidi tritate non salate

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere la vaniglia. Mescolare e lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere il coperchio e mettere la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Versare il gelato in un contenitore piccolo, quindi completare con il caramello liquido e le arachidi tritate.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Per una coppa gelato al caramello super deliziosa, aggiungete un tocco di panna montata e qualche pezzetto di brownie.*



# CAFFÈ GELATO

Gelato

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di latte intero
**200 ml** di panna liquida al **30**% di grassi
**50 g** di zucchero
**8 g** di amido di mais
**2 cucchiaini** di caffè macinato

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere il caffè macinato. Mescolare e lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere la ciotola con il coperchio e riporla in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se non vuoi che il gelato abbia granelli piccoli, filtralo con un colino cinese (a maglie fini). Se usi il caffè solubile, regola la quantità a tuo piacimento.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di latte intero
**200 ml** di panna liquida al **30**% di grassi
**70 g** di zucchero
**8 g** di amido di mais

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando il composto non si addensa leggermente. Lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere la ciotola con il coperchio e riporla nel congelatore per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal congelatore e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Puoi aromatizzare il tuo gelato con erbe o spezie delicate infuse nel latte e nella panna.*



# CREMA SPALMABILE AL GELATO ALLA NOCCIOLA

Gelato

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**150 ml** di latte intero
**150 ml** di panna liquida al **30**% di grassi
**6 g** di amido di mais
**100 g** di crema spalmabile alle nocciole

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna e l'amido di mais. Portare a ebollizione, mescolando continuamente fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere la crema spalmabile. Mescolare bene. Lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*A seconda della crema spalmabile utilizzata, la consistenza può variare. È possibile aggiungere nocciole tritate utilizzando il programma MESCOLARE.*



# GELATO AL PISTACCHIO

Gelato

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**150 ml** di latte intero
**150 ml** di panna liquida al **30**% di grassi
**6 g** di amido di mais
**100 g** di crema di pistacchio zuccherata

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere la crema di pistacchio zuccherata. Mescolare e lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola. Coprire e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Assicuratevi di usare la crema di pistacchio, non la pasta di pistacchio, poiché la crema offre una consistenza più liscia e contiene già zucchero. Le creme di pistacchio possono essere più o meno dolci. Regolate la quantità a vostro gusto.*



# GELATO ALLA STRACCIATELLA

Gelato

5 min

24 ora

6 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di latte intero
**200 ml** di panna da cucina al **30**% di grassi
**60 g** di zucchero
**8 g** di amido di mais
**0,5 cucchiaino** di vaniglia in polvere
**30 g** di gocce di cioccolato fondente

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais. Portare a ebollizione, mescolando continuamente fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Togliere dal fuoco e aggiungere la vaniglia. Mescolare bene.
- Lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola. Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Togliere la ciotola dall'elettrodomestico. Praticare un foro di circa 4 cm di larghezza e 8 cm di profondità nel gelato e aggiungere le scaglie di cioccolato fondente.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se non riesci a trovare le scaglie di cioccolato, puoi prepararle tu stesso grattugiando una tavoletta con un pelapatate. Prova le scaglie di cioccolato all'arancia, alla menta o persino al caramello per un tocco unico.*



# GELATO ALLA VANIGLIA

Gelato

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di latte intero
**200 ml** di panna liquida al **30**% di grassi
**60 g** di zucchero
**8 g** di amido di mais
**0,5 cucchiaino** di vaniglia in polvere

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente con una frusta, fino a quando il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere la vaniglia. Lasciar raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Coprire e mettere la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se si utilizzano i baccelli di vaniglia, lasciarli in infusione, dopo averli aperti e raschiati, nel latte caldo e nella panna per 15 minuti.*



# SORBETTO AL BASILICO

Sorbet | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

**100 g** di zucchero
**300 ml** di acqua
**1** lime (succo)
**20 g** di foglie di basilico

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, mescolate lo zucchero e l'acqua. Portate a ebollizione a fuoco medio. Lasciate raffreddare.
- Aggiungete il succo di limone e le foglie di basilico. Frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto liscio.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Coprite la ciotola e mettetela in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*È possibile sostituire le foglie di basilico con menta fresca.*



# SORBETTO AL POMODORO CILIEGINO

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**55 g** di zucchero
**75 ml** di acqua
**260 g** di pomodorini

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, mescolate lo zucchero e l'acqua. Portate a ebollizione a fuoco medio.
- Lasciate raffreddare. Aggiungete i pomodorini. Frullate il composto con un frullatore fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Coprite la ciotola e mettetela in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*Per questa ricetta, scegliete pomodorini maturi. I pomodorini rossi sono più dolci, ma potete preparare questa ricetta anche con pomodorini di qualsiasi colore.*



# SORBETTO AL CETRIOLO E MENTA

Sorbet | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

**85 g** di zucchero
**110 ml** di acqua
**280 g** di cetriolo
**10** foglie di menta
**0,5** limone (succo)

## ISTRUZIONI

- In una casseruola, unisci lo zucchero e l'acqua. Porta a ebollizione a fuoco medio. Lascia raffreddare.
- Sbuccia il cetriolo e taglialo a pezzi.
- Con un frullatore, frulla lo sciroppo con i pezzi di cetriolo, la menta e il succo di limone.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un sorbetto di cetriolo e menta freschissimo, aggiungete una piccola quantità di zenzero grattugiato. Questo ne esalterà il sapore e darà un tocco di brio alla vostra ricetta.*



# SORBETTO AL LIMONE

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**150 g** di zucchero
**150 ml** di acqua
**110 ml** di succo di limone (**3** pezzi)
**70 ml** di succo di lime (**2** pezzi)

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, mescolate lo zucchero e l'acqua. Portate a ebollizione a fuoco basso. Lasciate raffreddare.
- Aggiungete il succo di limone e mescolate.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*Sostituisci il succo di limone con il succo di pompelmo.*



# SORBETTO AL MANGO

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**65 g** di zucchero
**85 ml** di acqua
**280 g** di mango maturo

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire lo zucchero e l'acqua. Portare a ebollizione a fuoco basso. Lasciare raffreddare.
- Sbucciare il mango e tagliarlo a pezzetti.
- Con un frullatore a immersione, frullare lo sciroppo ottenuto con il mango fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se preferisci, puoi aggiungere la polpa di un frutto della passione (senza semi). Per un sorbetto al mango ancora più delizioso, aggiungi una spruzzata di succo di lime per esaltare i sapori del mango e aggiungere un tocco di freschezza. Scegli un mango maturo e aromatico, assicurandoti che sia di colore brillante, leggermente morbido, profumato e carnoso.*



# SORBETTO AL MELONE

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**65 g** di zucchero
**85 ml** di acqua
**280 g** di melone

## ISTRUZIONI

- In una casseruola, unire lo zucchero e l'acqua. Portare a ebollizione a fuoco medio. Lasciare raffreddare.
- Tagliare il melone a pezzetti.
- Con un frullatore a immersione, frullare lo sciroppo risultante con i pezzi di melone fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Per rendere il sorbetto più complesso, puoi aggiungere 2 cucchiai di porto alla preparazione.*



# SORBETTO ALLA PESCA

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**65 g** di zucchero
**85 ml** di acqua
**280 g** di pesche bianche (**3** pezzi)

## ISTRUZIONI

- In una casseruola, unire lo zucchero e l'acqua. Portare a ebollizione a fuoco medio. Lasciare raffreddare.
- Sbucciare le pesche e tagliarle a pezzi.
- Utilizzando un frullatore a immersione, frullare lo sciroppo risultante con i pezzi di pesca fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se preferisci, puoi aggiungere qualche foglia fresca di verbena allo sciroppo. Rimuovile prima di frullare le pesche.*



# SORBETTO ALLA FRAGOLA

Sorbet

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**65 g** di zucchero
**85 ml** di acqua
**280 g** di fragole tritate

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unisci lo zucchero e l'acqua. Porta a ebollizione a fuoco basso. Lascia raffreddare.
- Con un frullatore a immersione, frulla lo sciroppo con le fragole tritate fino a ottenere una consistenza liscia.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Aggiungere qualche foglia di basilico mentre si frullano le fragole.*



# SORBETTO AL LAMPONE CON SCIROPPO D'AGAVE

Sorbet | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

**110 g** di sciroppo d'agave
**65 ml** di acqua
**260 g** di lamponi

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, unisci lo sciroppo d'agave, l'acqua e i lamponi.
- Utilizzando un frullatore a immersione, frulla tutto fino a ottenere un composto liscio.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Se desiderate un sorbetto liscio e senza semi, passate il composto al colino per eliminare i semi. Versatelo poi nella ciotola prima di congelarlo.*



# YOGURT GELATO ALLA LAVANDA E MIELE

Frozen Yoghurt

10 min

24 ora

2 min

## INGREDIENTI

**150 ml** di latte parzialmente scremato
**1 cucchiaino** di lavanda essiccata
**230 g** di yogurt greco
**70 g** di miele

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, scalda il latte con la lavanda e lascialo in infusione per 5 minuti. Filtra.
- In un contenitore, mescola il latte infuso con il resto degli ingredienti.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Fate attenzione quando mettete in infusione la lavanda: anche dopo aver filtrato il latte, la lavanda continuerà a infondersi. Fate attenzione, altrimenti il sapore sarà troppo intenso.*



# YOGURT BIANCO CONGELATO

Frozen Yoghurt

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**230 g** di yogurt greco
**115 ml** di latte intero
**115 g** di latte condensato zuccherato

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola tutti gli ingredienti.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Aromatizza questa ricetta con un cucchiaino di cannella, vaniglia o anche matcha. Servi con frutta o guarnizioni.*



# YOGURT ALLA FRAGOLA CONGELATO

Frozen Yoghurt

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**230 g** di yogurt greco
**115 ml** di latte intero
**115 g** di marmellata di fragole
**4 cucchiai** di coulis di fragole
Qualche fragola tagliata in quarti

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola tutti gli ingredienti tranne la coulis di fragole e le fragole.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Disponi il gelato nei bicchieri e completa con la coulis di fragole e le fragole tagliate in quarti.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Sostituite la confettura di fragole con altra frutta (lamponi, albicocche, ecc.). Per i più golosi, servite il gelato con panna montata.*



# FRULLATO DI ACAI

Smoothie Bowl

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**100 g** di banana tagliata a pezzi (**1** banana)
**50 g** di fragole tagliate a pezzi
**80 g** di yogurt greco
**100 ml** di latte
**40 g** di sciroppo d'agave
**1 cucchiaio** di polvere di acai (**5 g**)
**6** fragole tagliate in quarti
**1** banana tagliata a fette
**6** lamponi tagliati a metà
**20 g** di fiocchi d'avena
Qualche foglia di menta

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, unisci tutti gli ingredienti per il gelato.
- Utilizzando un frullatore, frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi la ciotola con il coperchio e mettila in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio.
- Metti la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Servi nelle ciotole e guarnisci con la frutta tritata, i fiocchi d'avena e le foglie di menta. Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*A seconda della stagione, varia la frutta nel tuo frullato.*



# FRULLATO DI FRUTTI ROSSI IN CIOTOLA

Smoothie Bowl

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**100 g** di fragole tritate
**25 g** di lamponi
**25 g** di mirtilli
**80 g** di yogurt greco
**100 ml** di latte
**40 g** di sciroppo d'agave
**1** banana tagliata a fette
**6** mirtilli tagliati a metà
**4** fragole tagliate in quarti
**20 g** di fiocchi d'avena

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, unisci tutti gli ingredienti per il gelato. Frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi con il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola in quella grande.
- Avvia il programma.
- Servi nelle ciotole e guarnisci con la frutta tritata e i fiocchi d'avena. Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*A seconda della stagione, variate la frutta in base ai vostri gusti.*



# FRULLATO TROPICALE IN CIOTOLA

Smoothie Bowl

5 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**100 g** di mango a pezzi
**50 g** di succo di frutto della passione (senza semi)
**80 g** di yogurt greco
**100 ml** di latte
**40 g** di sciroppo d'agave
**1** banana a fette
**6** mirtilli tagliati a metà
**1** frutto della passione
**20 g** di fiocchi d'avena

## ISTRUZIONI

- Unite tutti gli ingredienti per il gelato in una ciotola. Frullate con un frullatore fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Coprite la ciotola e mettetela in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e rimuovete il coperchio.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Servite nelle ciotole e guarnite con la frutta tritata e i fiocchi d'avena.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*Per ottenere il succo del frutto della passione, versare il contenuto in un piccolo colino e poi raschiare con un cucchiaio in modo che la polpa e il succo si separino.*



# GELATO LEGGERO

Light Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

- **150 ml** di latte intero
- **250 ml** di panna da cucina al **30**% di grassi
- **25 g** di sciroppo d'agave
- **8 g** di amido di mais
- **0,5 cucchiaino** di vaniglia in polvere
- **8** fragole, tagliate in quarti
- **8** lamponi, tagliati a metà
- **8** mirtilli, tagliati a metà

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo sciroppo d'agave, l'amido di mais e la vaniglia in polvere. Portare a ebollizione a fuoco medio, mescolando continuamente con una frusta, finché il composto non si addensa leggermente. Lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e rimuovere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola in quella grande.
- Avviare il programma.
- Mettere una pallina di gelato nelle ciotole piccole e guarnire con la frutta.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Questa ricetta può essere utilizzata come base. È possibile aggiungere scaglie di cioccolato e MESCOLARE per ottenere un gelato leggero alla stracciatella.*



# GELATO LEGGERO AL FORMAGGIO CREMOSO E AL LIMONE

Light Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**150 ml** di latte intero
**250 g** di ricotta
**40 g** di sciroppo d'agave
**1** limone (scorza e succo)

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola tutti gli ingredienti.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore e rimuovi il coperchio.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Sostituisci la scorza e il succo di limone con l'agrume che preferisci.*



# GELATO VEGANO LEGGERO ALLE MANDORLE

Light Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**300 ml** di latte di mandorle
**40 g** di sciroppo d'agave
**4 g** di amido di mais
**150 g** di purea di mandorle bianche

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unisci il latte di mandorle, lo sciroppo d'agave e l'amido di mais. Porta a ebollizione a fuoco medio, mescolando continuamente con una frusta, finché il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungi la pasta di mandorle bianca. Mescola fino a ottenere un composto liscio, quindi lascia raffreddare.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi con il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio. Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Questa ricetta può essere utilizzata come base per le vostre coppe gelato aggiungendo guarnizioni (cioccolato, frutta, biscotti, coulis di frutta, ecc.).*



# GELATO VEGANO LEGGERO ALLA MACADAMIA

Light Ice Cream

10 min

24 ora

4 min

## INGREDIENTI

**300 ml** di latte di mandorle
**150 g** di noci di macadamia
**40 g** di sciroppo d'agave

## ISTRUZIONI

- Versare tutti gli ingredienti in un contenitore e frullare con un frullatore fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e riporre la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal congelatore e togliere il coperchio.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Questa ricetta può essere preparata anche con gli anacardi.*



# GELATO VEGANO LEGGERO ALL'AVENA E MANDORLE

Light Ice Cream

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**300 ml** di latte d'avena
**40 g** di sciroppo d'agave
**4 g** di amido di mais
**150 g** di purea di mandorle bianche

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unisci il latte d'avena, lo sciroppo d'agave e l'amido di mais.
- Porta a ebollizione a fuoco medio, mescolando continuamente con una frusta, finché il composto non si addensa leggermente.
- Fuori dal fuoco, aggiungi la pasta di mandorle bianca. Mescola fino a ottenere un composto liscio, quindi lascia raffreddare.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi con il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e rimuovi il coperchio. Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Servire con fiocchi d'avena tostati.*



# COSMOPOLITAN GHIACCIATO

Cocktail

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**40 g** di zucchero
**240 ml** di succo di mirtillo rosso
**1** lime (succo e scorza)
**40 ml** di vodka
**40 ml** di Cointreau

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolate lo zucchero e il succo di mirtillo rosso fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
- Aggiungete il succo e la scorza di limone, poi la vodka e il Cointreau.
- Mescolate. Versate due terzi del composto nella ciotola piccola. Mettete in frigorifero il terzo rimanente.
- Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer, togliete il coperchio e versate il terzo rimanente del composto.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.*



# MOJITO GHIACCIATO

Cocktail

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**80 g** di zucchero di canna
**300 ml** di acqua
**2** lime (succo e scorza)
**12 g** di menta fresca
**1 cucchiaio** di rum

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, unisci tutti gli ingredienti.
- Utilizzando un frullatore a immersione, frulla il composto per 30 secondi.
- Versa due terzi del composto nella ciotola piccola. Metti in frigorifero il terzo rimanente.
- Chiudi il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer, rimuovi il coperchio e versa il terzo rimanente del composto.
- Metti la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute; consumare con moderazione.*
*Se non si dispone di un frullatore, tritare le foglie di menta con un coltello.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**250 ml** di succo di mango
**40 g** di zucchero
**30 ml** di rum
**30 ml** di Cointreau
**0,5** di limone (succo)
**100 ml** di succo di mango
**10 cl** di sciroppo di fragole (facoltativo)

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolate il succo di mango con lo zucchero fino a quando quest'ultimo non si sarà sciolto.
- Aggiungete il rum, il Cointreau e il succo di limone. Mescolate.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer, togliete il coperchio e versate il succo di mango.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Versate lo sciroppo di fragole nei bicchieri, quindi versate il composto.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.*



# MARGHERITA

Cocktail

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**65 g** di zucchero
**240 ml** di acqua
**2** lime (succo)
**1** scorza di lime
**40 ml** di tequila
**40 ml** di Cointreau

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolate lo zucchero e l'acqua fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
- Aggiungete il succo di limone, la scorza, la tequila e il Cointreau. Mescolate.
- Versate due terzi del composto nella ciotola piccola.
- Coprite e mettete la ciotola in freezer per 24 ore. Conservate il terzo rimanente in frigorifero.
- Togliete la ciotola dal freezer, togliete il coperchio e versate il terzo rimanente del composto nella ciotola piccola.
- Mettete la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Servite immediatamente in bicchieri da cocktail.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute; consumare con moderazione.*
*Per un Margarita perfetto, utilizzare sempre succo di lime fresco. È possibile immergere il bordo del bicchiere nel sale piccante (una miscela di sale e peperoncino in polvere) per aggiungere un tocco piccante e sorprendente al cocktail.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 ora

3 min

## INGREDIENTI

**40 g** di zucchero
**250 ml** di succo d'ananas
**40 ml** di rum
**150 ml** di latte di cocco

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola lo zucchero e il succo d'ananas fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
- Aggiungi il rum. Mescola.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Chiudi il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore, togli il coperchio e versa il latte di cocco.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumarlo con moderazione.*
*Per una presentazione elegante della vostra piña colada, guarnite il bicchiere con una fetta di ananas fresco e una ciliegia candita. Aggiungete un piccolo ombrellino decorativo e un rametto di menta per un irresistibile tocco tropicale.*



# FRULLATO OREO®

Milkshake | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

**150 ml** di latte intero
**150 ml** di panna da cucina al **30**% di grassi
**40 g** di zucchero
**6 g** di amido di mais
**0,5 cucchiaino** di vaniglia in polvere
**100 ml** di latte
**6** Oreo®

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione, mescolando continuamente.
- Fuori dal fuoco, aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere il coperchio e mettere la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer e togliere il coperchio. Aggiungere il latte.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Sminuzzare due terzi degli Oreo, quindi mettere da parte il resto.
- In bicchieri da milkshake, mettere due cucchiai di milkshake, seguiti da un terzo dei pezzi di Oreo. Ripetere il procedimento due volte, quindi terminare con i pezzi rimanenti e l'Oreo intero.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Sostituisci gli Oreo con i pezzetti di biscotti Speculoos.*



# MILKSHAKE AL CAFFÈ E MANDORLE

Milkshake | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di caffè espresso
**25 g** di zucchero
**150 ml** di latte di mandorla
**50 g** di panna montata
**1 cucchiaio** di mandorle a lamelle
**1 cucchiaio** di scaglie di cioccolato

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolate il caffè e lo zucchero.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Chiudete con il coperchio e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer, togliete il coperchio e versate il latte di mandorla.
- Inserite la ciotola piccola in quella grande.
- Avviate il programma.
- Versate il composto in due bicchieri tumbler e guarnite con panna montata.
- Completate con le mandorle a lamelle e le scaglie di cioccolato.
- Gustate subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un milkshake ancora più delizioso, utilizzate mandorle pre-tostate e leggermente caramellate: aggiungeranno un tocco delizioso e croccante.*



# FRULLATO ALLA FRAGOLA

Milkshake | 10 min | 24 ora | 4 min

## INGREDIENTI

- **220 ml** di latte intero
- **150 ml** di panna da cucina **30**% di grassi
- **40 g** di zucchero
- **6 g** di amido di mais
- **0,5 cucchiaini** di vaniglia in polvere
- **30 g** di coulis di fragole
- **4** cucchiai di coulis di fragole

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unisci due terzi del latte, la panna, lo zucchero e l'amido di mais.
- Porta a ebollizione, mescolando continuamente.
- Fuori dal fuoco, aggiungi la vaniglia e lascia raffreddare.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Copri il coperchio e metti la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togli la ciotola dal freezer e togli il coperchio. Aggiungi la coulis di fragole e il latte rimanente.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- In bicchieri da milkshake, versa 2 cucchiai di milkshake seguiti da 1 cucchiaio di coulis di fragole. Ripeti.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Sostituisci la coulis di fragole con la frutta che preferisci.*



# GRANITA ALLA COLA

Slushy | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**450 ml** di cola
**50 g** di zucchero

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, sbatti due terzi della cola con lo zucchero finché quest'ultimo non si sarà sciolto.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore, togli il coperchio e versa la cola rimanente.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Per variare i piaceri, usa diversi gusti di cola aromatizzata (ciliegia, vaniglia, ecc.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**25 g** di zucchero
**225 g** di acqua
**15 g** di sciroppo a scelta (granatina, fragola, menta, pesca, ecc.)

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, mescolate lo zucchero e l'acqua e portate a ebollizione.
- Lasciate raffreddare.
- Versate il composto nella ciotola piccola. Chiudete con il coperchio e mettete la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal freezer e togliete il coperchio.
- Inserite la ciotola piccola in quella grande.
- Avviate il programma.
- Servite il vostro Kakigori in una graziosa ciotola decorata, che ricorda la tradizione giapponese.

## SUGGERIMENTI

*Il kakigori è una specialità giapponese a base di ghiaccio tritato, spesso guarnito con uno sciroppo dolce o frutta fresca. È una deliziosa alternativa ai tradizionali dessert ghiacciati europei ed è molto popolare durante i caldi mesi estivi in Giappone. Per un tocco autentico, aggiungete del latte condensato sulla superficie del kakigori prima di gustarlo, per un sapore ancora più delizioso. Potete anche sostituire lo sciroppo con la coulis di frutta.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**50 g** di zucchero
**250 ml** di prosecco
**150 ml** di Apérol

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolare lo zucchero e il prosecco fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere con il coperchio e mettere la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal congelatore, togliere il coperchio e versare l'Aperol.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*L'abuso di alcol è pericoloso per la salute; consumarlo con moderazione.*
*Se non avete il prosecco, potete sostituirlo con del vino bianco.*



# GRANITA ALL'ANGURIA

Slushy | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**70 g** di zucchero
**90 ml** di acqua
**300 g** di anguria a cubetti

## ISTRUZIONI

- In un robot da cucina o utilizzando un frullatore a immersione, frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare due terzi del composto nella ciotola piccola e mettere il resto in frigorifero.
- Chiudere con il coperchio e mettere la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal congelatore, togliere il coperchio e versare il terzo rimanente del composto.
- Mettere la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Se è di stagione, prepara questa ricetta con melone o cetriolo.*



# MACCHIATO AL CARAMELLO

Frappe | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

- **100 ml** di latte intero
- **100 ml** di panna da cucina **30**% di grassi
- **50 g** di caramello al burro salato
- **4 g** di amido di mais
- **30 ml** di caffè espresso
- **70 ml** di latte intero freddo
- **50 g** di panna montata
- **2 cucchiai** di caramello al burro salato
- **2 cucchiai** di gocce di cioccolato

## ISTRUZIONI

- In un pentolino, unire il latte, la panna, il caramello salato e l'amido di mais.
- Portare a ebollizione per addensare il composto, quindi lasciare raffreddare.
- Versare il composto nella ciotola piccola.
- Chiudere il coperchio e mettere la ciotola in freezer per 24 ore.
- Togliere la ciotola dal freezer, togliere il coperchio e versare l'espresso e il latte intero freddo.
- Inserire la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviare il programma.
- Versare il composto in due bicchieri, quindi completare con panna montata, caramello e scaglie di cioccolato.
- Gustare subito.

## SUGGERIMENTI

*Aggiungere un pizzico di vaniglia e un pizzico di cannella al latte prima di versare l'espresso.*



# CAFFÈ FRAPPÉ GRECO

Frappe | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di caffè espresso
**25 g** di zucchero
**150 ml** di latte intero freddo

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescolate il caffè e lo zucchero.
- Versate il composto nella ciotola piccola.
- Chiudete il coperchio e mettete la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togliete la ciotola dal congelatore, togliete il coperchio e versate il latte intero.
- Inserite la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avviate il programma.
- Gustatelo subito.

## SUGGERIMENTI

*Se non avete a disposizione l'espresso, potete sostituirlo con caffè solubile sciolto in acqua. Regolate la quantità di zucchero a piacere, oppure provate varianti con zucchero di canna o miele per un sapore diverso. Completate il vostro frappé con un ciuffo di panna montata e una spolverata di cacao o cannella. Sostituite il latte intero con latte di mandorla o di cocco per una versione vegana del frappé.*



# FRAPPÉ AL MATCHA

Frappe | 5 min | 24 ora | 3 min

## INGREDIENTI

**200 ml** di acqua
**1 cucchiaino** di tè matcha (**4 g**)
**25 g** di zucchero
**150 ml** di latte intero freddo

## ISTRUZIONI

- In una ciotola, mescola l'acqua, il matcha e lo zucchero.
- Versa il composto nella ciotola piccola.
- Metti il coperchio e metti la ciotola nel congelatore per 24 ore.
- Togli la ciotola dal congelatore, rimuovi il coperchio e versa il latte intero.
- Inserisci la ciotola piccola nella ciotola grande.
- Avvia il programma.
- Gusta subito.

## SUGGERIMENTI

*Per un sapore più intenso, aggiungere lo sciroppo alla vaniglia.*

ES

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





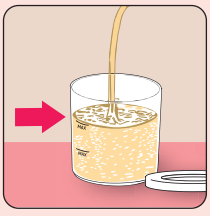




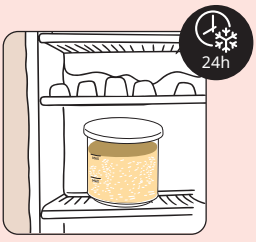




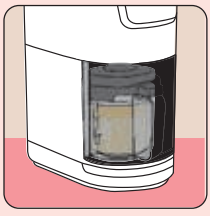

* Dependiendo del modelo



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Helado de aguacate, miel y almendras
- Helado de masa de galletas
- Helado de chocolate negro
- Helado de mantequilla de maní con proteína
- Helado de vainilla con proteína
- Helado de ron y pasas
- Helado de caramelo salado
- Helado de vainilla y nueces caramelizadas

## GELATO

- Sundae de caramelo
- Café helado
- Helado Fior di Latte
- Crema de helado de avellanas
- Helado de pistacho
- Helado de stracciatella
- Helado de vainilla

## SORBET

- Sorbete de albahaca
- Sorbete de tomate cherry
- Sorbete de pepino y menta
- Sorbete de limón
- Sorbete de mango
- Sorbete de melón
- Sorbete de melocotón
- Sorbete de fresa
- Sorbete de frambuesa con sirope de agave

## FROZEN YOGHURT

- Yogur helado con miel de lavanda
- Yogur natural helado
- Yogur helado de fresa

## SMOOTHIE BOWL

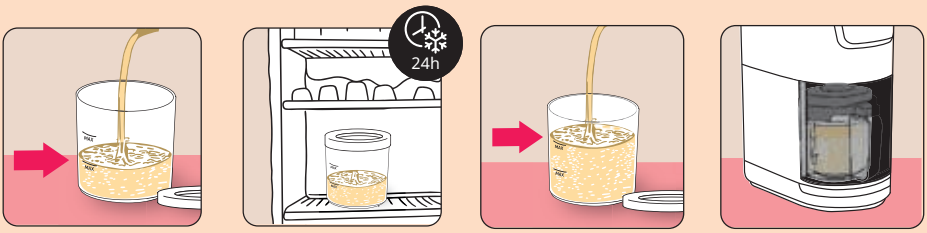
- Tazón de batido de açaí
- Tazón de batido de frutos rojos
- Tazón de batido tropical

## LIGHT ICE CREAM

- Helado ligero
- Helado ligero de queso crema y limón
- Helado vegano ligero de almendras
- Helado ligero vegano de macadamia
- Helado ligero vegano de avena y almendras

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Cosmopolitan congelado
- Mojito helado
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Batido de Oreo®
- Batido de almendras y moca
- Batido de fresa

## SLUSHY

- Granizado de cola
- Kakigori
- Granita rociada
- Granizado de sandía

## FRAPPÉ

- Macchiato de caramelo
- Café frappé griego
- Frappé de matcha





# HELADO DE AGUACATE, MIEL Y ALMENDRAS

Ice Cream

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**120 g** de aguacate (**1** pieza)
**250 ml** de leche
**80 g** de miel de lavanda
**50 g** de puré de almendras blancas

## INSTRUCCIONES

- Pela el aguacate y extrae la pulpa. Córtalo en trozos y colócalos en un bol.
- Agrega los demás ingredientes y, con una licuadora, tritura todo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Tapa el bol y guárdalo en el congelador durante 24 horas.
- Saca el bol del congelador y destapa el bol.
- Introduce el bol pequeño en el grande.
- Inicia el programa.
- ¡Disfruta de inmediato!

## CONSEJOS

*Para obtener un helado cremoso de aguacate, miel y mantequilla de almendras, agregue un poco de jugo de limón para evitar que el aguacate se dore y mantenga un bonito color verde.*



# HELADO DE MASA DE GALLETAS

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTES

- **170 ml** de leche
- **170 ml** de nata líquida (**30** % de materia grasa)
- **2** yemas de huevo
- **30 g** de azúcar
- **60 g** de mantequilla sin sal ablandada
- **40 g** de azúcar moreno
- **70 g** de harina tostada T**65**
- **50 g** de pepitas de chocolate negro
- **0,5 cucharadita** de vainilla en polvo

## INSTRUCCIONES

- Prepara una crema pastelera. En una cacerola, combina la leche y la crema. Pon a hervir a fuego medio. En un tazón, bate las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla blanquee.
- Vierte la leche y la crema en esta mezcla para disolverla. Vierte todo en la cacerola y cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente. No hiervas. La crema pastelera tiene la consistencia ideal cuando cubre la cuchara. Deja enfriar.
- Vierte la mezcla en el tazón pequeño. Cúbrelo y coloca el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Prepara la masa de galletas. En un tazón, bate la mantequilla reblandecida con el azúcar moreno hasta que la mezcla blanquee. Agrega la harina, las chispas de chocolate y la vainilla. Mezcla hasta obtener una masa suave. Coloca la masa en el congelador.
- Cuando la masa esté dura, usa un cuchillo para cortarla en cubos pequeños. Guárdalos en el congelador.
- Retira el tazón del congelador y quita la tapa.
- Introduce el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicia el programa.
- Retira el tazón del electrodoméstico. Hacer un agujero de unos 4 cm de ancho y 8 cm de profundidad en el helado y añadir 50 g de cubitos de masa de galletas.
- Iniciar el programa.
- Disfrutar inmediatamente.

## CONSEJOS

*Para un helado de masa de galletas aún más delicioso, añade una pizca de sal a la masa cruda antes de congelarla. Congelar la masa de galletas antes de añadirla al helado garantiza que conserve su forma y textura, en lugar de que se mezcle por completo. Por razones de salud, tuesta la harina en un horno a 150 °C (300 °F) durante 10 minutos.*



# HELADO DE CHOCOLATE NEGRO

Ice Cream | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leche
**170 ml** de nata líquida **30**% grasa
**1** yema de huevo
**15 g** de azúcar
**80 g** de chocolate negro **70**%

## INSTRUCCIONES

- Prepara una crema pastelera. En una cacerola, mezcla la leche y la nata. Lleva a ebullición a fuego lento.
- En un bol, bate la yema de huevo y el azúcar hasta que la mezcla blanquee.
- Incorpora la leche y la nata, removiendo hasta que se disuelva. Vierte todo en la cacerola y cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente.
- No dejes que hierva. La crema pastelera tendrá la consistencia ideal cuando cubra la cuchara. Retira del fuego y añade el chocolate negro.
- Remueve hasta que esté suave.
- Deja enfriar.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Cubre y mete el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador y destapa. Introduce el bol pequeño en el grande. Inicia el programa. ¡Disfruta de inmediato!.

## CONSEJOS

*Si lo deseas, puedes preparar esta receta con chocolate con leche para darle más dulzura.*



# HELADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ CON PROTEÍNA

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leche entera
**20 g** de proteína vegetal
**50 g** de sirope de agave
**75 g** de mantequilla de cacahuete

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcle todos los ingredientes. Use una batidora de varillas o una batidora de inmersión para obtener una textura suave.
- Vierta la mezcla en el bol pequeño. Tape el bol y congélelo durante 24 horas.
- Retire el bol del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el bol pequeño en el grande.
- Inicie el programa.
- Repita la operación una segunda vez.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Dado que los helados proteicos son ricos en proteínas y bajos en carbohidratos y grasas, es necesario un segundo ciclo para lograr una textura cremosa.*

*Puedes usar una mezcla de proteínas vegetales compuesta por un 70 % de harina de garbanzo y un 30 % de harina de arroz. Este ingrediente se encuentra fácilmente en tiendas especializadas y en línea.*



# HELADO DE VAINILLA CON PROTEÍNA

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leche entera
**20 g** de proteína vegetal
**30 g** de sirope de agave
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcle todos los ingredientes. Use una batidora de varillas o una batidora de inmersión para obtener una textura suave.
- Vierta la mezcla en el bol pequeño. Tape el bol y congélelo durante 24 horas.
- Retire el bol del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el bol pequeño en el grande.
- Inicie el programa.
- Repita la operación una segunda vez.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Dado que los helados proteicos son ricos en proteínas y bajos en carbohidratos y grasas, es necesario un segundo ciclo para lograr una textura cremosa.*

*Puedes usar una mezcla de proteínas vegetales compuesta por un 70 % de harina de garbanzo y un 30 % de harina de arroz. Este ingrediente se encuentra fácilmente en tiendas especializadas y en línea.*



# HELADO DE RON Y PASAS

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTES

- **170 ml** de leche
- **170 ml** de nata líquida **30**% grasa
- **2** yemas de huevo
- **30 g** de azúcar
- **20 ml** de ron blanco
- **30 g** de pasas

## INSTRUCCIONES

- Prepara una crema pastelera. En una cacerola, combina la leche y la nata. Ponla a hervir a fuego lento.
- En un bol, bate las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla blanquee.
- Vierte la leche y la nata en esta mezcla para disolverla. Vierte todo en la cacerola y cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente. No dejes que hierva. La crema pastelera tiene la consistencia ideal cuando cubre la cuchara.
- Fuera del fuego, añade la mitad del ron. Mezcla. Deja enfriar.
- Vierte la mezcla en un bol pequeño. Tapa y mete el bol en el congelador durante 24 horas.
- En un recipiente pequeño, mezcla el ron restante y las pasas para remojarlas.
- Retira el bol del congelador y destapa.
- Introduce el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Retira el bol del aparato. Haz un agujero de unos 4 cm de ancho y 8 cm de profundidad en el hielo y añade las uvas remojadas.
- Inicia el programa.
- ¡Disfruta de inmediato!

## CONSEJOS

*Para un helado de ron con pasas aún más sabroso, deja las pasas remojar en ron durante la noche antes de añadirlas. Esto intensificará el sabor.*



# HELADO DE CARAMELO SALADO

Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leche
**170 ml** de nata líquida **30**% grasa
**1** yema de huevo
**15 g** de azúcar
**80 g** de caramelo de mantequilla salada

## INSTRUCCIONES

- Prepara una crema pastelera. En una cacerola, combina la leche y la nata. Pon a hervir a fuego lento.
- En un bol, bate la yema de huevo y el azúcar hasta que la mezcla blanquee.
- Vierte la leche y la nata en esta mezcla para disolverla. Viertе todo en la cacerola y cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente. No dejes que hierva. La crema pastelera tiene la consistencia ideal cuando cubre la cuchara.
- Retira del fuego y añade el caramelo de mantequilla salada. Deja enfriar.
- Vierte la mezcla en un bol pequeño. Cubre y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador y destapa.
- Coloca el bol pequeño dentro del bol grande.
- Inicia el programa.
- ¡Disfruta de inmediato!

## CONSEJOS

*Sirva su helado de caramelo salado con trozos de brownie y salsa de chocolate tibia para un postre doblemente delicioso.*



# HELADO DE VAINILLA Y NUECES CARAMELIZADAS

Ice Cream

10 min

24 h

5 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leche
**170 ml** de nata líquida **30**% grasa
**2** yemas de huevo
**30 g** de azúcar
**30 g** de nueces pecanas caramelizadas

## INSTRUCCIONES

- Prepara una crema pastelera. En una cacerola, combina la leche y la crema. Pon a hervir a fuego lento.
- En un tazón, bate las yemas de huevo y el azúcar hasta que la mezcla blanquee. Agrega la leche y la crema revolviendo hasta que se disuelva.
- Vierte todo en la cacerola y cocina a fuego lento hasta que la mezcla espese ligeramente. No hiervas. La crema pastelera tiene la consistencia ideal cuando cubre la cuchara. Deja enfriar.
- Vierte la mezcla en el tazón pequeño. Cúbrelo y coloca el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retira el tazón del congelador y quita la tapa.
- Inserta el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicia el programa.
- Retira el tazón del electrodoméstico. Haz un agujero de unos 4 cm de ancho y 8 cm de profundidad en el helado y agrega las nueces pecanas trituradas.
- Inicia el programa.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

*Para variar, sustituya las nueces por praliné.*



# SUNDAE DE CARAMELO

Gelato

5 min

20 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leche entera
**200 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**60 g** de azúcar
**8 g** de maicena
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo
**4 cucharadas** de caramelo líquido
**2 cucharadas** de cacahuetes triturados sin sal

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue la vainilla. Revuelva y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Cubra y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Vierta el helado en un recipiente pequeño y luego termine con el caramelo líquido y los cacahuetes triturados.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Para preparar un helado de caramelo ultra delicioso, añade un toque de crema batida y algunos trozos de brownie.*



# CAFÉ HELADO

Gelato | 5 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leche entera
**200 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**50 g** de azúcar
**8 g** de maicena
**2 cucharaditas** de café molido

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue el café molido. Revuelva y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en el tazón pequeño.
- Tape el tazón y póngalo en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Si no quieres granos pequeños en tu helado, cuélalo con un colador chino (fino).*
*Si usas café instantáneo, ajusta la cantidad a tu gusto.*



# HELADO FIOR DI LATTE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leche entera
**200 ml** de nata líquida al **30**% de grasa
**70 g** de azúcar
**8 g** de almidón de maíz

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Hierva, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese un poco. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en el tazón pequeño.
- Tape el tazón y póngalo en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Puedes aromatizar tu helado con hierbas o especias suaves infusionadas en la leche y la nata.*



# CREMA DE HELADO DE AVELLANAS

Gelato | 5 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche entera
**150 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**6 g** de almidón de maíz
**100 g** de crema de avellanas

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema y la maicena. Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese un poco.
- Retire del fuego, agregue la pasta para untar. Mezcle bien. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*La textura puede variar según la crema que uses. Puedes añadir avellanas trituradas con el programa MEZCLAR.*



# HELADO DE PISTACHO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche entera
**150 ml** de nata líquida **30**% grasa
**6 g** de almidón de maíz
**100 g** de crema de pistacho azucarada

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue la crema de pistacho azucarada. Revuelva y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño. Tape y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Asegúrate de usar crema de pistacho, no pasta de pistacho, ya que la crema proporciona una textura más suave y ya contiene azúcar. Las cremas de pistacho pueden ser más o menos dulces. Ajusta la cantidad a tu gusto.*



# HELADO DE STRACCIATELLA

Gelato

5 min

24 h

6 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leche entera
**200 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**60 g** de azúcar
**8 g** de maicena
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo
**30 g** de pepitas de chocolate negro

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena. Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego y agregue la vainilla. Mezcle bien. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en el tazón pequeño.
- Tape y guarde el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa. Retire el tazón del aparato. Haga un agujero de unos 4 cm de ancho y 8 cm de profundidad en el helado y agregue las virutas de chocolate negro.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Si no encuentras virutas de chocolate, puedes prepararlas tú mismo rallando una barra con un pelador. Prueba con virutas de chocolate con naranja, menta o incluso caramelo para darle un toque único.*



# HELADO DE VAINILLA

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leche entera
**200 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**60 g** de azúcar
**8 g** de harina de maíz
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue la vainilla. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en el tazón pequeño.
- Cubra y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Si utiliza vainas de vainilla, déjelas en infusión, abiertas y raspadas, en leche y crema caliente durante 15 minutos.*



# SORBETE DE ALBAHACA

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de azúcar
**300 ml** de agua
**1** lima (zumo)
**20 g** de hojas de albahaca

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego medio. Deje enfriar.
- Añada el jugo de limón y las hojas de albahaca. Con una batidora de mano, licúe hasta obtener una mezcla suave.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicie el programa.
- ¡Disfrute de inmediato!.

## CONSEJOS

*Puedes sustituir las hojas de albahaca por menta fresca.*



# SORBETE DE TOMATE CHERRY

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**55 g** de azúcar
**75 ml** de agua
**260 g** de tomates cherry

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego medio. Deje enfriar.
- Añada los tomates cherry. Con una licuadora, licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicie el programa.
- ¡Disfrute de inmediato!

## CONSEJOS

*Elige tomates cherry maduros para esta receta. Los tomates cherry rojos son más dulces, pero puedes preparar esta receta con tomates cherry de cualquier color.*



# SORBETE DE PEPINO Y MENTA

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**85 g** de azúcar
**110 ml** de agua
**280 g** de pepino
**10** hojas de menta
**0,5** limón (zumo)

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego medio. Deje enfriar.
- Pele el pepino y córtelo en trozos.
- Con una licuadora, licúe el almíbar con los trozos de pepino, la menta y el jugo de limón.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Para un sorbete de pepino y menta ultrafresco, añade un poco de jengibre rallado. Esto realzará el sabor y le dará un toque especial a tu receta.*



# SORBETE DE LIMÓN

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 g** de azúcar
**150 ml** de agua
**110 ml** de zumo de limón (**3** piezas)
**70 ml** de zumo de lima (**2** piezas)

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego lento. Deje enfriar.
- Añada el jugo de limón y remueva.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape y guarde el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicie el programa.
- ¡Disfrute de inmediato!

## CONSEJOS

*Sustituya el jugo de limón por el jugo de pomelo.*



# SORBETE DE MANGO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65 g** de azúcar
**85 ml** de agua
**280 g** de mango maduro

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego lento. Deje enfriar.
- Pele el mango y córtelo en trozos pequeños.
- Con una batidora de mano, licúe el almíbar obtenido con el mango hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Saca el tazón del congelador y destapa el tazón.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Si lo desea, puede añadir la pulpa de una maracuyá (sin las semillas).*

*Para un sorbete de mango aún más delicioso, añada un chorrito de zumo de lima para realzar el sabor del mango y darle un toque de frescura. Elija un mango maduro y aromático, asegurándose de que tenga un color brillante, esté ligeramente suave, fragante y carnoso.*



# SORBETE DE MELÓN

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**65 g** de azúcar
**85 ml** de agua
**280 g** de melón

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego medio. Deje enfriar.
- Corte el melón en trozos pequeños.
- Con una batidora de mano, licúe el almíbar resultante con los trozos de melón hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Saca el tazón del congelador y destapa el tazón.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Puedes agregar 2 cucharadas de oporto a tu preparación para darle más complejidad a tu sorbete.*



# SORBETE DE MELOCOTÓN

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**65 g** de azúcar
**85 ml** de agua
**280 g** de melocotones blancos (**3** piezas)

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego medio. Deje enfriar.
- Pele los duraznos y córtelos en trozos.
- Con una batidora de mano, licúe el almíbar resultante con los trozos de durazno hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Si lo deseas, puedes añadir unas hojas frescas de verbena al almíbar. Retíralas antes de licuar los duraznos.*



# SORBETE DE FRESA

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65 g** de azúcar
**85 ml** de agua
**280 g** de fresas picadas

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua. Hierva a fuego lento. Deje enfriar.
- Con una batidora de mano, licúe el jarabe con las fresas picadas hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Añade unas hojas de albahaca al licuar las fresas.*



# SORBETE DE FRAMBUESA CON SIROPE DE AGAVE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**110 g** de sirope de agave
**65 ml** de agua
**260 g** de frambuesas

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, combine el jarabe de agave, el agua y las frambuesas.
- Con una licuadora de inmersión, licúe todo hasta que quede suave.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Coloque la tapa y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Inserta el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute inmediatamente.

## CONSEJOS

*Si desea un sorbete suave y sin semillas, pase la mezcla por un colador para retirarlas. Luego, viértala en el recipiente antes de congelarla.*



# YOGUR HELADO CON MIEL DE LAVANDA

Frozen Yoghurt

10 min

24 h

2 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche semidesnatada
**1 cucharadita** de lavanda seca
**230 g** de yogur griego
**70 g** de miel

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, calienta la leche con la lavanda y déjala reposar durante 5 minutos. Cuela.
- En un recipiente, mezcla la leche infusionada con el resto de los ingredientes.
- Vierte la mezcla en un tazón pequeño.
- Tapa el tazón y mételo en el congelador durante 24 horas.
- Saca el tazón del congelador y destapa el tazón.
- Introduce el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicia el programa.
- ¡Disfruta de inmediato!

## CONSEJOS

*Tenga cuidado al infusionar lavanda: incluso después de filtrar la leche, la lavanda seguirá infusionándose. Tenga cuidado, de lo contrario el sabor será demasiado intenso.*



# YOGUR NATURAL HELADO

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**230 g** de yogur griego
**115 ml** de leche entera
**115 g** de leche condensada azucarada

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcla todos los ingredientes.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Coloca la tapa y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador y quita la tapa.
- Inserta el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

*Dale sabor a esta receta con una cucharadita de canela, vainilla o incluso matcha. Sírvela con fruta o aderezos.*



# YOGUR HELADO DE FRESA

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**230 g** de yogur griego
**115 ml** de leche entera
**115 g** de mermelada de fresa
**4 cucharadas** de coulis de fresa
Unas cuantas fresas cortadas en cuartos

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcla todos los ingredientes excepto el coulis de fresa y las fresas.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Tapa y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador y quita la tapa.
- Introduce el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Dispone el helado en copas y termina con el coulis de fresa y las fresas cortadas en cuartos.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

*Sustituye la mermelada de fresa por otras frutas (frambuesa, albaricoque, etc.). Para los más golosos, sirve el helado con nata montada.*



# TAZÓN DE BATIDO DE AÇAÍ

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de plátano cortado en trozos (**1** plátano)
**50 g** de fresas cortadas en trozos
**80 g** de yogur griego
**100 ml** de leche
**40 g** de sirope de agave
**1 cucharada** de açai en polvo (**5 g**)
**6** fresas cortadas en cuartos
**1** plátano cortado en rodajas
**6** frambuesas cortadas por la mitad
**20 g** de copos de avena
Unas hojas de menta

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, combine todos los ingredientes del helado.
- Con una licuadora, licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tapa el tazón y guárdelo en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicie el programa.
- Sirva en tazones y decore con fruta picada, copos de avena y hojas de menta. Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Dependiendo de la temporada, varía las frutas en tu batido.*



# TAZÓN DE BATIDO DE FRUTOS ROJOS

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de fresas picadas
**25 g** de frambuesas
**25 g** de arándanos
**80 g** de yogur griego
**100 ml** de leche
**40 g** de sirope de agave
**1** plátano en rodajas
**6** arándanos cortados por la mitad
**4** fresas cortadas en cuartos
**20 g** de copos de avena

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, combine todos los ingredientes del helado. Con una licuadora, licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Sirva en tazones y decore con la fruta picada y los copos de avena. Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Dependiendo de la temporada, varía las frutas según tu gusto.*



# TAZÓN DE BATIDO TROPICAL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de mango picado
**50 g** de zumo de maracuyá (sin semillas)
**80 g** de yogur griego
**100 ml** de leche
**40 g** de sirope de agave
**1** plátano en rodajas
**6** arándanos cortados por la mitad
**1** maracuyá
**20 g** de copos de avena

## INSTRUCCIONES

- Combina todos los ingredientes del helado en un tazón. Con una licuadora, tritura hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la mezcla en un tazón pequeño.
- Cubre el tazón y mételo en el congelador durante 24 horas.
- Retira el tazón del congelador y destapa.
- Coloca el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicia el programa.
- Sirve en tazones y decora con fruta picada y copos de avena.
- Disfruta de inmediato.

## CONSEJOS

*Para obtener el jugo de maracuyá, vierta el contenido en un colador pequeño y luego raspe con una cuchara para que la pulpa y el jugo se separen.*



# HELADO LIGERO

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche entera
**250 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**25 g** de sirope de agave
**8 g** de maicena
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo
**8** fresas cortadas en cuartos
**8** frambuesas cortadas por la mitad
**8** arándanos cortados por la mitad

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el jarabe de agave, la maicena y la vainilla en polvo. A fuego medio, hierva, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape y guarde el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Coloque una bola de helado en tazones pequeños y decore con la fruta.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Esta receta se puede usar como base. Puedes añadir virutas de chocolate y mezclar para obtener un helado de stracciatella ligero.*



# HELADO LIGERO DE QUESO CREMA Y LIMÓN

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche entera
**250 g** de requesón
**40 g** de sirope de agave
**1** limón (ralladura y zumo)

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcla todos los ingredientes.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Coloca la tapa y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador y quita la tapa.
- Inserta el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

*Sustituye la ralladura y el jugo de limón por la fruta cítrica de tu preferencia.*



# HELADO VEGANO LIGERO DE ALMENDRAS

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leche de almendras
**40 g** de sirope de agave
**4 g** de maicena
**150 g** de puré de almendras blancas

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche de almendras, el jarabe de agave y la maicena. A fuego medio, hierva, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue la pasta de almendras blancas. Mezcle hasta que esté suave y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Esta receta la puedes utilizar como base para tus copas de helado añadiéndole toppings (chocolate, fruta, galletas, coulis de frutas, etc.).*



# HELADO LIGERO VEGANO DE MACADAMIA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leche de almendras

**150 g** de nueces de macadamia

**40 g** de sirope de agave

## INSTRUCCIONES

- Vierta todos los ingredientes en un recipiente y mezcle con una licuadora hasta que quede suave.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Coloque la tapa y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa.
- Inserta el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute inmediatamente.

## CONSEJOS

*Puedes hacer esta receta con anacardos.*



# HELADO LIGERO VEGANO DE AVENA Y ALMENDRAS

Light Ice Cream

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leche de avena
**40 g** de sirope de agave
**4 g** de almidón de maíz
**150 g** de puré de almendras blancas

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche de avena, el jarabe de agave y la maicena.
- A fuego medio, hierva, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese ligeramente.
- Retire del fuego, agregue la pasta de almendras blancas.
- Mezcle hasta que esté suave y deje enfriar. Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas. Retire el tazón del congelador y destape.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Servir con copos de avena tostados.*



# COSMOPOLITAN CONGELADO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**40 g** de azúcar
**240 ml** de zumo de arándanos
**1** lima (zumo y ralladura)
**40 ml** de vodka
**40 ml** de Cointreau

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, mezcle el azúcar y el jugo de arándano hasta que el azúcar se disuelva.
- Agregue el jugo y la ralladura de limón, luego el vodka y el Cointreau. Mezcle.
- Vierta dos tercios de la mezcla en el tazón pequeño. Refrigere el tercio restante.
- Cubra y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta el tercio restante de la mezcla.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consuma con moderación.*



# MOJITO HELADO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**80 g** de azúcar de caña
**300 ml** de agua
**2** limas (zumo y ralladura)
**12 g** de menta fresca
**1 cucharada** de ron

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, combine todos los ingredientes.
- Con una licuadora de inmersión, licúe la mezcla durante 30 segundos.
- Vierta dos tercios de la mezcla en el tazón pequeño. Refrigere el tercio restante.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Saca el tazón del congelador, destapa y vierte el tercio restante de la mezcla.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud; consúmalo con moderación.*
*Si no tienes licuadora, pica las hojas de menta con un cuchillo.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**250 ml** de zumo de mango
**40 g** de azúcar
**30 ml** de ron
**30 ml** de Cointreau
**0,5** limón (zumo)
**100 ml** de zumo de mango
**10 cl** de sirope de fresa (opcional)

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, mezcla el jugo de mango y el azúcar hasta que se disuelva.
- Agrega el ron, el Cointreau y el jugo de limón. Mezcla.
- Vierte la mezcla en un tazón pequeño.
- Cubre y coloca el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retira el tazón del congelador, destapa y vierte el jugo de mango.
- Coloca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicia el programa.
- Vierte el jarabe de fresa en vasos y luego agrega la mezcla.
- Disfruta de inmediato.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consuma con moderación.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**65 g** de azúcar
**240 ml** de agua
**2** limas (zumo)
ralladura de
**1** lima
**40 ml** de tequila
**40 ml** de Cointreau

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, mezcle el azúcar y el agua hasta que el azúcar se disuelva.
- Agregue el jugo de limón, la ralladura, el tequila y el Cointreau. Mezcle.
- Vierta dos tercios de la mezcla en el tazón pequeño.
- Tape y guarde el tazón en el congelador durante 24 horas. Refrigere el tercio restante.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta el tercio restante de la mezcla en el tazón pequeño.
- Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande.
- Inicie el programa.
- Sirva inmediatamente en copas de cóctel.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud; consúmalo con moderación.*

*Para una margarita perfecta, usa siempre jugo de lima fresco. Puedes mojar el borde del vaso con sal picante (una mezcla de sal y chile en polvo) para darle un toque picante y sorprendente a tu cóctel.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**40 g** de azúcar
**250 ml** de zumo de piña
**40 ml** de ron
**150 ml** de leche de coco

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, mezcla el azúcar y el jugo de piña hasta que el azúcar se disuelva.
- Agrega el ron. Mezcla.
- Vierte la mezcla en el tazón pequeño.
- Tapa el tazón y colócalo en el congelador durante 24 horas.
- Saca el tazón del congelador, retira la tapa y vierte la leche de coco.
- Introduce el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicia el programa.
- Disfruta de inmediato.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud; consúmalo con moderación. Para una presentación elegante de tu piña colada, decora el vaso con una rodaja de piña fresca y una cereza confitada. Añade una pequeña sombrilla decorativa y una ramita de menta para darle un toque tropical irresistible.*



# BATIDO DE OREO®

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leche entera
**150 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**40 g** de azúcar
**6 g** de maicena
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo
**100 ml** de leche
**6** galletas Oreo®

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente.
- Retire del fuego, agregue la vainilla y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Cubra y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y retire la tapa. Agregue la leche.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Triture dos tercios de las galletas Oreo en pedazos y reserve el resto.
- En vasos para malteada, coloque dos cucharadas de malteada, seguidas de un tercio de los trozos de Oreo. Repita este proceso dos veces y termine con los trozos restantes y la Oreo entera.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Reemplace las galletas Oreo con trozos de galleta speculoos.*



# BATIDO DE ALMENDRAS Y MOCA

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de café expreso
**25 g** de azúcar
**150 ml** de leche de almendras
**50 g** de nata montada
**1 cucharada** de almendras en láminas
**1 cucharada** de virutas de chocolate

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, combine el café y el azúcar.
- Vierta la mezcla en el tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta la leche de almendras.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Vierta la mezcla en dos vasos y cúbralos con crema batida.
- Termine con las almendras fileteadas y las virutas de chocolate.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Para un batido aún más delicioso, utiliza almendras tostadas y ligeramente caramelizadas; aportarán un toque crujiente y delicioso.*



# BATIDO DE FRESA

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**220 ml** de leche entera
**150 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
**40 g** de azúcar
**6 g** de maicena
**0,5 cucharadita** de vainilla en polvo
**30 g** de coulis de fresa
**4** cucharadas de coulis de fresa

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine dos tercios de la leche, la crema, el azúcar y la maicena.
- Lleve a ebullición, batiendo constantemente.
- Retire del fuego, agregue la vainilla y deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Cubra y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape. Agregue el coulis de fresa y la leche restante.
- Introduzca el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- En vasos para malteada, vierta 2 cucharadas de malteada seguidas de 1 cucharada de coulis de fresa. Repita.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Reemplaza el coulis de fresa por cualquier fruta que te guste.*



# GRANIZADO DE COLA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**450 ml** de cola
**50 g** de azúcar

## INSTRUCCIONES

- En un tazón, bata dos tercios de la cola con el azúcar hasta que el azúcar se disuelva.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Coloque la tapa y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta la cola restante.
- Inserta el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute inmediatamente.

## CONSEJOS

*Para variar los placeres, utiliza diferentes sabores de cola saborizada (cereza, vainilla, etc.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**25 g** de azúcar
**225g** de agua
**15g** de sirope a elegir (granadina, fresa, menta, melocotón, etc.)

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine el azúcar y el agua y llévela a ebullición. Deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape el tazón y congélelo durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador y destape.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Sirva su Kakigori en un tazón decorado con un bonito toque japonés.

## CONSEJOS

*El kakigori es una especialidad japonesa de hielo raspado, a menudo cubierto con un almíbar dulce o fruta fresca. Es una deliciosa alternativa a los postres helados tradicionales europeos y es muy popular durante los calurosos meses de verano en Japón. Para un toque auténtico, añada leche condensada por encima del kakigori antes de disfrutarlo para un sabor aún más exquisito. También puede sustituir el almíbar por coulis de frutas.*



# GRANITA ROCIADA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**50 g** de azúcar
**250 ml** de prosecco
**150 ml** de Apérol

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcle el azúcar y el prosecco hasta que el azúcar se disuelva.
- Vierta la mezcla en un bol pequeño.
- Coloque la tapa y coloque el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retire el bol del congelador, retire la tapa y vierta el Aperol.
- Inserta el bol pequeño en el bol grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute inmediatamente.

## CONSEJOS

*El abuso de alcohol es peligroso para la salud; consúmalo con moderación.*
*Si no tienes prosecco, puedes sustituirlo por vino blanco.*



# GRANIZADO DE SANDÍA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**70 ml** de azúcar
**90 ml** de agua
**300 g** de sandía en cubos

## INSTRUCCIONES

- En un procesador de alimentos o con una licuadora de inmersión, mezcle todos los ingredientes hasta que quede suave.
- Vierta dos tercios de la mezcla en un tazón pequeño y refrigere el resto.
- Coloque la tapa y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta el tercio restante de la mezcla.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Disfrute inmediatamente.

## CONSEJOS

*En temporada, haz esta receta con melón o pepino.*



# MACCHIATO DE CARAMELO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

- **100 ml** de leche entera
- **100 ml** de nata líquida (**30** % grasa)
- **50 g** de caramelo de mantequilla salada
- **4 g** de maicena
- **30 ml** de café expreso
- **70 ml** de leche entera fría
- **50 g** de nata montada
- **2 cucharadas** de caramelo de mantequilla salada
- **2 cucharadas** de pepitas de chocolate

## INSTRUCCIONES

- En una cacerola, combine la leche, la crema, el caramelo salado y la maicena.
- Hierva para espesar la mezcla y luego deje enfriar.
- Vierta la mezcla en un tazón pequeño.
- Tape y coloque el tazón en el congelador durante 24 horas.
- Retire el tazón del congelador, retire la tapa y vierta el espresso y la leche entera fría.
- Coloque el tazón pequeño en el tazón grande.
- Inicie el programa.
- Vierta la mezcla en dos vasos y, por último, agregue crema batida, caramelo y virutas de chocolate.
- Disfrute de inmediato.

## CONSEJOS

*Añade un toque de vainilla y una pizca de canela a la leche antes de verter el espresso.*



# CAFÉ FRAPPÉ GRIEGO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de café expreso
**25 g** de azúcar
**150 ml** de leche entera fría

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcla el café y el azúcar.
- Vierte la mezcla en el bol pequeño.
- Coloca la tapa y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador, quita la tapa y vierte la leche entera.
- Introduce el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

*Si no tienes espresso, puedes sustituirlo por café instantáneo disuelto en agua. Ajusta el azúcar a tu gusto o prueba variaciones con azúcar moreno o miel para un sabor diferente. Cubre tu frappé con una cucharada de crema batida y espolvorea con cacao o canela. Sustituye la leche entera por leche de almendras o de coco para una versión vegana de frappé.*



# FRAPPÉ DE MATCHA

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de agua
**1 cucharadita** de té matcha (**4 g**)
**25 g** de azúcar
**150 ml** de leche entera fría

## INSTRUCCIONES

- En un bol, mezcla el agua, el matcha y el azúcar.
- Vierte la mezcla en un bol pequeño.
- Coloca la tapa y coloca el bol en el congelador durante 24 horas.
- Retira el bol del congelador, quita la tapa y vierte la leche entera.
- Inserta el bol pequeño en el bol grande.
- Inicia el programa.
- Disfruta inmediatamente.

## CONSEJOS

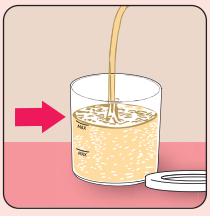
*Añade jarabe de vainilla para darle más sabor.*

PT

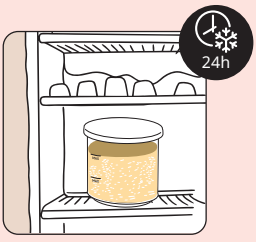
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

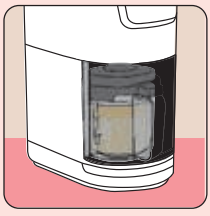
* Dependendo do modelo.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Sorvete de abacate, mel e amêndoa
- Sorvete de massa de biscoito
- Sorvete de chocolate amargo
- Sorvete de Manteiga de Amendoim com Proteína
- Sorvete de Baunilha Proteico
- Sorvete de rum e passas
- Sorvete de caramelo salgado
- Sorvete de baunilha e nozes caramelizadas

## GELATO

- Sundae de Caramelo
- Café Gelato
- Gelato Fior di Latte
- Creme de gelato de avelã
- Sorvete de pistache
- Sorvete de Stracciatella
- Sorvete de baunilha

## SORBET

- Sorvete de manjericão
- Sorvete de tomate cereja
- Sorvete de pepino e hortelã
- Sorvete de limão
- Sorvete de manga
- Sorvete de melão
- Sorvete de pêssego
- Sorvete de morango
- Sorvete de framboesa com xarope de agave

## FROZEN YOGHURT

- Iogurte congelado com lavanda e mel
- Iogurte natural congelado
- Iogurte congelado de morango

## SMOOTHIE BOWL

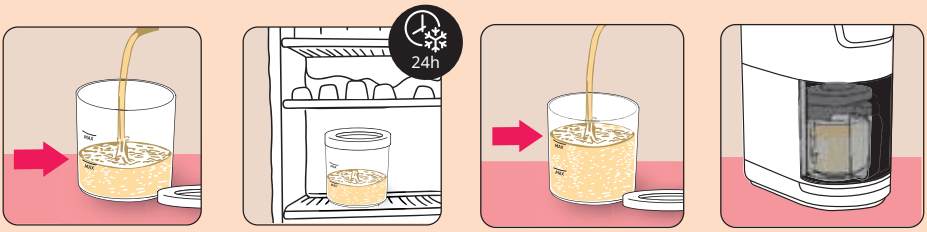
- Tigela de smoothie de açaí
- Tigela de smoothie de frutas vermelhas
- Tigela de smoothie tropical

## LIGHT ICE CREAM

- Sorvete light
- Sorvete light de cream cheese e limão
- Sorvete vegano leve de amêndoa
- Sorvete light vegano de macadâmia
- Sorvete light vegano de aveia e amêndoa

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Cosmopolitan congelado
- Mojito congelado
- Tango de Manga
- Margarida
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Milkshake de Oreo®
- Milkshake de amêndoa e mocha
- Milkshake de morango

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Granizado de melancia

## FRAPPÉ

- Caramelo macchiato
- Café Frappé Grego
- Frappé de matcha





# SORVETE DE ABACATE, MEL E AMÊNDOA

Ice Cream

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**120 g** de abacate (**1** unidade)
**250 ml** de leite
**80 g** de mel de lavanda
**50 g** de purê de amêndoas brancas

## INSTRUÇÕES

- Descasque o abacate e retire a polpa. Corte-o em pedaços e coloque-os em uma tigela.
- Adicione os outros ingredientes e, usando um liquidificador, bata tudo até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um sorvete cremoso de abacate, mel e manteiga de amêndoa, adicione um pouco de suco de limão para evitar que o abacate escureça e manter uma bela cor verde.*



# SORVETE DE MASSA DE BISCOITO

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTES

- **170 ml** de leite
- **170 ml** de creme de leite fresco (**30**% de gordura)
- **2** gemas
- **30 g** de açúcar
- **60 g** de manteiga sem sal amolecida
- **40 g** de açúcar mascavo
- **70 g** de farinha de trigo torrada T**65**
- **50 g** de gotas de chocolate amargo
- **0,5 colher de chá** de baunilha em pó

## INSTRUÇÕES

- Prepare um creme. Em uma panela, misture o leite e o creme de leite. Leve para ferver em fogo médio. Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar até a mistura ficar branca.
- Despeje o leite e o creme de leite nessa mistura para dissolvê-la. Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo baixo até a mistura engrossar levemente. Não deixe ferver. O creme tem a consistência ideal quando cobre a colher. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Cubra e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Prepare a massa dos biscoitos. Em uma tigela, bata a manteiga amolecida com o açúcar mascavo até a mistura ficar branca. Adicione a farinha, as gotas de chocolate e a baunilha. Misture até obter uma massa lisa. Coloque a massa no congelador.
- Quando a massa estiver dura, use uma faca para cortá-la em cubos pequenos. Guarde-os no congelador. Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Retire a tigela do aparelho. Faça um buraco de cerca de 4 cm de largura e 8 cm de profundidade no sorvete e adicione 50 g de cubos de massa de biscoito.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um sorvete de massa de biscoito ainda mais saboroso, adicione uma pitada de sal à massa crua antes de congelá-la. Congelar a massa de biscoito antes de adicioná-la ao sorvete garante que ela mantenha seu formato e textura, em vez de se misturar completamente ao sorvete. Por motivos de saúde, toste a farinha em forno a 150 °C por 10 minutos.*



# SORVETE DE CHOCOLATE AMARGO

Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leite
**170 ml** de creme de leite líquido **30**% gordura
**1** gema de ovo
**15 g** de açúcar
**80 g** de chocolate amargo **70**%

## INSTRUÇÕES

- Prepare um creme. Em uma panela, misture o leite e o creme de leite. Leve para ferver em fogo baixo.
- Em uma tigela, bata a gema e o açúcar até a mistura ficar branca.
- Adicione o leite e o creme de leite e mexa até dissolver. Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo baixo até a mistura engrossar levemente.
- Não deixe ferver. O creme estará na consistência ideal quando cobrir a colher. Retire do fogo e adicione o chocolate amargo.
- Mexa até ficar homogêneo.
- Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa. Insira a tigela pequena na tigela grande. Inicie o programa. Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se preferir, faça esta receita com chocolate ao leite para ficar ainda mais doce.*



# SORVETE DE MANTEIGA DE AMENDOIM COM PROTEÍNA

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leite integral
**20 g** de proteína vegetal
**50 g** de xarope de agave
**75 g** de manteiga de amendoim

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Use um batedor ou mixer de imersão para obter uma textura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Repita a operação uma segunda vez.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Como os sorvetes proteicos são ricos em proteína e pobres em carboidratos e gordura, um segundo ciclo é necessário para obter uma textura cremosa.*

*Você pode usar uma mistura de proteína vegetal composta por 70% de farinha de grão-de-bico e 30% de farinha de arroz. Este ingrediente é facilmente encontrado em lojas especializadas e online.*



# SORVETE DE BAUNILHA PROTEICO

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leite integral
**20 g** de proteína vegetal
**30 g** de xarope de agave
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Use um batedor ou mixer de imersão para obter uma textura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Repita a operação uma segunda vez.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Como os sorvetes proteicos são ricos em proteína e pobres em carboidratos e gordura, um segundo ciclo é necessário para obter uma textura cremosa.*

*Você pode usar uma mistura de proteína vegetal composta por 70% de farinha de grão-de-bico e 30% de farinha de arroz. Este ingrediente é facilmente encontrado em lojas especializadas e online.*



# SORVETE DE RUM E PASSAS

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leite
**170 ml** de creme de leite líquido **30**% gordura
**2** gemas
**30 g** de açúcar
**20 ml** de rum branco
**30 g** de passas

## INSTRUÇÕES

- Prepare um creme. Em uma panela, misture o leite e o creme de leite. Leve para ferver em fogo baixo.
- Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até a mistura ficar branca.
- Despeje o leite e o creme de leite nessa mistura para dissolvê-la. Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo baixo até a mistura engrossar levemente. Não deixe ferver. O creme estará na consistência ideal quando cobrir a colher.
- Fora do fogo, adicione metade do rum. Misture. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Em um recipiente pequeno, misture o restante do rum e as passas para deixá-las de molho.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Retire a tigela do aparelho. Faça um furo de cerca de 4 cm de largura e 8 cm de profundidade no gelo e adicione as uvas demolhadas.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um sorvete de rum e passas ainda mais saboroso, deixe as passas de molho no rum durante a noite antes de adicioná-las ao sorvete. Isso intensificará o sabor.*



# SORVETE DE CARAMELO SALGADO

Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leite
**170 ml** de creme de leite líquido **30**% gordura
**1** gema de ovo
**15 g** de açúcar
**80 g** de caramelo de manteiga com sal

## INSTRUÇÕES

- Prepare um creme. Em uma panela, misture o leite e o creme de leite. Leve para ferver em fogo baixo.
- Em uma tigela, bata a gema e o açúcar até a mistura ficar branca. Despeje o leite e o creme de leite nessa mistura para dissolvê-la.
- Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo baixo até a mistura engrossar levemente. Não deixe ferver. O creme terá a consistência ideal quando cobrir a colher.
- Retire do fogo e misture o caramelo de manteiga com sal. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Cubra e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Coloque a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Sirva seu sorvete de caramelo salgado com pedaços de brownie e calda de chocolate quente para uma sobremesa duplamente deliciosa.*



# SORVETE DE BAUNILHA E NOZES CARAMELIZADAS

Ice Cream

10 min

24 h

5 min

## INGREDIENTES

**170 ml** de leite

**170 ml** de creme de leite líquido **30**% de gordura

**2** gemas

**30 g** de açúcar

**30 g** de nozes-pecã caramelizadas

## INSTRUÇÕES

- Prepare um creme. Em uma panela, misture o leite e o creme de leite. Leve para ferver em fogo baixo.
- Em uma tigela, bata as gemas e o açúcar até a mistura ficar branca. Adicione o leite e o creme de leite para dissolver.
- Despeje tudo na panela e cozinhe em fogo baixo até a mistura engrossar levemente. Não deixe ferver. O creme tem a consistência ideal quando cobre a colher. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Cubra e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Retire a tigela do aparelho. Faça um buraco de cerca de 4 cm de largura e 8 cm de profundidade no sorvete e adicione as nozes-pecã trituradas.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para variar, substitua as nozes-pecãs por praliné.*



# SUNDAE DE CARAMELO

Gelato

5 min

20 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leite integral
**200 ml** de creme de leite fresco **30**% gordura
**60 g** de açúcar
**8 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó
**4 colheres de** sopa de caramelo líquido
**2 colheres de** sopa de amendoim sem sal triturado

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione a baunilha. Mexa e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Despeje o gelato em um recipiente pequeno e finalize com o caramelo líquido e o amendoim triturado.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um sundae de caramelo ultra delicioso, adicione um toque de chantilly e alguns pedaços de brownie.*



# CAFÉ GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leite integral
**200 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**50 g** de açúcar
**8 g** de amido de milho
**2 colheres de** chá de café moído

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione o café moído. Mexa e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa a tigela e leve-a ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se não quiser grãos pequenos no seu gelato, coe-o em uma peneira fina.*
*Se usar café instantâneo, ajuste a quantidade ao seu gosto.*



# GELATO FIOR DI LATTE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leite integral
**200 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**70 g** de açúcar
**8 g** de amido de milho

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa a tigela e leve-a ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Você pode dar sabor ao seu gelato com ervas ou especiarias suaves adicionadas ao leite e ao creme.*



# CREME DE GELATO DE AVELÃ

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite integral
**150 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**6 g** de amido de milho
**100 g** de pasta de avelã

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione a pasta. Misture bem. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*A textura pode variar dependendo da pasta usada. Você pode adicionar avelãs trituradas usando o programa MIX IN.*



# SORVETE DE PISTACHE

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite integral
**150 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**6 g** de amido de milho
**100 g** de creme de pistache adoçado

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite e o amido de milho.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione o creme de pistache adoçado. Mexa e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena. Cubra e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Certifique-se de usar creme de pistache, não pasta de pistache, pois o creme proporciona uma textura mais suave e já contém açúcar. Os cremes de pistache podem ser mais ou menos doces. Ajuste a quantidade ao seu gosto.*



# SORVETE DE STRACCIATELLA

Gelato

5 min

24 h

6 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leite integral
**200 ml** de creme de leite fresco com **30**% de gordura
**60 g** de açúcar
**8 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó
**30 g** de gotas de chocolate amargo

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar levemente.
- Retire do fogo e adicione a baunilha. Misture bem. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Retire a tigela do aparelho. Faça um furo de cerca de 4 cm de largura e 8 cm de profundidade no sorvete e adicione as raspas de chocolate amargo.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se não encontrar raspas de chocolate, você pode fazer as suas próprias raspas de chocolate ralando uma barra com um descascador. Experimente raspas de chocolate com laranja, menta ou até caramelo para um toque único.*



# SORVETE DE BAUNILHA

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de leite integral
**200 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**60 g** de açúcar
**8 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione a baunilha. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se usar favas de baunilha, deixe-as em infusão, abertas e raspadas, em leite quente e creme de leite por 15 minutos.*



# SORVETE DE MANJERICÃO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de açúcar
**300 ml** de água
**1** limão (suco)
**20 g** de folhas de manjericão

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve para ferver em fogo médio. Deixe esfriar.
- Adicione o suco de limão e as folhas de manjericão. Usando um mixer de imersão, bata até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra a tigela e leve ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Você pode substituir as folhas de manjericão por hortelã fresca.*



# SORVETE DE TOMATE CEREJA

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**55g** de açúcar
**75ml** de água
**260g** de tomates cereja

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio para ferver. Deixe esfriar.
- Adicione os tomates-cereja. Usando um liquidificador, bata a mistura até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra a tigela e leve ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Escolha tomates-cereja maduros para esta receita. Tomates-cereja vermelhos são mais doces, mas você pode fazer esta receita com tomates-cereja de qualquer cor.*



# SORVETE DE PEPINO E HORTELÃ

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**85g** de açúcar
**110ml** de água
**280g** de pepino
**10** folhas de hortelã
**0,5** limão (suco)

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio para ferver. Deixe esfriar.
- Descasque o pepino e corte-o em pedaços.
- Usando um liquidificador, bata a calda com os pedaços de pepino, a hortelã e o suco de limão.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um sorvete de pepino e hortelã ultrafresco, adicione uma pequena quantidade de gengibre ralado. Isso realçará o sabor e dará um toque especial à sua receita.*



# SORVETE DE LIMÃO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 g** de açúcar
**150 ml** de água
**110 ml** de suco de limão (**3** pedaços)
**70 ml** de suco de limão (**2** pedaços)

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve para ferver em fogo baixo. Deixe esfriar.
- Adicione o suco de limão e mexa.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Substitua o suco de limão por suco de toranja.*



# SORVETE DE MANGA

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65g** de açúcar
**85ml** de água
**280g** de manga madura

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo para ferver. Deixe esfriar.
- Descasque a manga e corte-a em pedaços pequenos.
- Usando um mixer de imersão, bata a calda obtida com a manga até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se desejar, você pode adicionar a polpa de um maracujá (sem as sementes). Para um sorvete de manga ainda mais delicioso, adicione um pouco de suco de limão para realçar o sabor da manga e adicionar um toque de frescor. Escolha uma manga madura e aromática, certificando-se de que ela esteja com uma cor vibrante, levemente macia, perfumada e carnuda.*



# SORVETE DE MELÃO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65g** de açúcar
**85ml** de água
**280g** de melão

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio para ferver. Deixe esfriar.
- Corte o melão em pedaços pequenos.
- Usando um mixer de imersão, bata a calda resultante com os pedaços de melão até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Você pode adicionar 2 colheres de sopa de vinho do Porto à sua preparação para dar mais complexidade ao seu sorvete.*



# SORVETE DE PÊSSEGO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65g** de açúcar
**85ml** de água
**280g** de pêssegos brancos (**3** pedaços)

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio para ferver. Deixe esfriar.
- Descasque os pêssegos e corte-os em pedaços.
- Usando um mixer de imersão, bata a calda resultante com os pedaços de pêssego até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se desejar, você pode adicionar algumas folhas frescas de verbena à calda. Retire-as antes de bater os pêssegos no liquidificador.*



# SORVETE DE MORANGO

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**65g** de açúcar
**85ml** de água
**280g** de morangos picados

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo para ferver. Deixe esfriar.
- Usando um mixer de imersão, bata a calda com os morangos picados até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Adicione algumas folhas de manjericão ao bater os morangos.*



# SORVETE DE FRAMBOESA COM XAROPE DE AGAVE

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**110 g** de xarope de agave
**65 ml** de água
**260 g** de framboesas

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o xarope de agave, a água e as framboesas.
- Usando um liquidificador de imersão, bata tudo até ficar homogêneo.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se quiser um sorvete cremoso e sem sementes, passe a mistura por uma peneira para remover as sementes. Em seguida, despeje na tigela antes de congelar.*



# IOGURTE CONGELADO COM LAVANDA E MEL

Frozen Yoghurt

10 min

24 h

2 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite semidesnatado
**1 colher de chá** de lavanda seca
**230 g** de iogurte grego
**70 g** de mel

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, aqueça o leite com a lavanda e deixe em infusão por 5 minutos. Coe.
- Em um recipiente, misture o leite em infusão com o restante dos ingredientes.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Tenha cuidado ao infundir lavanda: mesmo depois de filtrar o leite, a lavanda continuará em infusão. Cuidado, caso contrário, o sabor ficará muito intenso.*



# IOGURTE NATURAL CONGELADO

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**230g** de iogurte grego
**115ml** de leite integral
**115g** de leite condensado adoçado

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Tempere esta receita com uma colher de chá de canela, baunilha ou até mesmo matcha. Sirva com frutas ou acompanhamentos.*



# IOGURTE CONGELADO DE MORANGO

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**230g** de iogurte grego
**115ml** de leite integral
**115g** de geleia de morango
**4 colheres de** sopa de coulis de morango
Alguns morangos cortados em quartos

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes, exceto o coulis de morango e os morangos.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Distribua o sorvete em taças e finalize com o coulis de morango e os morangos cortados em quatro.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Substitua a geleia de morango por outras frutas (framboesa, damasco, etc.). Para quem gosta de doces, sirva o sorvete com chantilly.*



# TIGELA DE SMOOTHIE DE AÇAÍ

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100 g** de banana cortada em pedaços (**1** banana)
**50 g** de morangos cortados em pedaços
**80 g** de iogurte grego
**100 ml** de leite
**40 g** de xarope de agave
**1** colher de sopa de açaí em pó (**5 g**)
**6** morangos cortados em quartos
**1** banana cortada em fatias
**6** framboesas cortadas ao meio
**20 g** de flocos de aveia
Algumas folhas de hortelã

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do sorvete.
- Usando um liquidificador, bata até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe a tigela e leve ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Sirva em tigelas e decore com as frutas picadas, flocos de aveia e folhas de hortelã. Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Dependendo da estação, varie as frutas na sua tigela de smoothie.*



# TIGELA DE SMOOTHIE DE FRUTAS VERMELHAS

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100g** de morangos picados
**25g** de framboesas
**25g** de mirtilos
**80 g** de iogurte grego
**100 ml** de leite
**40 g** de xarope de agave
**1** banana fatiada
**6** mirtilos cortados ao meio
**4** morangos cortados em quatro
**20 g** de flocos de aveia

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes do sorvete. Usando um liquidificador, bata até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Sirva em tigelas e decore com as frutas picadas e os flocos de aveia. Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Dependendo da estação, varie as frutas de acordo com seu gosto.*



# TIGELA DE SMOOTHIE TROPICAL

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**100g** de manga picada
**50g** de suco de maracujá (sem sementes)
**80 g** de iogurte grego
**100 ml** de leite
**40 g** de xarope de agave
**1** banana fatiada
**6** mirtilos cortados ao meio
**1** maracujá
**20g** de flocos de aveia

## INSTRUÇÕES

- Misture todos os ingredientes do sorvete em uma tigela. Usando um liquidificador, bata até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra a tigela e leve ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Sirva em tigelas e decore com as frutas picadas e os flocos de aveia.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para obter o suco de maracujá, despeje o conteúdo em uma peneira pequena e depois raspe com uma colher para que a polpa e o suco se separem.*



# SORVETE LIGHT

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite integral
**250 ml** de creme de leite fresco com **30**% de gordura
**25 g** de xarope de agave
**8 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó
**8** morangos cortados em quatro
**8** framboesas cortadas ao meio
**8** mirtilos cortados ao meio

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o xarope de agave, o amido de milho e a baunilha em pó. Em fogo médio, leve para ferver, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Coloque uma bola de sorvete em tigelas pequenas e decore com as frutas.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Esta receita pode ser usada como base. Você pode adicionar raspas de chocolate e MISTURAR para obter um sorvete leve de stracciatella.*



# SORVETE LIGHT DE CREAM CHEESE E LIMÃO

Light
Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite integral
**250 g** de queijo cottage
**40 g** de xarope de agave
**1** limão (raspas e suco)

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Substitua as raspas e o suco de limão pela fruta cítrica de sua preferência.*



# SORVETE VEGANO LEVE DE AMÊNDOA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leite de amêndoa
**40 g** de xarope de agave
**4 g** de amido de milho
**150 g** de purê de amêndoa branca

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite de amêndoas, o xarope de agave e o amido de milho. Em fogo médio, leve para ferver, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente.
- Fora do fogo, adicione a pasta de amêndoas brancas. Misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Esta receita pode ser usada como base para seus sundaes de sorvete adicionando coberturas (chocolate, frutas, biscoitos, coulis de frutas, etc.).*



# SORVETE LIGHT VEGANO DE MACADÂMIA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leite de amêndoa
**150 g** de nozes de macadâmia
**40 g** de xarope de agave

## INSTRUÇÕES

- Coloque todos os ingredientes em um recipiente e bata no liquidificador até ficar homogêneo.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e remova a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Você pode fazer esta receita com castanhas de caju.*



# SORVETE LIGHT VEGANO DE AVEIA E AMÊNDOA

Light Ice Cream

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**300 ml** de leite de aveia
**40 g** de xarope de agave
**4 g** de amido de milho
**150 g** de purê de amêndoa branca

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite de aveia, o xarope de agave e o amido de milho.
- Em fogo médio, leve para ferver, mexendo sempre, até a mistura engrossar levemente. Fora do fogo, adicione a pasta de amêndoas brancas. Misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Sirva com flocos de aveia torrados.*



# COSMOPOLITAN CONGELADO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**40 g** de açúcar
**240ml** de suco de cranberry
**1** limão (suco e raspas)
**40ml** de vodka
**40ml** de Cointreau

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o açúcar e o suco de cranberry até que o açúcar dissolva.
- Adicione o suco e as raspas de limão, depois a vodca e o Cointreau. Misture.
- Despeje dois terços da mistura na tigela pequena. Leve o terço restante à geladeira.
- Tampe a tigela e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o terço restante da mistura.
- Coloque a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*O abuso de álcool é perigoso para sua saúde, consuma com moderação.*



# MOJITO CONGELADO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

- **80g** de açúcar de cana
- **300 ml** de água
- **2** limões (suco e raspas)
- **12g** de hortelã fresca
- **1** colher de sopa de rum

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture todos os ingredientes.
- Usando um mixer de imersão, bata a mistura por 30 segundos.
- Despeje dois terços da mistura na tigela pequena. Leve o terço restante à geladeira.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o terço restante da mistura.
- Coloque a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*O abuso de álcool é prejudicial à saúde; consuma com moderação.*

*Se não tiver um liquidificador, pique as folhas de hortelã com uma faca.*



# TANGO DE MANGA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**250 ml** de suco de manga
**40 g** de açúcar
**30 ml** de rum
**30 ml** de Cointreau
**0,5** limão (suco)
**100 ml** de suco de manga
**10 cl** de xarope de morango (opcional)

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o suco de manga com o açúcar até que este se dissolva.
- Adicione o rum, o Cointreau e o suco de limão. Misture.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra e leve ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o suco de manga.
- Coloque a tigela pequena dentro da tigela grande.
- Inicie o programa.
- Despeje a calda de morango em copos e, em seguida, despeje a mistura.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*O abuso de álcool é perigoso para sua saúde, consuma com moderação.*



# MARGARIDA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**65g** de açúcar
**240ml** de água
**2** limões (suco)
**1** raspa de limão
**40ml** de tequila
**40ml** de Cointreau

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o açúcar e a água até que o açúcar dissolva.
- Adicione o suco de limão, as raspas, a tequila e o Cointreau. Misture.
- Despeje dois terços da mistura na tigela pequena.
- Cubra e leve a tigela ao congelador por 24 horas. Refrigere o terço restante.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o terço restante da mistura na tigela pequena.
- Coloque a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Sirva imediatamente em taças de coquetel.

## PONTAS

*O abuso de álcool é perigoso para a saúde; consuma com moderação.*

*Para uma Margarita perfeita, use sempre suco de limão fresco. Você pode mergulhar a borda do copo em sal picante (uma mistura de sal e pimenta em pó) para adicionar um toque picante e surpreendente ao seu coquetel.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**40 g** de açúcar
**250ml** de suco de abacaxi
**40ml** de rum
**150ml** de leite de coco

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o açúcar e o suco de abacaxi até que o açúcar dissolva.
- Adicione o rum. Misture.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o leite de coco.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*O abuso de álcool é prejudicial à saúde; consuma com moderação. Para uma apresentação elegante da sua piña colada, decore o copo com uma fatia de abacaxi fresco e uma cereja cristalizada. Adicione um pequeno guarda-chuva decorativo e um raminho de hortelã para um toque tropical irresistível.*



# MILKSHAKE DE OREO®

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**150 ml** de leite integral
**150 ml** de creme de leite fresco com **30**% de gordura
**40 g** de açúcar
**6 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó
**100 ml** de leite
**6** Oreo®

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve para ferver, mexendo sempre.
- Fora do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Cubra a tampa e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa. Adicione o leite.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Triture dois terços dos Oreos em pedaços e reserve o restante.
- Em copos de milk-shake, coloque duas colheres de sopa de milk-shake, seguidas de um terço dos pedaços de Oreo. Repita o processo duas vezes e finalize com os pedaços restantes e o Oreo inteiro.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Substitua os Oreos por pedaços de biscoito speculoos.*



# MILKSHAKE DE AMÊNDOA E MOCHA

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

- **200 ml** de café expresso
- **25 g** de açúcar
- **150 ml** de leite de amêndoas
- **50 g** de chantilly
- **1 colher de** sopa de amêndoas em lascas
- **1 colher de** sopa de raspas de chocolate

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o café e o açúcar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o leite de amêndoas.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Despeje a mistura em dois copos de vidro e cubra com chantilly.
- Finalize com as amêndoas em lascas e as raspas de chocolate.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para um milkshake ainda mais delicioso, use amêndoas pré-torradas e levemente caramelizadas; elas darão um toque delicioso e crocante.*



# MILKSHAKE DE MORANGO

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENTES

**220 ml** de leite integral
**150 ml** de creme de leite líquido com **30**% de gordura
**40 g** de açúcar
**6 g** de amido de milho
**0,5 colher de chá** de baunilha em pó
**30 g** de coulis de morango
**4 colheres de** sopa de coulis de morango

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture dois terços do leite, o creme de leite, o açúcar e o amido de milho.
- Leve à fervura, mexendo sempre.
- Fora do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa. Adicione o coulis de morango e o restante do leite.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Em copos de milkshake, coloque 2 colheres de sopa de milkshake e 1 colher de sopa de coulis de morango. Repita.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Substitua o coulis de morango por qualquer fruta de sua preferência.*



# COLA GRANITA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**450 ml** de cola
**50 g** de açúcar

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture dois terços do refrigerante com o açúcar até que o açúcar dissolva.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o restante do refrigerante.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Para variar os prazeres, use diferentes sabores de refrigerantes saborizados (cereja, baunilha, etc.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENTES

**25 g** de açúcar
**225 g** de água
**15 g** de xarope de sua escolha (groselha, morango, menta, pêssego, etc.)

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve para ferver. Deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e leve a tigela ao congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador e retire a tampa.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Sirva seu Kakigori em uma tigela bem decorada, que lembra as tradições japonesas.

## PONTAS

*Kakigori é uma especialidade japonesa de gelo raspado, frequentemente coberto com uma calda doce ou frutas frescas. É uma alternativa deliciosa às tradicionais sobremesas congeladas europeias e é muito popular durante os meses quentes de verão no Japão. Para um toque autêntico, adicione leite condensado por cima do seu kakigori antes de saborear para um sabor ainda mais delicioso. Você também pode substituir a calda por coulis de frutas.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**50 g** de açúcar
**250 ml** de prosecco
**150 ml** de Apérol

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o açúcar e o prosecco até que o açúcar dissolva.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o Aperol.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*O abuso de álcool é prejudicial à saúde; consuma com moderação.*
*Se não tiver prosecco, pode substituir por vinho branco.*



# GRANIZADO DE MELANCIA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**70 ml** de açúcar
**90 ml** de água
**300 g** de melancia em cubos

## INSTRUÇÕES

- Em um processador de alimentos ou usando um mixer de imersão, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo.
- Despeje dois terços da mistura na tigela pequena e leve o restante à geladeira.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o terço restante da mistura.
- Coloque a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Na época, faça esta receita com melão ou pepino.*



# CARAMELO MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

- **100 ml** de leite integral
- **100 ml** de creme de leite fresco **30**% gordura
- **50 g** de caramelo de manteiga com sal
- **4 g** de amido de milho
- **30 ml** de expresso
- **70 ml** de leite integral frio
- **50 g** de creme de leite batido
- **2 colheres de** sopa de caramelo de manteiga com sal
- **2 colheres de** sopa de gotas de chocolate

## INSTRUÇÕES

- Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o caramelo salgado e o amido de milho.
- Leve à fervura para engrossar a mistura e deixe esfriar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampa e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o expresso e o leite integral frio.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Despeje a mistura em dois copos e finalize com chantilly, caramelo e raspas de chocolate.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Adicione um toque de baunilha e uma pitada de canela ao leite antes de servir o expresso.*



# CAFÉ FRAPPÉ GREGO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de café expresso
**25 g** de açúcar
**150 ml** de leite integral frio

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture o café e o açúcar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o leite integral.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

*Se não tiver expresso, você pode substituir por café instantâneo dissolvido em água. Ajuste o açúcar ao seu gosto ou experimente variações com açúcar mascavo ou mel para um sabor diferente. Cubra seu frapê com uma colherada de chantilly e polvilhe com cacau ou canela. Troque o leite integral por leite de amêndoas ou de coco para uma versão vegana do frapê.*



# FRAPPÉ DE MATCHA

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENTES

**200 ml** de água
**1 colher de chá** de chá matcha (**4 g**)
**25 g** de açúcar
**150 ml** de leite integral frio

## INSTRUÇÕES

- Em uma tigela, misture a água, o matcha e o açúcar.
- Despeje a mistura na tigela pequena.
- Tampe e coloque a tigela no congelador por 24 horas.
- Retire a tigela do congelador, retire a tampa e despeje o leite integral.
- Insira a tigela pequena na tigela grande.
- Inicie o programa.
- Aproveite imediatamente.

## PONTAS

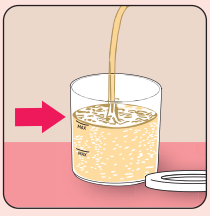
*Adicione xarope de baunilha para dar mais sabor.*

NO

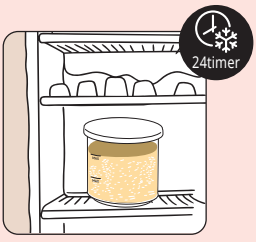
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

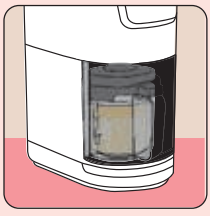
* Avhengig av modell.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokado, honning og mandelis
- Cookie dough iskrem
- Mørk sjokoladeis
- Protein Peanøttsmør-is
- Protein Vaniljeis
- Rom og rosiner iskrem
- Salt karamellis
- Vaniljeis og karamelliserte pekannøtter

## GELATO

- Karamell-sundae
- Gelato kaffe
- Fior di Latte Gelato
- Hasselnøtt Gelato Spread
- Pistasjgelato
- Stracciatella gelato
- Vanilje gelato

## SORBET

- Basilikumsorbet
- Cherrytomatsorbet
- Agurk og myntesorbet
- Sitronsorbet
- Mango sorbet
- Melonsorbet
- Ferskensorbet
- Jordbærsorbet
- Bringebærsorbet med agavesirup

## FROZEN YOGHURT

- Frossen yoghurt lavendel honning
- Frossen yoghurt naturell
- Frossen jordbæryoghurt

## SMOOTHIE BOWL

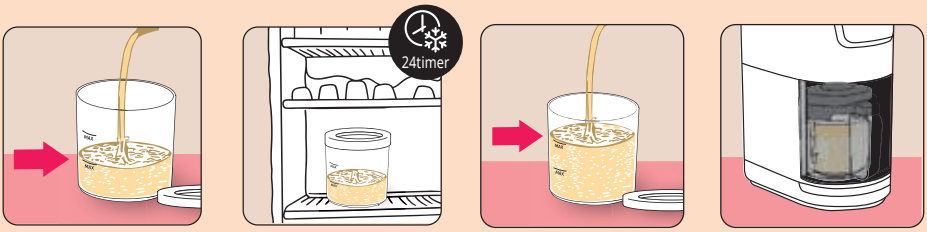
- Acai smoothie bolle
- Smoothieskål med rød frukt
- Tropisk smoothieskål

## LIGHT ICE CREAM

- Lett iskrem
- Lett kremost og sitronis
- Lett vegansk mandelis
- Vegansk macadamia lett iskrem
- Vegansk havre og mandel lett iskrem

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Frossen mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Mokka Mandel Milkshake
- Jordbær Milkshake

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Vannmelon slush

## FRAPPÉ

- Karamell macchiato
- Gresk Frappé-kaffe
- Matcha frappe





# AVOKADO, HONNING OG MANDELIS

Ice Cream

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**120 g** avokado (**1** stk)
**250 ml** melk
**80 g** lavendelhonning
**50 g** hvit mandelpuré

## INSTRUKSJONER

- Skrell avokadoen og øs ut fruktkjøttet. Skjær den i biter og legg den i en bolle.
- Tilsett de andre ingrediensene, og bruk en blender til å blande alt til en jevn blanding.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt det umiddelbart.

## TIPS

*For en kremet iskrem avokado, honning og mandelsmør, tilsett litt sitronsaft for å forhindre at avokadoen blir brun og for å opprettholde en fin grønn farge.*



# COOKIE DOUGH ISKREM

Ice Cream | 10 min | 24 timer | 5 min

## INGREDIENSER

- **170 ml** melk
- **170 ml** enkeltkrem (**30** % fett)
- **2** eggeplommer
- **30 g** sukker
- **60 g** myknet usaltet smør
- **40 g** brunt sukker
- **70 g** stekt T**65** mel
- **50 g** mørk sjokoladebiter
- **0,5 ts** vaniljepulver

## INSTRUKSJONER

- Lag en vaniljesaus. Kombiner melk og fløte i en kjele. Kok opp på middels varme. I en bolle, visp eggeplommer og sukker til blandingen blir hvit.
- Hell melken og fløten i denne blandingen for å løse den opp. Hell alt i kjelen og kok på svak varme til blandingen tykner litt. Ikke kok. Vaniljesausen har den ideelle konsistensen når den dekker skjeen. La det avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Lag kakedeigen. I en bolle, visp det mykede smøret med brunt sukker til blandingen blir hvit. Tilsett mel, sjokoladebiter og vanilje. Bland til du får en jevn deig. Sett deigen i fryseren.
- Når deigen er hard, bruk en kniv til å skjære den i små terninger. Oppbevar dem i fryseren.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Ta ut bollen fra apparatet. Lag et hull ca. 4 cm bredt og 8 cm dypt i isen og tilsett 50 g kakedeigterninger.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For enda mer overbærende cookie-deig-is, tilsett en klype salt til den rå kakedeigen før du fryser den. Fryser du kakedeigen før du legger den til iskremen, sikrer du at den beholder formen og teksturen, i stedet for å blande seg helt inn i iskremen.*
*Av helsemessige årsaker, rist melet i en ovn på 150 °C i 10 minutter.*



# MØRK SJOKOLADEIS

Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**170 ml** melk
**170 ml** flytende fløte **30** % fett
**1** eggeplomme
**15 g** sukker
**80 g** mørk sjokolade **70**%

## INSTRUKSJONER

- Lag en vaniljesaus. Kombiner melk og fløte i en kjele. Kok opp på svak varme.
- I en bolle, visp eggeplomme og sukker til blandingen blir hvit. Rør inn melk og fløte for å løse opp.
- Hell alt i kjelen og kok på svak varme til blandingen tykner litt. Ikke kok. Vaniljesausen har den ideelle konsistensen når den dekker skjeen.
- Fjern fra varmen og tilsett den mørke sjokoladen. Rør til det er glatt. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du liker, lag denne oppskriften med melkesjokolade for ekstra sødme.*



# PROTEIN PEANØTTSMØR-IS

Ice Cream

5 min

24 timer

7 min

## INGREDIENSER

**300 ml** helmelk
**20 g** vegetabilsk protein
**50 g** agavesirup
**75 g** peanøttsmør

## INSTRUKSJONER

- Bland alle ingrediensene i en bolle. Bruk en visp eller en stavmikser for å få en jevn tekstur.
- Hell blandingen i den lille bollen. Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Gjenta operasjonen en gang til.
- Start programmet.
- Gled deg umiddelbart.

## TIPS

*Fordi proteinis er høy i protein og lav i karbohydrater og fett, er en ny syklus nødvendig for å oppnå en kremet tekstur.*

*Du kan bruke en plantebasert proteinblanding som består av 70 % kikertmel og 30 % rismel. Denne ingrediensen er lett å finne i spesialbutikker og på nettet.*



# PROTEIN VANILJEIS

Ice Cream

5 min

24 timer

7 min

## INGREDIENSER

**300 ml** helmelk
**20 g** vegetabilsk protein
**30 g** agavesirup
**0,5 ts** vaniljepulver

## INSTRUKSJONER

- Bland alle ingrediensene i en bolle. Bruk en visp eller en stavmikser for å få en jevn tekstur.
- Hell blandingen i den lille bollen. Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Gjenta operasjonen en gang til.
- Start programmet.
- Gled deg umiddelbart.

## TIPS

*Fordi proteinis er høy i protein og lav i karbohydrater og fett, er en ny syklus nødvendig for å oppnå en kremet tekstur.*

*Du kan bruke en plantebasert proteinblanding bestående av 70 % kikertmel og 30 % rismel. Denne ingrediensen er lett å finne i spesialbutikker og på nettet.*



# ROM OG ROSINER ISKREM

Ice Cream

10 min

24 timer

5 min

## INGREDIENSER

**170 ml** melk
**170 ml** flytende fløte **30** % fett
**2** eggeplommer
**30 g** sukker
**20 ml** hvit rom
**30 g** rosiner

## INSTRUKSJONER

- Lag en vaniljesaus. Kombiner melk og fløte i en kjele. Kok opp på lav varme.
- Pisk eggeplommene og sukkeret i en bolle til blandingen blir hvit.
- Hell melken og fløten i denne blandingen for å løse den opp. Hell alt i kjelen og kok på svak varme til blandingen tykner litt. Ikke kok. Vaniljesausen har den ideelle konsistensen når den dekker skjeen.
- Av varmen, tilsett halvparten av romen. Blande. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- I en liten beholder blander du den gjenværende rommen og rosinene for å bløtlegge dem.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Ta ut bollen fra apparatet. Lag et hull ca. 4 cm bredt og 8 cm dypt i isen og tilsett de bløtlagte druene.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For en enda mer smakfull rom- og rosin-is, la rosinene trekke i rom over natten før du tilsetter dem i iskremen. Dette vil intensivere smaken.*



# SALT KARAMELLIS

Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**170 ml** melk
**170 ml** flytende fløte
**30** % fett
**1** eggeplomme
**15 g** sukker
**80 g** saltet smørkaramell

## INSTRUKSJONER

- Lag en vaniljesaus. Kombiner melk og fløte i en kjele. Kok opp på svak varme.
- I en bolle, visp eggeplomme og sukker til blandingen blir hvit.
- Hell melken og fløten i denne blandingen for å løse den opp. Hell alt i kjelen og kok på svak varme til blandingen tykner litt. Ikke kok. Vaniljesausen har den ideelle konsistensen når den dekker skjeen.
- Ta av varmen og rør inn den saltede smørkaramellen. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Server din saltkaramellis med browniebiter og varm sjokoladesaus til en dobbelt deilig dessert.*



# VANILJEIS OG KARAMELLISERTE PEKANNØTTER

Ice Cream

10 min

24 timer

5 min

## INGREDIENSER

- **170 ml** melk
- **170 ml** flytende fløte **30** % fett
- **2** eggeplommer
- **30 g** sukker
- **30 g** karamelliserte pekannøtter

## INSTRUKSJONER

- Lag en vaniljesaus. Kombiner melk og fløte i en kjele. Kok opp på svak varme.
- I en bolle, visp eggeplommer og sukker til blandingen blir hvit. Rør inn melk og fløte for å løse opp.
- Hell alt i kjelen og kok på svak varme til blandingen tykner litt. Ikke kok. Vaniljesausen har den ideelle konsistensen når den dekker skjeen. La det avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Fjern bollen fra apparatet. Lag et hull ca 4 cm bredt og 8 cm dypt i isen og tilsett de knuste pekannøttene.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For en variasjon, bytt ut pekannøttene med pralin.*



# KARAMELL-SUNDAE

Gelato

5 min

20 timer

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmelk
**200 ml** enkeltkrem 30 % fett
**60 g** sukker
**8 g** maisstivelse
**0,5 ts** vaniljepulver
**4 ss** flytende karamell
**2 ss** usaltede, knuste peanøtter

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett vanilje. Rør og la avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Hell gelatoen i en liten beholder, og avslutt med den flytende karamellen og knuste peanøtter.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For en ultra-deilig karamell sundae, legg til et snev av pisket krem og noen biter av brownies.*



# GELATO KAFFE

Gelato

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmelk
**200 ml 30** % fett flytende krem
**50 g** sukker
**8 g** maismel
**2 ts** malt kaffe

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett malt kaffe. Rør og la avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett lokket på bollen og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du ikke vil ha små korn i gelatoen, sil den gjennom en chinois (fin sil).*
*Hvis du bruker pulverkaffe, juster mengden etter din smak.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmelk
**200 ml 30** % fett flytende krem
**70 g** sukker
**8 g** maisstivelse

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett lokket på bollen og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Du kan smaksette gelatoen med urter eller milde krydder tilsatt melk og fløte.*



# HASSELNØTT GELATO SPREAD

Gelato | 5 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmelk
**150 ml 30** % fett flytende krem
**6 g** maisstivelse
**100 g** hasselnøttpålegg

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte og maisenna i en kjele. Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett smøret. Bland godt. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Avhengig av pålegget du bruker, kan teksturen din variere. Du kan legge til knuste hasselnøtter ved å bruke MIX IN-programmet.*



# PISTASJGELATO

Gelato

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmelk
**150 ml 30** % fett flytende krem
**6 g** maisstivelse
**100 g** søtet pistasjkrem

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte og maisenna i en kjele.
- Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett den søtede pistasjkremen. Rør og la avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen. Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Sørg for å bruke pistasjkrem, ikke pistasjpasta, da kremen gir en jevnere tekstur og allerede inneholder sukker. Pistasjkremer kan være mer eller mindre søte. Tilpass mengden etter din smak.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 timer

6 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmelk
**200 ml 30** % fett enkeltkrem
**60 g** sukker
**8 g** maismel
**0,5 ts** vaniljepulver
**30 g** mørk sjokoladebiter

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele. Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Fjern fra varmen og tilsett vanilje. Bland godt. La avkjøles.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Ta bollen ut av apparatet. Lag et hull ca. 4 cm bredt og 8 cm dypt i iskremen og legg til den mørke sjokoladesponen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Finner du ikke sjokoladespon, kan du lage din egen ved å rive en bar med en skreller. Prøv appelsin-, mynte- eller til og med karamellsjokoladespon for en unik vri.*



# VANILJE GELATO

Gelato

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmelk
**200 ml 30** % fett flytende krem
**60 g** sukker
**8 g** maismel
**0,5 ts** vaniljepulver

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp under konstant visp til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett vanilje. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du bruker vaniljestenger, hell dem, delt og skrapt, i varm melk og fløte i 15 minutter.*



# BASILIKUMSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**100 g** sukker
**300 ml** vann
**1** lime (juice)
**20 g** basilikumblader

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på middels varme. La avkjøles.
- Tilsett sitronsaft og basilikumblader. Bruk en stavmikser og kjør til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til bollen og sett den i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Du kan erstatte basilikumbladene med fersk mynte.*



# CHERRYTOMATSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**55 g** sukker
**75 ml** vann
**260 g** cherrytomater

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på middels varme. La avkjøles.
- Tilsett cherrytomatene. Bruk en blender og kjør blandingen til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til bollen og sett den i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Velg modne cherrytomater til denne oppskriften. Røde cherrytomater er søtere, men du kan lage denne oppskriften med alle fargede cherrytomater.*



# AGURK OG MYNTESORBET

Sorbet | 10 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

**85g** sukker
**110ml** vann
**280g** agurk
**10** mynteblader
**0,5** sitron (juice)

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på middels varme. La avkjøles.
- Skrell agurken og skjær den i biter.
- Bruk en blender, bland sirupen med agurkbitene, mynte og sitronsaft.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- I den store bollen.
- I den store bollen.
- umiddelbart.

## TIPS

*For en ultrafrisk agurk- og myntesorbet, tilsett en liten mengde revet ingefær. Dette vil forsterke smaken og legge til et snev av sans til oppskriften din.*



# SITRONSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**150 g** sukker
**150 ml** vann
**110 ml** sitronsaft (**3** stykker)
**70 ml** limejuice (**2** stykker)

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på svak varme. La avkjøles.
- Tilsett sitronsaften og rør.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Bytt ut sitronsaft med grapefruktjuice.*



# MANGO SORBET

Sorbet | 10 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

**65 g** sukker
**85 ml** vann
**280 g** moden mango

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på svak varme. La avkjøles.
- Skell mangoen og skjær den i små biter.
- Bruk en stavmikser, bland sirupen som er oppnådd med mangoen til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store programbollen.
- Start umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du vil, kan du legge til fruktkjøttet av en pasjonsfrukt (uten frø).*
*For en enda mer deilig mangosorbet, tilsett en skvis limejuice for å forsterke mangosmaken og legge til et snev av friskhet. Velg en moden, aromatisk mango, og pass på at den er fargesterk, litt myk, velduftende og lubben.*



# MELONSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** sukker
**85 ml** vann
**280 g** melon

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på middels varme. La avkjøles.
- Skjær melonen i små biter.
- Bruk en stavmikser, bland den resulterende sirupen med melonbitene til en jevn jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen umiddelbart.
- Start i den store bollen.

## TIPS

*Du kan legge til 2 ss portvin til tilberedningen for å gjøre sorbeten mer kompleks.*



# FERSKENSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** sukker
**85 ml** vann
**280 g** hvite fersken (**3** stykker)

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på middels varme. La avkjøles.
- Skrell ferskenene og skjær dem i biter.
- Bruk en stavmikser, bland den resulterende sirupen med ferskenbitene til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett inn den store bollen umiddelbart i.
- Start den lille bollen.

## TIPS

*Hvis du vil, kan du sette noen friske verbenablader i sirupen din. Fjern dem før du blander ferskenene.*



# JORDBÆRSORBET

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** sukker
**85 ml** vann
**280 g** hakkede jordbær

## INSTRUKSJONER

- Kombiner sukker og vann i en kjele. Kok opp på svak varme. La avkjøles.
- Bruk en stavmikser, bland sirupen med de hakkede jordbærene til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nytt umiddelbart.

## TIPS

*Tilsett noen basilikumblader når du blander jordbærene.*



# BRINGEBÆRSORBET MED AGAVESIRUP

Sorbet

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**110 g** agavesirup
**65 ml** vann
**260 g** bringebær

## INSTRUKSJONER

- Kombiner agavesirupen, vannet og bringebærene i en bolle.
- Bruk en stavmikser til en jevn blanding.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du vil ha en jevn, frøfri sorbet, passerer du blandingen gjennom en sil for å fjerne frøene. Hell den så over i bollen før frysing.*



# FROSSEN YOGHURT LAVENDEL HONNING

Frozen Yoghurt

10 min

24 timer

2 min

## INGREDIENSER

**150 ml** lettmelk
**1 ts** tørket lavendel
**230 g** gresk yoghurt
**70 g** honning

## INSTRUKSJONER

- Varm opp melken med lavendel i en kjele og la den trekke i 5 minutter. Sil.
- I en beholder blander du den infunderte melken med resten av ingrediensene.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Vær forsiktig når du tilfører lavendel: selv etter at du har filtrert melken, vil lavendelen fortsette å trekke. Vær forsiktig, ellers blir smaken for intens.*



# FROSSEN YOGHURT NATURELL

Frozen Yoghurt

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**230 g** gresk yoghurt
**115ml** helmelk
**115 g** søtet kondensert melk

## INSTRUKSJONER

- Bland alle ingrediensene i en bolle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Smak til denne oppskriften med en teskje kanel, vanilje eller til og med matcha. Server med frukt eller pålegg.*



# FROSSEN JORDBÆRYOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**230 g** gresk yoghurt
**115ml** helmelk
**115g** jordbærsyltetøy
**4 ss** jordbærcoulis
Noen jordbær, kuttet i kvarte

## INSTRUKSJONER

- I en bolle blander du alle ingrediensene bortsett fra jordbærcoulis og jordbær.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Arranger couli-isen og avslutt med glassene og kvarte. jordbær.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Bytt ut jordbærsyltetøyet med andre frukter (bringebær, aprikos osv.). For de med en søt tann, server isen med pisket krem.*



# ACAI SMOOTHIE BOLLE

Smoothie Bowl

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**100g** banan, kuttet i biter (**1** banan)
**50g** jordbær, kuttet i biter
**80g** gresk yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesirup
**1 ss** acai-pulver (**5g**)
**6** jordbær, kuttet i kvarte
**1** banan, kuttet i skiver, kuttet i skiver
**6** mintflakes
blader

## INSTRUKSJONER

- Kombiner alle iskremingrediensene i en bolle.
- Bruk en blender og kjør til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett lokket på bollen og legg den i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Plasser den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Server i boller og pynt med hakket frukt, havreblader. Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Varier fruktene i smoothieskålen din, avhengig av årstid.*



# SMOOTHIESKÅL MED RØD FRUKT

Smoothie Bowl

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**100g** hakkede jordbær
**25g** bringebær
**25g** blåbær
**80g** gresk yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesirup
**1** banan, i skiver
**6** blåbær, halvert
**4** jordbær, delt i kvarte
**20g** havreflak

## INSTRUKSJONER

- Kombiner alle iskremingrediensene i en bolle. Bruk en blender og kjør til den er jevn.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Server i boller og pynt med oppkuttet frukt og havreflak.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Varier fruktene etter din smak, avhengig av årstid.*



# TROPISK SMOOTHIESKÅL

Smoothie Bowl

5 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**100 g** hakket mango
**50 g** pasjonsfruktjuice (uten frø)
**80g** gresk yoghurt
**100 ml** melk
**40 g** agavesirup
**1** banan, i skiver
**6** blåbær, halvert
**1** pasjonsfrukt
**20 g** havreflak

## INSTRUKSJONER

- Kombiner alle iskremingrediensene i en bolle. Bruk en blender og kjør til en jevn masse.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til bollen og sett den i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Server i boller og pynt med oppkuttet frukt og havreflak.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For å få tak i pasjonsfruktjuicen, hell innholdet i en liten sil og skrap deretter med en skje slik at fruktkjøttet og juicen skilles.*



# LETT ISKREM

Light Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmelk
**250 ml 30** % fett enkeltkrem
**25 g** agavesirup
**8 g** maisstivelse
**0,5 ts** vaniljepulver
**8** jordbær i kvarte
**8** bringebær, halvert
**8** blåbær, halvert

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, agavesirup, maisstivelse og vaniljepulver i en kjele. Kok opp på middels varme, visp hele tiden til blandingen tykner litt. La avkjøles.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Legg en skje med iskrem i små boller og pynt med frukten.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Denne oppskriften kan brukes som base. Du kan legge til sjokoladespon og MIX IN for å få en Light stracciatella-is.*



# LETT KREMOST OG SITRONIS

Light Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmelk
**250 g** cottage cheese
**40 g** agavesirup
**1** sitron (skall og saft)

## INSTRUKSJONER

- Bland alle ingrediensene i en bolle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Bytt ut sitronskall og saft med sitrusfrukten du ønsker.*



# LETT VEGANSK MANDELIS

Light Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**300 ml** mandelmelk
**40 g** agavesirup
**4 g** maisstivelse
**150 g** hvit mandelpuré

## INSTRUKSJONER

- Kombiner mandelmelk, agavesirup og maisstivelse i en kjele. Kok opp på middels varme, visp hele tiden til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett den hvite mandelmassen. Bland til jevn, la deretter avkjøles.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Denne oppskriften kan brukes som en base for iskremen ved å legge til pålegg (sjokolade, frukt, kjeks, fruktcoulis, etc.).*



# VEGANSK MACADAMIA LETT ISKREM

Light Ice Cream

10 min

24 timer

4 min

## INGREDIENSER

**300 ml** mandelmelk
**150 g** macadamianøtter
**40 g** agavesirup

## INSTRUKSJONER

- Hell alle ingrediensene i en beholder og bland med en blender til den er jevn.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt det umiddelbart.

## TIPS

*Du kan lage denne oppskriften med cashewnøtter.*



# VEGANSK HAVRE OG MANDEL LETT ISKREM

Light Ice Cream

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**300 ml** havremelk
**40 g** agavesirup
**4 g** maisstivelse
**150 g** hvit mandelpuré

## INSTRUKSJONER

- Kombiner havremelk, agavesirup og maisstivelse i en kjele. Kok opp på middels varme, visp hele tiden til blandingen tykner litt.
- Av varmen, tilsett den hvite mandelmassen. Bland til jevn, la deretter avkjøles.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Server med ristede havreflak.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**40 g** sukker
**240ml** tranebærjuice
**1** lime (juice og skall)
**40ml** vodka
**40ml** Cointreau

## INSTRUKSJONER

- Bland sukker og tranebærjuice i en bolle til sukkeret er oppløst.
- Tilsett sitronsaft og -skall, deretter vodka og Cointreau. Bland.
- Hell to tredjedeler av blandingen i den lille bollen. Avkjøl den gjenværende tredjedelen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket, og hell den resterende tredjedelen av blandingen.
- Plasser den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din, spis med måte.*



# FROSSEN MOJITO

Cocktail

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

- **80g** rørsukker
- **300 ml** vann
- **2** lime (juice og skall)
- **12g** fersk mynte
- **1 ss** rom

## INSTRUKSJONER

- Kombiner alle ingrediensene i en bolle.
- Bruk en stavmikser og kjør blandingen i 30 sekunder.
- Hell to tredjedeler av blandingen i den lille bollen. Avkjøl den resterende tredjedelen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket, og hell den resterende tredjedelen av blandingen.
- Plasser den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din; konsumere med måte.*
*Hvis du ikke har en blender, hakk myntebladene med en kniv.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**250 ml** mangojuice
**40 g** sukker
**30 ml** rom
**30 ml** Cointreau
**0,5** sitron (juice)
**100 ml** mangojuice
**10 cl** jordbærsirup (valgfritt)

## INSTRUKSJONER

- Bland mangojuice og sukker i en bolle til sukkeret er oppløst.
- Tilsett rom, Cointreau og sitronsaft. Blande.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i mangojuicen.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Hell jordbærsirupen i glass, og hell deretter i blandingen.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din, spis med måte.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**65 g** sukker
**240ml** vann
**2** lime (juice)
**1** limeskall
**40ml** tequila
**40ml** Cointreau

## INSTRUKSJONER

- Bland sukker og vann i en bolle til sukkeret er oppløst.
- Tilsett sitronsaft, skall, tequila og Cointreau. Blande.
- Hell to tredjedeler av blandingen i den lille bollen.
- Dekk til og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Avkjøl den resterende tredjedelen.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell den resterende tredjedelen av blandingen i den lille bollen.
- Sett den lille bollen i den store bollen.
- Start programmet.
- Server umiddelbart i cocktailglass.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din; konsumere med måte.*

*For en perfekt Margarita, bruk alltid fersk limejuice. Du kan dyppe kanten av glasset i krydret salt (en blanding av salt og chilipulver) for å gi cocktailen din et krydret og overraskende preg.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**40 g** sukker
**250 ml** ananasjuice
**40 ml** rom
**150 ml** kokosmelk

## INSTRUKSJONER

- Bland sukker og ananasjuice i en bolle til sukkeret er oppløst.
- Tilsett rom. Bland.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i kokosmelken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din, spis med måte. For en elegant presentasjon av din piña colada, pynt glasset med en skive fersk ananas og et kandisert kirsebær. Legg til en liten dekorativ paraply og en kvist mynte for en uimotståelig tropisk touch.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmelk
**150 ml 30** % fett enkeltkrem
**40 g** sukker
**6 g** maisstivelse
**0,5 ts** vaniljepulver
**100 ml** melk
**6** Oreo®

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, sukker og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp under konstant vispning.
- Av varmen, tilsett vanilje og la avkjøle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket. Tilsett melken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Knus to tredjedeler av Oreos i biter, og sett deretter til side resten.
- I milkshakeglass legger du to spiseskjeer med milkshake, etterfulgt av en tredjedel av Oreo-bitene. Gjenta denne prosessen to ganger, og avslutt med de resterende delene og hele Oreo.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Bytt ut Oreos med speculoos-kakebiter.*



# MOKKA MANDEL MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

- **200 ml** espresso kaffe
- **25 g** sukker
- **150 ml** mandelmelk
- **50 g** kremfløte
- **1 ss** flakede mandler
- **1 ss** sjokoladespon

## INSTRUKSJONER

- Kombiner kaffen og sukkeret i en bolle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket, og hell i mandelmelken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Hell blandingen i to tumblerglass og topp over.
- Avslutt med flakede mandler og sjokoladespon.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*For en enda deiligere milkshake, bruk ferdigbrente og lett karamelliserte mandler; de vil gi et deilig, sprøtt preg.*



# JORDBÆR MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timer | 4 min

## INGREDIENSER

- **220 ml** helmelk
- **150 ml** enkeltkrem 30 % fett
- **40 g** sukker
- **6 g** maismel
- **0,5 ts** vaniljepulver
- **30 g** jordbærcoulis
- **4 ss** jordbærcoulis

## INSTRUKSJONER

- Kombiner to tredjedeler av melken, fløten, sukkeret og maisenna i en kjele.
- Kok opp under konstant vispning.
- Av varmen, tilsett vanilje og la avkjøle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket. Tilsett jordbærcoulis og den resterende melken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- I milkshakeglass legger du 2 ss milkshake etterfulgt av 1 ss jordbærcoulis. Gjenta.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Bytt ut jordbærcoulis med hvilken som helst frukt du liker.*



# COLA GRANITA

Slushy

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**450 ml** cola
**50 g** sukker

## INSTRUKSJONER

- I en bolle, visp to tredjedeler av colaen med sukkeret til sukkeret er oppløst.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i den resterende colaen.
- Sett den lille bollen inn i den store programbollen.
- Start den store programbollen med en gang.

## TIPS

*For å variere nytelsene, bruk forskjellige smaker av smaksatt cola (kirsebær, vanilje osv.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 timer | 3 min

## INGREDIENSER

**25 g** sukker
**225 g** vann
**15 g** sirup etter eget valg (grenadin, jordbær, mynte, fersken, etc.)

## INSTRUKSJONER

- Bland sukker og vann i en kjele og kok opp. La det avkjøles.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren og ta av lokket.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Server Kakigorien din i en pen dekorert bolle, som minner om japanske tradisjoner.

## TIPS

*Kakigori er en japansk spesialitet av barbert is, ofte toppet med en søt sirup eller frisk frukt. Det er et deilig alternativ til tradisjonelle europeiske frosne desserter, og er veldig populært i de varme sommermånedene i Japan. For et autentisk preg, tilsett kondensert melk til toppen av kakigorien din før du nyter for en enda mer overbærende smak. Du kan også erstatte sirupen med fruktcoulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 timer | 3 min

## INGREDIENSER

**50 g** sukker
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## INSTRUKSJONER

- I en bolle blander du sukkeret og proseccoen til sukkeret løser seg opp.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i Aperolen.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Alkoholmisbruk er farlig for helsen din; konsumere med måte.*
*Hvis du ikke har prosecco, kan du erstatte hvitvin.*



# VANNMELON SLUSH

Slushy | 5 min | 24 timer | 3 min

## INGREDIENSER

**70 ml** sukker
**90 ml** vann
**300 g** vannmelon i terninger

## INSTRUKSJONER

- I en kjøkkenmaskin eller bruk en stavmikser blander du alle ingrediensene til en jevn blanding.
- Hell to tredjedeler av blandingen i den lille bollen og avkjøl resten.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i den resterende tredjedelen av blandingen.
- Plasser den lille bollen umiddelbart i den store bollen.

## TIPS

*I sesongen, lag denne oppskriften med melon eller agurk.*



# KARAMELL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 timer | 3 min

## INGREDIENSER

- **100 ml** helmelk
- **100 ml** enkeltkrem 30 % fett
- **50 g** saltet smør karamell
- **4 g** maismel
- **30 ml** espresso
- **70 ml** kald helmelk
- **50 g** kremfløte
- **2 ss** saltet smør karamell
- **2 ss** sjokoladebiter

## INSTRUKSJONER

- Kombiner melk, fløte, saltet karamell og maisstivelse i en kjele.
- Kok opp for å tykne blandingen, la deretter avkjøles.
- Hell blandingen over i den lille bollen.
- Dekk til lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket, og hell i espresso og kald helmelk.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet med to piskeglass, avslutt med kremfløte og bil. sjokoladespon.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Tilsett et snev av vanilje og en klype kanel i melken før du heller espressoen.*



# GRESK FRAPPÉ-KAFFE

Frappe | 5 min | 24 timer | 3 min

## INGREDIENSER

**200 ml** espresso kaffe
**25 g** sukker
**150 ml** kald helmelk

## INSTRUKSJONER

- Bland kaffen og sukkeret i en bolle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket og hell i helmelken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Hvis du ikke har espresso, kan du erstatte pulverkaffe oppløst i vann. Juster sukkeret etter din smak, eller prøv varianter med brunt sukker eller honning for en annen smak. Topp frappen med en klatt pisket krem og dryss med kakao eller kanel. Bytt helmelk med mandel- eller kokosmelk med en vegansk versjon av frappe.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe

5 min

24 timer

3 min

## INGREDIENSER

**200 ml** vann
**1 ts** matcha-te (**4 g**)
**25 g** sukker
**150 ml** kald helmelk

## INSTRUKSJONER

- Bland vann, matcha og sukker i en bolle.
- Hell blandingen i den lille bollen.
- Sett på lokket og sett bollen i fryseren i 24 timer.
- Ta bollen ut av fryseren, ta av lokket, og hell i helmelken.
- Sett den lille bollen inn i den store bollen.
- Start programmet.
- Nyt umiddelbart.

## TIPS

*Tilsett vaniljesirup for ekstra smak.*

SV

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





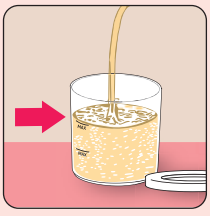




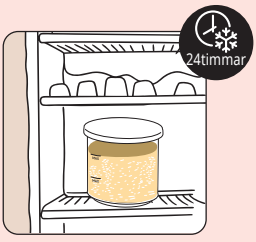




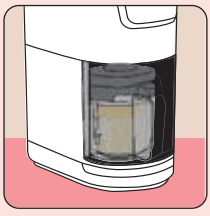

* Beroende på modell



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokado, honung och mandelglass
- Cookie deg glass
- Mörk chokladglass
- Protein jordnötssmör glass
- Protein Vaniljglass
- Rom och russin glass
- Saltad karamellglass
- Vaniljglass och karamelliserade pekannötter

## GELATO

- Karamellglass
- Gelato kaffe
- Fior di Latte Gelato
- Hasselnötsgelato-spread
- Pistaschgelato
- Stracciatella gelato
- Vaniljgelato

## SORBET

- Basilikasorbet
- Körsbärstomatsorbet
- Gurka och myntasorbet
- Citronsorbet
- Mangosorbet
- Melonsorbet
- Persika sorbet
- Jordgubbssorbet
- Hallonsorbet med agavesirap

## FROZEN YOGHURT

- Fryst yoghurt lavendel honung
- Fryst vanlig yoghurt
- Fryst jordgubbsyoghurt

## SMOOTHIE BOWL

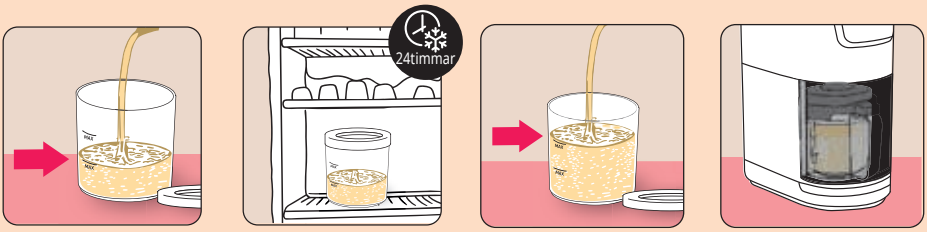
- Acai smoothie bowl
- Smoothieskål med röd frukt
- Tropisk smoothie bowl

## LIGHT ICE CREAM

- Lätt glass
- Lätt färskost och citronglass
- Lätt vegansk mandelglass
- Vegansk macadamia lätt glass
- Vegansk havre- och mandelglass

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Fryst mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Mocka Mandel Milkshake
- Jordgubbsmilkshake

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Vattenmelon slush

## FRAPPÉ

- Karamell macchiato
- Grekiskt Frappé-kaffe
- Matcha frappe





# AVOKADO, HONUNG OCH MANDELGLASS

Ice Cream

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**120 g** avokado (**1** st)
**250 ml** mjölk
**80 g** lavendelhonung
**50 g** vit mandelpuré

## INSTRUKTIONER

- Skala avokadon och gröp ur fruktköttet. Skär den i bitar och lägg den i en skål.
- Tillsätt övriga ingredienser och mixa allt med hjälp av en mixer tills det är slätt.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*För en krämig avokado-, honungs- och mandelsmörglass, tillsätt lite citronsaft för att förhindra att avokadon får färg och för att behålla en fin grön färg.*



# COOKIE DEG GLASS

Ice Cream

10 min

24 timmar

5 min

## INGREDIENSER

**170 ml** mjölk
**170 ml** enkel kräm (**30** % fett)
**2** äggulor
**30 g** socker
**60 g** mjukat osaltat smör
**40 g** farinsocker
**70 g** rostat T**65**-mjöl
**50 g** mörk chokladchips
**0,5 tsk** vaniljpulver

## INSTRUKTIONER

- Gör en vaniljsås. Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Vispa äggulor och socker i en skål tills blandningen blir vit.
- Häll mjölken och grädden i denna blandning för att lösa upp den. Häll allt i kastrullen och koka på svag värme tills blandningen tjocknar något. Koka inte. Vaniljsåsen har den perfekta konsistensen när den täcker skeden. Låt det svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Täck den och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Gör kakdegen. Vispa det mjuka smöret med farinsockret i en skål tills blandningen blir vit. Tillsätt mjöl, chokladbitar och vanilj. Blanda tills du får en smidig deg. Lägg degen i frysen.
- När degen är hård, använd en kniv för att skära den i små tärningar. Förvara dem i frysen.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Ta bort skålen från apparaten. Gör ett hål ca 4 cm brett och 8 cm djupt i glassen och lägg i 50 g kakdegskuber.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*För ännu mer överseende kakdegsglass, tillsätt en nypa salt till den råa kakdegen innan du fryser in den. Genom att frysa kakdegen innan den läggs till glassen säkerställs att den behåller sin form och konsistens, snarare än att blandas helt in i glassen. Av hälsoskäl, rosta ditt mjöl i en 300°F (150°C) ugn i 10 minuter.*



# MÖRK CHOKLADGLASS

Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**170 ml** mjölk
**170 ml** flytande grädde **30**% fett
**1** äggula
**15 g** socker
**80 g** mörk choklad **70**%

## INSTRUKTIONER

- Gör en vaniljsås. Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på låg värme.
- Vispa äggulan och sockret i en skål tills blandningen blir vit.
- Rör ner mjölk och grädde för att lösas upp. Häll allt i kastrullen och koka på svag värme tills blandningen tjocknar något. Koka inte. Vaniljsåsen har den perfekta konsistensen när den täcker skeden.
- Ta av från värmen och tillsätt den mörka chokladen. Rör om tills det är slätt. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Om du vill, gör detta recept med mjölkchoklad för extra sötma.*



# PROTEIN JORDNÖTSSMÖR GLASS

Ice Cream

5 min

24 timmar

7 min

## INGREDIENSER

**300 ml** helmjölk
**20 g** vegetabiliskt protein
**50 g** agavesirap
**75 g** jordnötssmör

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienser i en skål. Använd en visp eller en stavmixer för att få en slät konsistens.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Upprepa operationen en andra gång. Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Eftersom proteinglass är hög i protein och låg i kolhydrater och fett, är en andra cykel nödvändig för att uppnå en krämig konsistens.*

*Du kan använda en växtbaserad proteinblandning som består av 70 % kikärtsmjöl och 30 % rismjöl. Denna ingrediens är lätt att hitta i specialbutiker och online.*



# PROTEIN VANILJGLASS

Ice Cream

5 min

24 timmar

7 min

## INGREDIENSER

**300 ml** helmjölk
**20 g** vegetabiliskt protein
**30 g** agavesirap
**0,5 tsk** vaniljpulver

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienser i en skål. Använd en visp eller en stavmixer för att få en slät konsistens.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Upprepa operationen en andra gång.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Eftersom proteinglass är hög i protein och låg i kolhydrater och fett, är en andra cykel nödvändig för att uppnå en krämig konsistens.*

*Du kan använda en växtbaserad proteinblandning bestående av 70 % kikärtsmjöl och 30 % rismjöl. Denna ingrediens är lätt att hitta i specialbutiker och online.*



# ROM OCH RUSSIN GLASS

Ice Cream

10 min

24 timmar

5 min

## INGREDIENSER

**170 ml** mjölk
**170 ml** flytande grädde **30**% fett
**2** äggulor
**30 g** socker
**20 ml** vit rom
**30 g** russin

## INSTRUKTIONER

- Gör en vaniljsås. Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på låg värme.
- I en skål, vispa äggulorna och sockret tills blandningen blir vit.
- Häll mjölken och grädden i blandningen för att lösa upp den. Häll allt i kastrullen och koka på svag värme tills blandningen tjocknar något. Koka inte. Vaniljsåsen har den perfekta konsistensen när den täcker skeden.
- Av värme, tillsätt hälften av rommen. Blanda. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- I en liten behållare, blanda resterande rom och russinen för att blötlägga dem.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Ta bort skålen från apparaten. Gör ett hål ca 4 cm brett och 8 cm djupt i isen och lägg i de blötlagda druvorna.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*För en ännu mer smakrik rom- och russinglass, låt russinen dra i rom över natten innan du lägger dem i glassen. Detta kommer att intensifiera smaken.*



# SALTAD KARAMELLGLASS

Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

- **170 ml** mjölk
- **170 ml** flytande grädde **30**% fett
- **1** äggula
- **15 g** socker
- **80 g** saltad smörkola

## INSTRUKTIONER

- Gör en vaniljsås. Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på låg värme.
- Vispa äggulan och sockret i en skål tills blandningen blir vit.
- Häll mjölken och grädden i denna blandning för att lösa upp den. Häll allt i kastrullen och koka på svag värme tills blandningen tjocknar något. Koka inte. Vaniljsåsen har den perfekta konsistensen när den täcker skeden.
- Ta av från värmen och rör ner den saltade smörkaramellen. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Servera din saltkolaglass med browniebitar och varm chokladsås för en dubbelt god efterrätt.*



# VANILJGLASS OCH KARAMELLISERADE PEKANNÖTTER

Ice Cream

10 min

24 timmar

5 min

## INGREDIENSER

**170 ml** mjölk
**170 ml** flytande grädde **30**% fett
**2** äggulor
**30 g** socker
**30 g** karamelliserade pekannötter

## INSTRUKTIONER

- Gör en vaniljsås. Blanda mjölken och grädden i en kastrull. Koka upp på låg värme.
- Vispa äggulor och socker i en skål tills blandningen blir vit.
- Rör ner mjölk och grädde för att lösas upp. Häll allt i kastrullen och koka på svag värme tills blandningen tjocknar något. Koka inte. Vaniljsåsen har den perfekta konsistensen när den täcker skeden. Låt det svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Täck den och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Ta bort skålen från apparaten. Gör ett hål ca 4 cm brett och 8 cm djupt i glassen och tillsätt de krossade pekannötterna.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*För en variation, byt ut pekannötterna mot pralin.*



# KARAMELLGLASS

Gelato

5 min

20 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmjölk
**200 ml** singelkräm 30% fett
**60 g** socker
**8 g** majsstärkelse
**0,5 tsk** vaniljpulver
**4 msk** flytande kola
**2 msk** osaltade, krossade jordnötter

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse.
- Koka upp, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något.
- Av värmen, tillsätt vaniljen. Rör om och låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Häll gelatoen i en liten behållare och avsluta sedan med den flytande kolan och krossade jordnötterna.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*För en superläcker karamellglass, lägg till en touch av vispgrädde och några bitar brownie.*



# GELATO KAFFE

Gelato | 5 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

- **200 ml** helmjölk
- **200 ml 30**% fett flytande grädde
- **50 g** socker
- **8 g** majsmjöl
- **2 tsk** malet kaffe

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse.
- Koka upp, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något.
- Av värmen, tillsätt malet kaffe. Rör om och låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket på skålen och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Om du inte vill ha små korn i din gelato, sila den genom en chinois (fin sil).*
*Om du använder snabbkaffe, justera mängden efter din smak.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmjölk
**200 ml 30**% fett flytande grädde
**70 g** socker
**8 g** majsstärkelse

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse.
- Koka upp, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket på skålen och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Du kan smaksätta din gelato med örter eller milda kryddor infunderade i mjölken och grädden.*



# HASSELNÖTSGELATO-SPREAD

Gelato | 5 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmjölk
**150 ml 30**% fett flytande grädde
**6 g** majsstärkelse
**100 g** hasselnötspålägg

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde och majsstärkelse. Koka upp under konstant vispning tills blandningen tjocknar något.
- Tillsätt pålägget av värmen. Blanda väl. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*Beroende på pålägget du använder kan din konsistens variera. Du kan lägga till krossade hasselnötter med hjälp av MIX IN-programmet.*



# PISTASCHGELATO

Gelato | 5 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmjölk
**150 ml 30**% fett flytande grädde
**6 g** majsstärkelse
**100 g** sötad pistagekräm

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde och majsstärkelse.
- Koka upp under konstant vispning tills blandningen tjocknar något.
- Tillsätt den sötade pistagekrämen av värmen. Rör om och låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen. Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Se till att använda pistagekräm, inte pistagepasta, eftersom krämen ger en slätare konsistens och redan innehåller socker. Pistaschkrämer kan vara mer eller mindre söta. Anpassa mängden efter din smak.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 timmar

6 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmjölk
**200 ml 30** % fett enkel kräm
**60 g** socker
**8 g** majsmjöl
**0,5 tsk** vaniljpulver
**30 g** mörk chokladchips

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse. Koka upp under konstant vispning tills blandningen tjocknar något.
- Ta bort från värmen och tillsätt vaniljen. Blanda väl. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Ta bort skålen från apparaten. Gör ett hål ca 4 cm brett och 8 cm djupt i glassen och lägg i de mörka chokladspånen.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*Hittar du inte chokladspån kan du göra egna genom att riva en bar med en skalare. Prova apelsin, mynta eller till och med karamellchokladspån för en unik twist.*



# VANILJGELATO

Gelato

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** helmjölk
**200 ml 30**% fett flytande grädde
**60 g** socker
**8 g** majsmjöl
**0,5 tsk** vaniljpulver

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse.
- Koka upp under konstant vispning tills blandningen tjocknar något.
- Tillsätt vaniljen av värmen. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Om du använder vaniljstång, infundera dem, delade och skrapade, i varm mjölk och grädde i 15 minuter.*



# BASILIKASORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**100 g** socker
**300 ml** vatten
**1** lime (juice)
**20 g** basilikablad

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Låt svalna.
- Tillsätt citronsaften och basilikabladen. Använd en stavmixer och mixa tills det är slätt.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck skålen och ställ den i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Du kan byta ut basilikabladen mot färsk mynta.*



# KÖRSBÄRSTOMATSORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**55 g** socker
**75 ml** vatten
**260 g** körsbärstomater

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Låt svalna.
- Tillsätt körsbärstomaterna. Använd en mixer och mixa blandningen tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck skålen och ställ den i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Välj mogna körsbärstomater för detta recept. Röda körsbärstomater är sötare, men du kan göra det här receptet med alla färgade körsbärstomater.*



# GURKA OCH MYNTASORBET

Sorbet | 10 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**85g** socker
**110ml** vatten
**280g** gurka
**10** myntablad
**0,5** citron (saft)

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Låt svalna.
- Skala gurkan och skär den i bitar.
- Blanda sirapen med gurkbitarna, mynta och citronsaft med hjälp av en mixer.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- I den stora skålen.
- I den stora skålen.
- omedelbart.

## TIPS

*För en ultrafärsk gurka- och mintsorbet, tillsätt en liten mängd riven ingefära. Detta kommer att förstärka smaken och lägga till en touch av zest till ditt recept.*



# CITRONSORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**150 g** socker
**150 ml** vatten
**110 ml** citronsaft (**3** stycken)
**70 ml** limejuice (**2** stycken)

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna.
- Tillsätt citronsaften och rör om.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Ersätt grapefruktjuice med citronsaft.*



# MANGOSORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** socker
**85ml** vatten
**280 g** mogen mango

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna.
- Skala mangon och skär den i små bitar.
- Med hjälp av en stavmixer, mixa sirapen som erhållits med mangon tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora programskålen.
- Starta genast.

## TIPS

*Om du vill kan du lägga till fruktköttet av en passionsfrukt (utan fröna).*

*För en ännu godare mangosorbet, tillsätt en skvätt limejuice för att förstärka mangosmakerna och lägga till en touch av fräschör. Välj en mogen, aromatisk mango, se till att den är ljust färgad, något mjuk, doftande och fyllig.*



# MELONSORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** socker
**85ml** vatten
**280 g** melon

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Låt svalna.
- Skär melonen i små bitar.
- Använd en stavmixer och mixa den resulterande sirapen med melonbitarna tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt in den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta genast i den stora skålen.

## TIPS

*Du kan lägga till 2 msk portvin till din beredning för att göra din sorbet mer komplex.*



# PERSIKA SORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** socker
**85ml** vatten
**280 g** vita persikor (**3** stycken)

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på medelvärme. Låt svalna.
- Skala persikorna och skär dem i bitar.
- Använd en stavmixer och mixa den resulterande sirapen med persikobitarna tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt genast i den stora skålen.
- Starta den lilla skålen.
- Starta skålen.

## TIPS

*Om du vill kan du ingjuta några färska verbenablad i din sirap. Ta bort dem innan du mixar persikorna.*



# JORDGUBBSSORBET

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**65 g** socker
**85ml** vatten
**280 g** hackade jordgubbar

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull. Koka upp på låg värme. Låt svalna.
- Med hjälp av en stavmixer, mixa sirapen med de hackade jordgubbarna tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Tillsätt några basilikablad när du mixar jordgubbarna.*



# HALLONSORBET MED AGAVESIRAP

Sorbet

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**110 g** agavesirap
**65 ml** vatten
**260 g** hallon

## INSTRUKTIONER

- Kombinera agavesirap, vatten och hallon i en skål.
- Med hjälp av en stavmixer, mixa allt till en slät blandning.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta genast programmet.

## TIPS

*Om du vill ha en slät, fröfri sorbet, passera blandningen genom en sil för att ta bort fröna. Häll sedan i skålen innan den fryses in.*



# FRYST YOGHURT LAVENDEL HONUNG

Frozen Yoghurt

10 min

24 timmar

2 min

## INGREDIENSER

**150 ml** lättmjölk
**1 tsk** torkad lavendel
**230 g** grekisk yoghurt
**70 g** honung

## INSTRUKTIONER

- Värm mjölken med lavendeln i en kastrull och låt den dra i 5 minuter. Sila.
- I en behållare, blanda den infunderade mjölken med resten av ingredienserna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Var försiktig när du infunderar lavendel: även efter att du har filtrerat din mjölk kommer lavendeln att fortsätta att infundera. Var försiktig, annars blir smaken för intensiv.*



# FRYST VANLIG YOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**230g** grekisk yoghurt
**115ml** helmjölk
**115 g** sötad kondenserad mjölk

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienser i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*Smaksätt detta recept med en tesked kanel, vanilj eller till och med matcha. Servera med frukt eller pålägg.*



# FRYST JORDGUBBSYOGHURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**230g** grekisk yoghurt
**115ml** helmjölk
**115g** jordgubbssylt
**4 msk** jordgubbscoulis
Några jordgubbar, skurna i fjärdedelar

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienser utom jordgubbscoulis och jordgubbar i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen ur frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Arrangera couliglassen och avsluta med glasen och kvartsglasen i glasen jordgubbar.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Byt ut jordgubbssylten mot andra frukter (hallon, aprikos etc.). För de som har en söt tand, servera din glass med vispgrädde.*



# ACAI SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**100g** banan, skuren i bitar (**1** banan)
**50g** jordgubbar, skuren i bitar
**80g** grekisk yoghurt
**100ml** mjölk
**40g** agavesirap
**1 msk** acaipulver (**5g**)
**6** jordgubbar, skurna i fjärdedelar
**1** banan, skuren i skivor,
**6** halva hallon
**20** hallon löv

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla glassingredienser i en skål.
- Använd en mixer och mixa tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt locket på skålen och ställ den i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen ur frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Servera i skålar och garnera med hackad frukt, havreflingor. Njut omedelbart.

## TIPS

*Beroende på säsong, variera frukterna i din smoothie bowl.*



# SMOOTHIESKÅL MED RÖD FRUKT

Smoothie Bowl

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**100g** hackade jordgubbar
**25g** hallon
**25g** blåbär
**80g** grekisk yoghurt
**100ml** mjölk
**40g** agavesirap
**1** banan, skivad
**6** blåbär, halverade
**4** jordgubbar, i fjärdedelar
**20g** havreflingor

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla glassingredienser i en skål. Använd en mixer och mixa tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Servera i skålar och garnera med den hackade frukten och havreflingorna. Njut omedelbart.

## TIPS

*Beroende på säsong, variera frukterna efter din smak.*



# TROPISK SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl

5 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**100g** hackad mango
**50g** passionsfruktjuice (utan frön)
**80g** grekisk yoghurt
**100 ml** mjölk
**40g** agavesirap
**1** banan, skivad
**6** blåbär, halverade
**1** passionsfrukt
**20g** havreflingor

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla glassingredienser i en skål. Använd en mixer och mixa tills det är slätt.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck skålen och ställ den i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Servera i skålar och garnera med hackad frukt och havreflingor.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*För att få fram passionsfruktjuicen, häll innehållet i en liten sil och skrapa sedan med en sked så att fruktköttet och juicen separeras.*



# LÄTT GLASS

Light Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmjölk
**250 ml 30** % fett enkel kräm
**25 g** agavesirap
**8 g** majsstärkelse
**0,5 tsk** vaniljpulver
**8** jordgubbar i fjärdedelar
**8** hallon, halverade
**8** blåbär, halverade

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, agavesirap, majsstärkelse och vaniljpulver. Koka upp på medelvärme, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något. Låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Lägg en kula glass i små skålar och garnera med frukten.
- Njut direkt.

## TIPS

*Detta recept kan användas som bas. Du kan lägga till chokladspån och MIX IN för att få en ljus stracciatellaglass.*



# LÄTT FÄRSKOST OCH CITRONGLASS

Light Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmjölk
**250 g** keso
**40 g** agavesirap
**1** citron (skal och juice)

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienser i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*Byt ut citronskalet och -saften med den citrusfrukt du väljer.*



# LÄTT VEGANSK MANDELGLASS

Light Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**300 ml** mandelmjölk
**40 g** agavesirap
**4 g** majsstärkelse
**150 g** vit mandelpuré

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mandelmjölk, agavesirap och majsstärkelse. Koka upp på medelvärme, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något.
- Av värmen, tillsätt den vita mandelmassan. Mixa tills det är slätt, låt sedan svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Det här receptet kan användas som bas för dina glassglassar genom att lägga till pålägg (choklad, frukt, kakor, fruktcoulis, etc.).*



# VEGANSK MACADAMIA LÄTT GLASS

Light Ice Cream

10 min

24 timmar

4 min

## INGREDIENSER

**300 ml** mandelmjölk
**150 g** macadamianötter
**40 g** agavesirap

## INSTRUKTIONER

- Häll alla ingredienser i en behållare och mixa med hjälp av en mixer tills den är slät.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Du kan göra detta recept med cashewnötter.*



# VEGANSK HAVRE- OCH MANDELGLASS

Light Ice Cream

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**300 ml** havremjölk
**40 g** agavesirap
**4 g** majsstärkelse
**150 g** vit mandelpuré

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera havremjölk, agavesirap och majsstärkelse. Koka upp på medelvärme, vispa hela tiden tills blandningen tjocknar något.
- Av värmen, tillsätt den vita mandelmassan. Mixa tills det är slätt, låt sedan svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Servera med rostade havreflingor.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**40g** socker
**240ml** tranbärsjuice
**1** lime (juice och zest)
**40ml** vodka
**40ml** Cointreau

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och tranbärsjuicen i en skål tills sockret lösts upp.
- Tillsätt citronsaft och skal, sedan vodka och Cointreau. Blanda.
- Häll två tredjedelar av blandningen i den lilla skålen. Kyl den återstående tredjedelen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll den återstående tredjedelen av blandningen.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa, konsumera med måtta.*



# FRYST MOJITO

Cocktail

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**80g** rörsocker
**300ml** vatten
**2** limefrukter (saft och skal)
**12g** färsk mynta
**1 msk** rom

## INSTRUKTIONER

- Blanda alla ingredienserna i en skål.
- Använd en stavmixer och mixa blandningen i 30 sekunder.
- Häll två tredjedelar av blandningen i den lilla skålen. Kyl den återstående tredjedelen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll den återstående tredjedelen av blandningen.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa; konsumera med måtta.*
*Om du inte har en mixer, hacka myntabladen med en kniv.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**250 ml** mangojuice
**40 g** socker
**30 ml** rom
**30 ml** Cointreau
**0,5** citron (saft)
**100 ml** mangojuice
**10 cl** jordgubbssirap (valfritt)

## INSTRUKTIONER

- Blanda mangojuicen och sockret i en skål tills sockret löst sig.
- Tillsätt rom, Cointreau och citronsaft. Blanda.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta ut skålen från frysen, ta av locket och häll i mangojuicen.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Häll upp jordgubbssirapen i glas och häll sedan i blandningen.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa, konsumera med måtta.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**65g** socker
**240ml** vatten
**2** limefrukter (juice)
**1** limeskal
**40ml** tequila
**40ml** Cointreau

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en skål tills sockret löst sig.
- Tillsätt citronsaft, skal, tequila och Cointreau. Blanda.
- Häll två tredjedelar av blandningen i den lilla skålen.
- Täck över och ställ skålen i frysen i 24 timmar. Kyl den återstående tredjedelen.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll den återstående tredjedelen av blandningen i den lilla skålen.
- Placera den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Servera genast i cocktailglas.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa; konsumera med måtta.*
*För en perfekt Margarita, använd alltid färsk limejuice. Du kan doppa kanten på glaset i kryddigt salt (en blandning av salt och chilipulver) för att sätta en kryddig och överraskande touch till din cocktail.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**40 g** socker
**250 ml** ananasjuice
**40ml** rom
**150 ml** kokosmjölk

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och ananasjuicen i en skål tills sockret lösts upp.
- Tillsätt rommen. Blanda.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i kokosmjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut genast.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa, konsumera med måtta. För en elegant presentation av din piña colada, garnera glaset med en skiva färsk ananas och ett kanderat körsbär. Lägg till ett litet dekorativt paraply och en kvist mynta för en oemotståndlig tropisk touch.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**150 ml** helmjölk
**150 ml 30** % fett enkel kräm
**40 g** socker
**6 g** majsstärkelse
**0,5 tsk** vaniljpulver
**100 ml** mjölk
**6** Oreo®

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, socker och majsstärkelse.
- Koka upp under konstant vispning.
- Slå av värmen, tillsätt vaniljen och låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket. Tillsätt mjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Krossa två tredjedelar av Oreos i bitar och ställ sedan åt sidan resten.
- I milkshakeglas, lägg två matskedar milkshake, följt av en tredjedel av Oreo-bitarna. Upprepa denna process två gånger och avsluta sedan med de återstående bitarna och hela Oreo.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Byt ut Oreos med speculoos-kakabitar.*



# MOCKA MANDEL MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**200 ml** espressokaffe
**25 g** socker
**150 ml** mandelmjölk
**50 g** vispgrädde
**1 msk** flingad mandel
**1 msk** chokladspån

## INSTRUKTIONER

- Kombinera kaffet och sockret i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i mandelmjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Häll blandningen i två tumblersglas och toppa med vispgrädde.
- Avsluta med flingad mandel och chokladspån.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*För en ännu godare milkshake, använd förrostade och lätt karamelliserade mandlar; de kommer att ge en läcker, krispig touch.*



# JORDGUBBSMILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 timmar | 4 min

## INGREDIENSER

**220 ml** helmjölk
**150 ml** singelkräm **30**% fett
**40 g** socker
**6 g** majsmjöl
**0,5 tsk** vaniljpulver
**30 g** jordgubbscoulis
**4 msk** jordgubbscoulis

## INSTRUKTIONER

- Blanda två tredjedelar av mjölken, grädden, sockret och majsstärkelsen i en kastrull.
- Koka upp under konstant vispning.
- Slå av värmen, tillsätt vaniljen och låt svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket. Tillsätt jordgubbscoulisen och den återstående mjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- I milkshakeglas, lägg 2 matskedar milkshake följt av 1 matsked jordgubbscoulis. Upprepa.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Byt ut jordgubbscoulisen mot vilken frukt du gillar.*



# COLA GRANITA

Slushy | 5 min | 24 timmar | 3 min

## INGREDIENSER

**450 ml** cola
**50 g** socker

## INSTRUKTIONER

- Vispa två tredjedelar av kolan med sockret i en skål tills sockret löser sig.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i den återstående kolan.
- Sätt i den lilla skålen i den stora programskålen.
- Starta omedelbart programskålen.

## TIPS

*För att variera njutningarna, använd olika smaker av smaksatt cola (körsbär, vanilj, etc.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**25 g** socker
**225 g** vatten
**15g** valfri sirap (grenadin, jordgubb, mynta, persika, etc.)

## INSTRUKTIONER

- Blanda sockret och vattnet i en kastrull och låt koka upp. Låt den svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen och ta av locket.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Servera din Kakigori i en vackert dekorerad skål, som påminner om japanska traditioner.

## TIPS

*Kakigori är en japansk specialitet av rakad is, ofta toppad med en söt sirap eller färsk frukt. Det är ett utsökt alternativ till traditionella europeiska frysta desserter och är mycket populärt under de varma sommarmånaderna i Japan. För en autentisk touch, tillsätt kondenserad mjölk till toppen av din kakigori innan du njuter för en ännu mer överseende smak. Du kan också ersätta sirapen med fruktcoulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 timmar | 3 min

## INGREDIENSER

**50 g** socker
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## INSTRUKTIONER

- I en skål, blanda sockret och prosecco tills sockret löst sig.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i Aperolen.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

*Alkoholmissbruk är farligt för din hälsa; konsumera med måtta.*
*Om du inte har prosecco kan du ersätta vitt vin.*



# VATTENMELON SLUSH

Slushy

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**70 g** socker
**90 ml** vatten
**300 g** vattenmelon i tärningar

## INSTRUKTIONER

- I en matberedare eller med hjälp av en stavmixer, mixa alla ingredienser till en slät blandning.
- Häll två tredjedelar av blandningen i den lilla skålen och kyl resten.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i den återstående tredjedelen av blandningen.
- Sätt i den lilla skålen omedelbart.
- Sätt i den lilla skålen.

## TIPS

*Under säsong, gör detta recept med melon eller gurka.*



# KARAMELL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 timmar | 3 min

## INGREDIENSER

- **100 ml** helmjölk
- **100 ml** singelkräm 30% fett
- **50 g** saltad smörkola
- **4 g** majsmjöl
- **30 ml** espresso
- **70 ml** kall helmjölk
- **50 g** vispgrädde
- **2 msk** saltad smörkola
- **2 msk** chokladchips

## INSTRUKTIONER

- I en kastrull, kombinera mjölk, grädde, saltad karamell och majsstärkelse.
- Koka upp för att tjockna blandningen, låt sedan svalna.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Täck locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket, och häll i espresson och kall helmjölk.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet i två vispglas, avsluta sedan med blandningen, vispa grädde och avsluta med bilglas. chokladspån.
- Tillsätt en gnutta vanilj och en nypa kanel i mjölken innan du häller upp espresson.

## TIPS

*Servera med rostade havreflingor.*



# GREKISKT FRAPPÉ-KAFFE

Frappe | 5 min | 24 timmar | 3 min

## INGREDIENSER

**200 ml** espressokaffe
**25 g** socker
**150 ml** kall helmjölk

## INSTRUKTIONER

- Blanda kaffet och sockret i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i helmjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut direkt.

## TIPS

*Om du inte har espresso kan du ersätta snabbkaffe löst i vatten. Justera sockret efter eget tycke, eller prova varianter med farinsocker eller honung för en annan smak. Toppa din frappe med en klick vispgrädde och strö över kakao eller kanel. Byt ut helmjölk mot mandel- eller kokosmjölk mot en vegansk variant av frappe.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe

5 min

24 timmar

3 min

## INGREDIENSER

**200 ml** vatten
**1 tsk** matcha-te (**4 g**)
**25 g** socker
**150 ml** kall helmjölk

## INSTRUKTIONER

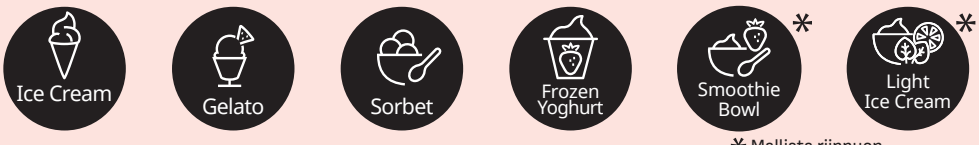
- Blanda vatten, matcha och socker i en skål.
- Häll blandningen i den lilla skålen.
- Sätt på locket och ställ skålen i frysen i 24 timmar.
- Ta bort skålen från frysen, ta av locket och häll i helmjölken.
- Sätt i den lilla skålen i den stora skålen.
- Starta programmet.
- Njut omedelbart.

## TIPS

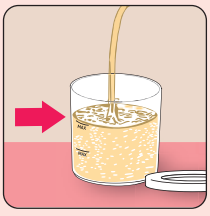
*Tillsätt vaniljsirap för extra smak.*

FI

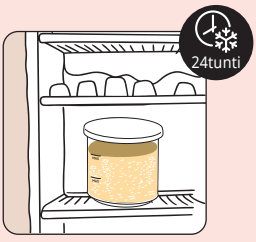
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS



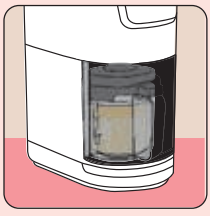

* Mallista riippuen.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokado, hunaja ja mantelijäätelö
- Keksitaikinajäätelö
- Tumma suklaajäätelö
- Proteiinimaapähkinävoijäätelö
- Proteiinivaniljajäätelö
- Rommi-rusinajäätelöä
- Suolattu karamellijäätelö
- Vaniljajäätelöä ja karamellisoituja pekaanipähkinöitä

## GELATO

- Karamelli Sundae
- Gelato kahvi
- Fior di Latte Gelato
- Hasselpähkinä Gelato levite
- Pistaasipähkinäjäätelö
- Stracciatella gelato
- Vanilja gelato

## SORBET

- Basilika sorbetti
- Kirsikkatomaattisorbetti
- Kurkku-minttusorbetti
- Sitruunasorbetti
- Mango sorbetti
- Meloni sorbetti
- Persikkasorbetti
- Mansikkasorbetti
- Vadelmasorbetti agavesiirapin kera

## FROZEN YOGHURT

- Jäädytetty jogurtti laventeli hunaja
- Pakastettu tavallinen jogurtti
- Pakastettu mansikkajogurtti

## SMOOTHIE BOWL

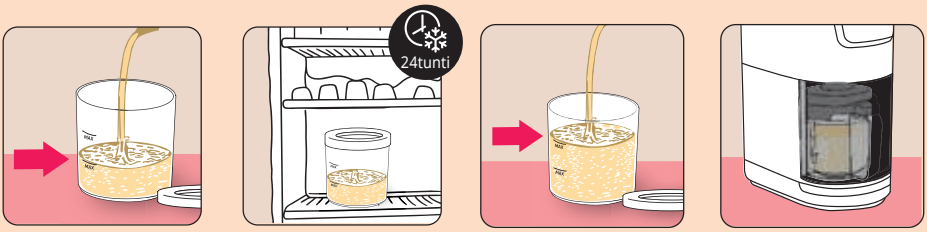
- Acai smoothie kulho
- Punainen hedelmä smoothie kulho
- Trooppinen smoothie kulho

## LIGHT ICE CREAM

- Kevyt jäätelö
- Kevyt tuorejuusto ja sitruunajäätelö
- Kevyt vegaaninen mantelijäätelö
- Vegaaninen macadamia-kevyt jäätelö
- Vegaaninen kaura-mantelivaalea jäätelö

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Jäädytetty Cosmopolitan
- Pakastettu mojito
- Mango tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® pirtelö
- Mokka-mantelipirtelö
- Mansikkapirtelö

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Vesimeloni slush

## FRAPPÉ

- Caramel macchiato
- Kreikkalainen Frappé-kahvi
- Matcha frappe





# AVOKADO, HUNAJA JA MANTELIJÄÄTELÖ

Ice Cream

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**120 g** avokadoa (**1** kpl)
**250 ml** maitoa
**80 g** laventelihunajaa
**50 g** valkomantelisosetta

## OHJEET

- Kuori avokado ja kaavi hedelmäliha pois. Leikkaa se paloiksi ja laita kulhoon.
- Lisää muut ainekset ja sekoita kaikki tasaiseksi tehosekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos haluat kermaista avokado-, hunaja- ja mantelivoijäätelöä, lisää hieman sitruunamehua estääksesi avokadon tummumasta ja säilyttääksesi kauniin vihreän värin.*



# KEKSITAIKINAJÄÄTELÖ

Ice Cream | 10 min | 24 tunti | 5 min

## AINESOSAT

**170 ml** maitoa
**170 ml** kermaa (**30** % rasvaa)
**2** munankeltuaista
**30 g** sokeria
**60 g** pehmennettyä suolaamatonta voita
**40 g** fariinisokeria
**70 g** paahdettuja T**65** jauhoja
**50 g** tummaa suklaata
**0,5 tl** vaniljajauhetta

## OHJEET

- Tee vaniljakastike. Sekoita kattilassa maito ja kerma. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Vatkaa kulhossa munankeltuaiset ja sokeri vaahdoksi, kunnes seos vaahtoaa.
- Kaada maito ja kerma tähän seokseen liukenemaan. Kaada kaikki kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos hieman paksuuntuu. Älä keitä. Vaniljakastike on konsistenssiltaan ihanteellinen, kun se peittää lusikan. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä se ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Tee keksitaikina. Vatkaa kulhossa pehmeä voi ruskean sokerin kanssa, kunnes seos vaalenee. Lisää jauhot, suklaapalat ja vanilja. Sekoita kunnes saat tasaisen taikinan. Laita taikina pakastimeen.
- Kun taikina on kovaa, leikkaa se veitsellä pieniksi kuutioiksi. Säilytä ne pakastimessa.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Irrota kulho laitteesta. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää 50 g keksitaikinakuutioita.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos haluat vieläkin hellävaraisemman keksitaikinajäätelön, lisää ripaus suolaa raa'aan keksitaikinaan ennen sen pakastamista. Pakastamalla keksitaikinan ennen sen lisäämistä jäätelöön varmistaa, että se säilyttää muotonsa ja koostumuksensa sen sijaan, että se sulautuisi kokonaan jäätelöön. Terveyssyistä paahda jauhoja 150 °C:n uunissa 10 minuuttia.*



# TUMMA SUKLAAJÄÄTELÖ

Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**170 ml** maitoa
**170 ml** nestemäistä kermaa **30** % rasvaa
**1** munankeltuainen
**15 g** sokeria
**80 g** tummaa suklaata **70** %

## OHJEET

- Tee vaniljakastike. Sekoita kattilassa maito ja kerma. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä.
- Vatkaa kulhossa munankeltuainen ja sokeri vaahdoksi, kunnes seos vaahtoaa. Sekoita joukkoon maito ja kerma liukenemaan.
- Kaada kaikki kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos hieman paksuuntuu. Älä keitä. Vaniljakastike on konsistenssiltaan ihanteellinen, kun se peittää lusikan.
- Poista lämmöltä ja lisää tumma suklaa. Sekoita tasaiseksi. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos haluat, tee tämä resepti maitosuklaata lisäämään makeutta.*



# PROTEIINIMAAPÄHKINÄVOIJÄÄTELÖ

Ice Cream

5 min

24 tunti

7 min

## AINESOSAT

**300 ml** täysmaitoa
**20 g** kasviproteiinia
**50 g** agavesiirappia
**75 g** maapähkinävoita

## OHJEET

- Sekoita kulhossa kaikki ainekset. Käytä vispilää tai upposekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Toista toimenpide toisen kerran.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Koska proteiinijäätelöissä on paljon proteiinia ja vähän hiilihydraatteja ja rasvaa, kermaisen koostumuksen saavuttamiseksi tarvitaan toinen sykli.*

*Voit käyttää kasvipohjaista proteiinisekoitusta, joka koostuu 70 % kikhernejauhosta ja 30 % riisijauhosta. Tämä ainesosa löytyy helposti erikoisliikkeistä ja verkosta.*



# PROTEIINIVANILJAJÄÄTELÖ

Ice Cream

5 min

24 tunti

7 min

## AINESOSAT

**300 ml** täysmaitoa
**20 g** kasviproteiinia
**30 g** agavesiirappia
**0,5 tl** vaniljajauhetta

## OHJEET

- Sekoita kulhossa kaikki ainekset. Käytä vispilää tai upposekoitinta saadaksesi tasaisen koostumuksen.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Toista toimenpide toisen kerran.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Koska proteiinijäätelöissä on paljon proteiinia ja vähän hiilihydraatteja ja rasvaa, kermaisen koostumuksen saavuttamiseksi tarvitaan toinen sykli.*

*Voit käyttää kasvipohjaista proteiinisekoitusta, joka koostuu 70 % kikhernejauhosta ja 30 % riisijauhosta. Tämä ainesosa löytyy helposti erikoisliikkeistä ja verkosta.*



# ROMMI-RUSINAJÄÄTELÖÄ

Ice Cream | 10 min | 24 tunti | 5 min

## AINESOSAT

**170 ml** maitoa
**170 ml** nestemäistä kermaa **30** % rasvaa
**2** munankeltuaista
**30 g** sokeria
**20 ml** valkoista rommia
**30 g** rusinoita

## OHJEET

- Tee vaniljakastike. Sekoita kattilassa maito ja kerma. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä.
- Vatkaa kulhossa munankeltuaisia ja sokeria, kunnes seos vaalenee.
- Kaada maito ja kerma tähän seokseen, jotta se liukenee. Kaada kaikki kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos hieman paksuuntuu. Älä keitä. Vaniljakastikkeen koostumus on ihanteellinen, kun se peittää lusikan.
- Lisää puolet rommista pois lämmöstä. Sekoita. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Sekoita pienessä astiassa jäljellä oleva rommi ja rusinat niiden liottamiseksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Irrota kulho laitteesta. Tee jäähän noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää liotetut viinirypäleet.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Saat vieläkin maukkaamman rommi- ja rusinajäätelön, kun annat rusinoiden liota rommissa yön yli ennen kuin lisäät ne jäätelöön. Tämä tehostaa makua.*



# SUOLATTU KARAMELLIJÄÄTELÖ

Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**170 ml** maitoa
**170 ml** nestemäistä kermaa **30** % rasvaa
**1** munankeltuainen
**15 g** sokeria
**80 g** suolatonta voikaramellia

## OHJEET

- Tee vaniljakastike. Sekoita kattilassa maito ja kerma. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä.
- Vatkaa kulhossa munankeltuainen ja sokeri vaahdoksi, kunnes seos vaahtoaa.
- Kaada maito ja kerma tähän seokseen liukenemaan. Kaada kaikki kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos hieman paksuuntuu. Älä keitä. Vaniljakastike on konsistenssiltaan ihanteellinen, kun se peittää lusikan.
- Ota pois lämmöltä ja sekoita joukkoon suolattu voikaramelli. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Tarjoile suolattu karamellijäätelösi browniepalojen ja lämpimän suklaakastikkeen kera kaksinkertaisen herkulliseksi jälkiruoaksi.*



# VANILJAJÄÄTELÖÄ JA KARAMELLISOITUJA PEKAANIPÄHKINÖITÄ

Ice Cream | 10 min | 24 tunti | 5 min

## AINESOSAT

- **170 ml** maitoa
- **170 ml** nestemäistä kermaa **30** % rasvaa
- **2** munankeltuaista
- **30 g** sokeria
- **30 g** karamellisoituja pekaanipähkinöitä

## OHJEET

- Tee vaniljakastike. Sekoita kattilassa maito ja kerma. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä.
- Vatkaa kulhossa munankeltuaiset ja sokeri vaahdoksi, kunnes seos vaahtoaa. Sekoita joukkoon maito ja kerma liukenemaan.
- Kaada kaikki kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos hieman paksuuntuu. Älä keitä. Vaniljakastike on konsistenssiltaan ihanteellinen, kun se peittää lusikan. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä se ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Irrota kulho laitteesta.
- Tee jäätelöön noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää murskatut pekaanipähkinät.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Vaihtelun vuoksi korvaa pekaanipähkinät praliinilla.*



# KARAMELLI SUNDAE

Gelato

5 min

20 tunti

4 min

## AINESOSAT

**200 ml** täysmaitoa
**200 ml** kermaa **30** % rasvaa
**60 g** sokeria
**8 g** maissitärkkelystä
**0,5 tl** vaniljajauhetta
**4 rkl** nestemäistä karamellia
**2 rkl** suolaamattomia, murskattuja maapähkinöitä

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos hieman sakenee.
- Lisää vanilja pois lämmöltä. Sekoita ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Pedä kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Kaada gelato pieneen astiaan ja viimeistele sitten nestemäisellä karamellilla ja murskatuilla maapähkinöillä.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Saat erittäin herkullisen karamelli-auringonpanon lisäämällä ripaus kermavaahtoa ja muutama pala brownieta.*



# GELATO KAHVI

Gelato

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**200 ml** täysmaitoa
**200 ml 30** % rasvaista nestemäistä kermaa
**50 g** sokeria
**8 g** maissijauhoa
**2 tl** jauhettua kahvia

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos hieman sakenee.
- Lisää jauhettu kahvi pois lämmöltä. Sekoita ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kulhoon kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos et halua pieniä jyviä gelatoon, siivilöi se chinois-siivilän läpi.*
*Jos käytät pikakahvia, säädä määrä makusi mukaan.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**200 ml** täysmaitoa
**200 ml 30** % rasvaista nestemäistä kermaa
**70 g** sokeria
**8 g** maissitärkkelystä

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos hieman sakenee. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kulhoon kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Voit maustaa gelaton maitoon ja kermaan lisätyillä yrteillä tai miedoilla mausteilla.*



# HASSELPÄHKINÄ GELATO LEVITE

Gelato | 5 min | 24 tunti | 4 min

## AINESOSAT

**150 ml** täysmaitoa
**150 ml 30** % rasvaista nestemäistä kermaa
**6 g** maissitärkkelystä
**100 g** hasselpähkinälevitettä

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma ja maissitärkkelys. Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos sakenee hieman.
- Lisää levite pois lämmöltä. Sekoita hyvin. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Käyttämäsi levitteen mukaan koostumus voi vaihdella. Voit lisätä murskattuja hasselpähkinöitä käyttämällä MIX IN -ohjelmaa.*



# PISTAASIPÄHKINÄJÄÄTELÖ

Gelato | 5 min | 24 tunti | 4 min

## AINESOSAT

**150 ml** täysmaitoa
**150 ml 30** % rasvaista nestemäistä kermaa
**6 g** maissitärkkelystä
**100 g** makeutettua pistaasikermaa

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos paksunee hieman.
- Lisää liedeltä makeutettu pistaasikerma. Sekoita ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon. Peitä ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Muista käyttää pistaasikermaa, ei pistaasipastaa, sillä kerma on pehmeämpi ja sisältää jo sokeria. Pistaasipähkinävoiteet voivat olla enemmän tai vähemmän makeita. Säädä määrä makusi mukaan.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 tunti

6 min

## AINESOSAT

**200 ml** täysmaitoa
**200 ml 30** % rasvaista kermaa
**60 g** sokeria
**8 g** maissijauhoa
**0,5 tl** vaniljajauhetta
**30 g** tummaa suklaata

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys. Kuumenna kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos hieman paksuuntuu.
- Ota pois lämmöltä ja lisää vanilja. Sekoita hyvin. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Irrota kulho laitteesta. Tee jäätelöön noin 4 cm leveä ja 8 cm syvä reikä ja lisää tumma suklaalastut.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos et löydä suklaalastuja, voit valmistaa ne itse raastamalla patukan kuorimalla. Kokeile appelsiini-, minttu- tai jopa karamelli-suklaalastuja saadaksesi ainutlaatuisen kierteen.*



# VANILJA GELATO

Gelato

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**200 ml** täysmaitoa
**200 ml 30** % rasvaista nestemäistä kermaa
**60 g** sokeria
**8 g** maissijauhoa
**0,5 tl** vaniljajauhetta

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi sekoittaen jatkuvasti, kunnes seos paksunee hieman.
- Lisää vanilja pois lämmöltä. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Pedä kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos käytät vaniljatankoja, liota niitä halkaistuina ja raavittuina kuumassa maidossa ja kermassa 15 minuuttia.*



# BASILIKA SORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**100 g** sokeria
**300 ml** vettä
**1** limetti (mehu)
**20 g** basilikan lehtiä

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Anna jäähtyä.
- Lisää sitruunamehu ja basilikan lehdet. Sekoita tasaiseksi tehosekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Peitä kulho ja laita se pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Voit korvata basilikan lehdet tuoreella mintulla.*



# KIRSIKKATOMAATTISORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**55 g** sokeria
**75 ml** vettä
**260 g** kirsikkatomaatteja

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Anna jäähtyä.
- Lisää kirsikkatomaatit. Sekoita seos tehosekoittimella tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Peitä kulho ja laita se pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Valitse tähän reseptiin kypsiä kirsikkatomaatteja. Punaiset kirsikkatomaatit ovat makeampia, mutta voit tehdä tämän reseptin millä tahansa värillisillä kirsikkatomaateilla.*



# KURKKU-MINTTUSORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**85g** sokeria
**110ml** vettä
**280g** kurkkua
**10** mintunlehteä
**0,5** sitruunaa (mehu)

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Anna jäähtyä.
- Kuori kurkku ja leikkaa se paloiksi.
- Sekoita siirappi tehosekoittimella kurkkupalojen, mintun ja sitruunamehun kanssa.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta.
- Ota kulhoon iso kulho ja poista kansi.
- Ota kulhoon iso kulho.
- välittömästi.

## VINKKEJÄ

*Jos haluat erittäin tuoreen kurkku- ja minttusorbetin, lisää pieni määrä raastettua inkivääriä. Tämä parantaa makua ja lisää ripauksen mehua reseptiisi.*



# SITRUUNASORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**150 g** sokeria
**150 ml** vettä
**110 ml** sitruunamehua (**3** kpl)
**70 ml** limetin mehua (**2** kpl)

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä. Anna jäähtyä.
- Lisää sitruunamehu ja sekoita.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Peitä ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Korvaa sitruunamehu greippimehulla.*



# MANGO SORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**65 g** sokeria
**85 ml** vettä
**280 g** kypsää mangoa

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä. Anna jäähtyä.
- Kuori mango ja leikkaa se pieniksi paloiksi.
- Sekoita saatu siirappi mangon kanssa tasaiseksi sauvasekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho heti pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.

## VINKKEJÄ

*Halutessasi voit lisätä yhden passionhedelmän hedelmälihan (ilman siemeniä). Saat vieläkin herkullisemman mangosorbetin lisäämällä ripaus limetin mehua parantaaksesi mangon makuja ja lisäämällä ripauksen tuoreutta. Valitse kypsä, aromaattinen mango ja varmista, että se on kirkkaan värinen, hieman pehmeä, tuoksuva ja täyteläinen.*



# MELONI SORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**65 g** sokeria
**85 ml** vettä
**280 g** melonia

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Anna jäähtyä.
- Leikkaa meloni pieniksi paloiksi.
- Sekoita saatu siirappi melonipalojen kanssa sauvasekoittimella tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho heti pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulhoon.
- Aseta pieni kulhoon.

## VINKKEJÄ

*Voit lisätä valmisteeseen 2 rkl portviiniä lisätäksesi sorbetin monimutkaisuutta.*



# PERSIKKASORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**65 g** sokeria
**85 ml** vettä
**280 g** valkoisia persikoita (**3** kpl)

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä. Anna jäähtyä.
- Kuori persikat ja leikkaa ne paloiksi.
- Sekoita sekoittimella saatu siirappi persikkapalojen kanssa tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho välittömästi pakastimesta ja poista kansi.
- t ohjelmassa. iso kulho.

## VINKKEJÄ

*Halutessasi voit infusoida siirappiisi muutaman tuoreen verbenan lehden. Poista ne ennen persikoiden sekoittamista.*



# MANSIKKASORBETTI

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**65 g** sokeria
**85 ml** vettä
**280 g** mansikoita hienonnettuna

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi. Kuumenna kiehuvaksi miedolla lämmöllä. Anna jäähtyä.
- Sekoita siirappi upposekoittimella hienonnettujen mansikoiden kanssa tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma välittömästi.

## VINKKEJÄ

*Lisää muutama basilikan lehti, kun sekoitat mansikoita.*



# VADELMASORBETTI AGAVESIIRAPIN KERA

Sorbet

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**110 g** agavesiirappia
**65 ml** vettä
**260 g** vadelmia

## OHJEET

- Sekoita kulhossa agavesiirappi, vesi ja vadelmat.
- Sekoita kaikki tasaiseksi sauvasekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Aloita pieni kulho isoon kulhoon.

## VINKKEJÄ

*Jos haluat tasaisen siemenetön sorbetin, kaada seos siivilän läpi siemenet poistamiseksi. Kaada se sitten kulhoon ennen pakastamista.*



# JÄÄDYTETTY JOGURTTI LAVENTELI HUNAJA

Frozen Yoghurt

10 min

24 tunti

2 min

## AINESOSAT

**150 ml** rasvatonta maitoa
**1 tl** kuivattua laventelia
**230 g** kreikkalaista jogurttia
**70 g** hunajaa

## OHJEET

- Kuumenna kattilassa maito laventelin kanssa ja anna hautua 5 minuuttia. Siivilöi.
- Sekoita haudutettu maito astiassa muiden ainesten kanssa.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Ole varovainen infusoitaessasi laventelia: vaikka olet suodattanut maidon, laventeli jatkaa infuusiota. Ole varovainen, muuten maku on liian voimakas.*



# PAKASTETTU TAVALLINEN JOGURTTI

Frozen Yoghurt

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**230g** kreikkalaista jogurttia
**115 ml** täysmaitoa
**115 g** makeutettua kondensoitua maitoa

## OHJEET

- Sekoita kaikki ainekset kulhossa.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Mausta tämä resepti teelusikallisella kanelia, vaniljaa tai jopa matchaa. Tarjoile hedelmien tai täytteiden kanssa.*



# PAKASTETTU MANSIKKAJOGURTTI

Frozen Yoghurt

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**230g** kreikkalaista jogurttia
**115ml** täysmaitoa
**115g** mansikkahilloa
**4 rkl** mansikkacoulis
Pari mansikka neljään osaan leikattuna

## OHJEET

- Sekoita kulhossa kaikki ainekset paitsi mansikkakulho ja mansikat.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Asettele lopullinen jäätelö mansikoiden ja mansikoiden kanssa.
- välittömästi.

## VINKKEJÄ

*Korvaa mansikkahillo muilla hedelmillä (vadelma, aprikoosi jne.). Makealle ystäville tarjoile jäätelösi kermavaahdon kera.*



# ACAI SMOOTHIE KULHO

Smoothie Bowl

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**100g** banaania paloiksi leikattuna (**1** banaani)
**50g** mansikoita paloiksi leikattuna
**80g** kreikkalaista jogurttia
**100ml** maitoa
**40g** agavesiirappia
**1 rkl** acai-jauhetta (**5g**)
**6** mansikoita, leikattu neljään osaan
**1** banaani, pari minttua, leikattu **6** pikkupalaksi

## OHJEET

- Yhdistä kulhossa kaikki jäätelön ainekset.
- Sekoita tasaiseksi tehosekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kulhon kansi ja aseta se pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Tarjoile kulhoissa ja koristele pilkotuilla hedelmillä, mintunlehdillä. Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Vaihtele hedelmiä smoothie-kulhossa vuodenajasta riippuen.*



# PUNAINEN HEDELMÄ SMOOTHIE KULHO

Smoothie Bowl

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**100g** mansikoita pilkottuna
**25g** vadelmia
**25g** mustikoita
**80g** kreikkalaista jogurttia
**100ml** maitoa
**40g** agavesiirappia
**1** banaani, viipaloitu
**6** mustikkaa, puolitettu
**4** mansikoita, neljäsosaa
**20g** kaurahiutaleita

## OHJEET

- Yhdistä kulhossa kaikki jäätelön ainekset. Sekoita tasaiseksi tehosekoittimella.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Tarjoile kulhoissa ja koristele hienonnetuilla hedelmillä ja munihiutaleilla. Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Vaihtele hedelmiä vuodenajasta riippuen makusi mukaan.*



# TROOPPINEN SMOOTHIE KULHO

Smoothie Bowl

5 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**100g** mangoa hienonnettuna
**50 g** passionhedelmämehua (ilman siemeniä)
**80g** kreikkalaista jogurttia
**100 ml** maitoa
**40 g** agavesiirappia
**1** banaani, viipaloitu
**6** mustikkaa puolitettuna
**1** passionhedelmä
**20 g** kaurahiutaleita

## OHJEET

- Yhdistä kaikki jäätelön ainekset kulhossa. Sekoita blenderillä tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Peitä kulho ja laita se pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Tarjoile kulhoissa ja koristele hienonnetuilla hedelmillä ja kaurahiutaleilla.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Saadaksesi passionhedelmämehu, kaada sisältö pieneen siivilään ja kaavi sitten lusikalla, jotta hedelmäliha ja mehu erottuvat.*



# KEVYT JÄÄTELÖ

Light Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**150 ml** täysmaitoa
**250 ml 30** % rasvaista kermaa
**25 g** agavesiirappia
**8 g** maissitärkkelystä
**0,5 tl** vaniljajauhetta
**8** mansikoita, neljäsosa
**8** vadelmaa, puolitettu
**8** mustikkaa puolitettuna

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, agavesiirappi, maissitärkkelys ja vaniljajauhe. Kuumenna keskilämmöllä kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos paksunee hieman. Anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Laita jäätelöpala välittömästi pieniin kulhoihin ja koristele hedelmillä.
- Nauti.

## VINKKEJÄ

*Tätä reseptiä voi käyttää pohjana. Voit lisätä suklaalastuja ja MIX IN saadaksesi vaalean stracciatella-jäätelön.*



# KEVYT TUOREJUUSTO JA SITRUUNAJÄÄTELÖ

Light Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**150 ml** täysmaitoa
**250 g** raejuustoa
**40 g** agavesiirappia
**1** sitruuna (kuori ja mehu)

## OHJEET

- Sekoita kaikki ainekset kulhossa.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Korvaa sitruunan kuori ja mehu valitsemillasi sitrushedelmillä.*



# KEVYT VEGAANINEN MANTELIJÄÄTELÖ

Light Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**300 ml** mantelimaitoa
**40 g** agavesiirappia
**4 g** maissitärkkelystä
**150 g** valkomantelisosetta

## OHJEET

- Sekoita kattilassa mantelimaito, agavesiirappi ja maissitärkkelys. Kuumenna keskilämmöllä kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos paksunee hieman.
- Lisää lämmöstä valkoinen mantelitahna. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Tätä reseptiä voidaan käyttää pohjana jäätelökerhoille lisäämällä täytteitä (suklaa, hedelmät, keksit, hedelmäcoulisi jne.).*



# VEGAANINEN MACADAMIA-KEVYT JÄÄTELÖ

Light Ice Cream

10 min

24 tunti

4 min

## AINESOSAT

**300 ml** mantelimaitoa
**150 g** macadamiapähkinöitä
**40 g** agavesiirappia

## OHJEET

- Kaada kaikki ainekset astiaan ja sekoita tehosekoittimella tasaiseksi.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Voit tehdä tämän reseptin cashewpähkinöistä.*



# VEGAANINEN KAURA-MANTELIVAALEA JÄÄTELÖ

Light Ice Cream

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**300 ml** kauramaitoa
**40 g** agavesiirappia
**4 g** maissitärkkelystä
**150 g** valkomantelisosetta

## OHJEET

- Sekoita kattilassa kauramaito, agavesiirappi ja maissitärkkelys. Kuumenna keskilämmöllä kiehuvaksi koko ajan vatkaten, kunnes seos paksunee hieman.
- Lisää lämmöstä valkoinen mantelitahna. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Tarjoile paahdettujen kaurahiutaleiden kanssa.*



# JÄÄDYTETTY COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**40g** sokeria
**240ml** karpalomehua
**1** limetti (mehu ja kuori)
**40ml** vodkaa
**40ml** Cointreau

## OHJEET

- Sekoita kulhossa sokeri ja karpalomehu, kunnes sokeri liukenee.
- Lisää sitruunan mehu ja kuori, sitten vodka ja Cointreau. Sekoita
- Kaada kaksi kolmasosaa seoksesta pieneen kulhoon. Jäähdytä loput kolmasosaa.
- Pedä kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada loput kolmasosaa seoksesta.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle, nauti kohtuudella.*



# PAKASTETTU MOJITO

Cocktail

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**80g** ruokosokeria
**300ml** vettä
**2** limettiä (mehu ja kuori)
**12g** tuoretta minttua
**1 rkl** rommia

## OHJEET

- Yhdistä kaikki ainekset kulhossa.
- Sekoita seosta 30 sekuntia upposekoittimella.
- Kaada kaksi kolmasosaa seoksesta pieneen kulhoon. Jäähdytä loput kolmasosaa.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada loput kolmasosaa seoksesta.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle; kuluttaa kohtuudella.*
*Jos sinulla ei ole tehosekoitinta, hienonna mintunlehdet veitsellä.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**250 ml** mangomehua
**40 g** sokeria
**30 ml** rommia
**30 ml** Cointreau
**0,5** sitruunaa (mehu)
**100 ml** mangomehua
**10 cl** mansikkasiirappia (valinnainen)

## OHJEET

- Sekoita kulhossa mangomehu ja sokeri, kunnes sokeri liukenee.
- Lisää rommi, Cointreau ja sitruunamehu. Sekoita.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Peitä ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada joukkoon mangomehu.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Kaada mansikkasiirappi lasiin ja kaada sitten seos joukkoon.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle, nauti kohtuudella.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**65g** sokeria
**240ml** vettä
**2** limettiä (mehu)
**1** limen kuori
**40ml** tequilaa
**40ml** Cointreau

## OHJEET

- Sekoita kulhossa sokeri ja vesi, kunnes sokeri liukenee.
- Lisää sitruunamehu, kuori, tequila ja Cointreau. Sekoita.
- Kaada kaksi kolmasosaa seoksesta pieneen kulhoon.
- Peitä ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi. Jäähdytä loput kolmasosa.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada jäljelle jäänyt kolmasosa seoksesta pieneen kulhoon.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Tarjoile heti cocktaillaseissa.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle; kuluttaa kohtuudella.*

*Käytä aina tuoretta limemehua saadaksesi täydellisen Margaritan. Voit upottaa lasin reunan mausteiseen suolaan (suolan ja chilijauheen sekoitukseen) lisätäksesi cocktailisi mausteisen ja yllättävän sävyn.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**40 g** sokeria
**250 ml** ananasmehua
**40 ml** rommia
**150 ml** kookosmaitoa

## OHJEET

- Sekoita kulhossa sokeri ja ananasmehu, kunnes sokeri liukenee.
- Lisää rommi. Sekoita. Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada siihen kookosmaito.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle, nauti kohtuudella.*
*Koristele lasi tuoreella ananaksella ja sokeroidulla kirsikalla saadaksesi elegantin esittelyn piña coladasta. Lisää pieni koristeellinen sateenvarjo ja mintun oksa vastustamattoman trooppisen vaikutelman saamiseksi.*



# OREO® PIRTELÖ

Milkshake | 10 min | 24 tunti | 4 min

## AINESOSAT

**150 ml** täysmaitoa
**150 ml 30** % rasvaista kermaa
**40 g** sokeria
**6 g** maissitärkkelystä
**0,5 tl** vaniljajauhetta
**100 ml** maitoa
**6** Oreo®

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, sokeri ja maissitärkkelys.
- Kuumenna kiehuvaksi sekoittaen jatkuvasti.
- Sammuta lämmöstä, lisää vanilja ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Pedä kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Lisää maito.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Murskaa kaksi kolmasosaa Oreoista paloiksi ja aseta loput sivuun.
- Laita pirtelaseihin kaksi ruokalusikallista pirtelöä ja sitten yksi kolmasosa Oreo-paloista. Toista tämä kahdesti ja viimeistele sitten loput palat ja koko Oreo.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Korvaa Oreot speculoos-keksipaloilla.*



# MOKKA-MANTELIPIRTELÖ

Milkshake | 10 min | 24 tunti | 4 min

## AINESOSAT

**200 ml** espressokahvia
**25 g** sokeria
**150 ml** mantelimaitoa
**50 g** kermavaahtoa
**1 rkl** mantelihiutaleita
**1 rkl** suklaalastuja

## OHJEET

- Sekoita kulhossa kahvi ja sokeri.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada mantelimaito.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Kaada seos kahteen vatkaimella olevaan lasiin.
- Viimeistele mantelihiutaleilla ja suklaalastuilla.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Vielä herkullisemman pirtelön saamiseksi käytä esipaahdettuja ja kevyesti karamellisoituja manteleita; ne lisäävät herkullisen, rapean vaikutuksen.*



# MANSIKKAPIRTELÖ

Milkshake | 10 min | 24 tunti | 4 min

## AINESOSAT

**220 ml** täysmaitoa
**150 ml** kermaa **30** % rasvaa
**40 g** sokeria
**6 g** maissijauhoa
**0,5 tl** vaniljajauhetta
**30 g** mansikkacoulis
**4 rkl** mansikkacoulis

## OHJEET

- Sekoita kattilassa kaksi kolmasosaa maidosta, kermasta, sokerista ja maissitärkkelyksestä.
- Kuumenna kiehuvaksi sekoittaen jatkuvasti.
- Sammuta lämmöstä, lisää vanilja ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Pedä kansi ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi. Lisää mansikkacoulis ja jäljellä oleva maito.
- Aseta pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Laita pirtelolasseihin 2 ruokalusikallista pirtelöä ja sen jälkeen 1 ruokalusikallinen mansikkakuusia. Toista.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Korvaa mansikkakuusi millä tahansa haluamallasi hedelmällä.*



# COLA GRANITA

Slushy

5 min

24 tunti

3 min

## AINESOSAT

**450 ml** colaa
**50 g** sokeria

## OHJEET

- Vatkaa kulhossa kaksi kolmasosaa kolasta sokerin kanssa, kunnes sokeri liukenee.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada jäljellä oleva kola.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma välittömästi.

## VINKKEJÄ

*Nautintojen vaihtelemiseksi käytä eri makuista colaa (kirsikka, vanilja jne.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

**25 g** sokeria
**225 g** vettä
**15g** valitsemaasi siirappia (grenadiini, mansikka, minttu, persikka jne.)

## OHJEET

- Sekoita kattilassa sokeri ja vesi ja kiehauta. Anna sen jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta ja poista kansi.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Tarjoile Kakigori kauniisti koristetussa kulhossa, joka muistuttaa japanilaisia perinteitä.

## VINKKEJÄ

*Kakigori on japanilainen jääpalan erikoisuus, jonka päällä on usein makeaa siirappia tai tuoreita hedelmiä. Se on herkullinen vaihtoehto perinteisille eurooppalaisille jäädytetyille jälkiruokille, ja se on erittäin suosittu kuumina kesäkuukausina Japanissa. Lisää kakigorin päälle kondensoitua maitoa ennen kuin nautit, niin saat entistä hemmottelevamman maun. Voit myös korvata siirapin hedelmäcoulisilla.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

**50 g** sokeria
**250 ml** proseccoa
**150 ml** Apérolia

## OHJEET

- Sekoita kulhossa sokeri ja prosecco, kunnes sokeri liukenee.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada Aperol.
- Aseta pieni kulho isoon kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Alkoholin väärinkäyttö on vaarallista terveydelle; kuluttaa kohtuudella.*
*Jos sinulla ei ole proseccoa, voit korvata valkoviinillä.*



# VESIMELONI SLUSH

Slushy | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

**70 g** sokeria
**90 ml** vettä
**300 g** vesimelonia kuutioina

## OHJEET

- Sekoita kaikki ainekset monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella tasaiseksi.
- Kaada kaksi kolmasosaa seoksesta pieneen kulhoon ja jäähdytä loput.
- Laita kansi päälle ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada seoksesta loput kolmasosaa isoon kulhoon.
- tjoo ohjelmaan.
- välittömästi.

## VINKKEJÄ

*Tee tämä resepti kaudella melonin tai kurkun kanssa.*



# CARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

- **100 ml** täysmaitoa
- **100 ml** kermaa **30** % rasvaa
- **50 g** suolatonta voikaramellia
- **4 g** maissijauhoa
- **30 ml** espressoa
- **70 ml** kylmää täysmaitoa
- **50 g** kermavaahtoa
- **2 rkl** suolatonta voita karamellia
- **2 rkl** suklaahippuja

## OHJEET

- Sekoita kattilassa maito, kerma, suolattu karamelli ja maissitärkkelys. Kuumenna seos kiehuvaksi ja anna jäähtyä.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Kannella kansi ja laita kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada espresso ja kylmä täysmaito.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma. lastut. Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Lisää ripaus vaniljaa ja ripaus kanelia maitoon ennen espresson kaatamista.*



# KREIKKALAINEN FRAPPÉ-KAHVI

Frappe | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

**200 ml** espressokahvia
**25 g** sokeria
**150 ml** kylmää täysmaitoa

## OHJEET

- Sekoita kulhossa kahvi ja sokeri.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada täysmaito.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

*Jos sinulla ei ole espressoa, voit korvata sen veteen liuotetun pikakahvin. Säädä sokeria makusi mukaan tai kokeile muunnelmia ruskeasta sokerista tai hunajasta eri maun saamiseksi. Päälle frappesi kermavaahto ja ripottele päälle kaakaota tai kanelia. Vaihda täysmaito manteli- tai kookosmaitoon vegaaniseen frappe-versioon.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe | 5 min | 24 tunti | 3 min

## AINESOSAT

**200 ml** vettä
**1 tl** matcha-teetä (**4 g**)
**25 g** sokeria
**150 ml** kylmää täysmaitoa

## OHJEET

- Sekoita kulhossa vesi, matcha ja sokeri.
- Kaada seos pieneen kulhoon.
- Laita kansi päälle ja aseta kulho pakastimeen 24 tunniksi.
- Ota kulho pakastimesta, poista kansi ja kaada täysmaito.
- Laita pieni kulho suureen kulhoon.
- Käynnistä ohjelma.
- Nauti heti.

## VINKKEJÄ

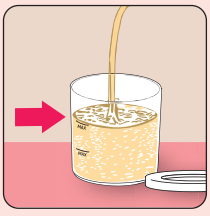
*Lisää vaniljasiirappia saadaksesi lisämakua.*

EL

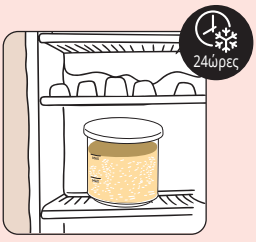
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

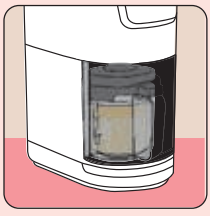
* Ανάλογα με το μοντέλο



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Παγωτό αβοκάντο, μέλι και αμύγδαλο
- Παγωτό με ζύμη μπισκότων
- Παγωτό μαύρη σοκολάτα
- Παγωτό με πρωτεΐνη φυστικοβούτυρο
- Παγωτό με πρωτεΐνη βανίλια
- Παγωτό ρούμι και σταφίδα
- Αλατισμένο παγωτό καραμέλα
- Παγωτό βανίλια και καραμελωμένα πεκάν

## GELATO

- Καραμέλα Σουντέ
- Καφές gelato
- Fior di Latte Gelato
- Επάλειψη gelato φουντουκιού
- Τζελατάκι με φιστίκι
- Stracciatella gelato
- Ζελατό βανίλιας

## SORBET

- Σορμπέ βασιλικός
- Σορμπέ ντοματίνι
- Σορμπέ αγγουριού και μέντας
- Σορμπέ λεμόνι
- Σορμπέ μάνγκο
- Σορμπέ πεπόνι
- Σορμπέ ροδάκινο
- Σορμπέ φράουλας
- Σορμπέ βατόμουρο με σιρόπι αγαύης

## FROZEN YOGHURT

- Παγωμένο γιαούρτι μέλι λεβάντας
- Παγωμένο απλό γιαούρτι
- Παγωμένο γιαούρτι φράουλα

## SMOOTHIE BOWL

- Μπολ για smoothie Acai
- Μπολ smoothie με κόκκινα φρούτα
- Τροπικό μπολ smoothie

## LIGHT ICE CREAM

- Ελαφρύ παγωτό
- Τυρί ελαφριά κρέμα και παγωτό λεμόνι
- Ελαφρύ vegan παγωτό αμύγδαλο
- Vegan ελαφρύ παγωτό macadamia
- Vegan παγωτό βρώμης και αμύγδαλου ελαφρύ

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS



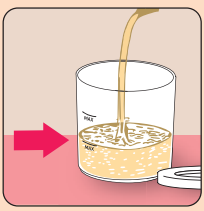








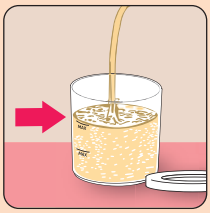




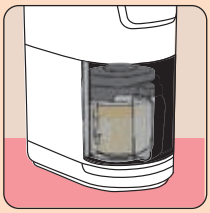
FILL IT




FREEZE IT



COMPLETE



MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Παγωμένο μοχίτο
- Mango Tango
- Μαργαρίτα
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Milkshake με αμύγδαλο μόκα
- Milkshake φράουλα

## SLUSHY

- Cola Granita
- Κακηγόρη
- Spritz Granita
- λάσπη καρπούζι

## FRAPPÉ

- Μακιάτο καραμέλας
- Ελληνικός καφές φραπέ
- Ματσά φραπέ





# ΠΑΓΩΤΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Ice Cream

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**120 γρ** αβοκάντο (**1** τεμάχιο)
**250 ml** γάλα
**80 g** μέλι λεβάντας
**50 γρ** πουρέ λευκού αμύγδαλου

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Ξεφλουδίστε το αβοκάντο και αφαιρέστε τον πολτό. Το κόβουμε σε κομμάτια και το τοποθετούμε σε ένα μπολ.
- Προσθέστε τα άλλα υλικά και, χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατέψτε τα πάντα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάστε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και βάλτε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ένα κρεμώδες παγωτό αβοκάντο, μέλι και αμύγδαλο, προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσει το αβοκάντο και να διατηρήσει ένα ωραίο πράσινο χρώμα.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΖΥΜΗ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ

Ice Cream

**10 λεπτά**

**24 ώρες**

**5 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**170 ml** γάλα
**170 ml** κρέμα μονής (**30**% λιπαρά)
**2** κρόκοι αυγών
**30 g** ζάχαρη
**60 g** μαλακωμένο ανάλατο βούτυρο
**40 g** μαύρη ζάχαρη
**70 g** αλεύρι Τ**65** καβουρδισμένο
**50 g** κομματάκια μαύρης σοκολάτας
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Φτιάξτε μια κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα. Αφήστε να πάρει μια βράση σε μέτρια φωτιά. Σε ένα μπολ χτυπάμε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα.
- Ρίχνουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε αυτό το μείγμα για να διαλυθεί. Ρίξτε τα πάντα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Μην βράζετε. Η κρέμα έχει την ιδανική συνοχή όταν επικαλύπτει το κουτάλι. Αφήστε το να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Το σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Φτιάχνουμε τη ζύμη για μπισκότα. Σε ένα μπολ χτυπάμε το μαλακωμένο βούτυρο με την καστανή ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα. Προσθέστε το αλεύρι, τα κομματάκια σοκολάτας και τη βανίλια. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια λεία ζύμη. Τοποθετούμε τη ζύμη στην κατάψυξη.
- Όταν η ζύμη είναι σκληρή, χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να την κόψετε σε μικρούς κύβους. Αποθηκεύστε τα στην κατάψυξη.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Αφαιρέστε το μπολ από τη συσκευή. Κάντε μια τρύπα πλάτους περίπου 4 εκ. και βάθους 8 εκ. στο παγωτό και προσθέστε 50 γραμμάρια κύβους ζύμης μπισκότων.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ακόμα πιο ευχάριστο παγωτό με ζύμη μπισκότων, προσθέστε μια πρέζα αλάτι στην ακατέργαστη ζύμη μπισκότων πριν την καταψύξετε.*
*Η κατάψυξη της ζύμης μπισκότων πριν την προσθέσετε στο παγωτό διασφαλίζει ότι θα διατηρήσει το σχήμα και την υφή της, αντί να αναμιχθεί πλήρως στο παγωτό. Για λόγους υγείας, φρυγανίστε το αλεύρι σας σε φούρνο στους 300°F (150°C) για 10 λεπτά.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**170 ml** γάλα
**170 ml** υγρή κρέμα γάλακτος **30**% λιπαρά
**1** κρόκος αυγού
**15 γρ** ζάχαρη
**80 γρ** μαύρη σοκολάτα **70**%

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Φτιάξτε μια κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τον κρόκο του αυγού και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα. Ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος να διαλυθεί.
- Ρίξτε τα πάντα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Μην βράζετε. Η κρέμα έχει την ιδανική συνοχή όταν επικαλύπτει το κουτάλι.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη μαύρη σοκολάτα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αφήστε να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν σας αρέσει, φτιάξτε αυτή τη συνταγή με σοκολάτα γάλακτος για επιπλέον γλύκα.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ

Ice Cream

5 λεπτά

24 ώρες

7 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**300 ml** πλήρες γάλα
**20 g** φυτική πρωτεΐνη
**50 g** σιρόπι αγαύης
**75 γρ** φυστικοβούτυρο

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά. Χρησιμοποιήστε ένα σύρμα ή ένα μπλέντερ για να αποκτήσετε μια λεία υφή.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Επαναλάβετε τη λειτουργία για δεύτερη φορά.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Επειδή τα παγωτά πρωτεΐνης είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και χαμηλά σε υδατάνθρακες και λιπαρά, είναι απαραίτητος ένας δεύτερος κύκλος για να επιτευχθεί μια κρεμώδης υφή.*

*Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μείγμα πρωτεϊνών φυτικής προέλευσης που αποτελείται από 70% αλεύρι ρεβιθιού και 30% αλεύρι ρυζιού. Αυτό το συστατικό βρίσκεται εύκολα σε εξειδικευμένα καταστήματα και στο διαδίκτυο.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΠΡΩΤΕΪΝΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

Ice Cream

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**7 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**300 ml** πλήρες γάλα
**20 g** φυτική πρωτεΐνη
**30 g** σιρόπι αγαύης
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά. Χρησιμοποιήστε ένα σύρμα ή ένα μπλέντερ για να αποκτήσετε μια λεία υφή.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Επαναλάβετε τη λειτουργία για δεύτερη φορά.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Επειδή τα παγωτά πρωτεΐνης είναι πλούσια σε πρωτεΐνες και χαμηλά σε υδατάνθρακες και λιπαρά, είναι απαραίτητος ένας δεύτερος κύκλος για να επιτευχθεί μια κρεμώδης υφή.*

*Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μείγμα πρωτεϊνών φυτικής προέλευσης που αποτελείται από 70% αλεύρι ρεβιθιού και 30% αλεύρι ρυζιού. Αυτό το συστατικό βρίσκεται εύκολα σε εξειδικευμένα καταστήματα και στο διαδίκτυο.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΡΟΥΜΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΑ

Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

5 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**170 ml** γάλα
**170 ml** υγρή κρέμα γάλακτος **30**% λιπαρά
**2** κρόκοι αυγών
**30 γρ** ζάχαρη
**20 ml** λευκό ρούμι
**30 γρ** σταφίδες

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Φτιάξτε μια κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα. Αφήνουμε να πάρει βράση σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα.
- Σε αυτό το μείγμα ρίχνουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος για να διαλυθεί. Ρίξτε τα πάντα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Μην βράζετε. Η κρέμα έχει την ιδανική συνοχή όταν επικαλύπτει το κουτάλι.
- Στη φωτιά, προσθέτουμε το μισό ρούμι. Μείγμα. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ. Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Σε ένα μικρό δοχείο ανακατεύουμε το υπόλοιπο ρούμι και τις σταφίδες να μουλιάσουν.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκκινούμε το μπολ από το μπολ. Κάντε μια τρύπα πλάτους περίπου 4 εκ. και βάθους 8 εκ. στον πάγο και προσθέστε τα μουλιασμένα σταφύλια.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ένα ακόμα πιο αρωματικό παγωτό με ρούμι και σταφίδα, αφήστε τις σταφίδες να μουλιάσουν στο ρούμι όλη τη νύχτα πριν τις προσθέσετε στο παγωτό. Αυτό θα εντείνει τη γεύση.*



# ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΟ ΠΑΓΩΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**170 ml** γάλα
**170 ml** υγρή κρέμα γάλακτος **30**% λιπαρά
**1** κρόκος αυγού
**15 γρ** ζάχαρη
**80 γρ** αλατισμένη καραμέλα βουτύρου

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Φτιάξτε μια κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τον κρόκο του αυγού και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα.
- Ρίχνουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος σε αυτό το μείγμα για να διαλυθεί. Ρίξτε τα πάντα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Μην βράζετε. Η κρέμα έχει την ιδανική συνοχή όταν επικαλύπτει το κουτάλι.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε την αλατισμένη καραμέλα βουτύρου. Αφήστε να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Σερβίρετε το αλατισμένο παγωτό καραμέλα σας με κομμάτια μπράουνι και ζεστή σάλτσα σοκολάτας για ένα διπλά νόστιμο επιδόρπιο.*



# ΠΑΓΩΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑ ΚΑΙ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΠΕΚΑΝ

Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

5 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**170 ml** γάλα
**170 ml** υγρή κρέμα γάλακτος **30**% λιπαρά
**2** κρόκοι αυγών
**30 γρ** ζάχαρη
**30 γρ** καραμελωμένα πεκάν

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Φτιάξτε μια κρέμα. Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπολ χτυπάμε τους κρόκους των αυγών και τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει το μείγμα.
- Ανακατεύουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος να διαλυθεί. Ρίξτε τα πάντα στην κατσαρόλα και μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Μην βράζετε. Η κρέμα έχει την ιδανική συνοχή όταν επικαλύπτει το κουτάλι. Αφήστε το να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ. Το σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Αφαιρέστε το μπολ από τη συσκευή. Κάνουμε μια τρύπα πλάτους περίπου 4 εκ. και βάθους 8 εκ. στο παγωτό και προσθέτουμε τα θρυμματισμένα πεκάν.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για παραλλαγή, αντικαταστήστε τα πεκάν με πραλίνα.*



# ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΟΥΝΤΕ

Gelato

5 λεπτά

20 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** πλήρες γάλα
**200 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**60 γρ** ζάχαρη
**8 g** άμυλο καλαμποκιού
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη
**4 κουταλιές** της σούπας υγρή καραμέλα
**2 κουταλιές** της σούπας ανάλατα, θρυμματισμένα φιστίκια

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέτουμε τη βανίλια. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Κεπάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Ρίχνουμε το gelato σε ένα μικρό δοχείο και τελειώνουμε με την υγρή καραμέλα και τα θρυμματισμένα φιστίκια.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ένα εξαιρετικά νόστιμο sundae καραμέλας, προσθέστε μια πινελιά σαντιγί και μερικά κομμάτια μπράουνι.*



# ΚΑΦΕΣ GELATO

Gelato

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** πλήρες γάλα
**200 ml** υγρή κρέμα **30**% λιπαρά
**50 γρ** ζάχαρη
**8 γρ** κορν φλάουρ
**2 κουταλάκι** του γλυκού αλεσμένος καφές

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέτουμε τον αλεσμένο καφέ. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι στο μπολ και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν δεν θέλετε μικρούς κόκκους στο παγωτό σας, στραγγίστε το μέσα από ένα chinois (λεπτή σήτα).*
*Εάν χρησιμοποιείτε στιγμιαίο καφέ, προσαρμόστε την ποσότητα σύμφωνα με το γούστο σας.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** πλήρες γάλα
**200 ml** υγρή κρέμα **30**% λιπαρά
**70 γρ** ζάχαρη
**8 γρ** άμυλο καλαμποκιού

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα. Αφήστε το να κρυώσει.
- Αδειάστε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και βάλτε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Μπορείτε να αρωματίσετε το παγωτό σας με βότανα ή ήπια μπαχαρικά που εμποτίζονται στο γάλα και την κρέμα.*



# ΕΠΑΛΕΙΨΗ GELATO ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

Gelato

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**4 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** πλήρες γάλα
**150 ml** υγρή κρέμα **30**% λιπαρά
**6 g** άμυλο καλαμποκιού
**100 γρ** άλειμμα φουντουκιού

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το καλαμποκάλευρο. Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέστε το άλειμμα. Ανακατεύουμε καλά. Αφήστε το να κρυώσει.
- Αδειάστε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Ανάλογα με το άλειμμα που χρησιμοποιείτε, η υφή σας μπορεί να διαφέρει. Μπορείτε να προσθέσετε θρυμματισμένα φουντούκια χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα MIX IN.*



# ΤΖΕΛΑΤΑΚΙ ΜΕ ΦΙΣΤΙΚΙ

Gelato

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** πλήρες γάλα
**150 ml** υγρή κρέμα **30**% λιπαρά
**6 g** άμυλο καλαμποκιού
**100** γραμμάρια ζαχαρωμένη κρέμα φιστικιού

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέστε τη ζαχαρούχα κρέμα φιστικιού. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ. Καλύψτε και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε κρέμα φιστικιού, όχι πάστα φιστικιού, καθώς η κρέμα παρέχει πιο λεία υφή και περιέχει ήδη ζάχαρη. Οι κρέμες με φιστίκια μπορεί να είναι λίγο πολύ γλυκές. Προσαρμόστε την ποσότητα σύμφωνα με το γούστο σας.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 λεπτά

24 ώρες

6 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** πλήρες γάλα
**200 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**60 γρ** ζάχαρη
**8 γρ** κορν φλάουρ
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη
**30 γρ** κομματάκια μαύρης σοκολάτας

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο. Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη βανίλια. Ανακατεύουμε καλά. Αφήστε το να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή. Κάντε μια τρύπα πλάτους περίπου 4 εκ. και βάθους 8 εκ. στο παγωτό και προσθέστε τα τρίμματα μαύρης σοκολάτας.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν δεν βρείτε τρίμματα σοκολάτας, μπορείτε να φτιάξετε τα δικά σας τρίβοντας μια μπάρα με έναν αποφλοιωτή. Δοκιμάστε τρίμματα σοκολάτας πορτοκαλιού, μέντας ή ακόμα και καραμέλας για μια μοναδική ανατροπή.*



# ΖΕΛΑΤΟ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Gelato

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** πλήρες γάλα
**200 ml** υγρή κρέμα **30**% λιπαρά
**60 γρ** ζάχαρη
**8 γρ** κορν φλάουρ
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρά το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέστε τη βανίλια. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Κεπάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Εάν χρησιμοποιείτε λοβούς βανίλιας, εμποτίστε τους, τεμαχισμένους και ξύστες, σε ζεστό γάλα και κρέμα για 15 λεπτά.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΒΑΣΙΛΙΚΟΣ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**100 g** ζάχαρη
**300 ml** νερό
**1** λάιμ (χυμός)
**20 g** φύλλα βασιλικού

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε μέτρια φωτιά. Αφήστε να κρυώσει.
- Προσθέστε το χυμό λεμονιού και τα φύλλα βασιλικού. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ εμβάπτισης, ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε το μπολ και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα φύλλα βασιλικού με φρέσκο δυόσμο.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**55 γρ** ζάχαρη
**75 ml** νερό
**260 γρ** ντοματίνια

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήνουμε να πάρει βράση σε μέτρια φωτιά. Αφήστε να κρυώσει.
- Προσθέστε τα ντοματίνια. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε το μείγμα μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε το μπολ και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Επιλέξτε ώριμα ντοματίνια για αυτή τη συνταγή. Τα κόκκινα ντοματίνια είναι πιο γλυκά, αλλά μπορείτε να κάνετε αυτή τη συνταγή με οποιοδήποτε χρωματιστό ντοματίνι.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΑΓΓΟΥΡΙΟΥ ΚΑΙ ΜΕΝΤΑΣ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**85 g** ζάχαρη
**110 ml** νερό
**280 g** αγγούρι
**10** φύλλα μέντας
**0,5** λεμόνι (χυμός)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Καθαρίζουμε το αγγούρι και το κόβουμε σε κομμάτια.
- Με ένα μπλέντερ ανακατεύουμε το σιρόπι με τα κομμάτια αγγουριού, τη μέντα και το χυμό λεμονιού.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το μπολ στο μεγάλο μπολ. πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ένα εξαιρετικά φρέσκο σορμπέ αγγουριού και μέντας, προσθέστε μια μικρή ποσότητα τριμμένου τζίντζερ. Αυτό θα ενισχύσει τη γεύση και θα προσθέσει μια πινελιά από ξύσμα στη συνταγή σας.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 γρ** ζάχαρη
**150 ml** νερό
**110 ml** χυμός λεμονιού (**3** τεμάχια)
**70 ml** χυμός λάιμ (**2** τεμάχια)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά. Αφήστε να κρυώσει.
- Προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αντικαταστήστε το χυμό λεμονιού με χυμό γκρέιπφρουτ.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΜΑΝΓΚΟ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**65 γρ** ζάχαρη
**85 ml** νερό
**280 γρ** ώριμο μάνγκο

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά. Αφήστε να κρυώσει.
- Καθαρίζουμε το μάνγκο και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ εμβάπτισης, ανακατεύουμε το σιρόπι που έχουμε με το μάνγκο μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ πρόγραμμα στο μεγάλο μπολ.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε τον πολτό ενός φρούτου του πάθους (χωρίς τους σπόρους). Για ένα ακόμη πιο νόστιμο σορμπέ μάνγκο, προσθέστε μια στύψιμο χυμού λάιμ για να ενισχύσετε τις γεύσεις μάνγκο και να προσθέσετε μια νότα φρεσκάδας. Επιλέξτε ένα ώριμο, αρωματικό μάνγκο, φροντίζοντας να είναι φωτεινό, ελαφρώς απαλό, αρωματικό και παχουλό.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΠΕΠΟΝΙ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**65 γρ** ζάχαρη
**85 ml** νερό
**280 γρ** πεπόνι

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Κόβουμε το πεπόνι σε μικρά κομμάτια.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ που προκύπτει, ανακατεύουμε το προκύπτον σιρόπι με τα κομμάτια πεπονιού μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολάκι στο μεγάλο μπολ.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Μπορείτε να προσθέσετε 2 κουταλιές της σούπας πόρτο στην προετοιμασία σας για να προσθέσετε περισσότερη πολυπλοκότητα στο σορμπέ σας.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΡΟΔΑΚΙΝΟ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**65 γρ** ζάχαρη
**85 ml** νερό
**280** γραμμάρια λευκά ροδάκινα (**3** τεμάχια)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσουν.
- Καθαρίζουμε τα ροδάκινα και τα κόβουμε σε κομμάτια.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε το προκύπτον σιρόπι με τα κομμάτια ροδάκινου μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μπολ στο μεγάλο μπολ. αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν θέλετε, μπορείτε να βάλετε μερικά φρέσκα φύλλα βερμπένα στο σιρόπι σας. Τα αφαιρούμε πριν ανακατέψουμε τα ροδάκινα.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**65 γρ** ζάχαρη
**85 ml** νερό
**280 γρ** φράουλες ψιλοκομμένες

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό. Αφήστε να πάρει μια βράση σε χαμηλή φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε το σιρόπι με τις ψιλοκομμένες φράουλες μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Starnjtoy αμέσως.
- Starnjtoy.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Προσθέστε μερικά φύλλα βασιλικού όταν ανακατεύετε τις φράουλες.*



# ΣΟΡΜΠΕ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ ΑΓΑΥΗΣ

Sorbet

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**110 g** σιρόπι αγαύης
**65 ml** νερό
**260 γρ** σμέουρα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το σιρόπι αγαύης, το νερό και τα σμέουρα.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατέψτε τα πάντα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ πρόγραμμα στο μεγάλο μπολ.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αν θέλετε ένα λείο σορμπέ χωρίς κουκούτσι, περάστε το μείγμα από σουρωτήρι για να αφαιρέσετε τους σπόρους. Στη συνέχεια, ρίξτε το στο μπολ πριν το καταψύξετε.*



# ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕΛΙ ΛΕΒΑΝΤΑΣ

Frozen Yoghurt

10 λεπτά

24 ώρες

2 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** ημιαποβουτυρωμένο γάλα
**1 κουταλάκι** του γλυκού αποξηραμένη λεβάντα
**230 g** ελληνικό γιαούρτι
**70 γρ** μέλι

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με τη λεβάντα και το αφήνουμε να φουσκώσει για 5 λεπτά. Σουρώνουμε.
- Σε ένα δοχείο ανακατεύουμε το εμποτισμένο γάλα με τα υπόλοιπα υλικά.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι. Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.
- Απολαύστε.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Να είστε προσεκτικοί κατά την έγχυση λεβάντας: ακόμα και αφού φιλτράρετε το γάλα σας, η λεβάντα θα συνεχίσει να εγχύεται. Προσοχή, διαφορετικά η γεύση θα είναι πολύ έντονη.*



# ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΑΠΛΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

Frozen Yoghurt

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**230g** ελληνικό γιαούρτι
**115 ml** πλήρες γάλα
**115 γρ** ζαχαρούχο γάλα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αρωματίστε αυτή τη συνταγή με ένα κουταλάκι του γλυκού κανέλα, βανίλια ή ακόμα και matcha. Σερβίρετε με φρούτα ή γαρνιτούρες.*



# ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΦΡΑΟΥΛΑ

Frozen Yoghurt

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**230γρ** ελληνικό γιαούρτι
**115ml** πλήρες γάλα
**115g** μαρμελάδα φράουλα
**4 κουταλιές** της σούπας coulis φράουλα
Λίγες φράουλες κομμένες στα τέσσερα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από τις φράουλες και τις φράουλες.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα και τελειώνουμε με την κρέμα γάλακτος. φράουλες τεμαχισμένες.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αντικαταστήστε τη μαρμελάδα φράουλα με άλλα φρούτα (βατόμουρο, βερίκοκο κ.λπ.). Για όσους έχουν γλυκό δόντι, σερβίρετε το παγωτό σας με σαντιγί.*



# ΜΠΟΛ ΓΙΑ SMOOTHIE ACAI

Smoothie Bowl

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**100 g** μπανάνα, κομμένη σε κομμάτια (**1** μπανάνα)
**50 g** φράουλες, κομμένες σε κύβους
**80g** ελληνικό γιαούρτι
**100ml** γάλα
**40g** σιρόπι αγαύης
**1 κουταλιά** της σούπας σκόνη acai (**5g**)
**6** φράουλες, κομμένες στα τέταρτα
**1** μπανάνα, κομμένες σε φέτες
φύλλα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά του παγωτού.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι στο μπολ και το τοποθετούμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Σερβίρουμε σε μπολ και τα γαρνίρουμε με τα φρούτα και τα γαρνίρουμε με τα δυόσμο και τα γαρνίρουμε με τα φλιτζανάκια και τα γαρνίρουμε τα φρούτα. Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Ανάλογα με την εποχή, διαφοροποιήστε τα φρούτα στο μπολ smoothie σας.*



# ΜΠΟΛ SMOOTHIE ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

Smoothie Bowl

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**100g** φράουλες ψιλοκομμένες
**25g** σμέουρα
**25g** blueberries
**80g** ελληνικό γιαούρτι
**100ml** γάλα
**40g** σιρόπι αγαύης
**1** μπανάνα σε φέτες
**6** μύρτιλα κομμένα στη μέση
**4** φράουλες κομμένα στα τέταρτα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά του παγωτού. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Σερβίρουμε σε μπολ και γαρνίρουμε με τα νιφάδες σοκολάτας. Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Ανάλογα με την εποχή, αλλάξτε τα φρούτα ανάλογα με το γούστο σας.*



# ΤΡΟΠΙΚΟ ΜΠΟΛ SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**100g** ψιλοκομμένο μάνγκο
**50g** χυμός φρούτων του πάθους (χωρίς σπόρους)
**80g** ελληνικό γιαούρτι
**100ml** γάλα
**40g** σιρόπι αγαύης
**1** μπανάνα κομμένη σε φέτες
**6** βατόμουρα κομμένα στη μέση
**1** φρούτο του πάθους
**20 γρ** νιφάδες βρώμης

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Ανακατεύουμε όλα τα υλικά του παγωτού σε ένα μπολ. Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, χτυπήστε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε το μπολ και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Σερβίρετε σε μπολ και γαρνίρετε με τα ψιλοκομμένα φρούτα και τις νιφάδες βρώμης.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για να πάρετε τον χυμό φρούτων του πάθους, ρίξτε το περιεχόμενο σε ένα μικρό σουρωτήρι και στη συνέχεια ξύστε το με ένα κουτάλι, ώστε ο πολτός και ο χυμός να διαχωριστούν.*



# ΕΛΑΦΡΥ ΠΑΓΩΤΟ

Light Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** πλήρες γάλα
**250 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**25 g** σιρόπι αγαύης
**8 g** άμυλο καλαμποκιού
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη
**8** φράουλες κομμένες στα τέσσερα
**8** σμέουρα κομμένα στη μέση
**8** βατόμουρα, κομμένα στη μέση

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, το σιρόπι αγαύης, το καλαμποκάλευρο και τη σκόνη βανίλιας. Σε μέτρια φωτιά, αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα. Αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Βάζουμε μια μπάλα παγωτό σε μικρά μπολάκια και γαρνίρουμε αμέσως με τα φρούτα.
- Γαρνίρουμε με τα φρούτα.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αυτή η συνταγή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση. Μπορείτε να προσθέσετε τρίμματα σοκολάτας και να ανακατέψετε για να αποκτήσετε ένα παγωτό Light stracciatella.*



# ΤΥΡΙ ΕΛΑΦΡΙΑ ΚΡΕΜΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΟ ΛΕΜΟΝΙ

Light Ice Cream

**10 λεπτά**

**24 ώρες**

**4 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** πλήρες γάλα
**250 γρ** τυρί cottage
**40 g** σιρόπι αγαύης
**1** λεμόνι (ξύσμα και χυμός)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αντικαταστήστε το ξύσμα και το χυμό λεμονιού με τα εσπεριδοειδή της επιλογής σας.*



# ΕΛΑΦΡΥ VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Light Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**300 ml** γάλα αμυγδάλου
**40 g** σιρόπι αγαύης
**4 g** άμυλο καλαμποκιού
**150 γρ** πουρέ λευκού αμύγδαλου

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα αμυγδάλου, το σιρόπι αγαύης και το καλαμποκάλευρο. Σε μέτρια φωτιά, αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέτουμε τον πολτό λευκού αμυγδάλου. Ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί και μετά αφήστε το να κρυώσει.
- Αδειάστε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αυτή η συνταγή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση για τα παγωτά σου, προσθέτοντας γαρνιτούρες (σοκολάτα, φρούτα, μπισκότα, κουλούρες φρούτων κ.λπ.).*



# VEGAN ΕΛΑΦΡΥ ΠΑΓΩΤΟ MACADAMIA

Light Ice Cream

10 λεπτά

24 ώρες

4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**300 ml** γάλα αμυγδάλου
**150** γραμμάρια μακαντάμια
**40 γρ** σιρόπι αγαύης

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο και ανακατεύουμε χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Μπορείτε να φτιάξετε αυτή τη συνταγή με κάσιους.*



# VEGAN ΠΑΓΩΤΟ ΒΡΩΜΗΣ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΕΛΑΦΡΥ

Light Ice Cream

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**300 ml** γάλα βρώμης
**40 g** σιρόπι αγαύης
**4 g** άμυλο καλαμποκιού
**150 γρ** πουρέ λευκού αμύγδαλου

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα βρώμης, το σιρόπι αγαύης και το άμυλο καλαμποκιού. Σε μέτρια φωτιά, αφήνουμε να πάρει μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρώς το μείγμα.
- Στη φωτιά, προσθέτουμε τον πολτό λευκού αμυγδάλου. Ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί και μετά αφήστε το να κρυώσει.
- Αδειάστε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Σερβίρουμε με φρυγανισμένες νιφάδες βρώμης.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**40** γραμμάρια ζάχαρη
**240 ml** χυμός κράνμπερι
**1** λάιμ (χυμός και ξύσμα)
**40 ml** βότκα
**40 ml** Cointreau

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη ζάχαρη και το χυμό cranberry μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέστε το χυμό και το ξύσμα λεμονιού, μετά τη βότκα και το Cointreau. Ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε τα δύο τρίτα του μείγματος στο μικρό μπολ. Ψύξτε το υπόλοιπο τρίτο.
- Καλύψτε το καπάκι και βάλτε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζετε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρείτε το καπάκι και ρίχνετε το υπόλοιπο τρίτο του μείγματος.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας, καταναλώστε με μέτρο.*



# ΠΑΓΩΜΕΝΟ ΜΟΧΙΤΟ

Cocktail

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**80** γραμμάρια ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο
**300 ml** νερό
**2** λάιμ (χυμός και ξύσμα)
**12** γραμμάρια φρέσκια μέντα
**1 κουταλιά** της σούπας ρούμι

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ, ανακατέψτε όλα τα υλικά.
- Χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατέψτε το μείγμα για 30 δευτερόλεπτα.
- Ρίξτε τα δύο τρίτα του μείγματος στο μικρό μπολ. Ψύξτε το υπόλοιπο τρίτο.
- Βάλτε το καπάκι και βάλτε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζετε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρείτε το καπάκι και ρίχνετε το υπόλοιπο τρίτο του μείγματος.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. καταναλώνουν με μέτρο. Αν δεν έχουμε μπλέντερ, ψιλοκόβουμε τα φύλλα μέντας με ένα μαχαίρι.*



# MANGO TANGO

Cocktail

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**3 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**250 ml** χυμός μάνγκο
**40 γρ** ζάχαρη
**30 ml** ρούμι
**30 ml** Cointreau
**0,5** λεμόνι (χυμός)
**100 ml** χυμός μάνγκο
**10 cl** σιρόπι φράουλας (προαιρετικά)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το χυμό μάνγκο και τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέστε το ρούμι, το Cointreau και το χυμό λεμονιού. Μείγμα.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε μέσα το χυμό μάνγκο.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Ρίξτε το σιρόπι φράουλας σε ποτήρια και στη συνέχεια ρίξτε το μείγμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας, καταναλώστε με μέτρο.*



# ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

Cocktail

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**65** γραμμάρια ζάχαρη
**240 ml** νερό
**2** λάιμ (χυμός)
**1** ξύσμα λάιμ
**40 ml** τεκίλα
**40 ml** Cointreau

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το νερό μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέστε το χυμό λεμονιού, το ξύσμα, την τεκίλα και το Cointreau. Μείγμα.
- Ρίξτε τα δύο τρίτα του μείγματος στο μικρό μπολ.
- Σκεπάζουμε και βάζουμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες. Βάλτε το υπόλοιπο τρίτο στο ψυγείο.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε το υπόλοιπο ένα τρίτο του μείγματος στο μικρό μπολ.
- Τοποθετήστε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Σερβίρετε αμέσως σε ποτήρια κοκτέιλ.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. καταναλώνουν με μέτρο. Για μια τέλεια Μαργαρίτα, χρησιμοποιήστε πάντα φρέσκο χυμό λάιμ. Μπορείτε να βουτήξετε το χείλος του ποτηριού σε πικάντικο αλάτι (ένα μείγμα αλατιού και σκόνης τσίλι) για να προσθέσετε μια πικάντικη και εκπληκτική πινελιά στο κοκτέιλ σας.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**40 γρ** ζάχαρη
**250 ml** χυμός ανανά
**40ml** ρούμι
**150 ml** γάλα καρύδας

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη και τον χυμό του ανανά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Προσθέστε το ρούμι. Ανακατεύουμε.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και τοποθετήστε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρέστε το καπάκι και ρίξτε το γάλα καρύδας.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας, καταναλώστε με μέτρο. Για μια κομψή παρουσίαση της piña colada σας, γαρνίρετε το ποτήρι με μια φέτα φρέσκου ανανά και ένα ζαχαρωμένο κεράσι. Προσθέστε μια μικρή διακοσμητική ομπρέλα και ένα κλαδάκι μέντας για μια ακαταμάχητη τροπική πινελιά.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 λεπτά | 24 ώρες | 4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**150 ml** πλήρες γάλα
**150 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**40 γρ** ζάχαρη
**6 g** άμυλο καλαμποκιού
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη
**100 ml** γάλα
**6** Oreo®

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει βράση, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε τη βανίλια και αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Κεπάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι. Προσθέστε το γάλα.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Θρυμματίστε τα δύο τρίτα των Oreo σε κομμάτια και μετά αφήστε στην άκρη τα υπόλοιπα.
- Σε ποτήρια milkshake, τοποθετήστε δύο κουταλιές της σούπας milkshake και στη συνέχεια το ένα τρίτο των κομματιών Oreo. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία δύο φορές και μετά τελειώστε με τα υπόλοιπα κομμάτια και ολόκληρο το Oreo.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αντικαταστήστε τα Oreos με κομμάτια μπισκότων speculoos.*



# MILKSHAKE ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΜΟΚΑ

Milkshake | 10 λεπτά | 24 ώρες | 4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** καφέ εσπρέσο
**25 γρ** ζάχαρη
**150 ml** γάλα αμυγδάλου
**50 γρ** σαντιγί
**1 κουταλιά** της σούπας αμύγδαλα ξεφλουδισμένα
**1 κουταλιά** της σούπας τρίμματα σοκολάτας

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τον καφέ και τη ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και το βάζουμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε μέσα το γάλα αμυγδάλου.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα με την γυάλινη κρέμα στα δύο.
- Ολοκληρώστε με τα ξεφλουδισμένα αμύγδαλα και τα τρίμματα σοκολάτας.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για ένα ακόμα πιο νόστιμο milkshake, χρησιμοποιήστε προκαβουρδισμένα και ελαφρώς καραμελωμένα αμύγδαλα. θα προσθέσουν μια νόστιμη, τραγανή πινελιά.*



# MILKSHAKE ΦΡΑΟΥΛΑ

Milkshake | 10 λεπτά | 24 ώρες | 4 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**220 ml** πλήρες γάλα
**150 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**40 γρ** ζάχαρη
**6 γρ** κορν φλάουρ
**0,5 κουταλάκι** του γλυκού βανίλια σε σκόνη
**30 γρ** κουλούρες φράουλα
**4 κουταλιές** της σούπας κουλούρι φράουλα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τα δύο τρίτα του γάλακτος, της κρέμας γάλακτος, της ζάχαρης και του καλαμποκιού.
- Αφήνουμε να πάρει βράση, ανακατεύοντας συνεχώς.
- Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε τη βανίλια και αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Κεπάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρούμε το καπάκι. Προσθέστε το κουλούρι φράουλας και το υπόλοιπο γάλα.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Σε ποτήρια milkshake, τοποθετήστε 2 κουταλιές της σούπας milkshake και στη συνέχεια 1 κουταλιά της σούπας κουλούρι φράουλα. Επαναλάβετε.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Αντικαταστήστε το κουλούρι φράουλας με όποιο φρούτο σας αρέσει.*



# COLA GRANITA

Slushy

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**3 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**450 ml** κόλα
**50 γρ** ζάχαρη

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ χτυπάμε τα δύο τρίτα της κόλα με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε την υπόλοιπη κόλα.
- Βάζουμε αμέσως το μικρό μπολ πρόγραμμα στο μεγάλο μπολ.
- Στο μεγάλο μπολ.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Για να διαφοροποιήσετε τις απολαύσεις, χρησιμοποιήστε διαφορετικές γεύσεις αρωματισμένης κόλα (κεράσι, βανίλια κ.λπ.).*



# ΚΑΚΗΓΟΡΗ

Slushy

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**3 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**25 γρ** ζάχαρη
**225 γρ** νερό
**15 γρ** σιρόπι της αρεσκείας σας (γρεναδίνη, φράουλα, μέντα, ροδάκινο κ.λπ.)

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το νερό και τα αφήνουμε να βράσουν. Αφήστε το να κρυώσει.
- Ρίξτε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάλτε το καπάκι και βάλτε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάλτε το μπολ από την κατάψυξη και αφαιρέστε το καπάκι.
- Βάλτε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Σερβίρετε το Kakigori σας σε ένα όμορφο διακοσμημένο μπολ, που θυμίζει ιαπωνική παράδοση.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Το Kakigori είναι μια ιαπωνική σπεσιαλιτέ από ξυρισμένο πάγο, που συχνά ολοκληρώνεται με γλυκό σιρόπι ή φρέσκα φρούτα. Είναι μια νόστιμη εναλλακτική στα παραδοσιακά ευρωπαϊκά κατεψυγμένα επιδόρπια και είναι πολύ δημοφιλές κατά τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες στην Ιαπωνία. Για μια αυθεντική πινελιά, προσθέστε συμπυκνωμένο γάλα στην κορυφή του κακιγόρι σας πριν το απολαύσετε για μια ακόμα πιο απολαυστική γεύση. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε το σιρόπι με κουλούρες φρούτων.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 λεπτά | 24 ώρες | 3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**50 γρ** ζάχαρη
**250 ml** prosecco
**150 ml** Aperol

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη και το prosecco μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε το Aperol.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε αμέσως το πρόγραμμα.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Η κατάχρηση αλκοόλ είναι επικίνδυνη για την υγεία σας. καταναλώνουν με μέτρο. Εάν δεν έχετε prosecco, μπορείτε να αντικαταστήσετε το λευκό κρασί.*



# ΛΑΣΠΗ ΚΑΡΠΟΥΖΙ

Slushy

**5 λεπτά**

**24 ώρες**

**3 λεπτά**

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**70 ml** ζάχαρη
**90 ml** νερό
**300 γρ** καρπούζι σε κύβους

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε έναν επεξεργαστή τροφίμων ή χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Ρίχνουμε τα δύο τρίτα του μείγματος στο μικρό μπολ και βάζουμε στο ψυγείο το υπόλοιπο.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε το υπόλοιπο 1/3 του μικρού μπολ.
- πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Την εποχή, φτιάξτε αυτή τη συνταγή με πεπόνι ή αγγούρι.*



# ΜΑΚΙΑΤΟ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

Frappe | 5 λεπτά | 24 ώρες | 3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**100 ml** πλήρες γάλα
**100 ml** κρέμα μονής **30**% λιπαρά
**50 g** αλατισμένη καραμέλα βουτύρου
**4 γρ** κορν φλάουρ
**30 ml** εσπρέσο
**70 ml** κρύο πλήρες γάλα
**50 γρ** σαντιγί
**2 κ.σ** αλατισμένη καραμέλα βουτύρου
**2 κουταλιές** της σούπας κομματάκια σοκολάτας

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, την αλατισμένη καραμέλα και το καλαμποκάλευρο.
- Αφήνουμε να πάρει μια βράση για να πήξει το μείγμα και μετά αφήνουμε να κρυώσει.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Κεπάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε μέσα τον εσπρέσο και το κρύο πλήρες γάλα.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- με δύο ποτήρια, μετά τελειώνουμε το μείγμα με την κρέμα καραμέλα και τρίμματα σοκολάτας.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Προσθέστε μια πινελιά βανίλιας και μια πρέζα κανέλα στο γάλα πριν ρίξετε τον εσπρέσο.*



# ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΦΡΑΠΕ

Frappe | 5 λεπτά | 24 ώρες | 3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** καφέ εσπρέσο
**25 γρ** ζάχαρη
**150 ml** κρύο πλήρες γάλα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τον καφέ και τη ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε το πλήρες γάλα.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε το πρόγραμμα.
- Απολαύστε αμέσως.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

*Εάν δεν έχετε εσπρέσο, μπορείτε να αντικαταστήσετε τον στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε νερό. Προσαρμόστε τη ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας ή δοκιμάστε παραλλαγές με καστανή ζάχαρη ή μέλι για διαφορετική γεύση. Γεμίστε τον φραπέ σας με μια κούκλα σαντιγί και πασπαλίστε με κακάο ή κανέλα. Αντικαταστήστε το πλήρες γάλα με γάλα αμυγδάλου ή καρύδας με μια vegan εκδοχή φραπέ.*



# ΜΑΤΣΑ ΦΡΑΠΕ

Frappe

5 λεπτά

24 ώρες

3 λεπτά

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

**200 ml** νερό
**1 κουταλάκι** του γλυκού τσάι matcha (**4 g**)
**25 γρ** ζάχαρη
**150 ml** κρύο πλήρες γάλα

## ΟΔΗΓΙΕΣ

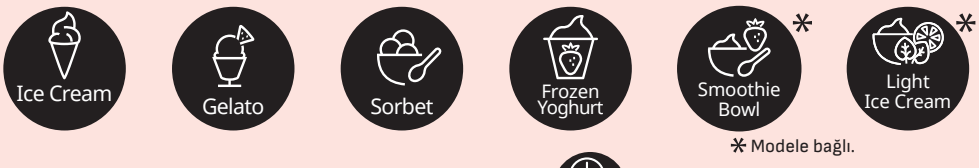
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το νερό, το matcha και τη ζάχαρη.
- Αδειάζουμε το μείγμα στο μικρό μπολ.
- Βάζουμε το καπάκι και τοποθετούμε το μπολ στην κατάψυξη για 24 ώρες.
- Βγάζουμε το μπολ από την κατάψυξη, αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε το πλήρες γάλα.
- Βάζουμε το μικρό μπολ στο μεγάλο μπολ.
- Ξεκινάμε αμέσως το πρόγραμμα.
- Enjoy.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

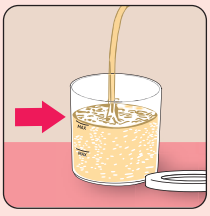
*Προσθέστε σιρόπι βανίλιας για επιπλέον γεύση.*

TR

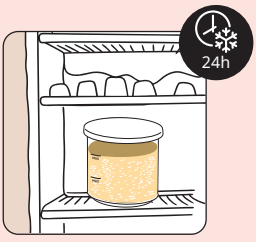
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS



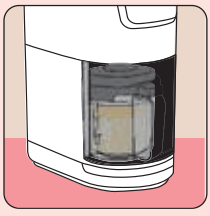

* Modele bağlı.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokado, bal ve bademli dondurma
- Kurabiye hamurlu dondurma
- Bitter çikolatalı dondurma
- Proteinli Fıstık Ezmeli Dondurma
- Proteinli Vanilyalı Dondurma
- Rom ve kuru üzümlü dondurma
- Tuzlu karamel dondurması
- Vanilyalı dondurma ve karamelize pekan cevizi

## GELATO

- Karamelli Dondurma
- Dondurma kahvesi
- Fior di Latte Gelato
- Fındıklı Dondurma Ezmesi
- Antep fıstığı dondurması
- Stracciatella dondurması
- Vanilyalı dondurma

## SORBET

- Fesleğen şerbeti
- Kiraz domates şerbeti
- Salatalık ve nane şerbeti
- Limon şerbeti
- Mango şerbeti
- Kavun şerbeti
- Şeftali şerbeti
- Çilek şerbeti
- Agave şuruplu ahududu şerbeti

## FROZEN YOGHURT

- Dondurulmuş yoğurt lavanta balı
- Dondurulmuş sade yoğurt
- Dondurulmuş çilekli yoğurt

## SMOOTHIE BOWL

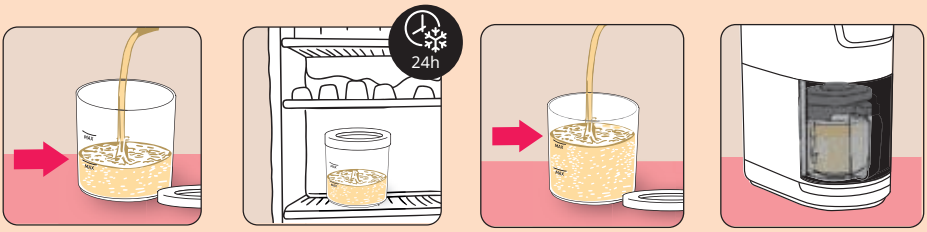
- Acai smoothie kasesi
- Kırmızı meyve smoothie kasesi
- Tropikal smoothie kasesi

## LIGHT ICE CREAM

- Hafif dondurma
- Hafif krem peynir ve limonlu dondurma
- Hafif vegan bademli dondurma
- Vegan macadamia hafif dondurma
- Vegan yulaf ve bademli hafif dondurma

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Dondurulmuş Kozmopolitan
- Dondurulmuş mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Mocha Bademli Milkshake
- Çilekli Milkshake

## SLUSHY

- Kola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Karpuzlu buzlu içecek

## FRAPPÉ

- Karamel macchiato
- Yunan Frappé Kahvesi
- Matcha frappe





# AVOKADO, BAL VE BADEMLI DONDURMA

Ice Cream

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**120 gr** avokado (**1** adet)
**250 ml** süt
**80 gr** lavanta balı
**50 gr** beyaz badem püresi

## TALIMATLAR

- Avokadoyu soyun ve içini çıkarın. Parçalara ayırın ve bir kaseye koyun.
- Diğer malzemeleri ekleyin ve bir blender kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Kremalı bir avokado, bal ve badem ezmesi dondurması için avokadonun kararmasını önlemek ve güzel yeşil rengini korumak amacıyla biraz limon suyu ekleyin.*



# KURABIYE HAMURLU DONDURMA

Ice Cream | 10 dk | 24 h | 5 dk

## İÇINDEKILER

- **170 ml** süt
- **170 ml** krema (%**30** yağlı)
- **2** yumurta sarısı
- **30 gr** şeker
- **60 gr** yumuşatılmış tuzsuz tereyağı
- **40 gr** esmer şeker
- **70 gr** kavrulmuş T**65** un
- **50 gr** bitter çikolata parçaları
- **0,5 çay** kaşığı vanilya tozu

## TALIMATLAR

- Muhallebi yapın. Bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Bir kasede yumurta sarılarını ve şekeri karışım beyazlaşana kadar çırpın. Sütü ve kremayı bu karışıma ekleyip çözün.
- Her şeyi tencereye dökün ve karışım hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Kaynatmayın. Muhallebi, kaşığı kapladığında ideal kıvama gelmiş olur. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Üzerini kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kurabiye hamurunu yapın. Bir kasede yumuşamış tereyağını esmer şekerle karışım beyazlaşana kadar çırpın. Un, çikolata parçaları ve vanilyayı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Hamuru dondurucuya koyun.
- Hamur sertleştiğinde, küçük küpler halinde kesmek için bir bıçak kullanın. Dondurucuda saklayın.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını açın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaseyi cihazdan çıkarın. Dondurmanın ortasına yaklaşık 4 cm genişliğinde ve 8 cm derinliğinde bir çukur açın ve içine 50 gr kurabiye hamuru küpleri koyun.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Daha da lezzetli bir kurabiye hamuru dondurması için, çiğ kurabiye hamuruna dondurmadan önce bir tutam tuz ekleyin. Kurabiye hamurunu dondurmaya eklemeden önce dondurmak, dondurmaya tamamen karışmak yerine şeklini ve dokusunu korumasını sağlar. Sağlık açısından, ununuzu 150°C'lik fırında 10 dakika kavurun.*



# BITTER ÇIKOLATALI DONDURMA

Ice Cream | 10 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

**170 ml** süt
**170 ml** sıvı krema %**30** yağ
**1** yumurta sarısı
**15 gr** şeker
**80 gr** bitter çikolata %**70**

## TALIMATLAR

- Muhallebi hazırlayın. Bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Kısık ateşte kaynatın.
- Bir kasede yumurta sarısı ve şekeri beyazlaşana kadar çırpın.
- Süt ve kremayı ekleyip eriyene kadar karıştırın. Her şeyi tencereye dökün ve karışım hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Kaynatmayın. Muhallebi, kaşığı kapladığında ideal kıvama gelir.
- Ocaktan alın ve bitter çikolatayı ekleyin. Pürüzsüz olana kadar karıştırın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Üzerini kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Dilerseniz bu tarifi sütlü çikolata ile yaparak daha da tatlı hale getirebilirsiniz.*



# PROTEINLI FISTIK EZMELI DONDURMA

Ice Cream | 5 dk | 24 h | 7 dk

## İÇINDEKILER

**300 ml** tam yağlı süt
**20 gr** bitkisel protein
**50 gr** agave şurubu
**75 gr** fıstık ezmesi

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm malzemeleri karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam elde etmek için çırpma teli veya el blenderi kullanın.
- Karışımı küçük kaseye dökün. Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- İşlemi ikinci kez tekrarlayın.
- Programı başlatın. Afiyet olsun.

## İPUÇLARI

*Proteinli dondurmalar protein açısından zengin, karbonhidrat ve yağ açısından düşük olduğundan, kremamsı bir doku elde etmek için ikinci bir döngü gereklidir.*

*%70 nohut unu ve %30 pirinç unundan oluşan bitki bazlı bir protein karışımı kullanabilirsiniz. Bu malzemeyi özel mağazalarda ve internette kolayca bulabilirsiniz.*



# PROTEINLI VANILYALI DONDURMA

Ice Cream

5 dk

24 h

7 dk

## İÇINDEKILER

**300 ml** tam yağlı süt
**20 gr** bitkisel protein
**30 gr** agave şurubu
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm malzemeleri karıştırın. Pürüzsüz bir kıvam elde etmek için çırpma teli veya el blenderi kullanın.
- Karışımı küçük kaseye dökün. Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- İşlemi ikinci kez tekrarlayın.
- Programı başlatın. Afiyet olsun.

## İPUÇLARI

*Proteinli dondurmalar protein açısından zengin, karbonhidrat ve yağ açısından düşük olduğundan, kremamsı bir doku elde etmek için ikinci bir aşama gereklidir.*

*%70 nohut unu ve %30 pirinç ununun oluşan bitki bazlı bir protein karışımı kullanabilirsiniz. Bu malzemeyi özel mağazalarda ve internette kolayca bulabilirsiniz.*



# ROM VE KURU ÜZÜMLÜ DONDURMA

Ice Cream | 10 dk | 24 h | 5 dk

## İÇINDEKILER

**170 ml** süt
**170 ml** sıvı krema %**30** yağ
**2** yumurta sarısı
**30 gr** şeker
**20 ml** beyaz rom
**30 gr** kuru üzüm

## TALIMATLAR

- Muhallebi yapın. Bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Kısık ateşte kaynatın.
- Bir kasede yumurta sarılarını ve şekeri karışım beyazlaşana kadar çırpın.
- Sütü ve kremayı bu karışıma döküp çözünmesini sağlayın. Her şeyi tencereye dökün ve karışım hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Kaynatmayın. Muhallebi, kaşığı kapladığında ideal kıvama gelir.
- Ateşten alın, romun yarısını ekleyin. Karıştırın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Küçük bir kapta kalan romu ve kuru üzümleri ıslatmak için karıştırın.
- Kabı dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaseyi cihazdan çıkarın. Buzda yaklaşık 4 cm genişliğinde ve 8 cm derinliğinde bir delik açın ve ıslatılmış üzümleri ekleyin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Daha lezzetli bir rom ve kuru üzüm dondurması için, kuru üzümleri dondurmaya eklemeden önce bir gece boyunca rom içinde bekletin. Bu, lezzetini daha da yoğunlaştıracaktır.*



# TUZLU KARAMEL DONDURMASI

Ice Cream

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**170 ml** süt
**170 ml** sıvı krema %**30** yağ
**1** yumurta sarısı
**15 gr** şeker
**80 gr** tuzlu tereyağı karamel

## TALIMATLAR

- Muhallebi hazırlayın. Bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Bir kasede yumurta sarısı ve şekeri beyazlaşana kadar çırpın.
- Süt ve kremayı bu karışıma ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Her şeyi tencereye dökün ve kısık ateşte karışım hafifçe koyulaşana kadar pişirin. Kaynatmayın. Muhallebi, kaşığı kapladığında ideal kıvama gelmiş demektir.
- Ocaktan alın ve tuzlu tereyağı karamelini ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Üzerini kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Tuzlu karamel dondurmanızı brownie parçaları ve sıcak çikolata sosuyla servis ederek iki kat daha lezzetli bir tatlı elde edebilirsiniz.*



# VANILYALI DONDURMA VE KARAMELIZE PEKAN CEVIZI

Ice Cream

10 dk

24 h

5 dk

## İÇINDEKILER

**170 ml** süt
**170 ml** sıvı krema %**30** yağ
**2** yumurta sarısı
**30 gr** şeker
**30 gr** karamelize pekan cevizi

## TALIMATLAR

- Muhallebi yapın. Bir tencerede süt ve kremayı karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Bir kasede yumurta sarılarını ve şekeri karışım beyazlaşana kadar çırpın.
- Süt ve kremayı ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Her şeyi tencereye dökün ve karışım hafifçe koyulaşana kadar kısık ateşte pişirin. Kaynatmayın. Muhallebi, kaşığı kapladığında ideal kıvama gelmiştir. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Üzerini kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağı çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kasenin içine yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaseyi cihazdan çıkarın. Dondurmanın içine yaklaşık 4 cm genişliğinde ve 8 cm derinliğinde bir delik açın ve kırılmış pekan cevizlerini ekleyin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyet olsun.

## İPUÇLARI

*Değişiklik olsun diye ceviz yerine pralin kullanabilirsiniz.*



# KARAMELLI DONDURMA

Gelato

5 dk

20 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** tam yağlı süt
**200 ml** krema %**30** yağ
**60 gr** şeker
**8 gr** mısır nişastası
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu
**4 yemek kaşığı** sıvı karamel
**2 yemek kaşığı** tuzsuz, ezilmiş fıstık

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alıp vanilyayı ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Dondurmayı küçük bir kaba dökün, ardından sıvı karamel ve ezilmiş fıstıkla tamamlayın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Çok lezzetli bir karamel dondurması için içine biraz krema ve birkaç parça brownie ekleyin.*



# DONDURMA KAHVESI

Gelato | 5 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

- **200 ml** tam yağlı süt
- **200 ml** %**30** yağlı sıvı krema
- **50 gr** şeker
- **8 gr** mısır unu
- **2 çay** kaşığı çekilmiş kahve

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ateşten alın, çekilmiş kahveyi ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kasenin kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Dondurmanızda küçük taneler istemiyorsanız, ince bir süzgeçten geçirin.*
*Eğer hazır kahve kullanıyorsanız, miktarını damak tadınıza göre ayarlayın.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** tam yağlı süt
**200 ml** %**30** yağlı sıvı krema
**70 gr** şeker
**8 gr** mısır nişastası

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kaseye yerleştirin ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Dondurmanızı süt ve kremaya eklediğiniz otlar veya hafif baharatlarla tatlandırabilirsiniz.*



# FINDIKLI DONDURMA EZMESI

Gelato | 5 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

**150 ml** tam yağlı süt
**150 ml** %**30** yağlı sıvı krema
**6 gr** mısır nişastası
**100 gr** fındık ezmesi

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema ve mısır nişastasını karıştırın. Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alın, karışımı ekleyin. İyice karıştırın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Kullandığınız kremaya bağlı olarak kıvamı değişebilir. "KARIŞTIR" programını kullanarak kırılmış fındık ekleyebilirsiniz.*



# ANTEP FISTIĞI DONDURMASI

Gelato | 5 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

**150 ml** tam yağlı süt
**150 ml** %**30** yağlı sıvı krema
**6 gr** mısır nişastası
**100 gr** tatlandırılmış fıstık kreması

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alın, tatlandırılmış fıstık kremasını ekleyin. Karıştırın ve soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün. Üzerini kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Fıstık ezmesi yerine fıstık kreması kullandığınızdan emin olun, çünkü bu krema daha pürüzsüz bir kıvam sağlar ve zaten şeker içerir. Fıstık kremaları daha tatlı veya daha az tatlı olabilir. Miktarını damak tadınıza göre ayarlayın.*



# STRACCIATELLA DONDURMASI

Gelato | 5 dk | 24 h | 6 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** tam yağlı süt
**200 ml** %**30** yağlı krema
**60 gr** şeker
**8 gr** mısır unu
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu
**30 gr** bitter çikolata parçaları

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın. Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ateşten alın ve vanilyayı ekleyin. İyice karıştırın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaseyi cihazdan çıkarın. Dondurmanın içine yaklaşık 4 cm genişliğinde ve 8 cm derinliğinde bir delik açın ve bitter çikolata parçalarını ekleyin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Çikolata talaşı bulamazsanız, bir çikolata soyacağıyla rendeleyerek kendiniz yapabilirsiniz. Benzersiz bir tat için portakal, nane veya karamel çikolata talaşı deneyebilirsiniz.*



# VANILYALI DONDURMA

Gelato

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** tam yağlı süt
**200 ml** %**30** yağlı sıvı krema
**60 gr** şeker
**8 gr** mısır unu
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alın, vanilyayı ekleyin. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Vanilya çubukları kullanıyorsanız, bunları bölüp sıyırarak sıcak süt ve kremaya koyup 15 dakika demleyin.*



# FESLEĞEN ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**100 gr** şeker
**300 ml** su
**1** limon (suyu)
**20 gr** fesleğen yaprağı

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Limon suyunu ve fesleğen yapraklarını ekleyin. El blenderi kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kaseyi kapatın ve 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Fesleğen yapraklarını taze nane ile değiştirebilirsiniz.*



# KIRAZ DOMATES ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**55 gr** şeker
**75 ml** su
**260 gr** kiraz domates

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Kiraz domatesleri ekleyin. Blender kullanarak karışımı pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kaseyi kapatın ve 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kasenin içine yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Bu tarif için olgun kiraz domatesleri seçin. Kırmızı kiraz domatesleri daha tatlıdır, ancak bu tarifi herhangi bir renkteki kiraz domatesiyle de yapabilirsiniz.*



# SALATALIK VE NANE ŞERBETİ

Sorbet | 10 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

- **85 gr** şeker
- **110 ml** su
- **280 gr** salatalık
- **10** nane yaprağı
- **0,5** limon (suyu)

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Salatalığı soyun ve parçalara ayırın.
- Bir blender kullanarak şurubu salatalık parçaları, nane ve limon suyuyla karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Ultra taze bir salatalık ve nane şerbeti için az miktarda rendelenmiş zencefil ekleyin. Bu, lezzeti artıracak ve tarifinize biraz lezzet katacaktır.*



# LIMON ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**150 gr** şeker
**150 ml** su
**110 ml** limon suyu (**3** adet)
**70 ml** limon suyu (**2** adet)

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Limon suyunu ekleyin ve karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kaseyi üzerini kapatıp 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kasenin içine yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Limon suyu yerine greyfurt suyu kullanın.*



# MANGO ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**65 gr** şeker
**85 ml** su
**280 gr** olgun mango

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Mangoyu soyun ve küçük parçalara ayırın.
- Elde ettiğiniz şurubu mango ile pürüzsüz olana kadar blender kullanarak karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*İsterseniz, çekirdeksiz bir çarkıfelek meyvesinin özünü ekleyebilirsiniz.*

*Daha da lezzetli bir mango sorbesi için, mango aromalarını güçlendirmek ve biraz tazelik katmak için biraz limon suyu sıkın. Olgun, aromatik bir mango seçin; canlı renkli, hafif yumuşak, hoş kokulu ve dolgun olduğundan emin olun.*



# KAVUN ŞERBETİ

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**65 gr** şeker
**85 ml** su
**280 gr** kavun

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Kavunu küçük parçalara ayırın.
- Elde edilen şurubu, pürüzsüz olana kadar el blenderi kullanarak kavun parçalarıyla karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Sorbenize daha fazla lezzet katmak için hazırladığınız şerbete 2 yemek kaşığı porto şarabı ekleyebilirsiniz.*



# ŞEFTALI ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**65 gr** şeker
**85 ml** su
**280 gr** beyaz şeftali (**3** adet)

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Orta ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Şeftalileri soyun ve parçalara ayırın.
- Elde edilen şurubu, şeftali parçalarıyla birlikte bir el blenderi kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Dilerseniz şurubunuza birkaç taze mine çiçeği yaprağı da ekleyebilirsiniz.*
*Şeftalileri blenderdan geçirmeden önce yaprakları çıkarın.*



# ÇILEK ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**65 gr** şeker
**85 ml** su
**280 gr** doğranmış çilek

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu karıştırın. Kısık ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın.
- El blenderi kullanarak şurubu doğranmış çileklerle pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Çilekleri püre haline getirirken içine birkaç tane fesleğen yaprağı ekleyin.*



# AGAVE ŞURUPLU AHUDUDU ŞERBETI

Sorbet

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**110 gr** agave şurubu
**65 ml** su
**260 gr** ahududu

## TALIMATLAR

- Bir kasede agave şurubunu, suyu ve ahududuları karıştırın.
- El blenderi kullanarak her şeyi pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Pürüzsüz, çekirdeksiz bir şerbet istiyorsanız, karışımı çekirdeklerini ayırmak için bir süzgeçten geçirin. Daha sonra dondurmadan önce kaseye dökün.*



# DONDURULMUŞ YOĞURT LAVANTA BALI

Frozen Yoghurt

10 dk

24 h

2 dk

## İÇINDEKILER

**150 ml** yarım yağlı süt
**1 çay** kaşığı kurutulmuş lavanta
**230 gr** Yunan yoğurdu
**70 gr** bal

## TALIMATLAR

- Bir tencerede sütü lavanta ile ısıtın ve 5 dakika demlenmeye bırakın. Süzün.
- Bir kapta, demlenmiş sütü diğer malzemelerle karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Lavanta demlerken dikkatli olun: Sütünüzü süzdükten sonra bile lavanta demlenmeye devam edecektir. Dikkatli olun, aksi takdirde aroması çok yoğun olur.*



# DONDURULMUŞ SADE YOĞURT

Frozen Yoghurt

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**230 gr** Yunan yoğurdu
**115 ml** tam yağlı süt
**115 gr** tatlandırılmış yoğunlaştırılmış süt

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm malzemeleri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Bu tarifi bir çay kaşığı tarçın, vanilya veya matcha ile tatlandırın. Meyve veya soslarla servis edin.*



# DONDURULMUŞ ÇILEKLI YOĞURT

Frozen Yoghurt

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**230 gr** Yunan yoğurdu
**115 ml** tam yağlı süt
**115 gr** çilek reçeli
**4 yemek k**aşığı çilek sosu
Birkaç çilek, dörde bölünmüş

## TALIMATLAR

- Bir kasede çilek püresi ve çilekler hariç tüm malzemeleri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Dondurmayı bardaklara yerleştirin ve çilek püresi ve dörde bölünmüş çileklerle tamamlayın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Çilek reçelini başka meyvelerle (ahududu, kayısı vb.) değiştirebilirsiniz. Tatlı sevenler dondurmanızı krema ile servis edebilirler.*



# ACAI SMOOTHIE KASESI

Smoothie Bowl

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**100 gr** muz, parçalara ayrılmış (**1** muz)
**50 gr** çilek, parçalara ayrılmış
**80 gr** Yunan yoğurdu
**100 ml** süt
**40 gr** agave şurubu
**1 yemek kaşığı** acai tozu (**5** gr)
**6** çilek, dörde bölünmüş
**1** muz, dilimlenmiş
**6** ahududu, ikiye bölünmüş
**20 gr** yulaf ezmesi
Birkaç nane yaprağı

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm dondurma malzemelerini karıştırın.
- Bir blender kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kasenin kapağını kapatın ve 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaselerde servis edin ve doğranmış meyve, yulaf ezmesi ve nane yapraklarıyla süsleyin. Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Mevsime göre smoothie kasesindeki meyveleri çeşitlendirebilirsiniz.*



# KIRMIZI MEYVE SMOOTHIE KASESI

Smoothie Bowl

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**100 gr** doğranmış çilek
**25 gr** ahududu
**25 gr** yaban mersini
**80 gr** Yunan yoğurdu
**100 ml** süt
**40 gr** agave şurubu
**1** muz, dilimlenmiş
**6** yaban mersini, ikiye bölünmüş
**4** çilek, dörde bölünmüş
**20 gr** yulaf ezmesi

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm dondurma malzemelerini karıştırın. Bir blender kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaselerde servis edin ve doğranmış meyve ve yulaf ezmesiyle süsleyin. Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Mevsime göre meyveleri damak tadınıza göre çeşitlendirebilirsiniz.*



# TROPIKAL SMOOTHIE KASESI

Smoothie Bowl

5 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**100 gr** doğranmış mango
**50 gr** çarkıfelek meyvesi suyu (çekirdeksiz)
**80 gr** Yunan yoğurdu
**100 ml** süt
**40 gr** agave şurubu
**1** adet dilimlenmiş muz
**6** adet ikiye bölünmüş yaban mersini
**1** çarkıfelek meyvesi
**20 gr** yulaf ezmesi

## TALIMATLAR

- Tüm dondurma malzemelerini bir kasede karıştırın. Bir blender kullanarak pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kaseyi örtün ve 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kaselere servis edin ve doğranmış meyve ve yulaf ezmesiyle süsleyin.
- Afiyet olsun.

## İPUÇLARI

*Çarkıfelek meyvesi suyunu elde etmek için, meyvenin içindekileri küçük bir süzgece dökün ve daha sonra bir kaşık yardımıyla sıyırarak posasını ve suyunu ayırın.*



# HAFIF DONDURMA

Light Ice Cream

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**150 ml** tam yağlı süt
**250 ml** %**30** yağlı krema
**25 gr** agave şurubu
**8 gr** mısır nişastası
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu
**8** adet çilek, dörde bölünmüş
**8** adet ahududu, ikiye bölünmüş
**8** adet yaban mersini, ikiye bölünmüş

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, agave şurubu, mısır nişastası ve vanilya tozunu karıştırın. Orta ateşte, karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Küçük kaselere birer top dondurma koyun ve meyvelerle süsleyin.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Bu tarifi bir temel olarak kullanabilirsiniz. Çikolata parçaları ekleyip KARIŞTIRARAK hafif bir stracciatella dondurması elde edebilirsiniz.*



# HAFIF KREM PEYNIR VE LIMONLU DONDURMA

Light Ice Cream

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**150 ml** tam yağlı süt
**250 gr** süzme peynir
**40 gr** agave şurubu
**1** limon (kabuğu rendesi ve suyu)

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm malzemeleri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Limon kabuğu rendesi ve suyunu dilediğiniz turunçgil meyvesiyle değiştirebilirsiniz.*



# HAFIF VEGAN BADEMLI DONDURMA

Light Ice Cream

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**300 ml** badem sütü
**40 gr** agave şurubu
**4 gr** mısır nişastası
**150 gr** beyaz badem püresi

## TALIMATLAR

- Bir tencerede badem sütü, agave şurubu ve mısır nişastasını karıştırın. Orta ateşte, karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alıp beyaz badem ezmesini ekleyin. Pürüzsüz olana kadar karıştırın, ardından soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Bu tarifi, üzerine çeşitli malzemeler (çikolata, meyve, kurabiye, meyve sosu vb.) ekleyerek dondurmalı sundae'lerinizin tabanı olarak kullanabilirsiniz.*



# VEGAN MACADAMIA HAFIF DONDURMA

Light Ice Cream

10 dk

24 h

4 dk

## İÇINDEKILER

**300 ml** badem sütü
**150 gr** macadamia fıstığı
**40 gr** agave şurubu

## TALIMATLAR

- Tüm malzemeleri bir kaba koyun ve pürüzsüz olana kadar blender kullanarak karıştırın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Bu tarifi kaju fıstığıyla da yapabilirsiniz.*



# VEGAN YULAF VE BADEMLI HAFIF DONDURMA

Light Ice Cream

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**300 ml** yulaf sütü
**40 gr** agave şurubu
**4 gr** mısır nişastası
**150 gr** beyaz badem püresi

## TALIMATLAR

- Bir tencerede yulaf sütü, agave şurubu ve mısır nişastasını karıştırın. Orta ateşte, karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alıp beyaz badem ezmesini ekleyin. Pürüzsüz olana kadar karıştırın, ardından soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Kavrulmuş yulaf ezmesiyle servis edin.*



# DONDURULMUŞ KOZMOPOLITAN

Cocktail

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**40 gr** şeker
**240 ml** kızılcık suyu
**1** limon (suyu ve kabuğu rendesi)
**40 ml** votka
**40 ml** Cointreau

## TALIMATLAR

- Bir kasede şekeri ve kızılcık suyunu şeker eriyene kadar karıştırın.
- Limon suyu ve kabuğunu rendeleyin, ardından votka ve Cointreau'yu ekleyin. Karıştırın.
- Karışımın üçte ikisini küçük kaseye dökün. Kalan üçte birini buzdolabında saklayın.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve karışımın kalan üçte birini dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Alkol tüketimi sağlığınız açısından tehlikelidir, ölçülü tüketin.*



# DONDURULMUŞ MOJITO

Cocktail

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**80 gr** şeker
**300 ml** su
**2** limon (suyu ve kabuğu)
**12 gr** taze nane
**1 yemek kaşığı** rom

## TALIMATLAR

- Bir kasede tüm malzemeleri karıştırın.
- El blenderi kullanarak karışımı 30 saniye boyunca karıştırın.
- Karışımın üçte ikisini küçük kaseye dökün. Kalan üçte birini buzdolabında saklayın.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve karışımın kalan üçte birini dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Alkol tüketimi sağlığınız için tehlikelidir; ölçülü tüketin.*
*Blenderınız yoksa, nane yapraklarını bıçakla doğrayın.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**250 ml** mango suyu
**40 gr** şeker
**30 ml** rom
**30 ml** Cointreau
**0,5** limon (suyu)
**100 ml** mango suyu
**10 cl** çilek şurubu (isteğe bağlı)

## TALIMATLAR

- Bir kasede mango suyu ve şekeri, şeker eriyene kadar karıştırın.
- Rom, Cointreau ve limon suyunu ekleyin. Karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kaseyi kapatın ve 24 saat dondurucuda bekletin.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını açın ve mango suyunu dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Çilek şurubunu bardaklara dökün, ardından karışımı ekleyin.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Alkol tüketimi sağlığınız açısından tehlikelidir, ölçülü tüketin.*



# MARGARITA

Cocktail

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**65 gr** şeker
**240 ml** su
**2** limon (suyu)
**1** limon kabuğu rendesi
**40 ml** tekila
**40 ml** Cointreau

## TALIMATLAR

- Bir kasede şeker ve suyu eriyene kadar karıştırın.
- Limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, tekila ve Cointreau'yu ekleyin. Karıştırın.
- Karışımın üçte ikisini küçük kaseye dökün.
- Kaseyi örtün ve 24 saat dondurucuda bekletin. Kalan üçte birini buzdolabında saklayın.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve karışımın kalan üçte birini küçük kaseye dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen kokteyl bardaklarında servis edin.

## İPUÇLARI

*Alkol bağımlılığı sağlığınız için tehlikelidir; ölçülü tüketin. Mükemmel bir Margarita için her zaman taze limon suyu kullanın. Kokteylinize baharatlı ve şaşırtıcı bir dokunuş katmak için bardağın ağzını acı tuza (tuz ve acı biber karışımı) batırabilirsiniz.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**40 gr** şeker
**250 ml** ananas suyu
**40 ml** rom
**150 ml** hindistan cevizi sütü

## TALIMATLAR

- Bir kasede şekeri ve ananas suyunu şeker eriyene kadar karıştırın.
- Romu ekleyin. Karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve hindistan cevizi sütünü dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Alkol bağımlılığı sağlığınız için tehlikelidir, ölçülü tüketin. Piña colada'nızın şık bir sunumu için bardağı bir dilim taze ananas ve şekerlenmiş kirazla süsleyin. Karşı konulmaz tropikal bir dokunuş için küçük bir dekoratif şemsiye ve bir dal nane ekleyin.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

- **150 ml** tam yağlı süt
- **150 ml** %**30** yağlı krema
- **40 gr** şeker
- **6 gr** mısır nişastası
- **0,5 çay** kaşığı vanilya tozu
- **100 ml** süt
- **6** Oreo®

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, şeker ve mısır nişastasını karıştırın.
- Sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alın, vanilyayı ekleyin ve soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın. Sütü ekleyin.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Oreoların üçte ikisini parçalara ayırın, kalanını bir kenara koyun.
- Milkshake bardaklarına iki yemek kaşığı milkshake ve ardından Oreo parçalarının üçte birini koyun. Bu işlemi iki kez tekrarlayın, ardından kalan parçalar ve tüm Oreo ile tamamlayın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Oreoları speculoos kurabiye parçalarıyla değiştirin.*



# MOCHA BADEMLI MILKSHAKE

Milkshake | 10 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

- **200 ml** espresso kahve
- **25 g** şeker
- **150 ml** badem sütü
- **50 gr** çırpılmış krema
- **1 yemek kaşığı** badem ezmesi
- **1 yemek kaşığı** çikolata talaşı

## TALIMATLAR

- Bir kasede kahve ve şekeri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve badem sütünü dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Karışımı iki bardağa dökün ve üzerine çırpılmış krema dökün.
- Badem parçacıkları ve çikolata parçalarıyla tamamlayın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Daha lezzetli bir milkshake için önceden kavrulmuş ve hafif karamelize edilmiş bademler kullanın; bunlar lezzetli ve çıtır bir dokunuş katacaktır.*



# ÇILEKLI MILKSHAKE

Milkshake | 10 dk | 24 h | 4 dk

## İÇINDEKILER

**220 ml** tam yağlı süt
**150 ml** krema %**30** yağ
**40 gr** şeker
**6 gr** mısır unu
**0,5 çay** kaşığı vanilya tozu
**30 gr** çilek sosu
**4 yemek kaşığı** çilek sosu

## TALIMATLAR

- Bir tencerede sütün üçte ikisini, kremayı, şekeri ve mısır nişastasını karıştırın. Sürekli çırparak kaynatın.
- Ocaktan alın, vanilyayı ekleyin ve soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın. Çilek sosunu ve kalan sütü ekleyin.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Milkshake bardaklarına 2 yemek kaşığı milkshake ve ardından 1 yemek kaşığı çilek sosunu koyun. Tekrarlayın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Çilek sosunu dilediğiniz meyveyle değiştirebilirsiniz.*



# KOLA GRANITA

Slushy | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

**450 ml** kola
**50 gr** şeker

## TALIMATLAR

- Bir kasede, kolayın üçte ikisini şekerle birlikte şeker eriyene kadar çırpın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve kalan kolayı dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Zevki çeşitlendirmek için farklı aromalı kolalar (kiraz, vanilya vb.) kullanın.*



# KAKIGORI

Slushy | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

**25 gr** şeker
**225 gr** su
**15 gr** istediğiniz şurup (grenadin, çilek, nane, şeftali vb.)

## TALIMATLAR

- Bir tencerede şeker ve suyu kaynatın. Soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın ve kapağını çıkarın.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Kakigori'nizi Japon geleneklerini anımsatan, güzelce süslenmiş bir kasede servis edin.

## İPUÇLARI

*Kakigori, genellikle tatlı bir şurup veya taze meyveyle tatlandırılmış, rendelenmiş buzdan yapılan bir Japon spesiyalitesidir. Geleneksel Avrupa dondurulmuş tatlılarına lezzetli bir alternatiftir ve Japonya'da sıcak yaz aylarında oldukça popülerdir. Daha özgün bir tat için, kakigorinizin üzerine yoğunlaştırılmış süt ekleyerek daha da lezzetli hale getirebilirsiniz. Şurup yerine meyve püresi de kullanabilirsiniz.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

**50 gr** şeker
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## TALIMATLAR

- Bir kasede şekeri ve prosecco'yu şeker eriyene kadar karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve Aperol'ü dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Alkol bağımlılığı sağlığınız için tehlikelidir; ölçülü tüketin.*
*Prosecco'nuz yoksa, beyaz şarap kullanabilirsiniz.*



# KARPUZLU BUZLU IÇECEK

Slushy | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

**70 ml** şeker
**90 ml** su
**300 gr** küp doğranmış karpuz

## TALIMATLAR

- Bir mutfak robotunda veya el blenderi kullanarak tüm malzemeleri pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımın üçte ikisini küçük kaseye dökün ve kalanını buzdolabında saklayın.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağı çıkarın ve karışımın kalan üçte birini dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle yiyin.

## İPUÇLARI

*Mevsiminde bu tarifi kavun veya salatalıkla yapabilirsiniz.*



# KARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

- **100 ml** tam yağlı süt
- **100 ml** %**30** yağlı krema
- **50 gr** tuzlu tereyağı karamel
- **4 gr** mısır unu
- **30 ml** espresso
- **70 ml** soğuk tam yağlı süt
- **50 gr** çırpılmış krema
- **2 yemek kaşığı** tuzlu tereyağı karamel
- **2 yemek kaşığı** çikolata parçaları

## TALIMATLAR

- Bir tencerede süt, krema, tuzlu karamel ve mısır nişastasını karıştırın.
- Karıştırma koyulaşana kadar kaynatın, ardından soğumaya bırakın.
- Karışımı küçük bir kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve espressoyu ve soğuk tam yağlı sütü ekleyin.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Karışımı iki bardağa dökün, ardından üzerine çırpılmış krema, karamel ve çikolata parçaları ekleyin.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Espressoyu dökmeden önce süte bir tutam vanilya ve bir tutam tarçın ekleyin.*



# YUNAN FRAPPÉ KAHVESI

Frappe | 5 dk | 24 h | 3 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** espresso kahve
**25 g** şeker
**150 ml** soğuk tam yağlı süt

## TALIMATLAR

- Bir kasede kahve ve şekeri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve tam yağlı sütü dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Espressonuz yoksa, suda eritilmiş hazır kahve kullanabilirsiniz. Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayın veya farklı bir tat için esmer şeker ya da bal ile çeşitlendirin. Frappe'nizin üzerine bir kaşık çırpılmış krema koyup kakao veya tarçın serpin. Vegan bir frappe için tam yağlı süt yerine badem veya hindistan cevizi sütü kullanın.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe

5 dk

24 h

3 dk

## İÇINDEKILER

**200 ml** su
**1 çay** kaşığı matcha çayı (**4 g**)
**25 g** şeker
**150 ml** soğuk tam yağlı süt

## TALIMATLAR

- Bir kasede su, matcha ve şekeri karıştırın.
- Karışımı küçük kaseye dökün.
- Kapağını kapatın ve kaseyi 24 saat boyunca dondurucuya koyun.
- Kaseyi dondurucudan çıkarın, kapağını çıkarın ve tam yağlı sütü dökün.
- Küçük kaseyi büyük kaseye yerleştirin.
- Programı başlatın.
- Hemen afiyetle için.

## İPUÇLARI

*Ekstra lezzet için vanilya şurubu ekleyebilirsiniz.*

HU

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





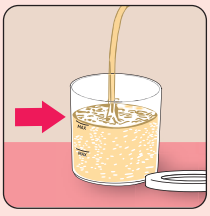




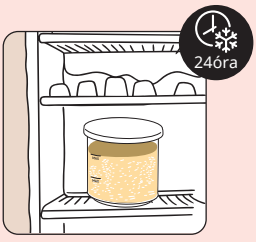




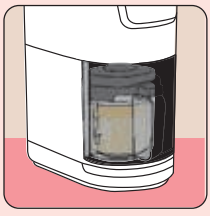

* Modelltől függően.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokádó, méz és mandula fagylalt
- Süteménytészta fagylalt
- Étcsokoládé fagylalt
- Fehérje mogyoróvajas fagylalt
- Protein vanília fagylalt
- Rumos és mazsolás fagylalt
- Sós karamell fagylalt
- Vanília fagylalt és karamellizált pekándió

## GELATO

- Karamell fahéj
- Gelato kávé
- Fior di Latte Gelato
- Mogyorós Gelato Spread
- Pisztácia gelato
- Stracciatella gelato
- Vanília gelato

## SORBET

- Bazsalikom sorbet
- Cseresznyeparadicsom sorbet
- Uborka és menta sorbet
- Citrom sorbet
- Mangó sorbet
- Dinnye sorbet
- Őszibarack sorbet
- Eper sorbet
- Málna sorbet agave sziruppal

## FROZEN YOGHURT

- Fagyasztott joghurt levendulaméz
- Fagyasztott natúr joghurt
- Fagyasztott eper joghurt

## SMOOTHIE BOWL

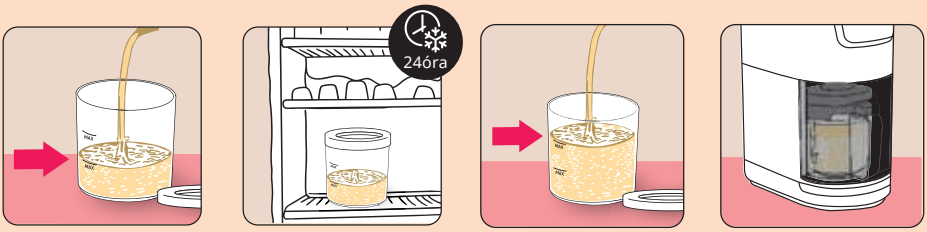
- Acai smoothie tál
- Piros gyümölcs turmix tál
- Trópusi smoothie tál

## LIGHT ICE CREAM

- Könnyű fagylalt
- Könnyű krémsajt és citromfagylalt
- Könnyű vegán mandula fagylalt
- Vegán makadámia könnyű fagylalt
- Vegán zab és mandula könnyű fagylalt

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Fagyasztott mojito
- Mangó tangó
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® turmix
- Mocha mandulás turmix
- Epres turmix

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Görögdinnye slussz

## FRAPPÉ

- Caramel macchiato
- Görög Frappé kávé
- Matcha frappe





# AVOKÁDÓ, MÉZ ÉS MANDULA FAGYLALT

Ice Cream

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**120 g** avokádó (**1** darab)
**250 ml** tej
**80 g** levendulaméz
**50 g** fehér mandula püré

## UTASÍTÁS

- Az avokádót meghámozzuk, a héját kikanalazzuk. Vágjuk kockákra, és tegyük egy tálba.
- Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és turmixgép segítségével mindent simára turmixolunk.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*Krémes avokádós, mézes, mandula vajas fagylalthoz adjunk hozzá egy kis citromlevet, hogy az avokádó ne barnuljon meg, és megőrizze szép zöld színét.*



# SÜTEMÉNYTÉSZTA FAGYLALT

Ice Cream

10 perc

24 óra

5 perc

## HOZZÁVALÓK

**170 ml** tej
**170 ml** tejszín (**30**% zsír)
**2** tojássárgája
**30 g** cukor
**60 g** lágyított sótlan vaj
**40 g** barna cukor
**70 g** pörkölt T**65** liszt
**50 g** étcsokoládé chips
**0,5 tk** vaníliapor

## UTASÍTÁS

- Készítsen pudingot. Egy serpenyőben keverjük össze a tejet és a tejszínt. Közepes lángon felforraljuk. Egy tálban habosra keverjük a tojássárgáját és a cukrot, amíg a keverék kifehéredik.
- Ebbe a keverékbe öntjük a tejet és a tejszínt, hogy feloldódjon. Az egészet a serpenyőbe öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ne forraljuk. A puding ideális állagú, ha bevonja a kanalat. Hagyjuk kihűlni.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Készítsd el a süti tésztát. Egy tálban keverjük habosra a puha vajat a barna cukorral, amíg a keverék kifehéredik. Hozzáadjuk a lisztet, a csokireszeléket és a vaníliát. Addig keverjük, amíg sima tésztát nem kapunk. Tegye a tésztát a fagyasztóba. Ha kemény a tészta, egy késsel vágjuk apró kockákra. Tárolja őket a fagyasztóban.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot. Vegye ki a tálat a készülékből. Körülbelül 4 cm széles és 8 cm mély lyukat készítsen a fagylaltba, és adjon hozzá 50 g tésztakockát.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*A még kényesebb sütitészta fagylalt érdekében adjon egy csipet sót a nyers süti tésztához, mielőtt lefagyasztja. A süteménytészta fagylalthoz való hozzáadása előtt megőrzi formáját és állagát, nem pedig teljesen beleolvad a fagylaltba. Egészségügyi okokból pirítsa meg a lisztet 150 °C-os sütőben 10 percig.*



# ÉTCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

- **170 ml** tej
- **170 ml** folyékony tejszín **30**% zsírtartalmú
- **1** tojássárgája
- **15 g** cukor
- **80 g 70**%-os étcsokoládé

## UTASÍTÁS

- Készítsen pudingot. Egy serpenyőben keverjük össze a tejet és a tejszínt. Lassú tűzön felforraljuk.
- Egy tálban habosra keverjük a tojássárgáját és a cukrot, amíg a keverék kifehéredik. Keverje hozzá a tejet és a tejszínt, hogy feloldódjon.
- Az egészet a serpenyőbe öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ne forraljuk. A puding ideális állagú, ha bevonja a kanalat.
- Levesszük a tűzről, és hozzáadjuk az étcsokoládét. Simára keverjük. Hagyjuk kihűlni.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ha szereted, készítsd el ezt a receptet tejcsokoládéval az extra édesség érdekében.*



# FEHÉRJE MOGYORÓVAJAS FAGYLALT

Ice Cream

5 perc

24 óra

7 perc

## HOZZÁVALÓK

**300 ml** teljes tej
**20 g** növényi fehérje
**50 g** agave szirup
**75 g** mogyoróvaj

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze az összes hozzávalót. Használjon habverőt vagy keverőt, hogy sima állagot kapjon.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Tegye rá a fedelet, és helyezze a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Ismételje meg a műveletet másodszor is. Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Mivel a fehérjefagylaltok magas fehérje- és alacsony szénhidrát- és zsírtartalmúak, egy második ciklusra van szükség a krémes állag eléréséhez.*

*Használhat növényi alapú fehérjekeveréket, amely 70% csicseriborsólisztből és 30% rizslisztből áll. Ez az összetevő könnyen megtalálható a szaküzletekben és az interneten.*



# PROTEIN VANÍLIA FAGYLALT

Ice Cream

5 perc

24 óra

7 perc

## HOZZÁVALÓK

**300 ml** teljes tej
**20 g** növényi fehérje
**30 g** agave szirup
**0,5 tk** vaníliapor

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze az összes hozzávalót. Használjon habverőt vagy keverőt, hogy sima állagot kapjon.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Tegye rá a fedelet, és helyezze a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Ismételje meg a műveletet másodszor is.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Mivel a fehérjefagylaltok magas fehérje- és alacsony szénhidrát- és zsírtartalmúak, egy második ciklusra van szükség a krémes állag eléréséhez.*

*Használhat növényi alapú fehérjekeveréket, amely 70% csicseriborsólisztből és 30% rizslisztből áll. Ez az összetevő könnyen megtalálható a szaküzletekben és az interneten.*



# RUMOS ÉS MAZSOLÁS FAGYLALT

Ice Cream

10 perc

24 óra

5 perc

## HOZZÁVALÓK

**170 ml** tej
**170 ml** folyékony tejszín **30**% zsírtartalmú
**2** tojássárgája
**30 g** cukor
**20 ml** fehér rum
**30 g** mazsola

## UTASÍTÁS

- Készítsen pudingot. Egy serpenyőben keverjük össze a tejet és a tejszínt. Forrald fel lassú tűzön.
- Egy tálban keverd habosra a tojássárgáját és a cukrot, amíg a keverék kifehéredik.
- Ebbe a keverékbe öntsd a tejet és a tejszínt, hogy feloldódjon. Az egészet a serpenyőbe öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ne forraljuk. A puding ideális állagú, ha bevonja a kanalat.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a rum felét. Keverék. Hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba. Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Egy kis edényben keverje össze a maradék rumot és a mazsolát, hogy átáztassa őket.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Vegye ki a tálat a készülékből. Készítsen egy körülbelül 4 cm széles és 8 cm mély lyukat a jégbe, és tegye bele az áztatott szőlőszemeket.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A még ízesebb rum és mazsola fagylalt érdekében hagyja a mazsolát egy éjszakán át a rumban ázni, mielőtt hozzáadná a fagylalthoz. Ez fokozza az ízt.*



# SÓS KARAMELL FAGYLALT

Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

- **170 ml** tej
- **170 ml** folyékony tejszín **30**% zsírtartalmú
- **1** tojássárgája
- **15 g** cukor
- **80 g** sós vajas karamell

## UTASÍTÁS

- Készítsen pudingot. Egy serpenyőben keverjük össze a tejet és a tejszínt. Lassú tűzön felforraljuk.
- Egy tálban habosra keverjük a tojássárgáját és a cukrot, amíg a keverék kifehéredik.
- Ebbe a keverékbe öntjük a tejet és a tejszínt, hogy feloldódjon. Az egészet a serpenyőbe öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ne forraljuk. A puding ideális állagú, ha bevonja a kanalat.
- Levesszük a tűzről, és belekeverjük a sózott vajas karamellt. Hagyjuk kihűlni.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Tálalja sózott karamell fagylaltját brownie-darabokkal és meleg csokoládészósszal, hogy duplán finom desszert legyen.*



# VANÍLIA FAGYLALT ÉS KARAMELLIZÁLT PEKÁNDIÓ

Ice Cream

10 perc

24 óra

5 perc

## HOZZÁVALÓK

**170 ml** tej
**170 ml** folyékony tejszín **30**% zsírtartalmú
**2** tojássárgája
**30 g** cukor
**30 g** karamellizált pekándió

## UTASÍTÁS

- Készítsen pudingot. Egy serpenyőben keverjük össze a tejet és a tejszínt. Lassú tűzön felforraljuk.
- Egy tálban habosra keverjük a tojássárgáját és a cukrot, amíg a keverék kifehéredik. Keverje hozzá a tejet és a tejszínt, hogy feloldódjon.
- Az egészet a serpenyőbe öntjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a keverék kissé besűrűsödik. Ne forraljuk. A puding ideális állagú, ha bevonja a kanalat. Hagyjuk kihűlni.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Vegye ki a tálat a készülékből. Kb. 4 cm széles és 8 cm mély lyukat készítünk a fagylaltba, és beletesszük a darált pekándiót.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A változatosság kedvéért cserélje ki a pekándiót pralinéval.*



# KARAMELL FAHÉJ

Gelato

5 perc

20 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** teljes tej
**200 ml** tejszín **30**% zsírtartalommal
**60 g** cukor
**8 g** kukoricakeményítő
**0,5** tk vaníliapor
**4 evőkanál** folyékony karamell
**2 evőkanál** sózatlan, darált földimogyoró

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Állandó kevergetés mellett felforraljuk, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a vaníliát. Keverje meg és hagyja kihűlni.
- Töltse a keveréket a kis tálba.
- Fedje le a fedelet, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Töltsd a gelato-t egy kis edénybe, majd fejezd be a folyékony karamellel és a darált földimogyoróval.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Egy rendkívül finom karamell krémhez adjunk hozzá egy csipetnyi tejszínhabot és néhány darab brownie-t.*



# GELATO KÁVÉ

Gelato

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** teljes tej
**200 ml 30**%-os zsírtartalmú folyékony tejszín
**50 g** cukor
**8 g** kukoricaliszt
**2 tk** őrölt kávé

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Állandó kevergetés mellett felforraljuk, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk az őrölt kávét. Keverje meg, és hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt a tálra, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ha nem szeretne apró szemeket a gelato-ba, szűrje át chinois-on (finom szitán).*
*Ha instant kávét használ, állítsa be a mennyiséget ízlése szerint.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** teljes tej
**200 ml 30**%-os zsírtartalmú folyékony tejszín
**70 g** cukor
**8 g** kukoricakeményítő

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Állandó kevergetés mellett felforraljuk, amíg kissé besűrűsödik. Hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt a tálra, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A kocsonyát ízesítheti gyógynövényekkel vagy enyhe fűszerekkel, amelyeket a tejbe és a tejszínbe öntenek.*



# MOGYORÓS GELATO SPREAD

Gelato

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** teljes tej
**150 ml 30**%-os zsírtartalmú folyékony tejszín
**6 g** kukoricakeményítő
**100 g** mogyorókrém

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt és a kukoricakeményítőt. Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel, amíg a keverék kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a kenhető kenetet. Jól keverjük össze. Hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A használt kenőcstől függően az állaga változhat. Darált mogyorót a MIX IN programmal adhat hozzá.*



# PISZTÁCIA GELATO

Gelato

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** teljes tej
**150 ml 30**%-os zsírtartalmú folyékony tejszín
**6 g** kukoricakeményítő
**100 g** édesített pisztáciakrém

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt és a kukoricakeményítőt.
- Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk az édesített pisztáciakrémet. Keverje meg és hagyja kihűlni.
- Öntse a keveréket egy kis tálba. Fedjük le, és helyezzük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ügyeljen arra, hogy pisztácia krémet használjon, ne pisztácia pasztát, mivel a krém simább állagot biztosít, és már tartalmaz cukrot. A pisztácia krémek többé-kevésbé édesek lehetnek. Állítsa be a mennyiséget ízlése szerint.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 perc

24 óra

6 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** teljes tej
**200 ml 30**%-os zsírtartalmú tejszín
**60 g** cukor
**8 g** kukoricaliszt
**0,5 tk** vaníliapor
**30 g** étcsokoládé chips

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt. Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel, amíg kissé besűrűsödik.
- Vegyük le a tűzről, és adjuk hozzá a vaníliát. Jól keverjük össze. Hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Vegye ki a tálat a készülékből. Körülbelül 4 cm széles és 8 cm mély lyukat készítsen a fagylaltba, és hozzáadja az étcsokoládé reszeléket.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*Ha nem találsz csokoládéreszeléket, elkészítheted magad is úgy, hogy egy szelet hámozóval lereszeled. Próbálja ki a narancssárga, menta vagy akár karamell csokoládéforgácsot az egyedi csavar érdekében.*



# VANÍLIA GELATO

Gelato

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** teljes tej
**200 ml 30**%-os zsírtartalmú folyékony tejszín
**60 g** cukor
**8 g** kukoricaliszt
**0,5 tk** vaníliapor

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Folyamatos kevergetés mellett forraljuk fel, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a vaníliát. Hagyja kihűlni.
- Töntse a keveréket a kis tálba.
- Fedje le a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ha vaníliarudat használunk, feldaraboljuk és kikaparjuk forró tejben és tejszínben 15 percig.*



# BAZSALIKOM SORBET

Sorbet | 10 perc | 24 óra | 4 perc

## HOZZÁVALÓK

**100 g** cukor
**300 ml** víz
**1** lime (lé)
**20 g** bazsalikomlevél

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Közepes lángon felforraljuk. Hagyjuk kihűlni.
- Adjuk hozzá a citromlevet és a bazsalikomleveleket. Egy turmixgép segítségével turmixold simára.
- Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le a tálat és tegyük a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A bazsalikom leveleket friss mentával helyettesíthetjük.*



# CSERESZNYEPARADICSOM SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**55 g** cukor
**75 ml** víz
**260 g** koktélparadicsom

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Közepes lángon felforraljuk.
- Hagyjuk kihűlni. Adjuk hozzá a koktélparadicsomot. Turmixgép segítségével turmixold simára a keveréket.
- Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le a tálat és tegyük a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ehhez a recepthez válasszon érett koktélparadicsomot. A piros koktélparadicsom édesebb, de ezt a receptet bármilyen színű koktélparadicsommal elkészítheti.*



# UBORKA ÉS MENTA SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**85g** cukor
**110ml** víz
**280g** uborka
**10** mentalevél
**0,5** citrom (lé)

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Közepes lángon felforraljuk. Hagyja kihűlni.
- Hámozza meg az uborkát és vágja darabokra.
- Turmixgép segítségével turmixolja össze a szirupot az uborkadarabokkal, a mentával és a citromlével.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból.
- A programban távolítsa el a kis tálat.
- tegye le a kis tálat.
- azonnal.

## TIPPEK

*Az ultrafriss uborka és menta sorbethez adjunk hozzá egy kis reszelt gyömbért. Ez javítja az ízét, és egy kis ízt ad a recepthez.*



# CITROM SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 g** cukor
**150 ml** víz
**110 ml** citromlé (**3** db)
**70 ml** limelé (**2** db)

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Lassú tűzön felforraljuk. Hagyjuk kihűlni.
- Adjuk hozzá a citromlevet és keverjük össze.
- Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Cserélje ki a citromlevet a grapefruit-lével.*



# MANGÓ SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**65 g** cukor
**85 ml** víz
**280 g** érett mangó

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Lassú tűzön felforraljuk. Hagyjuk kihűlni.
- Hámozzuk meg a mangót, és vágjuk apró darabokra.
- Turmixgép segítségével turmixoljuk simára a kapott szirupot a mangóval.
- A keveréket öntsük a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és helyezze a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.

## TIPPEK

*Ízlés szerint egy passiógyümölcs héját is hozzáadhatja (magok nélkül).*
*A még finomabb mangósorbethez adjon hozzá egy csipet lime levet, hogy fokozza a mangó ízét és egy kis frissességet adjon. Válasszon érett, aromás mangót, ügyelve arra, hogy élénk színű, enyhén puha, illatos és telt legyen.*



# DINNYE SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**65 g** cukor
**85 ml** víz
**280 g** dinnye

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Közepes lángon felforraljuk. Hagyja kihűlni.
- Vágja fel a dinnyét apró darabokra.
- Búró turmixgép segítségével keverje simára a kapott szirupot a dinnyedarabokkal.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet.
- Helyezze be a programot a nagy tálba. Helyezze be a kis tálat.

## TIPPEK

*Adhat hozzá 2 evőkanál portékát a készítményhez, hogy összetettebbé tegye a sorbetet.*



# ŐSZIBARACK SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**65 g** cukor
**85 ml** víz
**280 g** fehér őszibarack (**3** db)

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Közepes lángon felforraljuk. Hagyjuk kihűlni.
- Hámozzuk meg az őszibarackot, és vágjuk darabokra.
- Turmixgép segítségével turmixoljuk simára a kapott szirupot az őszibarackdarabokkal.
- Öntsük a keveréket a kis tálba.
- Tegyük rá a fedelet, és helyezzük a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Azonnal vegye ki a tálat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet.

## TIPPEK

*Ha szereti, néhány friss verbénalevelet önthet a szirupjába. Távolítsa el őket az őszibarack turmixolása előtt.*



# EPER SORBET

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**65 g** cukor
**85 ml** víz
**280 g** apróra vágott eper

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet. Lassú tűzön felforraljuk. Hagyja kihűlni.
- Búró turmixgép segítségével turmixolja simára a szirupot az apróra vágott eperrel.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el azonnal a programot.

## TIPPEK

*Az eper turmixolásakor adjunk hozzá néhány bazsalikomlevelet.*



# MÁLNA SORBET AGAVE SZIRUPPAL

Sorbet

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**110 g** agave szirup
**65 ml** víz
**260 g** málna

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze az agávészirupot, a vizet és a málnát.
- Búró turmixgép segítségével turmixoljon mindent simára.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Startolja a kis tálat a nagy tálba.

## TIPPEK

*Ha sima, mag nélküli sorbetet szeretne, a keveréket szűrőn húzza át, hogy eltávolítsa a magokat. Ezután fagyasztás előtt öntse a tálba.*



# FAGYASZTOTT JOGHURT LEVENDULAMÉZ

Frozen Yoghurt

10 perc

24 óra

2 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** félzsír tej
**1 tk** szárított levendula
**230 g** görög joghurt
**70 g** méz

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben melegítsük fel a tejet a levendulával, és hagyjuk állni 5 percig. Szűrje le.
- Egy edényben keverje össze a felöntött tejet a többi hozzávalóval.
- Öntse a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Legyen óvatos a levendula infúzióval: a levendula még a tej szűrése után is tovább hat. Legyen óvatos, különben az íze túl intenzív lesz.*



# FAGYASZTOTT NATÚR JOGHURT

Frozen Yoghurt

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**230g** görög joghurt
**115 ml** teljes tej
**115 g** édesített sűrített tej

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze az összes hozzávalót.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ízesítse ezt a receptet egy teáskanál fahéjjal, vaníliával vagy akár matchával. Gyümölccsel vagy feltétekkel tálaljuk.*



# FAGYASZTOTT EPER JOGHURT

Frozen Yoghurt

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**230g** görög joghurt
**115 ml** teljes tej
**115g** eperlekvár
**4 evőkanál** eper coulis
Néhány eper, negyedekre vágva

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze az összes hozzávalót, kivéve az eperkulist és a szamócát.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Eperezze el a negyed eperrel és kókuszos fagylalttal.
- azonnal.

## TIPPEK

*Cserélje ki az eperlekvárt más gyümölccsel (málna, sárgabarack stb.). Az édesszájúak a fagylaltot tejszínhabbal tálalják.*



# ACAI SMOOTHIE TÁL

Smoothie Bowl

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**100g** banán, kockákra vágva (**1** banán)
**50g** eper, kockára vágva
**80g** görög joghurt
**100 ml** tej
**40 g** agave szirup
**1 evőkanál** acai por (**5g**)
**6** eper, negyedekre vágva
**1** banán, néhány menta
**6** málna **2** szeletekre vágva levelek

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a fagylalt összes hozzávalóját.
- Turmixgéppel turmixold simára.
- Töltsd a keveréket a kis tálba.
- Tedd rá a fedőt a tálra, és tedd a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tálakban tálalja, és díszítse apróra vágott gyümölccsel, mentalevéllel.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Az évszaktól függően variálja a gyümölcsöket a turmixtálban.*



# PIROS GYÜMÖLCS TURMIX TÁL

Smoothie Bowl

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**100 g** apróra vágott eper
**25g** málna
**25g** áfonya
**80g** görög joghurt
**100 ml** tej
**40 g** agave szirup
**1** banán, szeletelve
**6** áfonya, félbevágva
**4** eper, negyedelve
**20g** zabpehely

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a fagylalt összes hozzávalóját. Turmixgéppel turmixold simára.
- Töltsd a keveréket a kis tálba.
- Tedd rá a fedőt, és helyezd a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tálakban tálalja, és díszítse apróra vágott gyümölccsel és zabpelyhekkel. Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Az évszaktól függően ízlés szerint variálhatja a gyümölcsöket.*



# TRÓPUSI SMOOTHIE TÁL

Smoothie Bowl

5 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**100g** apróra vágott mangó
**50g** maracujalé (mag nélkül)
**80g** görög joghurt
**100 ml** tej
**40 g** agave szirup
**1** banán, szeletelve
**6** áfonya, félbevágva
**1** maracuja
**20 g** zabpehely

## UTASÍTÁS

- Keverje össze a fagylalt összes hozzávalóját egy tálban. Turmixgép segítségével simára turmixoljuk.
- Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le a tálat és tegyük a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tálaljuk tálakba, és díszítsük apróra vágott gyümölccsel és zabpehellyel.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*A maracujalé elkészítéséhez öntsük a tartalmát egy kis szűrőbe, majd kaparjuk ki egy kanállal, hogy a pép és a lé elváljon.*



# KÖNNYŰ FAGYLALT

Light Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** teljes tej
**250 ml 30**%-os zsírtartalmú egyszínű krém
**25 g** agave szirup
**8 g** kukoricakeményítő
**0,5 tk** vaníliapor
**8** eper, negyedelve
**8** málna, félbevágva
**8** db áfonya felezve

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, az agave szirupot, a kukoricakeményítőt és a vaníliaport. Közepes lángon felforraljuk, folyamatosan kevergetve, amíg kissé besűrűsödik. Hagyja kihűlni.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tegyen egy gombóc fagylaltot a kis tálkákba, és azonnal díszítse a gyümölccsel.
- Élvezze.

## TIPPEK

*Ez a recept használható alapként. Hozzáadhat csokoládéreszeléket és MIX IN, hogy világos stracciatella fagylaltot kapjon.*



# KÖNNYŰ KRÉMSAJT ÉS CITROMFAGYLALT

Light Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** teljes tej
**250 g** túró
**40 g** agave szirup
**1** citrom (héja és leve)

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze az összes hozzávalót.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Cserélje ki a citrom héját és levét a választott citrusfélékkel.*



# KÖNNYŰ VEGÁN MANDULA FAGYLALT

Light Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**300 ml** mandulatej
**40 g** agave szirup
**4 g** kukoricakeményítő
**150 g** fehér mandula püré

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a mandulatejet, az agave szirupot és a kukoricakeményítőt. Közepes lángon felforraljuk, folyamatosan kevergetve, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a fehér mandula pasztát. Keverje simára, majd hagyja kihűlni.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ez a recept felhasználható a fagylaltos krémek alapjául, ha önteteket (csokoládé, gyümölcs, sütemény, gyümölcs coulis stb.) ad hozzá.*



# VEGÁN MAKADÁMIA KÖNNYŰ FAGYLALT

Light Ice Cream

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**300 ml** mandulatej
**150 g** makadámdió
**40 g** agave szirup

## UTASÍTÁS

- Öntse az összes hozzávalót egy edénybe, és turmixgéppel keverje simára.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ezt a receptet kesudióval is elkészítheted.*



# VEGÁN ZAB ÉS MANDULA KÖNNYŰ FAGYLALT

Light Ice Cream

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**300 ml** zabtej
**40 g** agave szirup
**4 g** kukoricakeményítő
**150 g** fehér mandula püré

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a zabtejet, az agave szirupot és a kukoricakeményítőt. Közepes lángon felforraljuk, folyamatosan kevergetve, amíg kissé besűrűsödik.
- A tűzről levéve hozzáadjuk a fehér mandula pasztát. Keverje simára, majd hagyja kihűlni.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedőt, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Pirított zabpehellyel tálaljuk.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**40 g** cukor
**240ml** áfonyalé
**1** lime (lé és héja)
**40ml** vodka
**40ml** Cointreau

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a cukrot és az áfonyalevet, amíg a cukor fel nem oldódik.
- Hozzáadjuk a citrom levét és héját, majd a vodkát és a Cointreau-t. Keverje össze.
- Öntse a keverék kétharmadát egy kis tálba. A maradék harmadát hűtsük le.
- Fedjük le a fedelet, és helyezzük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki az edényt a fagyasztóból, távolítsa el a fedőt, és öntse rá a keverék maradék egyharmadát.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségre, fogyaszd mértékkel.*



# FAGYASZTOTT MOJITO

Cocktail

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**80g** nádcukor
**300 ml** víz
**2** lime (lé és héja)
**12g** friss menta
**1 evőkanál** rum

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze az összes hozzávalót.
- Búvármixerrel turmixolja a keveréket 30 másodpercig.
- A keverék kétharmadát öntse a kis tálba. A maradék harmadát hűtsük le.
- Tegye rá a fedőt, és helyezze a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedőt, és öntse bele a keverék maradék egyharmadát.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségére; mértékkel fogyasztani.*
*Ha nincs turmixgépünk, a mentaleveleket késsel apróra vágjuk.*



# MANGÓ TANGÓ

Cocktail

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**250 ml** mangólé
**40 g** cukor
**30 ml** rum
**30 ml** Cointreau
**0,5** citrom (lé)
**100 ml** mangólé
**10 cl** eperszirup (elhagyható)

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a mangólevet és a cukrot, amíg a cukor fel nem oldódik.
- Adjuk hozzá a rumot, a Cointreau-t és a citromlevet. Keverék.
- Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegyük ki a tálat a fagyasztóból, vegyük le a fedelet, és öntsük bele a mangólevet.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Poharakba öntjük az eperszirupot, majd beleöntjük a keveréket.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségre, fogyaszd mértékkel.*



# MARGARITA

Cocktail

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**65 g** cukor
**240ml** víz
**2** lime (lé)
**1** lime héja
**40ml** tequila
**40ml** Cointreau

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a cukrot és a vizet, amíg a cukor fel nem oldódik.
- Adjuk hozzá a citromlevet, a héjat, a tequilát és a Cointreau-t. Keverék.
- Öntse a keverék kétharmadát a kis tálba.
- Fedjük le és tegyük a tálat a fagyasztóba 24 órára. A maradék harmadát hűtőbe tesszük.
- Vegyük ki a tálat a fagyasztóból, vegyük le a fedőt, és öntsük a keverék maradék egyharmadát a kis tálba.
- Helyezze a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal koktélos poharakba tálaljuk.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségére; mértékkel fogyasztani.*

*A tökéletes Margaritához mindig friss limelevet használjon. A pohár szélét fűszeres sóba (só és chilipor keverékébe) márthatod, hogy fűszeres és meglepő hatást adj a koktélodhoz.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**40 g** cukor
**250 ml** ananászlé
**40 ml** rum
**150 ml** kókusztej

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverjük össze a cukrot és az ananászlevet, amíg a cukor fel nem oldódik.
- Hozzáadjuk a rumot.
- Keverje össze. Öntse a keveréket egy kis tálba.
- Tegye fel a fedőt, és helyezze a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedőt, és öntse bele a kókusztejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségre, fogyaszd mértékkel. A piña colada elegáns bemutatásához díszítse a poharat egy szelet friss ananászszal és egy kandírozott cseresznyével. Adjon hozzá egy kis dekoratív esernyőt és egy szál mentát az ellenállhatatlan trópusi hatásért.*



# OREO® TURMIX

Milkshake | 10 perc | 24 óra | 4 perc

## HOZZÁVALÓK

**150 ml** teljes tej
**150 ml 30**%-os zsírtartalmú tejszín
**40 g** cukor
**6 g** kukoricakeményítő
**0,5 tk** vaníliapor
**100 ml** tej
**6** Oreo®

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Forraljuk fel állandó keverés közben.
- Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a vaníliát, és hagyjuk kihűlni.
- Öntsük a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le a fedőt, és helyezzük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet. Adja hozzá a tejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Aprítsa össze az Oreo kétharmadát, majd tegye félre a többit.
- Tegyen két evőkanál turmixot, majd az Oreo darabok egyharmadát. Ismételje meg ezt a folyamatot kétszer, majd fejezze be a maradék darabokkal és az egész Oreóval.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Cserélje ki az Oreos-t speculoos sütidarabokra.*



# MOCHA MANDULÁS TURMIX

Milkshake

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** espresso kávé
**25 g** cukor
**150 ml** mandulatej
**50 g** tejszínhab
**1 evőkanál** pehely mandula
**1 evőkanál** csokoládéreszelék

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze a kávét és a cukrot.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki az edényt a fagyasztóból, vegye le a fedőt, és öntse bele a mandulatejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tegye a keveréket két habos tejszínes pohárba. Fejezze be a pelyhes mandulával és a csokoládéreszelékkel.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*A még finomabb turmixért használjon előpörkölt és enyhén karamellizált mandulát; finom, ropogós hatást adnak majd hozzá.*



# EPRES TURMIX

Milkshake

10 perc

24 óra

4 perc

## HOZZÁVALÓK

**220 ml** teljes tej
**150 ml** tejszín **30**% zsírtartalommal
**40 g** cukor
**6 g** kukoricaliszt
**0,5 tk** vaníliapor
**30 g** eper coulis
**4 evőkanál** eper coulis

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tej kétharmadát, a tejszínt, a cukrot és a kukoricakeményítőt.
- Forraljuk fel állandó keverés közben.
- Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a vaníliát, és hagyjuk kihűlni.
- Öntsük a keveréket egy kis tálba.
- Fedjük le a fedőt, és helyezzük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet. Adja hozzá az eper coulist és a maradék tejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tegyen 2 evőkanál turmixot, majd 1 evőkanál epercoulist. Ismételje meg.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Cserélje ki az eper coulis-t tetszőleges gyümölccsel.*



# COLA GRANITA

Slushy

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**450 ml** kóla
**50 g** cukor

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje habosra a kóla kétharmadát a cukorral, amíg a cukor fel nem oldódik.
- A keveréket öntse a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelet, és öntse bele a maradék kólát.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el azonnal a programot.

## TIPPEK

*Az élvezetek variálásához használjunk különböző ízű ízesített kólát (cseresznye, vanília stb.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**25 g** cukor
**225 g** víz
**15g** tetszőleges szirup (grenadin, eper, menta, őszibarack stb.)

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a cukrot és a vizet, és forraljuk fel. Hagyja kihűlni.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, és vegye le a fedelet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Tálalja fel a Kakigorit egy gyönyörűen díszített tálban, amely a japán hagyományokra emlékeztet.

## TIPPEK

*A kakigori a borotvált jég japán különlegessége, amelyet gyakran édes sziruppal vagy friss gyümölccsel töltenek fel. Ízletes alternatívája a hagyományos európai fagyasztott desszerteknek, és nagyon népszerű a forró nyári hónapokban Japánban. Az autentikus érintés érdekében öntsön sűrített tejet a kakigori tetejére, mielőtt még élvezetesebbé tesszük. A szirupot gyümölcskulissal is helyettesítheti.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 perc | 24 óra | 3 perc

## HOZZÁVALÓK

**50 g** cukor
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze a cukrot és a prosecco-t, amíg a cukor fel nem oldódik.
- Tegye a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki az edényt a fagyasztóból, vegye le a fedelet, és öntse bele az Aperolt.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

*Az alkohollal való visszaélés veszélyes az egészségére; mértékkel fogyasztani.*
*Ha nincs prosecco, helyettesítheti fehérborral.*



# GÖRÖGDINNYE SLUSSZ

Slushy

5 perc

24 óra

3 perc

## HOZZÁVALÓK

**70 ml** cukor
**90 ml** víz
**300 g** kockára vágott görögdinnye

## UTASÍTÁS

- Konyhai robotgépben vagy botmixerrel turmixold simára az összes hozzávalót.
- A keverék kétharmadát öntsd a kis tálba, a többit tedd hűtőbe.
- Tedd rá a fedőt, és helyezd a tálat 24 órára a fagyasztóba.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelet, és öntse bele a kis tálba a maradék egyharmadát.
- azonnal.

## TIPPEK

*Szezonban készítse el ezt a receptet dinnyével vagy uborkával.*



# CARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 perc | 24 óra | 3 perc

## HOZZÁVALÓK

- **100 ml** teljes tej
- **100 ml** tejszín **30**% zsírtartalmú
- **50 g** sós vajas karamell
- **4 g** kukoricaliszt
- **30 ml** espresso
- **70 ml** hideg teljes tej
- **50 g** tejszínhab
- **2 evőkanál** sós vajkaramell
- **2 evőkanál** csokireszelék

## UTASÍTÁS

- Egy serpenyőben keverjük össze a tejet, a tejszínt, a sós karamellt és a kukoricakeményítőt.
- Forraljuk fel a keveréket, hogy besűrűsödjön, majd hagyjuk kihűlni.
- Öntsük a keveréket a kis tálba.
- Fedjük le a fedelet, és helyezzük a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki a tálat a fagyasztóból, távolítsa el a fedelet, és öntse bele az eszpresszót és a hideg teljes tejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Majd öntse a keveréket a habos pohárba, majd fejezze be a csokoládéval. forgács.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Adjon hozzá egy csipet vaníliát és egy csipet fahéjat a tejhez, mielőtt felönti az eszpresszót.*



# GÖRÖG FRAPPÉ KÁVÉ

Frappe | 5 perc | 24 óra | 3 perc

## HOZZÁVALÓK

**200 ml** espresso kávé
**25 g** cukor
**150 ml** hideg teljes tej

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze a kávét és a cukrot.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki az edényt a fagyasztóból, vegye le a fedőt, és öntse bele a teljes tejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Élvezze azonnal.

## TIPPEK

*Ha nincs eszpresszója, helyettesítheti vízben oldott instant kávéval. Állítsa be a cukrot ízlése szerint, vagy próbáljon ki variációkat barna cukorral vagy mézzel, ha más ízt szeretne. Töltsd meg a frappéját egy adag tejszínhabbal, és szórd meg kakaóval vagy fahéjjal. Cserélje le a teljes tejet mandulatejre vagy kókusztejre a frappé vegán változatára.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe | 5 perc | 24 óra | 3 perc

## HOZZÁVALÓK

- **200 ml** víz
- **1 tk** matcha tea (**4 g**)
- **25 g** cukor
- **150 ml** hideg teljes tej

## UTASÍTÁS

- Egy tálban keverje össze a vizet, a matchát és a cukrot.
- Tegye fel a keveréket a kis tálba.
- Tegye rá a fedelet, és tegye a tálat a fagyasztóba 24 órára.
- Vegye ki az edényt a fagyasztóból, vegye le a fedelet, és öntse bele a teljes tejet.
- Helyezze be a kis tálat a nagy tálba.
- Indítsa el a programot.
- Azonnal élvezze.

## TIPPEK

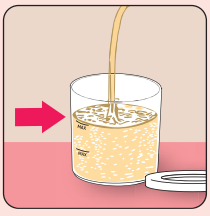
*Adjunk hozzá vaníliaszirupot az extra ízért.*

BG

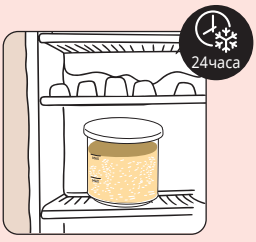
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

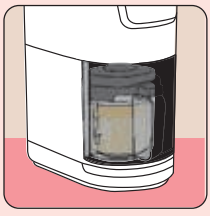
* В зависимост от модела.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Сладолед от авокадо, мед и бадеми
- Сладолед от бисквитено тесто
- Сладолед от черен шоколад
- Протеинов сладолед с фъстъчено масло
- Протеинов ванилов сладолед
- Сладолед от ром и стафиди
- Сладолед солен карамел
- Ванилов сладолед и карамелизирани пекани

## GELATO

- Карамелен мелба
- Гелато кафе
- Фиор ди Лате Джелато
- Лешников сладолед
- Сладолед от шам фъстък
- Страчателa джелато
- Ванилов джелато

## SORBET

- Сорбе от босилек
- Сорбе от чери домати
- Сорбе от краставица и мента
- Лимонов сорбет
- Сорбе от манго
- Сорбе от пъпеш
- Прасковено сорбе
- Ягодово сорбе
- Малиново сорбе със сироп от агаве

## FROZEN YOGHURT

- Замразено кисело мляко лавандула мед
- Замразено обикновено кисело мляко
- Замразено ягодово кисело мляко

## SMOOTHIE BOWL

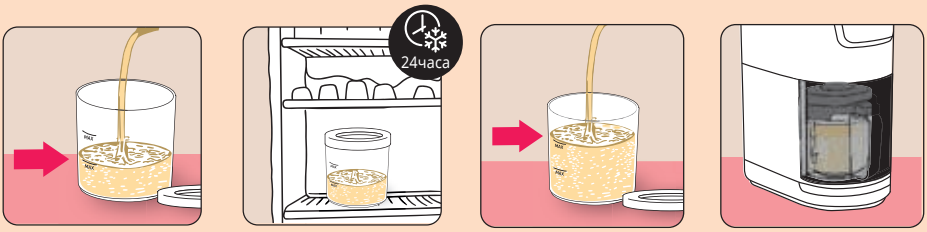
- Асаі смути купа
- Купа за смути с червени плодове
- Тропическа смути купа

## LIGHT ICE CREAM

- Лек сладолед
- Леко крема сирене и лимонов сладолед
- Лек веган бадемов сладолед
- Веган лек сладолед от макадамия
- Веган лек сладолед от овес и бадем

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Замръзналото кралство Космополитън
- Замразено мохито
- Манго Танго
- Маргарита
- Пиня колада



## MILKSHAKE

- Млечен шейк Oreo®
- Мока бадемов млечен шейк
- Ягодов млечен шейк

## SLUSHY

- Кола гранита
- Какигори
- Шприц гранита
- Диня киша

## FRAPPÉ

- Карамелено макиато
- Гръцко кафе Frappé
- Матча фрапе





# СЛАДОЛЕД ОТ АВОКАДО, МЕД И БАДЕМИ

Ice Cream | 5 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**120 г** авокадо (**1** брой)
**250 мл** мляко
**80 г** лавандулов мед
**50 г** бяло бадемово пюре

## ИНСТРУКЦИИ

- Обелете авокадото и извадете пулпата. Нарежете го на хапки и го сложете в купа.
- Добавете останалите съставки и с помощта на блендер разбийте всичко до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За кремообразен сладолед от авокадо, мед и бадемово масло добавете малко лимонов сок, за да предотвратите покафеняването на авокадото и да запазите приятен зелен цвят.*



# СЛАДОЛЕД ОТ БИСКВИТЕНО ТЕСТО

Ice Cream | 10 мин. | 24 часа | 5 мин.

## СЪСТАВКИ

- **170 мл** мляко
- **170 мл** сметана (**30**% масленост)
- **2** яйчни жълтъка
- **30 g** захар
- **60 g** омекотено несолено масло
- **40 г** кафява захар
- **70 г** печено брашно T**65**
- **50 г** чипс от черен шоколад
- **0,5 чаена лъжичка** ванилия на прах

## ИНСТРУКЦИИ

- Направете яйчен крем. В тенджера смесете млякото и сметаната. Оставете да заври на среден огън. В купа разбийте жълтъците и захарта до побеляване на сместа.
- В тази смес се изсипват млякото и сметаната, за да се разтвори. Изсипете всичко в тенджерата и варете на слаб огън, докато сместа леко се сгъсти. Не се вари. Кремът има идеалната консистенция, когато покрие лъжицата. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Направете тестото за бисквитки. В купа разбийте размекнатото масло с кафявата захар, докато сместа побелее. Добавете брашното, парченцата шоколад и ванилията. Разбъркайте до получаването на гладко тесто. Поставете тестото във фризера.
- Когато тестото е твърдо, го нарежете с нож на малки кубчета. Съхранявайте ги във фризера.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата. Извадете купата от уреда. Направете дупка с ширина около 4 см и дълбочина 8 см в сладоледа и добавете 50 г кубчета бисквитено тесто.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За още по-приятен сладолед от бисквитено тесто добавете щипка сол към суровото бисквитено тесто, преди да го замразите. Замразяването на тестото за бисквитки преди добавянето му към сладоледа гарантира, че то запазва формата и текстурата си, вместо да се смеси напълно със сладоледа. По здравословни причини препечете брашното си във 300°F (150°C) фурна за 10 минути.*



# СЛАДОЛЕД ОТ ЧЕРЕН ШОКОЛАД

Ice Cream

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

- **170 мл** мляко
- **170 мл** течна сметана **30**% масленост
- **1** яйчен жълтък
- **15 г** захар
- **80 г** черен шоколад **70**%

## ИНСТРУКЦИИ

- Направете яйчен крем. В тенджера смесете млякото и сметаната. Оставете да заври на слаб огън.
- В купа разбийте жълтъка и захарта до побеляване на сместа.
- Разбъркайте млякото и сметаната, за да се разтворят. Изсипете всичко в тенджерата и варете на слаб огън, докато сместа леко се сгъсти.
- Не се вари. Кремът има идеалната консистенция, когато покрие лъжицата. Свалете от котлона и добавете черния шоколад.
- Разбърква се до гладкост.
- Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака. Поставете малката купа в голямата купа. Стартирайте програмата. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако желаете, направете тази рецепта с млечен шоколад за допълнителна сладост.*



# ПРОТЕИНОВ СЛАДОЛЕД С ФЪСТЪЧЕНО МАСЛО

Ice Cream

5 мин.

24 часа

7 мин.

## СЪСТАВКИ

**300 мл** пълномаслено мляко
**20 g** растителен протеин
**50 г** сироп от агаве
**75 г** фъстъчено масло

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа се смесват всички съставки. Използвайте бъркалка или потапящ се блендер, за да получите гладка текстура.
- Изсипете сместа в малка купа. Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Повторете операцията втори път. Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Тъй като протеиновите сладоледи са с високо съдържание на протеини и ниско съдържание на въглехидрати и мазнини, е необходим втори цикъл, за да се постигне кремообразна текстура.*

*Можете да използвате растителна протеинова смес, съставена от 70% брашно от нахут и 30% оризово брашно. Тази съставка се намира лесно в специализирани магазини и онлайн.*



# ПРОТЕИНОВ ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД

Ice Cream

5 мин.

24 часа

7 мин.

## СЪСТАВКИ

**300 мл** пълномаслено мляко
**20 g** растителен протеин
**30 г** сироп от агаве
**0,5 ч.л.** ванилия на прах

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа се смесват всички съставки. Използвайте бъркалка или потапящ се блендер, за да получите гладка текстура.
- Изсипете сместа в малка купа. Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Повторете операцията втори път. Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Тъй като протеиновите сладоледи са с високо съдържание на протеини и ниско съдържание на въглехидрати и мазнини, е необходим втори цикъл, за да се постигне кремообразна текстура.*

*Можете да използвате растителна протеинова смес, състояща се от 70% брашно от нахут и 30% оризово брашно. Тази съставка се намира лесно в специализирани магазини и онлайн.*



# СЛАДОЛЕД ОТ РОМ И СТАФИДИ

Ice Cream | 10 мин. | 24 часа | 5 мин.

## СЪСТАВКИ

- **170 мл** мляко
- **170 мл** течна сметана **30**% масленост
- **2** яйчни жълтъка
- **30 г** захар
- **20 мл** бял ром
- **30 г** стафиди

## ИНСТРУКЦИИ

- Направете яйчен крем. В тенджера смесете млякото и сметаната. Оставете да заври на слаб огън.
- В купа разбийте жълтъците и захарта, докато сместа побелее.
- Изсипете млякото и сметаната в тази смес, за да се разтвори. Изсипете всичко в тенджерата и варете на слаб огън, докато сместа леко се сгъсти. Не се вари. Кремът има идеалната консистенция, когато покрие лъжицата.
- Свалете от котлона и добавете половината ром. Смесете. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа. Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- В малък съд смесете останалия ром и стафидите, за да ги накиснете.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Извадете купата от уреда. Направете дупка с ширина около 4 см и дълбочина 8 см в леда и добавете накиснатото грозде. Стартирайте програмата. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За още по-ароматен сладолед с ром и стафиди, оставете стафидите да се накиснат в ром за една нощ, преди да ги добавите към сладоледа. Това ще засили вкуса.*



# СЛАДОЛЕД СОЛЕН КАРАМЕЛ

Ice Cream | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

- **170 мл** мляко
- **170 мл** течна сметана **30**% масленост
- **1** яйчен жълтък
- **15 г** захар
- **80 г** солен маслен карамел

## ИНСТРУКЦИИ

- Направете яйчен крем. В тенджера смесете млякото и сметаната. Оставете да заври на слаб огън.
- В купа разбийте жълтъка и захарта до побеляване на сместа.
- В тази смес се изсипват млякото и сметаната, за да се разтвори. Изсипете всичко в тенджерата и варете на слаб огън, докато сместа леко се сгъсти. Не се вари. Кремът има идеалната консистенция, когато покрие лъжицата.
- Сваля се от котлона и се разбърква със соления маслен карамел. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Сервирайте вашия сладолед солен карамел с парченца брауни и топъл шоколадов сос за двойно по-вкусен десерт.*



# ВАНИЛОВ СЛАДОЛЕД И КАРАМЕЛИЗИРАНИ ПЕКАНИ

Ice Cream | 10 мин. | 24 часа | 5 мин.

## СЪСТАВКИ

- **170 мл** мляко
- **170 мл** течна сметана **30**% масленост
- **2** яйчни жълтъка
- **30 г** захар
- **30 г** карамелизирани пекани

## ИНСТРУКЦИИ

- Направете яйчен крем. В тенджера смесете млякото и сметаната. Оставете да заври на слаб огън.
- В купа разбийте жълтъците и захарта до побеляване на сместа. Разбъркайте млякото и сметаната, за да се разтворят.
- Изсипете всичко в тенджерата и варете на слаб огън, докато сместа леко се сгъсти. Не се вари. Кремът има идеалната консистенция, когато покрие лъжицата. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Извадете купата от уреда.
- Направете дупка с ширина около 4 см и дълбочина 8 см в сладоледа и добавете натрошените пекани. Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За вариация заменете пеканите с пралине.*



# КАРАМЕЛЕН МЕЛБА

Gelato

5 мин.

20 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** пълномаслено мляко
**200 ml** сметана 30% масленост
**60 г** захар
**8 g** царевично нишесте
**0,5 ч.л.** ванилия на прах
**4 супени** лъжици течен карамел
**2 супени** лъжици безсолни, натрошени фъстъци

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете котлона, добавете ванилията. Разбъркайте и оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Изсипете джелата в малък съд, след което завършете с течния карамел и натрошените фъстъци. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За изключително вкусни карамелени мелби добавете малко бита сметана и няколко парчета брауни.*



# ГЕЛАТО КАФЕ

Gelato | 5 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** пълномаслено мляко
**200 мл 30**% маслена течна сметана
**50 г** захар
**8 г** царевично брашно
**2 ч.л** смляно кафе

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона и добавете смляното кафе. Разбъркайте и оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака върху купата и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако не искате дребни зърна във вашето сладолед, прецедете го през чиноа (фино сито). Ако използвате инстантно кафе, коригирайте количеството по ваш вкус.*



# ФИОР ДИ ЛАТЕ ДЖЕЛАТО

Gelato

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** пълномаслено мляко
**200 мл 30**% маслена течна сметана
**70 г** захар
**8 г** царевично нишесте

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака върху купата и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Можете да овкусите вашето сладолед с билки или леки подправки, влети в млякото и сметаната.*



# ЛЕШНИКОВ СЛАДОЛЕД

Gelato

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** пълномаслено мляко

**150 мл 30**% маслена течна сметана

**6 g** царевично нишесте

**100 г** лешникова мазнина

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната и царевичното нишесте. Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона, добавете мазнината. Разбъркайте добре. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*В зависимост от намазването, което използвате, текстурата ви може да варира. Можете да добавите натрошени лешници с програмата MIX IN.*



# СЛАДОЛЕД ОТ ШАМ ФЪСТЪК

Gelato | 5 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** пълномаслено мляко
**150 мл 30**% маслена течна сметана
**6 g** царевично нишесте
**100 г** подсладен крем от шамфъстък

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона, добавете подсладеният крем от шам фъстък. Разбъркайте и оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Уверете се, че използвате крем от шам фъстък, а не паста от шам фъстък, тъй като кремът осигурява по-гладка текстура и вече съдържа захар. Кремовете от шамфъстък могат да бъдат повече или по-малко сладки. Регулирайте количеството по ваш вкус.*



# СТРАЧАТЕЛА ДЖЕЛАТО

Gelato

5 мин.

24 часа

6 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** пълномаслено мляко
**200 ml 30**% маслена сметана
**60 г** захар
**8 г** царевично брашно
**0,5 ч.л.** ванилия на прах
**30 г** чипс от черен шоколад

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте. Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от огъня и добавете ванилията. Разбъркайте добре. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Извадете купата от уреда. Направете дупка с ширина около 4 см и дълбочина 8 см в сладоледа и добавете стърготини от черен шоколад. Стартирайте програмата. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако не можете да намерите шоколадови стърготини, можете да си направите сами, като настържете блокче с белачка. Опитайте портокалови, ментови или дори шоколадови стърготини с карамел за уникален привкус.*



# ВАНИЛОВ ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** пълномаслено мляко
**200 мл 30**% маслена течна сметана
**60 г** захар
**8 г** царевично брашно
**0,5 ч.л.** ванилия на прах

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона, добавете ванилията. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако използвате шушулки ванилия, запарете ги, разделени и изстъргани, в горещо мляко и сметана за 15 минути.*



# СОРБЕ ОТ БОСИЛЕК

Sorbet | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**100 г** захар
**300 мл** вода
**1** лайм (сок)
**20 г** листа босилек

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на среден огън. Оставете да изстине.
- Добавете лимоновия сок и листата босилек. С помощта на потапящ се блендер пасирайте до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте купата и я поставете във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Можете да замените листата босилек с пресен джоджен.*



# СОРБЕ ОТ ЧЕРИ ДОМАТИ

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**55 г** захар
**75 мл** вода
**260 г** чери домати

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на среден огън.
- Оставете да изстине. Добавете чери доматите.
- С помощта на блендер пасирайте сместа до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте купата и я поставете във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа. Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Изберете зрели чери домати за тази рецепта. Червените чери домати са по-сладки, но можете да направите тази рецепта с всякакви цветни чери домати.*



# СОРБЕ ОТ КРАСТАВИЦА И МЕНТА

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**85g** захар
**110ml** вода
**280g** краставица
**10** листа мента
**0,5** лимон (сок)

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на среден огън. Оставете да изстине.
- Обелете краставицата и я нарежете на парчета.
- С помощта на блендер смесете сиропа с парчетата краставица, ментата и лимоновия сок.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За ултра-свежо сорбе от краставица и мента добавете малко количество настърган джинджифил. Това ще подобри вкуса и ще добави нотка жар към вашата рецепта.*



# ЛИМОНОВ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 г** захар
**150 мл** вода
**110 мл** лимонов сок (**3** броя)
**70 мл** сок от лайм (**2** броя)

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на слаб огън.
- Оставете да изстине.
- Добавете лимоновия сок и разбъркайте.
- Изсипете сместа в малка купа. Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Заменете лимонов сок със сок от грейпфрут.*



# СОРБЕ ОТ МАНГО

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**65 г** захар
**85 мл** вода
**280 г** зряло манго

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на слаб огън. Оставете да изстине.
- Обелете мангото и го нарежете на малки парченца.
- С помощта на потапящ се блендер смесете получения сироп с мангото до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Започнете програма.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако желаете, можете да добавите пулпата на един маракуя (без семките).*

*За още по-вкусно сорбе от манго добавете изстискан сок от лайм, за да подсилите вкуса на мангото и да добавите нотка свежест. Изберете зряло, ароматно манго, като се уверите, че е ярко оцветено, леко меко, ароматно и плътно.*



# СОРБЕ ОТ ПЪПЕШ

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**65 г** захар
**85 мл** вода
**280 г** пъпеш

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на среден огън. Оставете да изстине.
- Нарежете пъпеша на малки парченца.
- С помощта на потапящ се блендер смесете получения сироп с парченцата пъпеш до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Започнете програма.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Можете да добавите 2 супени лъжици порто към вашето приготвяне, за да добавите повече сложност към вашето сорбе.*



# ПРАСКОВЕНО СОРБЕ

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**65 г** захар
**85 мл** вода
**280гр** бели праскови (**3** броя)

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на среден огън. Оставете да изстинат.
- Обелете прасковите и ги нарежете на парчета.
- С помощта на потапящ се блендер смесете получения сироп с парченцата праскова до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Започнете програма.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако желаете, можете да влеете няколко пресни листа от върбинка във вашия сироп.*

*Отстранете ги, преди да пасирате прасковите.*



# ЯГОДОВО СОРБЕ

Sorbet

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**65 г** захар
**85 мл** вода
**280 г** нарязани ягоди

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата. Оставете да заври на слаб огън. Оставете да изстине.
- С помощта на потапящ се блендер смесете сиропа с нарязаните ягоди до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Добавете няколко листа босилек, когато пасирате ягодите.*



# МАЛИНОВО СОРБЕ СЪС СИРОП ОТ АГАВЕ

Sorbet | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**110 г** сироп от агаве
**65 мл** вода
**260 г** малини

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете сиропа от агаве, водата и малините.
- С помощта на потапящ се блендер смесете всичко до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Започнете програма.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако искате гладко сорбе без семки, прекарайте сместа през цедка, за да отстраните семките. След това го изсипете в купата преди замразяване.*



# ЗАМРАЗЕНО КИСЕЛО МЛЯКО ЛАВАНДУЛА МЕД

Frozen Yoghurt

10 мин.

24 часа

2 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** полуобезмаслено мляко
**1 чаена** лъжичка сушена лавандула
**230 г** гръцко кисело мляко
**70 г** мед

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера загрейте млякото с лавандулата и оставете да вари 5 минути. Прецедете.
- В съд смесете вливаното мляко с останалите съставки.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Бъдете внимателни, когато вливате лавандула: дори след като сте филтрирали млякото си, лавандулата ще продължи да влива. Бъдете внимателни, в противен случай вкусът ще бъде твърде интензивен.*



# ЗАМРАЗЕНО ОБИКНОВЕНО КИСЕЛО МЛЯКО

Frozen Yoghurt

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**230 г** гръцко кисело мляко
**115 мл** пълномаслено мляко
**115 г** подсладено кондензирано мляко

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Овкусете тази рецепта с чаена лъжичка канела, ванилия или дори матча. Сервирайте с плодове или гарнитура.*



# ЗАМРАЗЕНО ЯГОДОВО КИСЕЛО МЛЯКО

Frozen Yoghurt

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**230 г** гръцко кисело мляко
**115 мл** пълномаслено мляко
**115 г** конфитюр от ягоди
**4 супени** лъжици ягодово кули
Няколко ягоди, нарязани на четвъртинки

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки с изключение на ягодовото кули и ягодите.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Подредете сладоледа в чаши и завършете с ягодово кули и нарязани на четвъртинки ягоди.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Заменете сладкото от ягоди с други плодове (малини, кайсии и др.). За тези, които обичат сладкото, сервирайте сладоледа си с бита сметана.*



# АСАІ СМУТИ КУПА

Smoothie Bowl

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**100g** банан, нарязан на парчета (**1** банан)
**50g** ягоди, нарязани на парчета
**80g** гръцко кисело мляко
**100ml** мляко
**40g** сироп от агаве
**1 супена** лъжица акай на прах (**5g**)
**6** ягоди, нарязани на четвъртинки
**1** банан, нарязани на резенчета
**6** малини, нарязани наполовина
**20g** овесени люспи
Няколко мента листа

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки за сладолед.
- С помощта на блендер пасирайте до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака на купата и я поставете във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сервирайте в купички и гарнирайте с нарязани плодове, овесени люспи и листа от мента. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*В зависимост от сезона, променяйте плодовете във вашата смути купа.*



# КУПА ЗА СМУТИ С ЧЕРВЕНИ ПЛОДОВЕ

Smoothie Bowl

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**100 г** нарязани ягоди
**25 г** малини
**25 г** боровинки
**80 г** гръцко кисело мляко
**100 мл** мляко
**40 г** сироп от агаве
**1** банан, нарязан на резени
**6** боровинки, наполовина
**4** ягоди, нарязани на четвъртинки
**20 г** овесени ядки

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки за сладолед. С помощта на блендер пасирайте до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сервирайте в купички и гарнирайте с нарязани плодове и овесени ядки. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*В зависимост от сезона разнообразете плодовете по ваш вкус.*



# ТРОПИЧЕСКА СМУТИ КУПА

Smoothie Bowl

5 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**100 г** нарязано манго
**50 г** сок от маракуя (без семките)
**80 г** гръцко кисело мляко
**100** мл мляко
**40 г** сироп от агаве
**1** банан, нарязан
**6** боровинки, разполовени
**1** маракуя
**20 г** овесени ядки

## ИНСТРУКЦИИ

- Комбинирайте всички съставки за сладолед в купа. С помощта на блендер пасирайте до гладкост.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте купата и я поставете във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сервирайте в купички и гарнирайте с нарязани плодове и овесени ядки.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За да получите сока от маракуя, изсипете съдържанието в малка цедка и след това изгребете с лъжица, така че пулпата и сокът да се отделят.*



# ЛЕК СЛАДОЛЕД

Light Ice Cream

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** пълномаслено мляко
**250 ml 30**% маслена сметана
**25 г** сироп от агаве
**8 g** царевично нишесте
**0,5 ч.л.** ванилия на прах
**8** ягоди, нарязани на четвъртинки
**8** малини, разполовени
**8** боровинки, разполовени

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, сиропа от агаве, царевичното нишесте и ванилията на прах. На среден огън оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Поставете топка сладолед в малки купички и гарнирайте с плодовете.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Тази рецепта може да се използва като основа. Можете да добавите шоколадови стърготини и да разбъркате, за да получите лек сладолед stracciatella.*



# ЛЕКО КРЕМА СИРЕНЕ И ЛИМОНОВ СЛАДОЛЕД

Light Ice Cream

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** пълномаслено мляко
**250** г извара
**40 г** сироп от агаве
**1** лимон (сок и кора)

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Заменете лимоновата кора и сока с цитрусов плод по ваш избор.*



# ЛЕК ВЕГАН БАДЕМОВ СЛАДОЛЕД

Light Ice Cream

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**300 мл** бадемово мляко
**40 г** сироп от агаве
**4 g** царевично нишесте
**150 г** бяло бадемово пюре

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете бадемовото мляко, сиропа от агаве и царевичното нишесте. На среден огън оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона, добавете бялата бадемова паста. Разбъркайте до гладкост, след това оставете да се охлади.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Тази рецепта може да се използва като основа за вашите сладоледени мелби, като добавите топинги (шоколад, плодове, бисквити, плодово кули и др.).*



# ВЕГАН ЛЕК СЛАДОЛЕД ОТ МАКАДАМИЯ

Light Ice Cream

10 мин.

24 часа

4 мин.

## СЪСТАВКИ

**300 мл** бадемово мляко
**150 г** ядки макадамия
**40 г** сироп от агаве

## ИНСТРУКЦИИ

- Изсипете всички съставки в съд и разбъркайте с помощта на блендер до гладкост.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Можете да направите тази рецепта с кашу.*



# ВЕГАН ЛЕК СЛАДОЛЕД ОТ ОВЕС И БАДЕМ

Light Ice Cream

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**300 мл** овесено мляко
**40 г** сироп от агаве
**4 g** царевично нишесте
**150 г** бяло бадемово пюре

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете овесеното мляко, сиропа от агаве и царевичното нишесте. На среден огън оставете да заври, като бъркате непрекъснато, докато сместа леко се сгъсти.
- Свалете от котлона, добавете бялата бадемова паста. Разбъркайте до гладкост, след това оставете да се охлади.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Сервирайте с препечени овесени ядки.*



# ЗАМРЪЗНАЛОТО КРАЛСТВО КОСМОПОЛИТЪН

Cocktail

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**40 g** захар
**240ml** сок от червена боровинка
**1** лайм (сок и кора)
**40ml** водка
**40ml** Cointreau

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете захарта и сока от червени боровинки, докато захарта се разтвори.
- Добавете лимоновия сок и кората, след това водката и Cointreau. Разбъркайте.
- Изсипете две трети от сместа в малката купа. Охладете останалата трета.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете останалата трета от сместа.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве, консумирайте го умерено.*



# ЗАМРАЗЕНО МОХИТО

Cocktail

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**80 г** тръстикова захар
**300 мл** вода
**2** лайма (сок и кора)
**12 г** прясна мента
**1 супена** лъжица ром

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете всички съставки.
- С помощта на потапящ се блендер смесете сместа за 30 секунди.
- Изсипете две трети от сместа в малката купа. Охладете останалата трета.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете останалата трета от сместа.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве; консумирайте умерено.*
*Ако нямате блендер, накълцайте листата мента с нож.*



# МАНГО ТАНГО

Cocktail

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**250 мл** сок от манго
**40 г** захар
**30 мл** ром
**30 мл** Cointreau
**0,5** лимон (сок)
**100 мл** сок от манго
**10 cl** ягодов сироп (по желание)

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете сока от манго и захарта, докато захарта се разтвори.
- Добавете рома, Cointreau и лимоновия сок. Смесете.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и налейте сока от манго.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сипете ягодовия сироп в чаши, след което налейте сместа.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве, консумирайте го умерено.*



# МАРГАРИТА

Cocktail

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**65 g** захар
**240ml** вода
**2** лайма (сок)
**1** кора от лайм
**40ml** текила
**40ml** Cointreau

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете захарта и водата, докато захарта се разтвори.
- Добавете лимоновия сок, кората, текилата и Cointreau. Смесете.
- Изсипете две трети от сместа в малка купа.
- Покрийте и поставете купата във фризера за 24 часа. Охладете останалата третина.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете останалата трета от сместа в малката купа.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сервирайте веднага в коктейлни чаши.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве; консумирайте умерено. За перфектна Маргарита винаги използвайте пресен сок от лайм. Можете да потопите ръба на чашата в пикантна сол (смес от сол и чили на прах), за да добавите пикантна и изненадваща нотка към вашия коктейл.*



# ПИНЯ КОЛАДА

Cocktail

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**40 г** захар
**250 мл** сок от ананас
**40 мл** ром
**150 мл** кокосово мляко

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете захарта и сока от ананас, докато захарта се разтвори.
- Добавете рома. Разбъркайте.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете кокосовото мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве, консумирайте го умерено. За елегантно представяне на вашата пиня колада, украсете чашата с резен пресен ананас и захаросана череша. Добавете малък декоративен чадър и стръкче мента за неустоимо тропическо докосване.*



# МЛЕЧЕН ШЕЙК OREO®

Milkshake | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**150 мл** пълномаслено мляко
**150 ml 30**% маслена сметана
**40 г** захар
**6 g** царевично нишесте
**0,5 ч.л.** ванилия на прах
**100 мл** мляко
**6** Oreo®

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като разбърквате непрекъснато.
- Свалете котлона, добавете ванилията и оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака. Добавете млякото.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Натрошете две трети от Oreo на парчета, след което оставете настрана останалите.
- В чаши за млечен шейк поставете две супени лъжици млечен шейк, последвани от една трета от парчетата Oreo. Повторете този процес два пъти, след което завършете с останалите парчета и цялото Oreo.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Заменете Oreos с бисквитки speculoos.*



# МОКА БАДЕМОВ МЛЕЧЕН ШЕЙК

Milkshake | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** кафе еспресо
**25 г** захар
**150 мл** бадемово мляко
**50 г** бита сметана
**1 супен**а лъжица люспи от бадеми
**1 с. л.** шоколадови стърготини

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете кафето и захарта.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете бадемовото мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Изсипете сместа в две чаши и отгоре намажете с разбито сметана.

  Завършете с люспи бадеми и шоколадови стърготини.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За още по-вкусен млечен шейк използвайте предварително запечени и леко карамелизирани бадеми; те ще добавят вкусна, хрупкава нотка.*



# ЯГОДОВ МЛЕЧЕН ШЕЙК

Milkshake | 10 мин. | 24 часа | 4 мин.

## СЪСТАВКИ

**220 мл** пълномаслено мляко
**150 мл** сметана **30**% масленост
**40 г** захар
**6 г** царевично брашно
**0,5 ч.л.** ванилия на прах
**30 г** ягодово кули
**4 с. л.** ягодово кули

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете две трети от млякото, сметаната, захарта и царевичното нишесте.
- Оставете да заври, като разбърквате непрекъснато.
- Свалете котлона, добавете ванилията и оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малка купа.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака. Добавете ягодовото кули и останалото мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- В чаши за млечен шейк поставете 2 супени лъжици млечен шейк, последвано от 1 супена лъжица ягодов кули. Повторете.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Заменете ягодовото кули с плодове, които харесвате.*



# КОЛА ГРАНИТА

Slushy | 5 мин. | 24 часа | 3 мин.

## СЪСТАВКИ

**450 мл** кола
**50 г** захар

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа разбийте две трети от колата със захарта, докато захарта се разтвори.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете останалата кола.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Започнете програма.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*За да разнообразите удоволствията, използвайте различни вкусове на овкусената кола (череша, ванилия и др.).*



# КАКИГОРИ

Slushy

**5 мин.**

**24 часа**

**3 мин.**

## СЪСТАВКИ

**25 г** захар
**225g** вода
**15г** сироп по избор (гренадин, ягода, мента, праскова и др.)

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете захарта и водата и ги оставете да заври. Оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера и махнете капака.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Сервирайте какигори в красиво декорирана купа, напомняща за японските традиции.

## СЪВЕТИ

*Kakigori е японски специалитет от настърган лед, често гарниран със сладък сироп или пресни плодове. Това е вкусна алтернатива на традиционните европейски замразени десерти и е много популярно през горещите летни месеци в Япония. За автентично докосване добавете кондензирано мляко в горната част на какигори, преди да се насладите за още по-нежен вкус. Можете също да замените сиропа с плодов кулис.*



# ШПРИЦ ГРАНИТА

Slushy | 5 мин. | 24 часа | 3 мин.

## СЪСТАВКИ

**50 г** захар
**250 мл** просеко
**150 мл** аперол

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете захарта и просекото, докато захарта се разтвори.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете Aperol.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Злоупотребата с алкохол е опасна за вашето здраве; консумирайте умерено. Ако нямате просеко, можете да го замените с бяло вино.*



# ДИНЯ КИША

Slushy

**5 мин.**

**24 часа**

**3 мин.**

## СЪСТАВКИ

**70 мл** захар
**90 мл** вода
**300 г** диня на кубчета

## ИНСТРУКЦИИ

- В кухненски робот или с помощта на потапящ се блендер смесете всички съставки до гладкост.
- Изсипете две трети от сместа в малката купа и охладете останалото.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете останалата трета от сместа.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*През сезона направете тази рецепта с пъпеш или краставица.*



# КАРАМЕЛЕНО МАКИАТО

Frappe | 5 мин. | 24 часа | 3 мин.

## СЪСТАВКИ

- **100 мл** пълномаслено мляко
- **100 мл** сметана 30% масленост
- **50 г** солен маслен карамел
- **4 г** царевично брашно
- **30 мл** еспресо
- **70 ml** студено пълномаслено мляко
- **50 г** бита сметана
- **2 супени** лъжици солен маслен карамел
- **2 супени** лъжици шоколадов чипс

## ИНСТРУКЦИИ

- В тенджера смесете млякото, сметаната, соления карамел и царевичното нишесте. Оставете да заври, за да се сгъсти сместа, след което оставете да изстине.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Покрийте капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете еспресото и студеното пълномаслено мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Изсипете сместа в две чаши, след което завършете с бита сметана, карамел и шоколадови стърготини. Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Добавете малко ванилия и щипка канела към млякото, преди да налеете еспресото.*



# ГРЪЦКО КАФЕ FRAPPÉ

Frappe | 5 мин. | 24 часа | 3 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** кафе еспресо
**25 г** захар
**150 мл** студено пълномаслено мляко

## ИНСТРУКЦИИ

- В купа смесете кафето и захарта.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете пълномасленото мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

*Ако нямате еспресо, можете да го замените с разтворимо кафе, разтворено във вода. Регулирайте захарта по ваш вкус или опитайте варианти с кафява захар или мед за различен вкус. Отгоре намажете фрапето с купчица бита сметана и поръсете с какао или канела. Разменете пълномасленото мляко с бадемово или кокосово мляко за веган версия на фрапе.*



# МАТЧА ФРАПЕ

Frappe

5 мин.

24 часа

3 мин.

## СЪСТАВКИ

**200 мл** вода
**1** чаена лъжичка чай матча (**4 g**)
**25 г** захар
**150 мл** студено пълномаслено мляко

## ИНСТРУКЦИИ

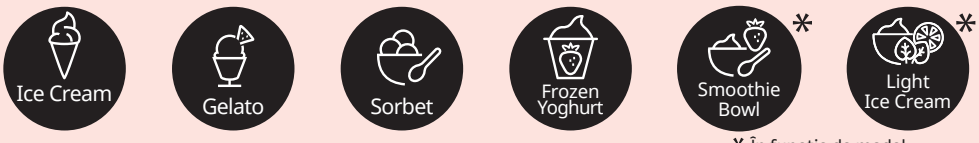
- В купа смесете водата, матча и захарта.
- Изсипете сместа в малката купа.
- Поставете капака и поставете купата във фризера за 24 часа.
- Извадете купата от фризера, махнете капака и изсипете пълномасленото мляко.
- Поставете малката купа в голямата купа.
- Стартирайте програмата.
- Насладете се веднага.

## СЪВЕТИ

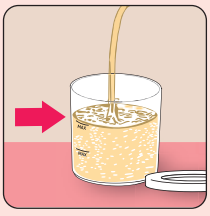
*Добавете ванилов сироп за допълнителен вкус.*

RO

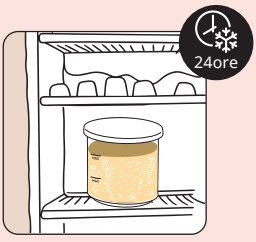
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS



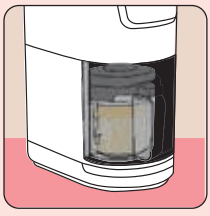

* În funcție de model.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Inghetata de avocado, miere si migdale
- Inghetata din aluat de biscuiti
- Inghetata de ciocolata neagra
- Înghețată cu unt de arahide cu proteine
- Inghetata cu proteine de vanilie
- Inghetata cu rom si stafide
- Inghetata cu caramel sarat
- Inghetata de vanilie si nuci pecan caramelizate

## GELATO

- Sundae cu caramel
- Cafea gelato
- Gelat Fior di Latte
- Gelat Tartinat cu Alune
- Gelat cu fistic
- Stracciatella gelato
- Gelat cu vanilie

## SORBET

- Sorbet cu busuioc
- Sorbet de roșii cherry
- Sorbet de castraveți și mentă
- Sorbet de lamaie
- Sorbet de mango
- Sorbet de pepene galben
- Sorbet de piersici
- Sorbet de căpșuni
- Sorbet de zmeura cu sirop de agave

## FROZEN YOGHURT

- Iaurt înghețat miere de lavandă
- Iaurt simplu congelat
- Iaurt congelat de căpșuni

## SMOOTHIE BOWL

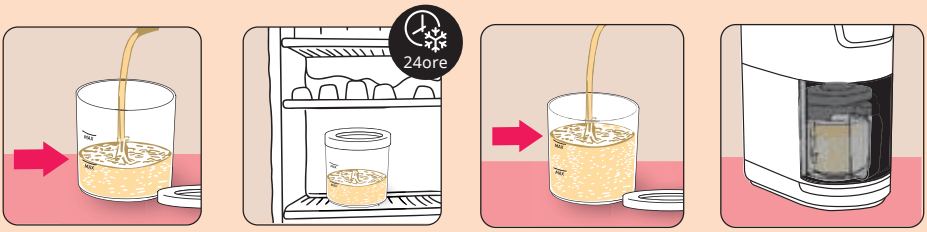
- Bol pentru smoothie de acai
- Bol pentru smoothie cu fructe roșii
- Bol pentru smoothie tropical

## LIGHT ICE CREAM

- Inghetata usoara
- Cremă de brânză ușoară și înghețată de lămâie
- Înghețată vegană ușoară de migdale
- Înghețată light vegană de macadamia
- Înghețată ușoară vegană de ovăz și migdale

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Mojito congelat
- Mango Tango
- Margareta
- Pina colada



## MILKSHAKE

- Milkshake Oreo®
- Milkshake de migdale Mocha
- Milkshake de căpșuni

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Slush de pepene verde

## FRAPPÉ

- Caramel macchiato
- Cafea grecească Frappe
- Matcha frappe





# INGHETATA DE AVOCADO, MIERE SI MIGDALE

Ice Cream

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**120 g** avocado (**1** bucată)
**250 ml** lapte
**80 g** miere de lavandă
**50 g** piure de migdale albe

## INSTRUCȚIUNI

- Curățați avocado și scoateți pulpa. Tăiați-o în bucăți și puneți-o într-un castron.
- Adăugați celelalte ingrediente și, folosind un blender, amestecați totul până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Pentru o înghețată cremoasă de avocado, miere și unt de migdale, adăugați puțin suc de lămâie pentru a preveni rumenirea avocado și pentru a menține o culoare verde frumoasă.*



# INGHETATA DIN ALUAT DE BISCUITI

Ice Cream | 10 min | 24 ore | 5 min

## INGREDIENTE

- **170 ml** lapte
- **170 ml** cremă unică (**30**% grăsime)
- **2** galbenusuri de ou
- **30 g** zahăr
- **60 g** unt nesărat înmuiat
- **40 g** zahăr brun
- **70 g** făină prăjită T**65**
- **50 g** chipsuri de ciocolată neagră
- **0,5 linguriță** pudră de vanilie

## INSTRUCȚIUNI

- Faceți o cremă. Într-o cratiță, combinați laptele și smântâna. Se aduce la fierbere la foc mediu. Într-un castron, batem gălbenușurile și zahărul până când amestecul se albește. Turnați laptele și smântâna în acest amestec pentru a-l dizolva.
- Se toarnă totul în cratiță și se fierbe la foc mic până când amestecul se îngroașă ușor. Nu fierbe. Crema are consistenta ideala cand imbraca lingura. Lasă-l să se răcească.
- Se toarnă amestecul în bolul mic. Acoperiți-l și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Faceți aluatul de biscuiți. Într-un castron, amestecați untul înmuiat cu zahărul brun până când amestecul se albește. Adăugați făina, fulgii de ciocolată și vanilia. Amestecă până obții un aluat omogen. Pune aluatul la congelator.
- Când aluatul este tare, folosiți un cuțit pentru a-l tăia în cuburi mici. Păstrați-le în congelator.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Scoateți vasul din aparat. Faceți o gaură de aproximativ 4 cm lățime și 8 cm adâncime în înghețată și adăugați 50 g de cuburi de aluat de prăjituri.
- Începeți programul.
- Savurați imediat.

## SFATURI

*Pentru o înghețată și mai indulgentă din aluat de prăjituri, adăugați un praf de sare în aluatul crud de prăjituri înainte de a-l congela. Înghețarea aluatului de fursecuri înainte de a-l adăuga la înghețată asigură că își păstrează forma și textura, mai degrabă decât să se amestece complet în înghețată. Din motive de sănătate, prăjiți făina într-un cuptor la 300°F (150°C) timp de 10 minute.*



# INGHETATA DE CIOCOLATA NEAGRA

Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**170 ml** lapte
**170 ml** frisca lichida **30**% grasime
**1** galbenus de ou
**15 g** zahăr
**80 g** ciocolata neagra **70**%

## INSTRUCȚIUNI

- Faceți o cremă. Într-o cratiță, combinați laptele și smântâna. Se aduce la fierbere la foc mic.
- Într-un castron, batem gălbenușul de ou și zahărul până când amestecul se albește.
- Se amestecă laptele și smântâna pentru a se dizolva. Se toarnă totul în cratiță și se fierbe la foc mic până când amestecul se îngroașă ușor.
- Nu fierbe. Crema are consistenta ideala cand imbraca lingura. Se ia de pe foc si se adauga ciocolata neagra.
- Se amestecă până se omogenizează.
- Se lasa sa se raceasca.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul. Introduceți castronul mic în castronul mare. Porniți programul. Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Daca va place, faceti aceasta reteta cu ciocolata cu lapte pentru un plus de dulceata.*



# ÎNGHEȚATĂ CU UNT DE ARAHIDE CU PROTEINE

Ice Cream | 5 min | 24 ore | 7 min

## INGREDIENTE

**300 ml** lapte integral
**20 g** proteine vegetale
**50 g** sirop de agave
**75 g** unt de arahide

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un bol, amestecați toate ingredientele. Folosiți un tel sau un blender de imersie pentru a obține o textură netedă.
- Toarnă amestecul în bolul mic. Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Repetați operația a doua oară.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Deoarece înghețatele proteice sunt bogate în proteine și sărace în carbohidrați și grăsimi, este necesar un al doilea ciclu pentru a obține o textură cremoasă.*

*Puteți folosi un amestec de proteine pe bază de plante format din 70% făină de năut și 30% făină de orez. Acest ingredient este ușor de găsit în magazinele de specialitate și online.*



# INGHETATA CU PROTEINE DE VANILIE

Ice Cream

5 min

24 ore

7 min

## INGREDIENTE

**300 ml** lapte integral
**20 g** proteine vegetale
**30 g** sirop de agave
**0,5 linguriță** pudră de vanilie

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un bol, amestecați toate ingredientele. Folosiți un tel sau un blender de imersie pentru a obține o textură netedă.
- Toarnă amestecul în bolul mic. Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Repetați operația a doua oară.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Deoarece înghețatele proteice sunt bogate în proteine și sărace în carbohidrați și grăsimi, este necesar un al doilea ciclu pentru a obține o textură cremoasă.*

*Puteți folosi un amestec de proteine pe bază de plante format din 70% făină de năut și 30% făină de orez. Acest ingredient este ușor de găsit în magazinele de specialitate și online.*



# INGHETATA CU ROM SI STAFIDE

Ice Cream | 10 min | 24 ore | 5 min

## INGREDIENTE

**170 ml** lapte
**170 ml** frisca lichida **30**% grasime
**2** galbenusuri
**30 g** zahăr
**20 ml** rom alb
**30 g** stafide

## INSTRUCȚIUNI

- Faceți o cremă. Într-o cratiță, combinați laptele și smântâna. Aduceți la fierbere la foc mic.
- Într-un castron, bateți gălbenușurile și zahărul până când amestecul se albește.
- Toarnă laptele și smântâna în acest amestec pentru a-l dizolva. Se toarnă totul în cratiță și se fierbe la foc mic până când amestecul se îngroașă ușor. Nu fierbe. Crema are consistenta ideala cand imbraca lingura.
- De pe foc, adauga jumatate din rom. Amesteca. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în bolul mic. Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Într-un recipient mic, amestecați romul rămas și stafidele pentru a le înmuia.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Reporniți programul.
- Faceți o gaură de aproximativ 4 cm lățime și 8 cm adâncime în gheață și adăugați strugurii înmuiați.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Pentru o înghețată cu rom și stafide și mai aromată, lăsați stafidele să se înmoaie peste noapte în rom înainte de a le adăuga în înghețată. Acest lucru va intensifica aroma.*



# INGHETATA CU CARAMEL SARAT

Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**170 ml** lapte
**170 ml** frisca lichida **30**% grasime
**1** galbenus de ou
**15 g** zahăr
**80 g** caramel cu unt sarat

## INSTRUCŢIUNI

- Faceți o cremă. Într-o cratiță, combinați laptele și smântâna. Se aduce la fierbere la foc mic.
- Într-un castron, batem gălbenușul de ou și zahărul până când amestecul se albește.
- Turnați laptele și smântâna în acest amestec pentru a-l dizolva. Se toarnă totul în cratiță și se fierbe la foc mic până când amestecul se îngroașă ușor. Nu fierbe. Crema are consistenta ideala cand imbraca lingura.
- Se ia de pe foc si se adauga caramelul cu unt sarat. Se lasa sa se raceasca.
- Se toarnă amestecul în bolul mic. Acoperiți și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Servește-ți înghețata cu caramel sărat cu bucăți de brownie și sos de ciocolată cald pentru un desert dublu delicios.*



# INGHETATA DE VANILIE SI NUCI PECAN CARAMELIZATE

Ice Cream

10 min

24 ore

5 min

## INGREDIENTE

**170 ml** lapte
**170 ml** frisca lichida **30**% grasime
**2** galbenusuri
**30 g** zahăr
**30 g** nuci pecan caramelizate

## INSTRUCȚIUNI

- Faceți o cremă. Într-o cratiță, combinați laptele și smântâna. Se aduce la fierbere la foc mic.
- Într-un castron, batem gălbenușurile și zahărul până când amestecul se albește. Se amestecă laptele și smântâna pentru a se dizolva.
- Se toarnă totul în cratiță și se fierbe la foc mic până când amestecul se îngroașă ușor. Nu fierbe. Crema are consistenta ideala cand imbraca lingura. Lasă-l să se răcească.
- Se toarnă amestecul în bolul mic. Acoperiți-l și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Scoateți vasul din aparat. Faceți o gaură de aproximativ 4 cm lățime și 8 cm adâncime în înghețată și adăugați nucile pecan zdrobite.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Pentru o variație, înlocuiți nucile pecan cu pralină.*



# SUNDAE CU CARAMEL

Gelato

5 min

20 ore

4 min

## INGREDIENTE

**200 ml** lapte integral
**200 ml** cremă unică **30**% grăsime
**60 g** zahăr
**8 g** amidon de porumb
**0,5** linguriță pudră de vanilie
**4 linguri** caramel lichid
**2 linguri** alune nesărate, zdrobite

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb.
- Se aduce la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adaugam vanilia. Amestecați și lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Acoperiți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Toarna gelato intr-un recipient mic, apoi termina cu caramelul lichid si arahide zdrobite.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Pentru un sundae cu caramel ultra-delicios, adăugați o notă de frișcă și câteva bucăți de brownie.*



# CAFEA GELATO

Gelato | 5 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

- **200 ml** lapte integral
- **200 ml** smântână lichidă **30**% grăsime
- **50 g** zahăr
- **8 g** faina de porumb
- **2 linguri** cafea macinata

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb.
- Se aduce la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adauga cafeaua macinata. Se amestecă și se lasă să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Pune capacul pe bol și pune vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoate bolul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Dacă nu doriți boabe mici în gelato, strecurați-l printr-o sită fină.*
*Dacă utilizați cafea instant, ajustați cantitatea după gustul dvs.*



# GELAT FIOR DI LATTE

Gelato

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**200 ml** lapte integral
**200 ml** smântână lichidă **30**% grăsime
**70 g** zahăr
**8 g** amidon de porumb

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb.
- Se aduce la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în bolul mic.
- Puneți capacul pe bol și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Puteți aroma gelato-ul cu ierburi sau condimente ușoare infuzate în lapte și smântână.*



# GELAT TARTINAT CU ALUNE

Gelato | 5 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**150 ml** lapte integral
**150 ml** smântână lichidă **30**% grăsime
**6 g** amidon de porumb
**100 g** tartina de alune

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna și amidonul de porumb. Aduceți la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adăugați tartina. Se amestecă bine. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*În funcție de răspândirea pe care o utilizați, textura dvs. poate varia. Puteți adăuga alune zdrobite folosind programul MIX IN.*



# GELAT CU FISTIC

Gelato

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**150 ml** lapte integral
**150 ml** smântână lichidă **30**% grăsime
**6 g** amidon de porumb
**100 g** crema de fistic îndulcită

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna și amidonul de porumb.
- Aduceți la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adăugați crema de fistic îndulcită. Se amestecă și se lasă să se răcească.
- Toarnă amestecul în bolul mic. Acoperiți și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Asigurați-vă că utilizați cremă de fistic, nu pastă de fistic, deoarece crema oferă o textură mai fină și conține deja zahăr. Cremele de fistic pot fi mai mult sau mai puțin dulci. Ajustați cantitatea după gustul dvs.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 ore

6 min

## INGREDIENTE

**200 ml** lapte integral
**200 ml** cremă unică **30**% grăsime
**60 g** zahăr
**8 g** faina de porumb
**0,5 linguriță** pudră de vanilie
**30 g** chipsuri de ciocolată neagră

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb. Se aduce la fierbere, amestecând continuu până când amestecul se îngroașă ușor.
- Se ia de pe foc și se adaugă vanilia. Se amestecă bine. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Scoateți vasul din aparat. Faceți o gaură de aproximativ 4 cm lățime și 8 cm adâncime în înghețată și adăugați aschii de ciocolată neagră.
- Începeți programul.
- Savurați imediat.

## SFATURI

*Dacă nu găsiți aschii de ciocolată, puteți să vă faceți singuri prin răzătoarea unui baton cu un decojitor. Încercați portocale, mentă sau chiar șapte de ciocolată cu caramel pentru o întorsătură unică.*



# GELAT CU VANILIE

Gelato

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**200 ml** lapte integral
**200 ml** smântână lichidă **30**% grăsime
**60 g** zahăr
**8 g** faina de porumb
**0,5 linguriță** pudră de vanilie

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb.
- Aduceți la fierbere, amestecând constant până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adăugați vanilia. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Acoperiți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Dacă folosiți păstăi de vanilie, infuzați-le, împărțite și răzuite, în lapte și smântână fierbinte timp de 15 minute.*



# SORBET CU BUSUIOC

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**100 g** zahăr
**300 ml** apă
**1** lime (suc)
**20 g** frunze de busuioc

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mediu. Se lasa sa se raceasca.
- Adăugați sucul de lămâie și frunzele de busuioc. Folosind un blender de imersie, amestecați până la omogenizare.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți vasul și puneți-l la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Puteți înlocui frunzele de busuioc cu mentă proaspătă.*



# SORBET DE ROȘII CHERRY

Sorbet | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**55g** zahăr
**75 ml** apă
**260 g** rosii cherry

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mediu. Se lasa sa se raceasca.
- Adăugați roșiile cherry. Folosind un blender, amestecați amestecul până la omogenizare.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți vasul și puneți-l la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Alege roșii cherry coapte pentru această rețetă. Roșiile cherry roșii sunt mai dulci, dar puteți face această rețetă cu orice roșii cherry colorate.*



# SORBET DE CASTRAVEȚI ȘI MENTĂ

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**85g** zahăr
**110ml** apă
**280g** castraveți
**10** frunze de mentă
**0,5** lămâie (suc)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mediu. Lăsați să se răcească.
- Decojiți castraveții și tăiați-l în bucăți.
- Folosind un blender, amestecați siropul cu bucățile de castraveți, menta și sucul de lămâie.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți vasul mare.
- În vasul mare.
- În vasul mic.
- program.
- Bucură-te imediat.

## SFATURI

*Pentru un sorbet ultra-proaspăt de castraveți și mentă, adăugați o cantitate mică de ghimbir ras. Acest lucru va spori aroma și va adăuga o notă de coajă rețetei tale.*



# SORBET DE LAMAIE

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**150 g** zahăr
**150 ml** apă
**110 ml** suc de lamaie (**3** bucati)
**70 ml** suc de lime (**2** bucăți)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mic. Se lasa sa se raceasca.
- Adăugați sucul de lămâie și amestecați.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Înlocuiți sucul de lămâie cu sucul de grepfrut.*



# SORBET DE MANGO

Sorbet | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**65g** zahăr
**85ml** apa
**280 g** mango copt

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mic. Se lasa sa se raceasca.
- Decojiți mango și tăiați-l în bucăți mici.
- Folosind un blender de imersie, amestecați siropul obținut cu mango până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți imediat bolul mic.
- Încărcați bolul mare.

## SFATURI

*Dacă doriți, puteți adăuga pulpa unui fruct al pasiunii (fără semințe).*

*Pentru un sorbet de mango și mai delicios, adăugați un strop de suc de lamaie pentru a spori aromele de mango și pentru a adăuga o notă de prospețime. Alegeți un mango copt și aromat, asigurându-vă că este viu colorat, ușor moale, parfumat și plinuț.*



# SORBET DE PEPENE GALBEN

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**65g** zahăr
**85ml** apa
**280 g** pepene galben

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mediu. Lăsați să se răcească.
- Tăiați pepenele galben în bucăți mici.
- Folosind un blender de imersie, amestecați siropul rezultat cu bucățile de pepene galben până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți imediat bolul mic.
- porniți bolul mic.

## SFATURI

*Puteți adăuga 2 linguri de porto la preparat pentru a adăuga mai multă complexitate sorbetului.*



# SORBET DE PIERSICI

Sorbet | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**65g** zahăr
**85ml** apa
**280 g** piersici albe (**3** bucăți)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mediu. Lăsați să se răcească.
- Decojiți piersicile și tăiați-le în bucăți.
- Folosind un blender de imersie, amestecați siropul rezultat cu bucățile de piersică până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic.
- Începeți vasul mare.
- imediat.

## SFATURI

*Dacă doriți, puteți infuza câteva frunze proaspete de verbenă în sirop. Scoateți-le înainte de a amesteca piersicile.*



# SORBET DE CĂPȘUNI

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**65g** zahăr
**85ml** apa
**280 g** capsuni tocate

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa. Se aduce la fierbere la foc mic. Lăsați să se răcească.
- Folosind un blender de imersie, amestecați siropul cu căpșunile mărunțite până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic în bolul mare..
- Bucurați-vă imediat de programul mare..

## SFATURI

*Adăugați câteva frunze de busuioc atunci când amestecați căpșunile.*



# SORBET DE ZMEURA CU SIROP DE AGAVE

Sorbet

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**110 g** sirop de agave
**65 ml** apă
**260 g** zmeură

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, combinați siropul de agave, apa și zmeura.
- Folosind un blender de imersie, amestecați totul până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți imediat bolul mic.
- Încărcați bolul mare.

## SFATURI

*Dacă doriți un sorbet fin, fără semințe, treceți amestecul printr-o strecurătoare pentru a îndepărta semințele. Apoi turnați-l în bol înainte de a o congela.*



# IAURT ÎNGHEȚAT MIERE DE LAVANDĂ

Frozen Yoghurt

10 min

24 ore

2 min

## INGREDIENTE

**150 ml** lapte semi-degresat
**1 lingurita** de lavanda uscata
**230 g** iaurt grecesc
**70 g** miere

## INSTRUCȚIUNI

- Intr-o cratita se incinge laptele cu lavanda si se lasa 5 minute la infuzat. Se strecoară.
- Într-un recipient, amestecați laptele infuzat cu restul ingredientelor.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți imediat programul..
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Aveți grijă când infuzați lavandă: chiar și după ce ați filtrat laptele, levănțica va continua să se infuzeze. Ai grijă, altfel aroma va fi prea intensă.*



# IAURT SIMPLU CONGELAT

Frozen Yoghurt

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**230g** iaurt grecesc
**115ml** lapte integral
**115 g** lapte condensat îndulcit

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați toate ingredientele.
- Toarnă amestecul în bolul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Aromăți această rețetă cu o linguriță de scorțișoară, vanilie sau chiar matcha. Serviți cu fructe sau toppinguri.*



# IAURT CONGELAT DE CĂPȘUNI

Frozen Yoghurt

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**230g** iaurt grecesc
**115ml** lapte integral
**115g** dulceata de capsuni
**4 linguri** coulis de capsuni
Cateva capsuni, taiate in sferturi

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați toate ingredientele, cu excepția coulis-ului de căpșuni și a căpșunilor.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Aranjați paharul de căpșuni în smântână și terminați cu paharul de căpșuni. căpșuni.
- Bucură-te imediat.

## SFATURI

*Inlocuiti dulceata de capsuni cu alte fructe (zmeura, caise etc.). Pentru cei cu dinte de dulce, servește-ți înghețata cu frișcă.*



# BOL PENTRU SMOOTHIE DE ACAI

Smoothie Bowl

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**100g** banană, tăiată în bucăți (**1** banană)
**50g** căpșuni, tăiate în bucăți
**80g** iaurt grecesc
**100 ml** lapte
**40 g** sirop de agave
**1 lingură** pudră de acai (**5**g)
**6** căpșuni, tăiate în sferturi
**1** banană, tăiată în felii
**20**
**6** zmeură în câteva felii
frunze de mentă

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un bol, combinați toate ingredientele pentru înghețată.
- Folosind un blender, amestecați până se omogenizează.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Pune capacul pe vas și pune-l la congelator timp de 24 de ore.
- Scoate vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți vasul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Serviți în boluri și garnituri tocate. Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*În funcție de sezon, variați fructele din bolul pentru smoothie.*



# BOL PENTRU SMOOTHIE CU FRUCTE ROȘII

Smoothie Bowl

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**100g** căpșuni tocate
**25g** zmeură
**25g** afine
**80g** iaurt grecesc
**100 ml** lapte
**40 g** sirop de agave
**1** banană, feliată
**6** afine, tăiate în jumătate
**4** căpșuni, tăiate în sferturi
**20g** fulgi de ovăz

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un bol, combinați toate ingredientele pentru înghețată. Folosind un blender, amestecați până se omogenizează.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Serviți în boluri și decorați cu fructele tocate. Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*In functie de anotimp, variaza fructele dupa gustul tau.*



# BOL PENTRU SMOOTHIE TROPICAL

Smoothie Bowl

5 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**100g** mango tocat
**50g** suc de fructul pasiunii (fara seminte)
**80g** iaurt grecesc
**100 ml** lapte
**40 g** sirop de agave
**1** banană, feliată
**6** afine, tăiate la jumătate
**1** fructul pasiunii
**20 g** fulgi de ovaz

## INSTRUCȚIUNI

- Combinați toate ingredientele pentru înghețată într-un bol. Folosind un blender, amestecați până la omogenizare.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți vasul și puneți-l la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Se servesc in boluri si se orneaza cu fructe tocate si fulgi de ovaz.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Pentru a obține sucul de fructul pasiunii, turnați conținutul într-o strecurătoare mică și apoi răzuiți cu o lingură, astfel încât pulpa și sucul să se separe.*



# INGHETATA USOARA

Light Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**150 ml** lapte integral
**250 ml** smântână unică **30**% grăsime
**25 g** sirop de agave
**8 g** amidon de porumb
**0,5** linguriță pudră de vanilie
**8** căpșuni, tăiate în sferturi
**8** zmeura taiata la jumatate
**8** afine, tăiate la jumătate

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, siropul de agave, amidonul de porumb și pudra de vanilie. La foc mediu, aduceți la fierbere, amestecând continuu până când amestecul se îngroașă ușor. Lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în bolul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Puneți o linguriță de înghețată în boluri mici și decorați imediat.

## SFATURI

*Această rețetă poate fi folosită ca bază. Puteți adăuga așchii de ciocolată și MIX IN pentru a obține o înghețată Light stracciatella.*



# CREMĂ DE BRÂNZĂ UȘOARĂ ȘI ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Light Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**150 ml** lapte integral
**250 g** branza de vaci
**40 g** sirop de agave
**1** lămâie (coaja și suc)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați toate ingredientele.
- Toarnă amestecul în bolul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Înlocuiți coaja și sucul de lămâie cu citricele la alegere.*



# ÎNGHEȚATĂ VEGANĂ UȘOARĂ DE MIGDALE

Light Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**300 ml** lapte de migdale
**40 g** sirop de agave
**4 g** amidon de porumb
**150 g** piure de migdale albe

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele de migdale, siropul de agave și amidonul de porumb. La foc mediu, aduceți la fierbere, amestecând continuu până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adauga pasta de migdale albe. Se amestecă până se omogenizează, apoi se lasă să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Pune capacul și pune vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoate vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Această rețetă poate fi folosită ca bază pentru înghețată, adăugând topping-uri (ciocolată, fructe, fursecuri, coulis de fructe etc.).*



# ÎNGHEȚATĂ LIGHT VEGANĂ DE MACADAMIA

Light
Ice Cream

10 min

24 ore

4 min

## INGREDIENTE

**300 ml** lapte de migdale
**150 g** nuci de macadamia
**40 g** sirop de agave

## INSTRUCȚIUNI

- Se toarnă toate ingredientele într-un recipient și se amestecă folosind un blender până la omogenizare.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Pune capacul și pune bolul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoate bolul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți bolul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Puteți face această rețetă cu caju.*



# ÎNGHEȚATĂ UȘOARĂ VEGANĂ DE OVĂZ ȘI MIGDALE

Light Ice Cream

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**300 ml** lapte de ovaz
**40 g** sirop de agave
**4 g** amidon de porumb
**150 g** piure de migdale albe

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele de ovăz, siropul de agave și amidonul de porumb. La foc mediu, aduceți la fierbere, amestecând continuu până când amestecul se îngroașă ușor.
- De pe foc, adauga pasta de migdale albe. Se amestecă până se omogenizează, apoi se lasă să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Pune capacul și pune vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoate vasul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Serviți cu fulgi de ovăz prăjiți.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**40 g** zahăr
**240ml** suc de afine
**1** lime (suc și coaja)
**40ml** vodcă
**40ml** Cointreau

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați zahărul și sucul de merișor până când zahărul se dizolvă.
- Adăugați sucul și coaja de lămâie, apoi vodca și Cointreau. Se amestecă.
- Toarnă două treimi din amestec în bolul mic. Păstrați treimea rămasă la frigider.
- Acoperiți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați treimea rămasă din amestec.
- Puneți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea dumneavoastră, consumați cu moderație.*



# MOJITO CONGELAT

Cocktail

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**80g** zahăr din trestie
**300 ml** apă
**2** lime (suc și coajă)
**12g** mentă proaspătă
**1 lingură** rom

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, combinați toate ingredientele.
- Folosind un blender de imersie, amestecați amestecul timp de 30 de secunde.
- Toarnă două treimi din amestec în bolul mic. Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, îndepărtați capacul și turnați treimea rămasă din amestec.
- Puneți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea ta; consuma cu moderatie.*
*Daca nu ai blender, toaca frunzele de menta cu un cutit.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**250 ml** suc de mango
**40 g** zahăr
**30 ml** rom
**30 ml** Cointreau
**0,5** lămâie (suc)
**100 ml** suc de mango
**10 cl** sirop de căpșuni (opțional)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați sucul de mango și zahărul până când zahărul se dizolvă.
- Adăugați romul, Cointreau și sucul de lămâie. Amesteca.
- Se toarnă amestecul în bolul mic.
- Acoperiți și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, îndepărtați capacul și turnați sucul de mango.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Turnați siropul de căpșuni în pahare, apoi turnați amestecul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea dumneavoastră, consumați cu moderație.*



# MARGARETA

Cocktail

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**65g** zahăr
**240ml** apă
**2** lime (suc)
**1** coajă de lime
**40ml** tequila
**40ml** Cointreau

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un bol, amestecați zahărul și apa până când zahărul se dizolvă.
- Adăugați sucul de lămâie, coaja, tequila și Cointreau. Amesteca.
- Turnați două treimi din amestec în bolul mic.
- Acoperiți și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore. Păstrați treimea rămasă la frigider.
- Scoateți vasul din congelator, îndepărtați capacul și turnați treimea rămasă din amestec în bolul mic.
- Puneți castronul mic în castronul mare.
- Porniți programul.
- Serviți imediat în pahare de cocktail.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea ta; consuma cu moderatie.*

*Pentru o Margarita perfectă, folosiți întotdeauna suc proaspăt de lămâie. Puteți înmuia marginea paharului în sare picant (un amestec de sare și pudră de chili) pentru a adăuga o notă picantă și surprinzătoare cocktail-ului dumneavoastră.*



# PINA COLADA

Cocktail

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**40g** zahar
**250ml** suc de ananas
**40 ml** rom
**150 ml** lapte de cocos

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați zahărul și sucul de ananas până când zahărul se dizolvă.
- Adăugați romul. Se amestecă.
- Toarnă amestecul în bolul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați laptele de cocos.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea dumneavoastră, consumați cu moderație. Pentru o prezentare elegantă a piña colada, ornează paharul cu o felie de ananas proaspăt și o cireșă confiată. Adaugă o mică umbrelă decorativă și o crenguță de mentă pentru o notă tropicală irezistibilă.*



# MILKSHAKE OREO®

Milkshake | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

- **150 ml** lapte integral
- **150 ml** smântână unică **30**% grăsime
- **40 g** zahăr
- **6 g** amidon de porumb
- **0,5 linguriță** pudră de vanilie
- **100 ml** lapte
- **6** Oreo®

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, zahărul și amidonul de porumb.
- Aduceți la fierbere, amestecând constant.
- De pe foc, adăugați vanilia și lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Acoperiți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul. Adăugați laptele.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți programul.
- Zdrobiți două treimi din Oreo în bucăți, apoi lăsați restul deoparte.
- În pahare de milkshake, puneți două linguri de milkshake, urmate de o treime din bucățile Oreo. Repetați acest proces de două ori, apoi terminați cu bucățile rămase și întregul Oreo.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Înlocuiți Oreo-urile cu bucăți de prăjituri speculoos.*



# MILKSHAKE DE MIGDALE MOCHA

Milkshake | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**200 ml** cafea espresso
**25 g** zahăr
**150 ml** lapte de migdale
**50 g** frisca
**1 lingura** migdale fulgi
**1 lingură** aşchii de ciocolată

## INSTRUCŢIUNI

- Într-un castron, combinați cafeaua și zahărul.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați laptele de migdale.
- Introduceți vasul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Toarnă amestecul în două paharele.
- Terminați cu fulgi de migdale și aşchii de ciocolată.
- Savurați imediat.

## SFATURI

*Pentru un milkshake și mai delicios, folosește migdale preprăjite și ușor caramelizate; vor adăuga o notă delicioasă, crocantă.*



# MILKSHAKE DE CĂPȘUNI

Milkshake | 10 min | 24 ore | 4 min

## INGREDIENTE

**220 ml** lapte integral
**150 ml** cremă unică **30**% grăsime
**40 g** zahăr
**6 g** faina de porumb
**0,5 linguriță** pudră de vanilie
**30 g** coulis de căpșuni
**4** linguri coulis de căpșuni

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați două treimi din lapte, smântână, zahăr și amidon de porumb. Aduceți la fierbere, amestecând constant.
- De pe foc, adăugați vanilia și lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Acoperiți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator și îndepărtați capacul. Adăugați coulis de căpșuni și laptele rămas.
- Introduceți vasul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- În pahare de milkshake, puneți 2 linguri de milkshake urmate de 1 lingură de coulis de căpșuni. Repet.
- Bucură-te imediat.

## SFATURI

*Înlocuiți coulis de căpșuni cu orice fruct care vă place.*



# COLA GRANITA

Slushy

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**450 ml** de cola
**50 g** zahăr

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați două treimi din cola cu zahărul până când zahărul se dizolvă.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați restul de cola.
- Introduceți bolul mic imediat.
- Încărcați bolul mare.

## SFATURI

*Pentru a varia plăcerile, folosește diferite arome de cola aromată (cireșe, vanilie etc.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 ore | 3 min

## INGREDIENTE

**25 g** zahăr
**225g** apă
**15 g** sirop la alegere (grenadina, capsuni, menta, piersici, etc.)

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, amestecați zahărul și apa și aduceți la fiert. Lasă-l să se răcească.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Pune capacul și pune bolul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoate castronul din congelator și scoateți capacul.
- Introduceți castronul mic în castronul mare.
- Începeți programul.
- Servește-ți Kakigori într-un castron frumos decorat, care amintește de tradițiile japoneze.

## SFATURI

*Kakigori este o specialitate japoneză de gheață ras, adesea acoperită cu un sirop dulce sau fructe proaspete. Este o alternativă delicioasă la deserturile tradiționale congelate europene și este foarte populară în lunile fierbinți de vară din Japonia. Pentru o atingere autentică, adăugați lapte condensat în partea de sus a kakigori-ului înainte de a o savura pentru o aromă și mai indulgentă. De asemenea, puteți înlocui siropul cu coulis de fructe.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 ore | 3 min

## INGREDIENTE

**50 g** zahăr
**250 ml** prosecco
**150 ml** Apérol

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați zahărul și prosecco până când zahărul se dizolvă.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați Aperol.
- Introduceți bolul mic în bolul mare.
- Începeți imediat programul.

## SFATURI

*Abuzul de alcool este periculos pentru sănătatea ta; consuma cu moderatie.*
*Dacă nu aveți prosecco, puteți înlocui vinul alb.*



# SLUSH DE PEPENE VERDE

Slushy

5 min

24 ore

3 min

## INGREDIENTE

**70 g** zahăr
**90 ml** apă
**300 g** pepene verde cuburi

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un robot de bucătărie sau folosind un blender de imersie, amestecați toate ingredientele până la omogenizare.
- Toarnă două treimi din amestec în castronul mic și puneți restul la frigider.
- Puneți capacul și puneți bolul la congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați treimea rămasă din amestecul mic.
- P bolul mare.
- program.
- Bucură-te imediat.

## SFATURI

*În sezon, faceți această rețetă cu pepene galben sau castraveți.*



# CARAMEL MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 ore | 3 min

## INGREDIENTE

**100 ml** lapte integral
**100 ml** cremă unică **30**% grăsime
**50 g** caramel cu unt sarat
**4 g** faina de porumb
**30 ml** espresso
**70 ml** lapte integral rece
**50 g** frisca
**2 linguri** caramel unt sarat
**2 linguri** chipsuri de ciocolată

## INSTRUCȚIUNI

- Într-o cratiță, combinați laptele, smântâna, caramelul sărat și amidonul de porumb.
- Aduceți la fiert pentru a îngroșa amestecul, apoi lăsați să se răcească.
- Toarnă amestecul în castronul mic.
- Acoperiți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați espressoul și laptele întreg rece.
- Introduceți bolul mic în vasul mare.
- Se toarnă amestecul în două pahare apoi se termină cu biciuirea.
- smântână, caramel și aschii de ciocolată. Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Adăugați o notă de vanilie și un praf de scorțișoară în lapte înainte de a turna espresso-ul.*



# CAFEA GRECEASCĂ FRAPPE

Frappe | 5 min | 24 ore | 3 min

## INGREDIENTE

**200 ml** cafea espresso
**25 g** zahăr
**150 ml** lapte integral rece

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați cafeaua și zahărul.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați laptele întreg.
- Introduceți vasul mic în vasul mare.
- Începeți programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Daca nu ai espresso, poti inlocui cafeaua instant dizolvata in apa. Ajustați zahărul după bunul plac sau încercați variante cu zahăr brun sau miere pentru o altă aromă. Acoperiți frappe-ul cu o praf de frișcă și stropiți cu cacao sau scorțișoară. Schimbați laptele integral cu lapte de migdale sau de cocos cu o versiune vegană de frappe.*



# MATCHA FRAPPE

Frappe | 5 min | 24 ore | 3 min

## INGREDIENTE

**200 ml** apă
**1 lingurita** ceai matcha (**4 g**)
**25 g** zahăr
**150 ml** lapte integral rece

## INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron, amestecați apa, matcha și zahărul.
- Toarnă amestecul în vasul mic.
- Puneți capacul și puneți vasul în congelator timp de 24 de ore.
- Scoateți vasul din congelator, scoateți capacul și turnați laptele întreg.
- Introduceți vasul mic în bolul mare.
- Începeți imediat programul.
- Bucurați-vă imediat.

## SFATURI

*Adăugați sirop de vanilie pentru un plus de aromă.*

SL

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS





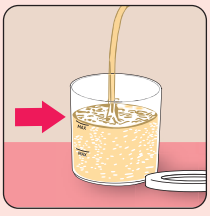




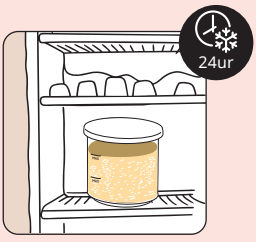




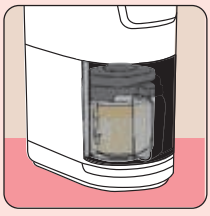

* Odvisno od modela.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Sladoled iz avokada, medu in mandljev
- Sladoled iz piškotnega testa
- Sladoled iz temne čokolade
- Proteinski sladoled iz arašidovega masla
- Proteinski vaniljev sladoled
- Sladoled z rumom in rozinami
- Sladoled s slano karamelo
- Vaniljev sladoled in karamelizirani orehi

## GELATO

- Karamelna sladica
- Gelato kava
- Fior di Latte Gelato
- Lešnikov sladoledni namaz
- Pistacijev sladoled
- Stracciatella gelato
- Vanilijev sladoled

## SORBET

- Sorbet bazilike
- Sorbet češnjevih paradižnikov
- Sorbet iz kumar in mete
- Limonin sorbet
- Mangov sorbet
- Sorbet iz melone
- Breskov sorbet
- Jagodni sorbet
- Malinov sorbet z agavinim sirupom

## FROZEN YOGHURT

- Zamrznjen jogurt sivka med
- Zamrznjen navadni jogurt
- Zamrznjeni jagodni jogurt

## SMOOTHIE BOWL

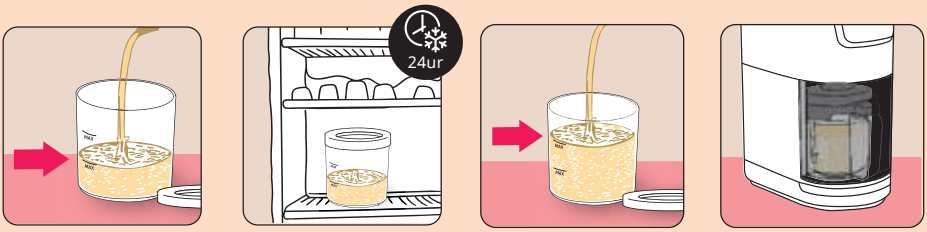
- Acai smoothie skleda
- Rdeča sadna skleda za smoothie
- Tropska skleda za smoothie

## LIGHT ICE CREAM

- Lahki sladoled
- Lahek kremni sir in limonin sladoled
- Lahek veganski mandljev sladoled
- Veganski makadamija lahki sladoled
- Veganski ovseni in mandljev lahki sladoled

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Zamrznjen mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® Milkshake
- Mocha Almond Milkshake
- Jagodni mlečni napitek

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Lubenična brozga

## FRAPPÉ

- Karamelni macchiato
- Grška kava Frappé
- Matcha frape





# SLADOLED IZ AVOKADA, MEDU IN MANDLJEV

Ice Cream

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**120 g** avokada (**1** kos)
**250 ml** mleka
**80 g** sivkinega medu
**50 g** bele mandljeve kaše

## NAVODILA

- Avokado olupimo in izdolbemo meso. Narežemo ga na krhlje in damo v skledo.
- Dodajte ostale sestavine in z mešalnikom vse skupaj zmešajte do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Za kremast sladoled z avokadom, medom in mandljevim maslom dodajte malo limoninega soka, da avokado ne porjavi in ohrani lepo zeleno barvo.*



# SLADOLED IZ PIŠKOTNEGA TESTA

Ice Cream | 10 min | 24 ur | 5 min

## SESTAVINE

- **170 ml** mleka
- **170 ml** smetane (**30**% maščobe)
- **2** rumenjaka
- **30 g** sladkorja
- **60 g** zmehčanega nesoljenega masla
- **40 g** rjavega sladkorja
- **70 g** pražene moke T**65**
- **50 g** koščkov temne čokolade
- **0,5 žličke** vanilije v prahu

## NAVODILA

- Naredite kremo. V ponvi zmešajte mleko in smetano. Na srednjem ognju zavremo. V skledi penasto stepamo rumenjake in sladkor, dokler zmes ne pobeli.
- V to zmes vlijemo mleko in smetano, da se raztopita. Vse skupaj prelijemo v ponev in na majhnem ognju kuhamo toliko časa, da se zmes rahlo zgosti. Ne zavrite. Krema ima idealno konsistenco, ko prekrije žlico. Naj se ohladi.
- Zmes vlijemo v majhno skledo. Pokrijte in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Naredite testo za piškote. V skledi stepamo zmehčano maslo z rjavim sladkorjem, dokler zmes ne pobeli. Dodajte moko, čokoladne koščke in vanilijo. Mešajte dokler ne dobite gladkega testa. Testo postavimo v zamrzovalnik.
- Ko je testo trdo, ga z nožem narežemo na majhne kocke. Shranite jih v zamrzovalnik.
- Skledo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Odstranite posodo iz aparata. V sladoled naredite približno 4 cm široko in 8 cm globoko jamico in dodajte 50 g kock piškotnega testa.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za še bolj razkošen sladoled iz testa za piškote dodajte ščepec soli v surovo testo za piškote, preden ga zamrznete. Če testo za piškote zamrznete, preden ga dodate sladoledu, zagotovite, da obdrži svojo obliko in teksturo, namesto da se popolnoma zlije s sladoledom. Iz zdravstvenih razlogov moko pražite 10 minut v pečici pri 300 °F (150 °C).*



# SLADOLED IZ TEMNE ČOKOLADE

Ice Cream

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**170 ml** mleka
**170 ml** tekoče smetane **30**% maščobe
**1** rumenjak
**15 g** sladkorja
**80 g** temne čokolade **70**%

## NAVODILA

- Naredite kremo. V ponvi zmešajte mleko in smetano. Na majhnem ognju zavremo.
- V skledi penasto stepamo rumenjaka in sladkor, dokler zmes ne pobeli.
- Vmešajte mleko in smetano, da se raztopita. Vse skupaj prelijemo v ponev in na majhnem ognju kuhamo toliko časa, da se zmes rahlo zgosti.
- Ne zavrite. Krema ima idealno konsistenco, ko prekrije žlico. Odstavite z ognja in dodajte temno čokolado.
- Mešajte do gladkega.
- Naj se ohladi.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov. Vstavite majhno skledo v veliko skledo. Zaženite program. Uživajte takoj.

## NASVETI

*Če želite, pripravite ta recept z mlečno čokolado za dodatno sladkost.*



# PROTEINSKI SLADOLED IZ ARAŠIDOVEGA MASLA

Ice Cream | 5 min | 24 ur | 7 min

## SESTAVINE

- **300 ml** polnomastnega mleka
- **20 g** rastlinskih beljakovin
- **50 g** agavinega sirupa
- **75 g** arašidovega masla

## NAVODILA

- V skledi zmešamo vse sestavine. Uporabite metlico ali potopni mešalnik, da dobite gladko teksturo.
- Zmes vlijte v majhno skledo. Pokrijte s pokrovom in postavite posodo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno posodo v veliko posodo.
- Zaženite program.
- Postopek ponovite drugič.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Ker beljakovinski sladoledi vsebujejo veliko beljakovin ter malo ogljikovih hidratov in maščob, je za dosego kremaste teksture potreben drugi cikel.*

*Uporabite lahko mešanico rastlinskih beljakovin, sestavljeno iz 70 % čičerikine moke in 30 % riževe moke. To sestavino je enostavno najti v specializiranih trgovinah in na spletu.*



# PROTEINSKI VANILJEV SLADOLED

Ice Cream | 5 min | 24 ur | 7 min

## SESTAVINE

**300 ml** polnomastnega mleka
**20 g** rastlinskih beljakovin
**30 g** agavinega sirupa
**0,5 žličke** vanilije v prahu

## NAVODILA

- V skledi zmešamo vse sestavine. Uporabite metlico ali potopni mešalnik, da dobite gladko teksturo.
- Zmes vlijte v majhno skledo. Pokrijte s pokrovom in postavite posodo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno posodo v veliko posodo.
- Zaženite program.
- Postopek ponovite drugič.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Ker beljakovinski sladoledi vsebujejo veliko beljakovin ter malo ogljikovih hidratov in maščob, je za dosego kremaste teksture potreben drugi cikel.*

*Uporabite lahko rastlinsko beljakovinsko mešanico, sestavljeno iz 70 % čičerikine moke in 30 % riževe moke. To sestavino je enostavno najti v specializiranih trgovinah in na spletu.*



# SLADOLED Z RUMOM IN ROZINAMI

Ice Cream | 10 min | 24 ur | 5 min

## SESTAVINE

- **170 ml** mleka
- **170 ml** tekoče smetane **30**% maščobe
- **2** rumenjaka
- **30 g** sladkorja
- **20 ml** belega ruma
- **30 g** rozin

## NAVODILA

- Naredite kremo. V ponvi zmešajte mleko in smetano. Na šibkem ognju zavremo.
- V posodi penasto stepamo rumenjake in sladkor, dokler zmes ne pobeli.
- V to mešanico vlijemo mleko in smetano, da se raztopi. Vse skupaj prelijemo v ponev in na majhnem ognju kuhamo toliko časa, da se zmes rahlo zgosti. Ne zavrite. Krema ima idealno konsistenco, ko prekrije žlico.
- Z ognja dodajte polovico ruma. Zmešajte. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo. Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- V majhni posodi zmešajte preostali rum in rozine, da se namočijo.
- Skledo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majho skledo vstavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Odstranite skledo iz aparata. V led naredite približno 4 cm široko in 8 cm globoko luknjo in dodajte namočeno grozdje.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Za še bolj okusen sladoled z rumom in rozinami pustite, da se rozine čez noč namakajo v rumu, preden jih dodate sladoledu. To bo okrepilo okus.*



# SLADOLED S SLANO KARAMELO

Ice Cream | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

- **170 ml** mleka
- **170 ml** tekoče smetane **30**% maščobe
- **1** rumenjak
- **15 g** sladkorja
- **80 g** slane maslene karamele

## NAVODILA

- Naredite kremo. V ponvi zmešajte mleko in smetano. Na majhnem ognju zavremo.
- V skledi penasto stepamo rumenjaka in sladkor, dokler zmes ne pobeli.
- V to zmes vlijemo mleko in smetano, da se raztopita. Vse skupaj prelijemo v ponev in na majhnem ognju kuhamo toliko časa, da se zmes rahlo zgosti. Ne zavrite. Krema ima idealno konsistenco, ko prekrije žlico.
- Odstavite z ognja in vmešajte osoljeno masleno karamelo. Naj se ohladi.
- Zmes vlijemo v majhno skledo. Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Sladoled s slano karamelo postrezite s koščki brownieja in toplo čokoladno omako za dvojno okusno sladico.*



# VANILJEV SLADOLED IN KARAMELIZIRANI OREHI

Ice Cream | 10 min | 24 ur | 5 min

## SESTAVINE

**170 ml** mleka
**170 ml** tekoče smetane **30**% maščobe
**2** rumenjaka
**30 g** sladkorja
**30 g** karameliziranih pekan orehov

## NAVODILA

- Naredite kremo. V ponvi zmešajte mleko in smetano. Na majhnem ognju zavremo.
- V skledi penasto stepamo rumenjake in sladkor, dokler zmes ne pobeli. Vmešajte mleko in smetano, da se raztopita.
- Vse skupaj prelijemo v ponev in na majhnem ognju kuhamo toliko časa, da se zmes rahlo zgosti. Ne zavrite. Krema ima idealno konsistenco, ko prekrije žlico. Naj se ohladi.
- Zmes vlijemo v majhno skledo. Pokrijte in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Odstranite posodo iz aparata. V sladoled naredite približno 4 cm široko in 8 cm globoko jamico in dodajte zdrobljene pekanove pekane.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za različico orehe zamenjajte s pralinami.*



# KARAMELNA SLADICA

Gelato

5 min

20 ur

4 min

## SESTAVINE

**200 ml** polnomastnega mleka
**200 ml** smetane **30**% maščobe
**60 g** sladkorja
**8 g** koruznega škroba
**0,5** žličke vanilije v prahu
**4 žlice** tekoče karamele
**2 žlici** nesoljenih, zdrobljenih arašidov

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob.
- Ob stalnem mešanju zavremo, da se zmes rahlo zgosti.
- Z ognja dodajte vanilijo. Premešajte in pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte s pokrovom in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Sladoled vlijemo v manjšo posodo, nato zaključimo s tekočo karamelo in zdrobljenimi arašidi.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za izjemno slasten karamelni sladoled dodajte kanček stepene smetane in nekaj koščkov brownija.*



# GELATO KAVA

Gelato

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**200 ml** polnomastnega mleka
**200 ml** tekoče smetane s **30**% maščobe
**50 g** sladkorja
**8 g** koruzne moke
**2 žlici** mlete kave

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob.
- Ob stalnem mešanju zavremo, da se zmes rahlo zgosti.
- Z ognja dodajte mleto kavo. Premešajte in pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov na skledo in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Če v sladoledu ne želite drobnih zrn, ga precedite skozi chinois (fino cedilo).*
*Če uporabljate instant kavo, količino prilagodite svojemu okusu.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**200 ml** polnomastnega mleka
**200 ml** tekoče smetane s **30**% maščobe
**70 g** sladkorja
**8 g** koruznega škroba

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob.
- Ob stalnem mešanju zavremo, da se zmes rahlo zgosti. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov na skledo in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Gelato lahko aromatizirate z zelišči ali blagimi začimbami, ki jih dodate mleku in smetani.*



# LEŠNIKOV SLADOLEDNI NAMAZ

Gelato

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**150 ml** polnomastnega mleka

**150 ml** tekoče smetane s **30**% maščobe

**6 g** koruznega škroba

**100 g** lešnikovega namaza

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano in koruzni škrob. Ob stalnem mešanju zavremo, dokler se zmes nekoliko ne zgosti.
- Z ognja dodamo namaz. Dobro premešamo. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Glede na namaz, ki ga uporabljate, se lahko vaša tekstura razlikuje. Dodate lahko zdrobljene lešnike s programom MIX IN.*



# PISTACIJEV SLADOLED

Gelato

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**150 ml** polnomastnega mleka

**150 ml** tekoče smetane s **30**% maščobe

**6 g** koruznega škroba

**100 g** sladkane pistacijeve kreme

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano in koruzni škrob.
- Ob stalnem mešanju zavremo, dokler se mešanica rahlo ne zgosti.
- Z ognja dodamo sladkano pistacijevo kremo. Premešajte in pustite, da se ohladi.
- Zmes prelijte v majhno skledo. Pokrijte in postavite posodo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno posodo v veliko posodo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Pazite, da uporabite pistacijevo kremo, ne pistacijeve paste, saj ima krema bolj gladko teksturo in že vsebuje sladkor. Pistacijeve kreme so lahko bolj ali manj sladke. Količino prilagodite svojemu okusu.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 ur

6 min

## SESTAVINE

**200 ml** polnomastnega mleka
**200 ml** smetane s **30** % maščobe
**60 g** sladkorja
**8 g** koruzne moke
**0,5 žličke** vanilije v prahu
**30 g** temnih čokoladnih koščkov

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob. Zavremo in neprestano mešamo, dokler se mešanica rahlo ne zgosti.
- Odstavimo z ognja in dodamo vanilijo. Dobro premešamo. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno posodo.
- Postavite pokrov in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno posodo v veliko posodo.
- Zaženite program.
- Odstranite posodo iz aparata. V sladoled naredite približno 4 cm široko in 8 cm globoko jamico in dodajte ostružke temne čokolade.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Če ne najdete čokoladnih ostružkov, si jih lahko pripravite sami, tako da ploščico naribate z lupilcem. Poskusite pomarančne, metine ali celo karamelne čokoladne ostružke za edinstven pridih.*



# VANILIJEV SLADOLED

Gelato

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**200 ml** polnomastnega mleka
**200 ml** tekoče smetane s **30**% maščobe
**60 g** sladkorja
**8 g** koruzne moke
**0,5 žličke** vanilije v prahu

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob.
- Zavremo in nenehno mešamo, dokler se mešanica rahlo ne zgosti.
- Odstavimo z ognja, dodamo vanilijo. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Če uporabljate vanilijeve stroke, jih, razrezane in ostrgane, 15 minut potopite v vroče mleko in smetano.*



# SORBET BAZILIKE

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**100 g** sladkorja
**300 ml** vode
**1** limeta (sok)
**20 g** listov bazilike

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na srednjem ognju zavremo. Naj se ohladi.
- Dodajte limonin sok in liste bazilike. S potopnim mešalnikom mešajte do gladkega.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Skledo pokrijemo in postavimo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Liste bazilike lahko nadomestite s svežo meto.*



# SORBET ČEŠNJEVIH PARADIŽNIKOV

Sorbet | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

**55 g** sladkorja
**75 ml** vode
**260 g** češnjevih paradižnikov

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na srednjem ognju zavremo. Naj se ohladi.
- Dodajte češnjeve paradižnike. Z mešalnikom zmešajte zmes do gladkega.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Skledo pokrijemo in postavimo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za ta recept izberite zrele češnjeve paradižnike. Rdeči češnjevi paradižniki so slajši, vendar lahko ta recept pripravite s poljubnimi barvnimi češnjevimi paradižniki.*



# SORBET IZ KUMAR IN METE

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**85 g** sladkorja
**110 ml** vode
**280 g** kumar
**10** listov mete
**0,5** limone (sok)

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na srednjem ognju zavremo. Pustite, da se ohladi.
- Olupite kumaro in jo narežite na koščke.
- S pomočjo mešalnika zmešajte sirup s koščki kumare, meto in limoninim sokom.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo. skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za izjemno svež sorbet iz kumar in mete dodajte majhno količino naribanega ingverja. To bo izboljšalo okus in vašemu receptu dodalo kanček žara.*



# LIMONIN SORBET

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**150 g** sladkorja
**150 ml** vode
**110 ml** limoninega soka (**3** kosi)
**70 ml** limetinega soka (**2** kosa)

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na majhnem ognju zavremo. Naj se ohladi.
- Dodamo limonin sok in premešamo.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Zamenjajte limonin sok z grenivkinim sokom.*



# MANGOV SORBET

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**65 g** sladkorja
**85 ml** vode
**280 g** zrelega manga

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na majhnem ognju zavremo. Naj se ohladi.
- Olupite mango in ga narežite na majhne koščke.
- S potopnim mešalnikom zmešajte dobljeni sirup z mangom do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Začnite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Če želite, lahko dodate pulpo ene pasijonke (brez semen).*

*Za še bolj okusen mangov sorbet dodajte kanček limetinega soka, da izboljšate okuse manga in dodate pridih svežine. Izberite zrel, aromatičen mango, pazite, da bo svetle barve, rahlo mehak, dišeč in debel.*



# SORBET IZ MELONE

Sorbet | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

**65 g** sladkorja
**85 ml** vode
**280 g** melone

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na srednjem ognju zavremo. Pustite, da se ohladi.
- Melono narežite na majhne koščke.
- S potopnim mešalnikom zmešajte dobljeni sirup s koščki melone, dokler ni gladek.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Začnite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Svojemu pripravku lahko dodate 2 žlici portovca, da bo vaš sorbet bolj zapleten.*



# BRESKOV SORBET

Sorbet | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

**65 g** sladkorja
**85 ml** vode
**280 g** belih breskev (**3** kosi)

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na srednjem ognju zavremo. Pustite, da se ohladijo.
- Breskve olupite in jih narežite na koščke.
- S potopnim mešalnikom zmešajte dobljeni sirup s koščki breskev do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Začnite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Če želite, lahko v sirup vlijete nekaj svežih listov verbene. Odstranite jih, preden zmešate breskve.*



# JAGODNI SORBET

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**65 g** sladkorja
**85 ml** vode
**280 g** sesekljanih jagod

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo. Na majhnem ognju zavremo. Pustite, da se ohladi.
- S potopnim mešalnikom zmešajte sirup s sesekljanimi jagodami, dokler ni gladek.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Med mešanjem jagod dodajte nekaj listov bazilike.*



# MALINOV SORBET Z AGAVINIM SIRUPOM

Sorbet

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**110 g** agavinega sirupa
**65 ml** vode
**260 g** malin

## NAVODILA

- V skledi zmešajte agavin sirup, vodo in maline.
- S potopnim mešalnikom vse zmešajte do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Začnite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Če želite gladek sorbet brez pečk, precedite mešanico skozi cedilo, da odstranite semena. Nato ga pred zamrzovanjem vlijemo v skledo.*



# ZAMRZNJEN JOGURT SIVKA MED

Frozen Yoghurt

10 min

24 ur

2 min

## SESTAVINE

**150 ml** delno posnetega mleka
**1 žlička** posušene sivke
**230 g** grškega jogurta
**70 g** medu

## NAVODILA

- V kozici segrejte mleko s sivko in pustite stati 5 minut. Precedite.
- V posodi zmešajte prelito mleko z ostalimi sestavinami.
- Mešanico vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Bodite previdni pri vlivanju sivke: sivka bo še naprej vlivala, tudi ko ste filtrirali mleko. Bodite previdni, sicer bo okus preveč intenziven.*



# ZAMRZNJEN NAVADNI JOGURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**230 g** grškega jogurta
**115 ml** polnomastnega mleka
**115 g** sladkanega kondenziranega mleka

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vse sestavine.
- Mešanico vlijte v manjšo skledo.
- Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Ta recept začinite z žličko cimeta, vanilije ali celo matche. Postrezite s sadjem ali prelivi.*



# ZAMRZNJENI JAGODNI JOGURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**230 g** grškega jogurta
**115 ml** polnomastnega mleka
**115 g** jagodne marmelade
**4 žlice** jagodnega kulija
Nekaj jagod, narezanih na četrtine

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vse sestavine razen jagodnega coulija in jagod.
- Mešanico vlijte v manjšo skledo.
- Pokrijte skledo in postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Skledo vzemite iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majho skledo vstavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Sladoled razporedite po kozarcih in zaključite z jagodni kuli in na četrtine narezane jagode.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Jagodno marmelado nadomestite z drugim sadjem (maline, marelice ipd.).*
*Za sladkosnede postrezite sladoled s stepeno smetano.*



# ACAI SMOOTHIE SKLEDA

Smoothie Bowl

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**100 g** banane, narezane na koščke (**1** banana)
**50g** jagod, narezanih na koščke
**80g** grškega jogurta
**100 ml** mleka
**40 g** agavinega sirupa
**1 žlica** acai prahu (**5**g)
**6** jagod, narezanih na četrtine
**1** banana, narezanih na rezine
**6** malin, narezanih na pol
**20g** ovsenih kosmičev
Nekaj mete listi

## NAVODILA

- V skledi zmešamo vse sestavine za sladoled.
- Z mešalnikom mešajte do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Na skledo postavite pokrov in jo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Majhno skledo postavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Postrezite v skledi in okrasite z narezanim sadjem, ovsenimi kosmiči in listi mete. Uživajte takoj.

## NASVETI

*Glede na letni čas spreminjajte sadje v skledi za smuti.*



# RDEČA SADNA SKLEDA ZA SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**100 g** sesekljanih jagod
**25 g** malin
**25 g** borovnic
**80g** grškega jogurta
**100 ml** mleka
**40 g** agavinega sirupa
**1** narezana banana
**6** borovnic, prepolovljenih
**4** jagode, narezane na četrtine
**20g** ovsenih kosmičev

## NAVODILA

- V skledi zmešamo vse sestavine za sladoled. Z mešalnikom mešajte do gladkega.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Postrezite v sklede in okrasite s sesekljanim sadjem in ovsenimi kosmiči. Uživajte takoj.

## NASVETI

*Glede na sezono sadje spreminjajte po svojem okusu.*



# TROPSKA SKLEDA ZA SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**100 g** sesekljanega manga
**50 g** soka iz pasijonke (brez pečk)
**80g** grškega jogurta
**100 ml** mleka
**40 g** agavinega sirupa
**1** banana, narezana
**6** borovnic, prepolovljenih
**1** pasijonka
**20 g** ovsenih kosmičev

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vse sestavine za sladoled. Z mešalnikom mešajte do gladkega.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Skledo pokrijemo in postavimo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Postrezite v skledicah in okrasite s sesekljanim sadjem in ovsenimi kosmiči.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Sok pasijonke dobite tako, da vsebino prelijete v majhno cedilo in nato z žlico postrgate, da se pulpa in sok ločita.*



# LAHKI SLADOLED

Light Ice Cream

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**150 ml** polnomastnega mleka
**250 ml** smetane s **30** % maščobe
**25 g** agavinega sirupa
**8 g** koruznega škroba
**0,5 žličke** vanilije v prahu
**8** jagod, na četrtine
**8** malin, prepolovljenih
**8** borovnic, prepolovljenih

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, agavin sirup, koruzni škrob in vanilijo v prahu. Na zmernem ognju zavrite in nenehno mešajte, dokler se mešanica nekoliko ne zgosti. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Postavite kepico sladoleda v majhne sklede in okrasite s sadjem.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Ta recept lahko uporabite kot osnovo. Dodate lahko čokoladne ostružke in ZMEŠATE, da dobite lahek sladoled stracciatella.*



# LAHEK KREMNI SIR IN LIMONIN SLADOLED

Light Ice Cream

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**150 ml** polnomastnega mleka
**250 g** skute
**40 g** agavinega sirupa
**1** limona (lupinica in sok)

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vse sestavine.
- Mešanico vlijte v manjšo skledo.
- Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Limonino lupinico in sok nadomestite s citrusi po vaši izbiri.*



# LAHEK VEGANSKI MANDLJEV SLADOLED

Light Ice Cream

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**300 ml** mandljevega mleka
**40 g** agavinega sirupa
**4 g** koruznega škroba
**150 g** bele mandljeve kaše

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mandljevo mleko, agavin sirup in koruzni škrob. Na zmernem ognju zavrite in nenehno mešajte, dokler se mešanica nekoliko ne zgosti.
- Z ognja dodajte belo mandljevo pasto. Mešajte do gladkega, nato pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Ta recept lahko uporabite kot osnovo za vaše sladoledne lučke z dodajanjem prelivov (čokolada, sadje, piškoti, sadni coulis itd.).*



# VEGANSKI MAKADAMIJA LAHKI SLADOLED

Light Ice Cream

10 min

24 ur

4 min

## SESTAVINE

**300 ml** mandljevega mleka
**150 g** orehov makadamije
**40 g** agavinega sirupa

## NAVODILA

- Vse sestavine nalijte v posodo in z mešalnikom mešajte, dokler ni gladka.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Ta recept lahko pripravite z indijskimi oreščki.*



# VEGANSKI OVSENI IN MANDLJEV LAHKI SLADOLED

Light Ice Cream

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**300 ml** ovsenega mleka
**40 g** agavinega sirupa
**4 g** koruznega škroba
**150 g** bele mandljeve kaše

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte ovseno mleko, agavin sirup in koruzni škrob. Na zmernem ognju zavrite in nenehno mešajte, dokler se mešanica nekoliko ne zgosti.
- Z ognja dodajte belo mandljevo pasto. Mešajte do gladkega, nato pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Postrezite s popečenimi ovsenimi kosmiči.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**40 g** sladkorja
**240 ml** brusničnega soka
**1** limeta (sok in lupina)
**40 ml** vodke
**40 ml** Cointreauja

## NAVODILA

- V skledi mešajte sladkor in brusnični sok, dokler se sladkor ne raztopi.
- Dodajte limonin sok in lupinico, nato vodko in Cointreau. Zmešajte.
- Dve tretjini mešanice vlijte v majhno skledo. Preostalo tretjino ohladite.
- Pokrijte s pokrovom in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Skledo vzemite iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in prelijte preostalo tretjino mešanice.
- Majhno skledo postavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje, pijte ga zmerno.*



# ZAMRZNJEN MOJITO

Cocktail

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**80 g** trsnega sladkorja
**300 ml** vode
**2** limeti (sok in lupina)
**12 g** sveže mete
**1 žlica** ruma

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vse sestavine.
- S potopnim mešalnikom mešajte mešanico 30 sekund.
- Dve tretjini mešanice vlijte v majhno skledo. Preostalo tretjino ohladite.
- Pokrijte in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in prelijte preostalo tretjino mešanice.
- Majhno skledo postavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje; uživajte zmerno.*
*Če nimate blenderja, liste mete sesekljajte z nožem.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**250 ml** mangovega soka
**40 g** sladkorja
**30 ml** ruma
**30 ml** Cointreau
**0,5** limone (sok)
**100 ml** mangovega soka
**10 cl** jagodnega sirupa (po želji)

## NAVODILA

- V skledi mešajte mangov sok in sladkor, dokler se sladkor ne raztopi.
- Dodajte rum, Cointreau in limonin sok. Zmešajte.
- Zmes vlijemo v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in vanjo vlijte mangov sok.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Jagodni sirup nalijemo v kozarce, nato pa prilijemo mešanico.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje, pijte ga zmerno.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

- **65 g** sladkorja
- **240 ml** vode
- **2** limeti (sok)
- **1** limetina lupina
- **40 ml** tekile
- **40 ml** Cointreauja

## NAVODILA

- V posodi mešamo sladkor in vodo, dokler se sladkor ne raztopi.
- Dodajte limonin sok, lupinico, tekilo in Cointreau. Zmešajte.
- V majhno skledo vlijemo dve tretjini mešanice.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur. Preostalo tretjino ohladite.
- Skledo vzamemo iz zamrzovalnika, odstranimo pokrov in preostalo tretjino zmesi vlijemo v manjšo skledo.
- Postavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj postrezite v kozarcih za koktajl.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje; uživajte zmerno.*

*Za popolno Margarito vedno uporabite svež limetin sok. Rob kozarca lahko pomočite v pikantno sol (mešanica soli in čilija v prahu), da svojemu koktajlu dodate pikanten in presenetljiv pridih.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**40 g** sladkorja
**250 ml** ananasovega soka
**40 ml** ruma
**150 ml** kokosovega mleka

## NAVODILA

- V skledi mešajte sladkor in ananasov sok, dokler se sladkor ne raztopi.
- Dodajte rum. Zmešajte.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte s pokrovom in posodo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite posodo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in nalijte kokosovo mleko.
- Vstavite majhno posodo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje, pijte ga zmerno. Za elegantno predstavitev vaše piña colade kozarec okrasite z rezino svežega ananasa in kandirano češnjo. Dodajte majhen okrasni dežnik in vejico mete za neustavljiv tropski pridih.*



# OREO® MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

- **150 ml** polnomastnega mleka
- **150 ml** smetane s **30** % maščobe
- **40 g** sladkorja
- **6 g** koruznega škroba
- **0,5 žličke** vanilije v prahu
- **100 ml** mleka
- **6** Oreo®

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, sladkor in koruzni škrob.
- Med nenehnim mešanjem zavremo.
- Odstavimo z ognja, dodamo vanilijo in pustimo, da se ohladi.
- Zmes prelijemo v majhno skledo.
- Pokrijemo s pokrovom in za 24 ur postavimo skledo v zamrzovalnik.
- Odstranimo skledo iz zamrzovalnika in odstranimo pokrov. Dodajte mleko.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Dve tretjini napitkov Oreo zdrobite na koščke, nato pa preostanek odstavite.
- V kozarce za milkshake dajte dve žlici milkshakea, nato pa eno tretjino koščkov Oreo. Ta postopek ponovite dvakrat, nato pa zaključite s preostalimi kosi in celim Oreom.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Zamenjajte Oreos s koščki piškotov speculoos.*



# MOCHA ALMOND MILKSHAKE

Milkshake | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

- **200 ml** espresso kave
- **25 g** sladkorja
- **150 ml** mandljevega mleka
- **50 g** stepene smetane
- **1 žlica** naribanih mandljev
- **1 žlica** čokoladnih ostružkov

## NAVODILA

- V skledi zmešajte kavo in sladkor.
- Mešanico vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Skledo vzemite iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in vlijte mandljevo mleko.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Zmes nalijte v dva kozarca in prelijte s stepeno stepeno krema.
- Zaključite z naribanimi mandlji in čokoladnimi ostružki.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za še bolj okusen milkshake uporabite predhodno pražene in rahlo karamelizirane mandlje; dodali bodo slasten, hrustljav pridih.*



# JAGODNI MLEČNI NAPITEK

Milkshake | 10 min | 24 ur | 4 min

## SESTAVINE

**220 ml** polnomastnega mleka
**150 ml** smetane **30**% maščobe
**40 g** sladkorja
**6 g** koruzne moke
**0,5** žličke vanilije v prahu
**30 g** jagodnega kulisa
**4 žlice** jagodnega kulisa

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte dve tretjini mleka, smetano, sladkor in koruzni škrob.
  Med nenehnim mešanjem zavremo.
- Odstavimo z ognja, dodamo vanilijo in pustimo, da se ohladi.
- Zmes prelijemo v majhno skledo.
- Pokrijemo s pokrovom in za 24 ur postavimo skledo v zamrzovalnik.
- Odstranimo skledo iz zamrzovalnika in odstranimo pokrov. Dodajte jagodni couli in preostalo mleko.
- Majhno skledo vstavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- V kozarce za milkshake dajte 2 žlici milkshakea, nato pa 1 žlico jagodnega coulisa. Ponovi.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Zamenjajte jagodni couli s poljubnim sadjem.*



# COLA GRANITA

Slushy | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

**450 ml** kole
**50 g** sladkorja

## NAVODILA

- V skledi stepajte dve tretjini kole s sladkorjem, dokler se sladkor ne raztopi.
- Mešanico vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in vlijte preostalo kolo.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Začnite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Za spreminjanje užitkov uporabite različne okuse aromatizirane kole (češnja, vanilija itd.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 min

24 ur

3 min

## SESTAVINE

**25 g** sladkorja
**225 g** vode
**15g** sirupa po izbiri (grenadina, jagoda, meta, breskev itd.)

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte sladkor in vodo ter zavrite. Pustite, da se ohladi.
- Zmes vlijte v majhno skledo.
- Postavite pokrov in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika in odstranite pokrov.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Postrezite svoj Kakigori v lepo okrašeni skledi, ki spominja na japonsko tradicijo.

## NASVETI

*Kakigori je japonska specialiteta iz naribanega ledu, ki je pogosto prelit s sladkim sirupom ali svežim sadjem. Je okusna alternativa tradicionalnim evropskim zamrznjenim sladicam in je zelo priljubljena v vročih poletnih mesecih na Japonskem. Za pristen pridih dodajte kondenzirano mleko na vrh kakigorijev pred uživanjem za še bolj razvajajoč okus. Za sirup lahko nadomestite tudi sadni coulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

**50 g** sladkorja
**250 ml** prosecca
**150 ml** Apérola

## NAVODILA

- V skledi mešajte sladkor in prosecco, dokler se sladkor ne raztopi.
- Mešanico vlijte v manjšo skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zmrzovalnika, odstranite pokrov in nalijte Aperol.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Zloraba alkohola je nevarna za vaše zdravje; uživajte zmerno.*
*Če nimate prosecca, ga lahko nadomestite z belim vinom.*



# LUBENIČNA BROZGA

Slushy | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

**70 g** sladkorja
**90 ml** vode
**300 g** na kocke narezane lubenice

## NAVODILA

- V kuhinjskem robotu ali s potopnim mešalnikom zmešajte vse sestavine, dokler niso gladke.
- Dve tretjini mešanice vlijte v majhno skledo, preostanek pa ohladite.
- Postavite pokrov in skledo postavite v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in vlijte preostalo tretjino mešanice.
- Majhno skledo postavite v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*V sezoni pripravite ta recept z melono ali kumaro.*



# KARAMELNI MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

- **100 ml** polnomastnega mleka
- **100 ml** smetane **30**% maščobe
- **50 g** slane maslene karamele
- **4 g** koruzne moke
- **30 ml** espressa
- **70 ml** hladnega polnomastnega mleka
- **50 g** stepene smetane
- **2 žlici** slane maslene karamele
- **2 žlici** čokoladnih koščkov

## NAVODILA

- V ponvi zmešajte mleko, smetano, soljeno karamelo in koruzni škrob.
- Zavremo, da se zmes zgosti, nato pustimo, da se ohladi.
- Mešanico vlijemo v majhno skledo.
- Pokrijemo s pokrovom in skledo postavimo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranimo skledo iz zamrzovalnika, odstranimo pokrov ter vanjo vlijemo espresso in hladno polnomastno mleko.
- Majhno skledo vstavimo v veliko skledo.
- Zaženemo program.
- Zmes nalijemo v dva kozarca, nato zaključimo z stepena smetana, karamela in čokoladni ostružki.
- Uživajte takoj.

## NASVETI

*Preden nalijete espresso, mleku dodajte kanček vanilije in ščepec cimeta.*



# GRŠKA KAVA FRAPPÉ

Frappe | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

**200 ml** espresso kave
**25 g** sladkorja
**150 ml** hladnega polnomastnega mleka

## NAVODILA

- V skledi zmešajte kavo in sladkor.
- Mešanico vlijte v manjšo skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in nalijte polnomastno mleko.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

*Če nimate espressa, ga lahko nadomestite z vodo raztopljeno instant kavo. Prilagodite sladkor po svojih željah ali poskusite različice z rjavim sladkorjem ali medom za drugačen okus. Frape prelijemo s kepico stepene smetane in potresemo s kakavom ali cimetom. Zamenjajte polnomastno mleko za mandljevo ali kokosovo mleko za vegansko različico frapeja.*



# MATCHA FRAPE

Frappe | 5 min | 24 ur | 3 min

## SESTAVINE

**200 ml** vode
**1** čajna žlička matcha čaja (**4 g**)
**25 g** sladkorja
**150 ml** hladnega polnomastnega mleka

## NAVODILA

- V skledi zmešajte vodo, matcho in sladkor.
- Mešanico vlijte v majhno skledo.
- Pokrijte in postavite skledo v zamrzovalnik za 24 ur.
- Odstranite skledo iz zamrzovalnika, odstranite pokrov in vlijte polnomastno mleko.
- Vstavite majhno skledo v veliko skledo.
- Zaženite program.
- Takoj uživajte.

## NASVETI

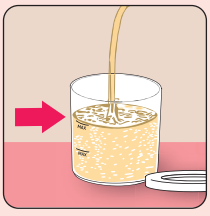
*Za dodaten okus dodajte vaniljev sirup.*

cs

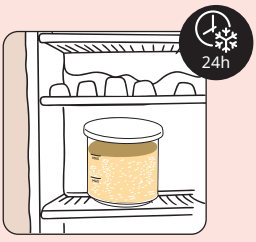
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

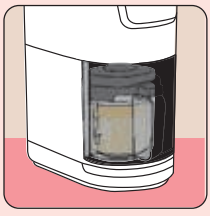
* V závislosti na modelu.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokádová, medová a mandlová zmrzlina
- Zmrzlina ze sušenkového těsta
- Zmrzlina z tmavé čokolády
- Proteinová zmrzlina s arašídovým máslem
- Proteinová vanilková zmrzlina
- Zmrzlina s rumem a rozinkami
- Slaná karamelová zmrzlina
- Vanilková zmrzlina a karamelizované pekanové ořechy

## GELATO

- Karamelový pohár
- Gelato káva
- Fior di Latte Gelato
- Oříšková gelato pomazánka
- Pistáciové gelato
- Stracciatella gelato
- Vanilkové gelato

## SORBET

- Bazalkový sorbet
- Cherry rajčatový sorbet
- Okurkový a mátový sorbet
- Citronový sorbet
- Mangový sorbet
- Melounový sorbet
- Broskvový sorbet
- Jahodový sorbet
- Malinový sorbet s agáve sirupem

## FROZEN YOGHURT

- Levandulový med z mraženého jogurtu
- Mražený obyčejný jogurt
- Mražený jahodový jogurt

## SMOOTHIE BOWL

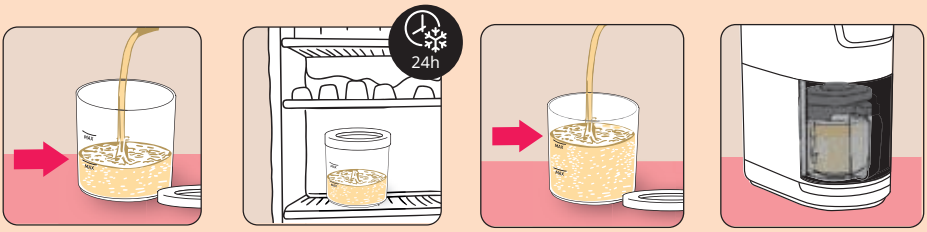
- Miska na smoothie Acai
- Miska na smoothie z červeného ovoce
- Tropická miska na smoothie

## LIGHT ICE CREAM

- Lehká zmrzlina
- Lehký smetanový sýr a citronová zmrzlina
- Lehká veganská mandlová zmrzlina
- Veganská makadamová lehká zmrzlina
- Veganská ovesná a mandlová lehká zmrzlina

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Mražené mojito
- Mango tango
- Margarita
- Piña colada



## MILKSHAKE

- Oreo® mléčný koktejl
- Mocha mandlový mléčný koktejl
- Jahodový mléčný koktejl

## SLUSHY

- Cola Granita
- Kakigori
- Spritz Granita
- Melounová břečka

## FRAPPÉ

- Karamelové macchiato
- Řecká káva Frappé
- Matcha frappé





# AVOKÁDOVÁ, MEDOVÁ A MANDLOVÁ ZMRZLINA

Ice Cream

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**120 g** avokáda (**1** kus)
**250 ml** mléka
**80 g** levandulového medu
**50 g** pyré z bílých mandlí

## INSTRUKCE

- Avokádo oloupeme a vydlabeme dužinu. Nakrájejte ho na kousky a vložte do mísy.
- Přidejte ostatní ingredience a pomocí mixéru vše rozmixujte dohladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Pro krémovou zmrzlinu z avokáda, medu a mandlového másla přidejte trochu citronové šťávy, aby avokádo nezhnědlo a zachovalo si pěknou zelenou barvu.*



# ZMRZLINA ZE SUŠENKOVÉHO TĚSTA

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENCE

**170 ml** mléka
**170 ml** jednoduché smetany (**30** % tuku)
**2** žloutky
**30 g** cukru
**60 g** změklého nesoleného másla
**40 g** hnědého cukru
**70 g** pražené mouky T**65**
**50 g** kousky hořké čokolády
**0,5 lžičky** vanilkového prášku

## INSTRUKCE

- Udělejte pudink. V hrnci smíchejte mléko a smetanu. Přiveďte k varu na středním plameni. V míse šlehejte žloutky a cukr, dokud směs nezbělá. Do této směsi nalijte mléko a smetanu, aby se rozpustila.
- Vše nalijte do hrnce a vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne. Nevařte. Pudink má ideální konzistenci, když obaluje lžíci. Necháme vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky. Zakryjte ji a dejte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vypracujte těsto na sušenky. V míse ušlehejte změklé máslo s hnědým cukrem, dokud směs nezbělá. Přidejte mouku, čokoládové lupínky a vanilku. Míchejte, dokud nezískáte hladké těsto. Těsto dejte do mrazáku.
- Když je těsto tuhé, nožem ho nakrájejte na malé kostičky. Uložte je do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Vyjměte misku ze spotřebiče. Udělejte ve zmrzlině otvor asi 4 cm široký a 8 cm hluboký a přidejte 50 g kostek těsta na sušenky.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Pro ještě shovívavější zmrzlinu z těsta na sušenky přidejte do syrového těsta před zmrazením špetku soli. Zmrazení těsta na sušenky před přidáním do zmrzliny zajistí, že si zachová svůj tvar a texturu, spíše než aby se úplně vmíchalo do zmrzliny. Ze zdravotních důvodů opékejte mouku v troubě vyhřáté na 150 °C po dobu 10 minut.*



# ZMRZLINA Z TMAVÉ ČOKOLÁDY

Ice Cream | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**170 ml** mléka
**170 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**1** žloutek
**15 g** cukru
**80 g** hořké čokolády **70**%

## INSTRUKCE

- Udělejte pudink. V hrnci smíchejte mléko a smetanu. Na mírném ohni přivedeme k varu.
- V míse šlehejte žloutek a cukr, dokud směs nezbělá.
- Vmícháme mléko a smetanu, aby se rozpustily. Vše nalijte do hrnce a vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne.
- Nevařte. Pudink má ideální konzistenci, když obaluje lžíci. Odstraňte z ohně a přidejte hořkou čokoládu.
- Míchejte do hladka.
- Necháme vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt. Vložte malou misku do velké misky. Spusťte program. Užijte si hned.

## TIPY

*Pokud chcete, udělejte si tento recept s mléčnou čokoládou pro extra sladkost.*



# PROTEINOVÁ ZMRZLINA S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM

Ice Cream

5 min

24 h

7 min

## INGREDIENCE

**300 ml** plnotučného mléka
**20 g** rostlinných bílkovin
**50 g** agávového sirupu
**75 g** arašídového másla

## INSTRUKCE

- V míse smícháme všechny ingredience. Použijte metličku nebo ponorný mixér, abyste získali hladkou texturu.
- Nalijte směs do malé misky. Nasaďte víko a vložte misku na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Opakujte operaci podruhé.
- Spusťte program.
- Okamžitě si ho užijte.

## TIPY

*Protože proteinové zmrzliny mají vysoký obsah bílkovin a nízký obsah sacharidů a tuku, je pro dosažení krémové textury nezbytný druhý cyklus.*

*Můžete použít rostlinnou proteinovou směs složenou ze 70 % cizrnové mouky a 30 % rýžové mouky. Tato složka je snadno k nalezení ve specializovaných obchodech a online.*



# PROTEINOVÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Ice Cream | 5 min | 24 h | 7 min

## INGREDIENCE

**300 ml** plnotučného mléka
**20 g** rostlinných bílkovin
**30 g** agávového sirupu
**0,5 lžičky** vanilkového prášku

## INSTRUKCE

- V míse smícháme všechny ingredience. Použijte metličku nebo ponorný mixér, abyste získali hladkou texturu.
- Nalijte směs do malé misky. Nasaďte víko a vložte misku na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Opakujte operaci podruhé.
- Spusťte program.
- Okamžitě si ho užijte.

## TIPY

*Protože proteinové zmrzliny mají vysoký obsah bílkovin a nízký obsah sacharidů a tuku, je pro dosažení krémové textury nezbytný druhý cyklus.*

*Můžete použít rostlinnou proteinovou směs sestávající ze 70 % cizrnové mouky a 30 % rýžové mouky. Tato složka je snadno k nalezení ve specializovaných obchodech a online.*



# ZMRZLINA S RUMEM A ROZINKAMI

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENCE

- **170 ml** mléka
- **170 ml** tekuté smetany **30**% tuku
- **2** žloutky
- **30 g** cukru
- **20 ml** bílého rumu
- **30 g** rozinek

## INSTRUKCE

- Udělejte pudink. V hrnci smíchejte mléko a smetanu. Na mírném ohni přivedeme k varu.
- V míse šleháme žloutky a cukr, dokud směs nezbělá.
- Do této směsi vlijeme mléko a smetanu, aby se rozpustila. Vše nalijte do hrnce a vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne. Nevařte. Pudink má ideální konzistenci, když obaluje lžíci.
- Z ohně přidejte polovinu rumu. Směs. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky. Nasaďte víko a dejte misku na 24 hodin do mrazáku.
- V malé nádobě smíchejte zbývající rum a rozinky, aby se namočily.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Vyjměte misku z misky. Udělejte v ledu díru asi 4 cm širokou a 8 cm hlubokou a přidejte namočené hrozny.
- Spusťte program.
- Ihned si užívejte.

## TIPY

*Pro ještě chutnější rum a rozinkovou zmrzlinu nechte rozinky přes noc namočené v rumu, než je přidáte do zmrzliny. To zesílí chuť.*



# SLANÁ KARAMELOVÁ ZMRZLINA

Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**170 ml** mléka
**170 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**1** žloutek
**15 g** cukru
**80 g** slaného máslového karamelu

## INSTRUKCE

- Udělejte pudink. V hrnci smíchejte mléko a smetanu. Na mírném ohni přivedeme k varu.
- V míse šlehejte žloutek a cukr, dokud směs nezbělá.
- Do této směsi nalijte mléko a smetanu, aby se rozpustila. Vše nalijte do hrnce a vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne. Nevařte. Pudink má ideální konzistenci, když obaluje lžíci.
- Sundejte z plotny a vmíchejte karamel se slaným máslem. Necháme vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky. Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Podávejte svou slanou karamelovou zmrzlinu s kousky brownie a teplou čokoládovou omáčkou jako dvojnásobně lahodný dezert.*



# VANILKOVÁ ZMRZLINA A KARAMELIZOVANÉ PEKANOVÉ OŘECHY

Ice Cream | 10 min | 24 h | 5 min

## INGREDIENCE

**170 ml** mléka
**170 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**2** žloutky
**30 g** cukru
**30 g** karamelizovaných pekanových ořechů

## INSTRUKCE

- Udělejte pudink. V hrnci smíchejte mléko a smetanu. Na mírném ohni přivedeme k varu.
- V míse šlehejte žloutky a cukr, dokud směs nezbělá. Vmícháme mléko a smetanu, aby se rozpustily.
- Vše nalijte do hrnce a vařte na mírném ohni, dokud směs mírně nezhoustne. Nevařte. Pudink má ideální konzistenci, když obaluje lžíci. Necháme vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky. Zakryjte ji a dejte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Vyjměte misku ze spotřebiče. Do zmrzliny udělejte důlek asi 4 cm široký a 8 cm hluboký a přidejte drcené pekanové ořechy.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Pro obměnu vyměňte pekanové ořechy za pralinku.*



# KARAMELOVÝ POHÁR

Gelato

5 min

20 h

4 min

## INGREDIENCE

**200 ml** plnotučného mléka
**200 ml** jednoduché smetany **30**% tuku
**60 g** cukru
**8 g** kukuřičného škrobu
**0,5 lžičky** vanilkového prášku
**4 lžíce** tekutého karamelu
**2 lžíce** nesolených drcených arašídů

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přivedeme k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Z ohně přidejte vanilku. Promíchejte a nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte víkem a vložte misku na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Nalijte gelato do malé nádoby, poté dochuťte tekutým karamelem a drcenými arašídy.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Pro ultra lahodný karamelový pohár přidejte dotek šlehačky a pár kousků brownie.*



# GELATO KÁVA

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**200 ml** plnotučného mléka
**200 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**50 g** cukru
**8 g** kukuřičné mouky
**2 lžičky** mleté kávy

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přivedeme k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Odstavte z ohně a přidejte mletou kávu. Promíchejte a nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Na misku umístěte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Pokud nechcete v gelatu malá zrníčka, přeceďte je přes chinois (jemné síto). Pokud používáte instantní kávu, upravte množství podle své chuti.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**200 ml** plnotučného mléka
**200 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**70 g** cukru
**8 g** kukuřičného škrobu

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přivedeme k varu, dokud směs mírně nezhoustne. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Na misku umístěte víko a misku dejte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Gelato můžete ochutit bylinkami nebo jemným kořením napuštěným do mléka a smetany.*



# OŘÍŠKOVÁ GELATO POMAZÁNKA

Gelato | 5 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**150 ml** plnotučného mléka
**150 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**6 g** kukuřičného škrobu
**100 g** oříškové pomazánky

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu a kukuřičný škrob. Za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Stopte a přidejte pomazánku. Dobře promíchejte. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*V závislosti na použité pomazánce se může vaše textura lišit. Pomocí programu MIX IN můžete přidat drcené lískové ořechy.*



# PISTÁCIOVÉ GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**150 ml** plnotučného mléka
**150 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**6 g** kukuřičného škrobu
**100 g** slazeného pistáciového krému

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Spusťte oheň a přidejte oslazenou pistáciovou smetanu. Zamíchejte a nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky. Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte kryt.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Ujistěte se, že používáte pistáciový krém, ne pistáciovou pastu, protože krém poskytuje hladší texturu a již obsahuje cukr. Pistáciové krémy mohou být více či méně sladké. Množství upravte podle chuti.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 min

24 h

6 min

## INGREDIENCE

**200 ml** plnotučného mléka
**200 ml 30**% tuku jednoduché smetany
**60 g** cukru
**8 g** kukuřičné mouky
**0,5 lžičky** vanilkového prášku
**30 g** hořkých čokoládových lupínků

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob. Za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Odstavte z plotny a přidejte vanilku. Dobře promíchejte. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Vyjměte misku ze spotřebiče. Udělejte ve zmrzlině otvor asi 4 cm široký a 8 cm hluboký a přidejte hobliny hořké čokolády.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Pokud neseženete čokoládové hobliny, můžete si vyrobit vlastní nastrouháním tyčinky škrabkou. Vyzkoušejte pomerančové, mátové nebo dokonce karamelové čokoládové hobliny pro jedinečný šmrnc.*



# VANILKOVÉ GELATO

Gelato

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**200 ml** plnotučného mléka
**200 ml** tekuté smetany **30**% tuku
**60 g** cukru
**8 g** kukuřičné mouky
**0,5 lžičky** vanilkového prášku

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Spusťte oheň a přidejte vanilku. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte víkem a vložte misku na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Pokud používáte vanilkové lusky, louhujte je, rozpůlené a naškrábané, v horkém mléce a smetaně po dobu 15 minut.*



# BAZALKOVÝ SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**100 g** cukru
**300 ml** vody
**1** limetka (šťáva)
**20 g** lístků bazalky

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Přiveďte k varu na středním plameni. Necháme vychladnout.
- Přidejte citronovou šťávu a lístky bazalky. Pomocí ponorného mixéru rozmixujte do hladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Mísu zakryjte a dejte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Listy bazalky můžete nahradit čerstvou mátou.*



# CHERRY RAJČATOVÝ SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**55 g** cukru
**75 ml** vody
**260 g** cherry rajčat

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Přiveďte k varu na středním plameni. Necháme vychladnout.
- Přidejte cherry rajčata.
- Pomocí mixéru směs rozmixujte do hladka.
- Nalijte směs do malé misky. Mísu zakryjte a dejte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Pro tento recept vyberte zralá cherry rajčata. Červená cherry rajčata jsou sladší, ale tento recept můžete udělat s jakkoli barevnými cherry rajčaty.*



# OKURKOVÝ A MÁTOVÝ SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**85g** cukru
**110ml** vody
**280g** okurky
**10** lístků máty
**0,5** citronu (šťáva)

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Přiveďte k varu na středním plameni. Nechte vychladnout.
- Okurku oloupejte a nakrájejte na kousky.
- Pomocí mixéru rozmixujte sirup s kousky okurky, mátou a citronovou šťávou.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte víko.
- Okamžitě vložte velkou misku.
- Vložte misku do velké misky.
- Malá miska.

## TIPY

*Pro ultra čerstvý sorbet z okurky a máty přidejte malé množství nastrouhaného zázvoru. To zvýrazní chuť a dodá vašemu receptu šmrnc.*



# CITRONOVÝ SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**150 g** cukru
**150 ml** vody
**110 ml** citronové šťávy (**3** kusy)
**70 ml** limetkové šťávy (**2** kusy)

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Na mírném ohni přivedeme k varu. Necháme vychladnout.
- Přidejte citronovou šťávu a promíchejte.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Nahraďte citronovou šťávu grapefruitovou šťávou.*



# MANGOVÝ SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**65 g** cukru
**85ml** vody
**280 g** zralého manga

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Na mírném ohni přivedeme k varu. Necháme vychladnout.
- Mango oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- Ponorným mixérem rozmixujte získaný sirup s mangem dohladka.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Malou misku ihned vložte do velké misky programu.
- Spusťte start.
- Spusťte start.

## TIPY

*Kdo má rád, může přidat dužinu z jedné marakuji (bez semínek).*

*Pro ještě lahodnější mangový sorbet přidejte šťávu z limetky, která zvýrazní chuť manga a dodá nádech svěžesti. Vyberte si zralé, aromatické mango, ujistěte se, že je jasně zbarvené, mírně měkké, voňavé a baculaté.*



# MELOUNOVÝ SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**65 g** cukru
**85ml** vody
**280 g** melounu

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Přiveďte k varu na středním plameni. Nechte vychladnout.
- Meloun nakrájejte na malé kousky.
- Ponorným mixérem rozmixujte vzniklý sirup s kousky melounu dohladka.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Malou misku ihned vložte do velké misky s programem.
- Zapněte Start.

## TIPY

*Do přípravy můžete přidat 2 polévkové lžíce portského, abyste dodali svému sorbetu komplexnost.*



# BROSKVOVÝ SORBET

Sorbet | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**65 g** cukru
**85ml** vody
**280 g** bílých broskví (**3** kusy)

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Přiveďte k varu na středním plameni. Nechte vychladnout.
- Oloupejte broskve a nakrájejte je na kousky.
- Ponorným mixérem rozmixujte vzniklý sirup s kousky broskví do hladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku
- Okamžitě vložte misku do velké misky.
- Spusťte program.

## TIPY

*Pokud chcete, můžete do sirupu vyluhovat pár čerstvých lístků verbeny.*
*Před rozmixováním broskví je vyjměte.*



# JAHODOVÝ SORBET

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**65 g** cukru
**85ml** vody
**280 g** nakrájených jahod

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu. Na mírném ohni přivedeme k varu. Nechte vychladnout.
- Ponorným mixérem rozmixujte sirup s nakrájenými jahodami do hladka.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Při mixování jahod přidejte několik lístků bazalky.*



# MALINOVÝ SORBET S AGÁVE SIRUPEM

Sorbet

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**110 g** agávového sirupu
**65 ml** vody
**260 g** malin

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte agávový sirup, vodu a maliny.
- Ponorným mixérem vše rozmixujte dohladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Ihned spusťte program.
- Spusťte program.

## TIPY

*Pokud chcete hladký sorbet bez semínek, propasírujte směs přes sítko, abyste odstranili semínka. Poté ji před zmrazením nalijte do mísy.*



# LEVANDULOVÝ MED Z MRAŽENÉHO JOGURTU

Frozen Yoghurt

10 min

24 h

2 min

## INGREDIENCE

**150 ml** polotučného mléka
**1 lžička** sušené levandule
**230 g** řeckého jogurtu
**70 g** medu

## INSTRUKCE

- V hrnci zahřejte mléko s levandulí a nechte 5 minut louhovat. Sceďte.
- V nádobě smíchejte vyluhované mléko se zbytkem ingrediencí.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Při vyluhování levandule buďte opatrní: i po přefiltrování mléka bude levandule pokračovat ve vyluhování. Buďte opatrní, jinak bude chuť příliš intenzivní.*



# MRAŽENÝ OBYČEJNÝ JOGURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**230g** řeckého jogurtu
**115 ml** plnotučného mléka
**115 g** slazeného kondenzovaného mléka

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte všechny ingredience.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Ochuťte tento recept lžičkou skořice, vanilky nebo dokonce matchy. Podávejte s ovocem nebo polevou.*



# MRAŽENÝ JAHODOVÝ JOGURT

Frozen Yoghurt

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**230g** řeckého jogurtu
**115 ml** plnotučného mléka
**115g** jahodového džemu
**4 lžíce** jahodového coulis
Několik jahod nakrájených na čtvrtky

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte všechny ingredience kromě jahodového coulis a jahod.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku dejte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Zmrzlinu a jahody ihned naaranžujte do sklenic.

## TIPY

*Jahodový džem nahraďte jiným ovocem (maliny, meruňky atd.). Pro ty, kteří mají chuť na sladké, podávejte zmrzlinu se šlehačkou.*



# MISKA NA SMOOTHIE ACAI

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**100g** banánu nakrájeného na kousky (**1** banán)
**50g** jahod nakrájených na kousky
**80g** řeckého jogurtu
**100 ml** mléka
**40 g** agávového sirupu
**1** lžíce prášku acai (**5g**)
**6** jahod nakrájených na čtvrtky
**1** banán, nakrájený na plátky
**6** pár plátků malin
půl malin
**20g** malin nakrájených na plátky

## INSTRUKCE

- V misce smícháme všechny ingredience na zmrzlinu.
- Pomocí mixéru rozmixujte do hladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Na misku umístěte víko a dejte ji na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Podávejte v miskách a ozdobte nakrájeným ovocem, ovesnými vločkami a mátou. Užijte si hned.

## TIPY

*V závislosti na ročním období obměňujte ovoce ve smoothie bowl.*



# MISKA NA SMOOTHIE Z ČERVENÉHO OVOCE

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**100g** nakrájených jahod
**25g** malin
**25g** borůvek
**80g** řeckého jogurtu
**100 ml** mléka
**40 g** agávového sirupu
**1** banán, nakrájený na plátky
**6** borůvek na půlky
**4** jahody na čtvrtky
**20**g ovesných vloček

## INSTRUKCE

- V misce smícháme všechny ingredience na zmrzlinu. Pomocí mixéru rozmixujte do hladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké mísy.
- Spusťte program.
- Podávejte v miskách a ozdobte nakrájeným ovocem a ovesnými vločkami. Užijte si hned.

## TIPY

*V závislosti na ročním období obměňujte ovoce podle své chuti.*



# TROPICKÁ MISKA NA SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**100 g** nakrájeného manga
**50g** šťávy z mučenky (bez pecek)
**80g** řeckého jogurtu
**100 ml** mléka
**40 g** agávového sirupu
**1** banán, nakrájený
**6** borůvek, půlených
**1** mučenka
**20 g** ovesných vloček

## INSTRUKCE

- Smíchejte všechny ingredience na zmrzlinu v misce. Pomocí mixéru rozmixujte do hladka.
- Nalijte směs do malé misky.
- Mísu zakryjte a dejte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku a sejměte kryt.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Podávejte v miskách a ozdobte nakrájeným ovocem a ovesnými vločkami.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Chcete-li získat šťávu z marakuji, přelijte obsah do malého sítka a poté seškrábněte lžící, aby se oddělila dužina a šťáva.*



# LEHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**150 ml** plnotučného mléka
**250 ml 30**% tuku jednoduché smetany
**25 g** agávového sirupu
**8 g** kukuřičného škrobu
**0,5** lžičky vanilkového prášku
**8** jahod na čtvrtky
**8** malin, rozpůlených
**8** borůvek, rozpůlených

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, agávový sirup, kukuřičný škrob a vanilkový prášek. Na středním plameni za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a dejte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Vložte kopeček zmrzliny do mističek a ozdobte ovocem.
- Ihned si pochutnejte.

## TIPY

*Tento recept lze použít jako základ. Můžete přidat čokoládové hobliny a MIX IN získat zmrzlinu Light stracciatella.*



# LEHKÝ SMETANOVÝ SÝR A CITRONOVÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**150 ml** plnotučného mléka
**250 g** tvarohu
**40 g** agávového sirupu
**1** citron (kůra a šťáva)

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte všechny ingredience.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Nahraďte citronovou kůru a šťávu citrusovým ovocem dle vlastního výběru.*



# LEHKÁ VEGANSKÁ MANDLOVÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**300 ml** mandlového mléka
**40 g** agávového sirupu
**4 g** kukuřičného škrobu
**150 g** pyré z bílých mandlí

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mandlové mléko, agávový sirup a kukuřičný škrob. Na středním plameni za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Z ohně přidejte pastu z bílých mandlí. Mixujte do hladka, poté nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Tento recept lze použít jako základ pro vaše zmrzlinové poháry přidáním polevy (čokoláda, ovoce, sušenky, ovocné coulis atd.).*



# VEGANSKÁ MAKADAMOVÁ LEHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 min

24 h

4 min

## INGREDIENCE

**300 ml** mandlového mléka
**150 g** makadamových ořechů
**40 g** agávového sirupu

## INSTRUKCE

- Všechny ingredience nalijte do nádoby a rozmixujte pomocí mixéru dohladka.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Tento recept můžete připravit s kešu oříšky.*



# VEGANSKÁ OVESNÁ A MANDLOVÁ LEHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**300 ml** ovesného mléka
**40 g** agávového sirupu
**4 g** kukuřičného škrobu
**150 g** pyré z bílých mandlí

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte ovesné mléko, agávový sirup a kukuřičný škrob. Na středním plameni za stálého šlehání přiveďte k varu, dokud směs mírně nezhoustne.
- Z ohně přidejte pastu z bílých mandlí. Mixujte do hladka, poté nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si vychutnejte.

## TIPY

*Podáváme s opečenými ovesnými vločkami.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**40 g** cukru
**240ml** brusinkový džus
**1** limetka (šťáva a kůra)
**40ml** vodka
**40ml** Cointreau

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte cukr a brusinkovou šťávu, dokud se cukr nerozpustí.
- Přidejte citronovou šťávu a kůru, poté vodku a Cointreau. Smíchejte.
- Nalijte dvě třetiny směsi do malé misky. Zbývající třetinu chlaďte.
- Přikryjte víkem a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte zbývající třetinu směsi.
- Umístěte malou misku do velké mísy.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví, konzumujte jej s mírou.*



# MRAŽENÉ MOJITO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**80g** třtinového cukru
**300 ml** vody
**2** limetky (šťáva a kůra)
**12g** čerstvé máty
**1 lžíce** rumu

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte všechny ingredience.
- Ponorným mixérem mixujte směs 30 sekund.
- Dvě třetiny směsi nalijte do malé misky. Zbývající třetinu dejte do lednice.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte zbývající třetinu směsi.
- Umístěte malou misku do velké mísy.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví; konzumovat s mírou.*
*Pokud nemáte mixér, nasekejte lístky máty nožem.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**250 ml** mangové šťávy
**40 g** cukru
**30 ml** rumu
**30 ml** Cointreau
**0,5** citronu (šťáva)
**100 ml** mangové šťávy
**10 cl** jahodového sirupu (volitelně)

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte mangovou šťávu a cukr, dokud se cukr nerozpustí.
- Přidejte rum, Cointreau a citronovou šťávu. Směs.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku, sejměte kryt a nalijte mangovou šťávu.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Jahodový sirup nalijte do sklenic a poté zalijte směsí.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví, konzumujte jej s mírou.*



# MARGARITA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**65 g** cukru
**240ml** vody
**2** limetky (džus)
**1** kůra z limetky
**40ml** tequily
**40ml** Cointreau

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte cukr a vodu, dokud se cukr nerozpustí.
- Přidejte citronovou šťávu, kůru, tequilu a Cointreau. Směs.
- Nalijte dvě třetiny směsi do malé misky.
- Přikryjte a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Zbývající třetinu dejte do lednice. Vyjměte misku z mrazáku, sejměte kryt a nalijte zbývající třetinu směsi do malé misky.
- Umístěte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned podávejte v koktejlových sklenicích.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví; konzumovat s mírou.*

*Pro dokonalou Margaritu používejte vždy čerstvou limetkovou šťávu. Okraj sklenice můžete ponořit do pikantní soli (směs soli a chilli prášku), abyste svému koktejlu dodali pikantní a překvapivý nádech.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**40 g** cukru
**250 ml** ananasové šťávy
**40ml** rumu
**150 ml** kokosového mléka

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte cukr a ananasovou šťávu, dokud se cukr nerozpustí.
- Přilijte rum. Smíchejte.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte do ní kokosové mléko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví, konzumujte jej s mírou.*
*Pro elegantní prezentaci vaší piña colady ozdobte sklenici plátkem čerstvého ananasu a kandovanou třešní. Přidejte malý ozdobný deštník a snítku máty pro neodolatelný tropický nádech.*



# OREO® MLÉČNÝ KOKTEJL

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

**150 ml** plnotučného mléka
**150 ml** smetany **30**% tuku
**40 g** cukru
**6 g** kukuřičného škrobu
**0,5** lžičky vanilkového prášku
**100 ml** mléka
**6** Oreo®

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přiveďte k varu.
- Odstavte z plamene, přidejte vanilku a nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte víkem a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko. Přidejte mléko.
- Vložte malou misku do velké mísy.
- Spusťte program.
- Rozdrťte dvě třetiny Oreo na kousky a zbytek dejte stranou.
- Do sklenic na mléčné koktejly vložte dvě polévkové lžíce mléčného koktejlu a poté jednu třetinu kousků Oreo. Tento postup opakujte dvakrát, poté dokončete zbývající kousky a celé Oreo.
- Ihned si pochutnejte.

## TIPY

*Nahraďte Oreos kousky sušenek speculoos.*



# MOCHA MANDLOVÝ MLÉČNÝ KOKTEJL

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

- **200 ml** espresso kávy
- **25 g** cukru
- **150 ml** mandlového mléka
- **50 g** šlehačky
- **1 lžíce** mletých mandlí
- **1 lžíce** čokoládových hoblin

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte kávu a cukr.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte mandlové mléko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Směs nalijte do dvou sklenic na šlehačku a zalijte šlehačkou.
- Dokončete s mandlovými lupínky a čokoládovými hoblinami.
- Okamžitě si pochutnejte.

## TIPY

*Pro ještě lahodnější mléčný koktejl použijte předpražené a lehce karamelizované mandle; dodají lahodný, křupavý nádech.*



# JAHODOVÝ MLÉČNÝ KOKTEJL

Milkshake | 10 min | 24 h | 4 min

## INGREDIENCE

- **220 ml** plnotučného mléka
- **150 ml** jednoduché smetany **30**% tuku
- **40 g** cukru
- **6 g** kukuřičné mouky
- **0,5** lžičky vanilkového prášku
- **30 g** jahodového coulis
- **4** lžíce jahodového coulis

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte dvě třetiny mléka, smetanu, cukr a kukuřičný škrob.
- Za stálého šlehání přiveďte k varu.
- Odstavte z plamene, přidejte vanilku a nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Přikryjte víkem a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko. Přidejte jahodový coulis a zbývající mléko.
- Vložte malou misku do velké mísy.
- Spusťte program.
- Do sklenic na mléčné koktejly dejte 2 polévkové lžíce mléčného koktejlu a poté 1 polévkovou lžíci jahodového coulis. Opakujte.
- Okamžitě si to užijte.

## TIPY

*Nahraďte jahodový coulis jakýmkoli ovocem, které máte rádi.*



# COLA GRANITA

Slushy

5 min

24 h

3 min

## INGREDIENCE

**450 ml** coly
**50 g** cukru

## INSTRUKCE

- V míse prošlehejte dvě třetiny koly s cukrem, dokud se cukr nerozpustí.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku, sejměte víko a nalijte zbývající colu.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Ihned spusťte program.
- Okamžitě spusťte program.

## TIPY

*Pro obměnu požitků použijte různé příchutě ochucené koly (třešeň, vanilka atd.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

**25 g** cukru
**225 g** vody
**15g** sirupu dle vlastního výběru (grenadina, jahoda, máta, broskev atd.)

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte cukr a vodu a přiveďte k varu. Nechte vychladnout.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky a sejměte víko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Podávejte své Kakigori v pěkně zdobené misce, která připomíná japonské tradice.

## TIPY

*Kakigori je japonská specialita z ledové třísky, často přelitá sladkým sirupem nebo čerstvým ovocem. Je to lahodná alternativa k tradičním evropským mraženým dezertům a je velmi populární během horkých letních měsíců v Japonsku. Pro autentický nádech přidejte kondenzované mléko na vršek vašeho kakigori, než si ho vychutnáte pro ještě shovívavější chuť. Sirup můžete také nahradit ovocným coulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

**50 g** cukru
**250 ml** prosecca
**150 ml** Apérol

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte cukr a prosecco, dokud se cukr nerozpustí.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazáku, sejměte víko a nalijte Aperol.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Zneužívání alkoholu je nebezpečné pro vaše zdraví; konzumovat s mírou.*
*Pokud nemáte prosecco, můžete nahradit bílým vínem.*



# MELOUNOVÁ BŘEČKA

Slushy | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

**70 g** cukru
**90 ml** vody
**300 g** melounu nakrájeného na kostky

## INSTRUKCE

- V kuchyňském robotu nebo pomocí ponorného mixéru rozmixujte všechny ingredience do hladka.
- Dvě třetiny směsi nalijte do malé misky a zbytek dejte do lednice.
- Nasaďte víko a misku umístěte na 24 hodin do mrazničky.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte zbývající třetinu směsi.
- Okamžitě vložte malou misku.
- Vložte malou misku do hvězdy.
- Vložte misku do mrazničky.

## TIPY

*V sezóně udělejte tento recept s melounem nebo okurkou.*



# KARAMELOVÉ MACCHIATO

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

- **100 ml** plnotučného mléka
- **100 ml** jednoduché smetany **30**% tuku
- **50 g** slaného máslového karamelu
- **4 g** kukuřičné mouky
- **30 ml** espressa
- **70 ml** studeného plnotučného mléka
- **50 g** šlehačky
- **2 lžíce** slaného máslového karamelu
- **2 lžíce** čokoládových lupínků

## INSTRUKCE

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, slaný karamel a kukuřičný škrob.
- Přiveďte k varu, aby směs zhoustla, poté nechte vychladnout.
- Směs nalijte do malé misky.
- Přikryjte víkem a vložte misku na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte espresso a studené plnotučné mléko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Užijte si hned.

## TIPY

*Před nalitím espressa přidejte do mléka špetku vanilky a špetku skořice.*



# ŘECKÁ KÁVA FRAPPÉ

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

**200 ml** espresso kávy
**25 g** cukru
**150 ml** studeného plnotučného mléka

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte kávu a cukr.
- Směs nalijte do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte plnotučné mléko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

*Pokud nemáte espresso, můžete nahradit instantní kávou rozpuštěnou ve vodě. Upravte cukr podle své chuti nebo vyzkoušejte variace s hnědým cukrem nebo medem pro jinou chuť. Navrch frapé dejte kopeček šlehačky a posypte kakaem nebo skořicí. Vyměňte plnotučné mléko za mandlové nebo kokosové mléko za veganskou verzi frappé.*



# MATCHA FRAPPÉ

Frappe | 5 min | 24 h | 3 min

## INGREDIENCE

**200 ml** vody
**1 lžička** čaje matcha (**4 g**)
**25 g** cukru
**150 ml** studeného plnotučného mléka

## INSTRUKCE

- V misce smíchejte vodu, matchu a cukr.
- Nalijte směs do malé misky.
- Nasaďte víko a misku vložte na 24 hodin do mrazáku.
- Vyjměte misku z mrazničky, sejměte víko a nalijte plnotučné mléko.
- Vložte malou misku do velké misky.
- Spusťte program.
- Ihned si užijte.

## TIPY

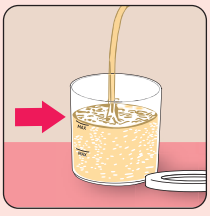
*Pro extra chuť přidejte vanilkový sirup.*

KO

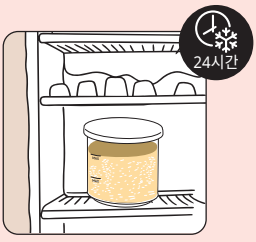
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl* | Light Ice Cream*

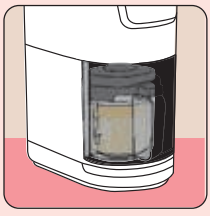
*모델에 따라 다릅니다.



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- 아보카도, 꿀, 아몬드 아이스크림
- 쿠키 반죽 아이스크림
- 다크 초콜릿 아이스크림
- 단백질 땅콩버터 아이스크림
- 단백질 바닐라 아이스크림
- 럼과 건포도 아이스크림
- 소금 카라멜 아이스크림
- 바닐라 아이스크림과 캐러멜라이즈드 피칸

## GELATO

- 카라멜 선데
- 젤라토 커피
- 피오르 디 라떼 젤라토
- 헤이즐넛 젤라토 스프레드
- 피스타치오 젤라토
- 스트라치아텔라 젤라토
- 바닐라 젤라토

## SORBET

- 바질 샤베트
- 체리 토마토 셔벗
- 오이와 민트 샤베트
- 레몬 샤베트
- 망고 샤베트
- 멜론 샤베트
- 복숭아 샤베트
- 딸기 샤베트
- 아가베 시럽을 곁들인 라즈베리 샤베트

## FROZEN YOGHURT

- 프로즌 요거트 라벤더 허니
- 프로즌 플레인 요거트
- 냉동 딸기 요거트

## SMOOTHIE BOWL

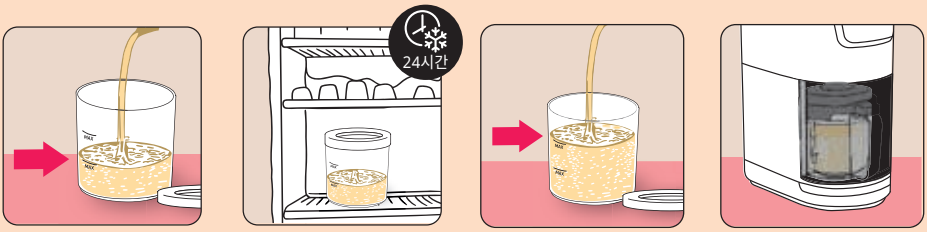
- 아사이 스무디 볼
- 붉은 과일 스무디 볼
- 트로피컬 스무디 볼

## LIGHT ICE CREAM

- 가벼운 아이스크림
- 가벼운 크림치즈와 레몬 아이스크림
- 가벼운 비건 아몬드 아이스크림
- 비건 마카다미아 라이트 아이스크림
- 비건 오트 아몬드 라이트 아이스크림

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- 프로즌 코스모폴리탄
- 프로즌 모히토
- 망고 탱고
- 마가리타
- 피냐 콜라다



## MILKSHAKE

- 오레오® 밀크셰이크
- 모카 아몬드 밀크셰이크
- 딸기 밀크셰이크

## SLUSHY

- 콜라 그라니타
- 카키고리
- 스프리츠 그라니타
- 수박 슬러시

## FRAPPÉ

- 카라멜 마키아토
- 그리스 프라페 커피
- 말차 프라페





# 아보카도, 꿀, 아몬드 아이스크림

Ice Cream | 5분 | 24시간 | 4분

## 재료

아보카도 120g(1개)
우유 250ml
라벤더 꿀 80g
화이트 아몬드 퓨레 50g

## 지침

- 아보카도 껍질을 벗기고 과육을 파냅니다. 큼직하게 썰어 그릇에 담습니다.
- 다른 재료를 넣고 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*크리미한 아보카도, 꿀, 아몬드 버터 아이스크림을 만들려면 아보카도가 갈변하는 것을 방지하고 아름다운 녹색 색상을 유지하기 위해 약간의 레몬즙을 첨가하세요.*



# 쿠키 반죽 아이스크림

Ice Cream | 10분 | 24시간 | 5분

## 재료

우유 170ml
싱글 크림 170ml
(지방 30%)
계란 노른자 2개
설탕 30g
연화된 무염 버터 60g
갈색 설탕 40g
볶은 T65 밀가루 70g
다크 초콜릿 칩 50g
바닐라 가루 0.5작은술

## 지침

- 커스터드를 만듭니다. 냄비에 우유와 크림을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓입니다. 그릇에 달걀노른자와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다.
- 우유와 크림을 넣어 녹입니다. 모든 재료를 냄비에 붓고 약불에서 약간 걸쭉해질 때까지 끓입니다. 끓이지 마세요. 커스터드는 숟가락에 묻으면 이상적인 농도가 됩니다. 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다. 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 쿠키 반죽을 만듭니다. 그릇에 부드러워진 버터와 황설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다. 밀가루, 초콜릿 칩, 바닐라를 넣고 부드러운 반죽이 될 때까지 섞습니다. 반죽을 냉동실에 넣습니다.
- 반죽이 굳으면 칼을 사용하여 작은 정육면체 모양으로 자릅니다. 잘라서 냉동실에 보관합니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 제품에서 그릇을 꺼냅니다. 아이스크림에 너비 4cm, 깊이 8cm 정도의 구멍을 뚫고 쿠키 반죽 큐브 50g을 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

## 팁

*더욱 풍성한 쿠키 반죽 아이스크림을 만들고 싶다면, 냉동하기 전에 생 쿠키 반죽에 소금을 살짝 넣어주세요. 쿠키 반죽을 아이스크림에 넣기 전에 냉동하면 아이스크림에 완전히 섞이지 않고 모양과 질감을 그대로 유지할 수 있습니다. 건강을 위해 밀가루를 150°C(300°F) 오븐에서 10분간 토스트하세요.*



# 다크 초콜릿 아이스크림

Ice Cream | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

우유 170ml
액상 크림 170ml(지방 30%)
달걀 노른자 1개
설탕 15g
다크 초콜릿 80g(지방 70%)

## 지침

- 커스터드를 만듭니다. 냄비에 우유와 크림을 넣고 섞습니다. 약불에서 끓입니다.
- 그릇에 달걀노른자와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다.
- 우유와 크림을 넣고 잘 저어 녹입니다. 모든 재료를 냄비에 붓고 약불에서 약간 걸쭉해질 때까지 끓입니다.
- 끓이지 마세요. 커스터드가 숟가락에 묻으면 이상적인 농도가 됩니다. 불에서 내리고 다크 초콜릿을 넣습니다.
- 부드러워질 때까지 저어줍니다.
- 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다. 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작하고 바로 드세요. .

**팁**

*원하시면 우유 초콜릿을 넣어 더욱 달콤하게 만들어 보세요.*



# 단백질 땅콩버터 아이스크림

Ice Cream

5분

24시간

7분

## 재료

전유 **300ml**
식물성 단백질 **20g**
아가베 시럽 **50g**
땅콩버터 **75g**

## 지침

- 그릇에 모든 재료를 넣고 섞습니다. 거품기나 핸드 블렌더를 사용하여 부드러운 질감을 만듭니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다. 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 두 번째 과정을 반복합니다. 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*단백질 아이스크림은 단백질 함량이 높고 탄수화물과 지방 함량이 낮기 때문에 크리미한 질감을 얻으려면 두 번째 사이클이 필요합니다.*

*병아리콩 가루 70%와 쌀가루 30%로 구성된 식물성 단백질 혼합물을 사용할 수 있습니다. 이 재료는 전문점이나 온라인에서 쉽게 구할 수 있습니다.*



# 단백질 바닐라 아이스크림

Ice Cream

5분

24시간

7분

## 재료

전유 **300ml**
식물성 단백질 **20g**
아가베 시럽 **30g**
바닐라 가루 **0.5티스푼**

## 지침

- 그릇에 모든 재료를 넣고 섞습니다. 거품기나 핸드 블렌더를 사용하여 부드러운 질감을 만듭니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다. 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 두 번째 과정을 반복합니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*단백질 아이스크림은 단백질 함량이 높고 탄수화물과 지방 함량이 낮기 때문에 크리미한 질감을 얻으려면 두 번째 반죽을 해야 합니다.*

*병아리콩 가루 70%와 쌀가루 30%로 구성된 식물성 단백질 혼합물을 사용할 수 있습니다. 이 재료는 전문점이나 온라인에서 쉽게 구할 수 있습니다.*



# 럼과 건포도 아이스크림

Ice Cream | 10분 | 24시간 | 5분

## 재료

우유 170ml
액상 크림 170ml(지방 30%)
달걀 노른자 2개
설탕 30g
화이트럼 20ml
건포도 30g

## 지침

- 커스터드를 만듭니다. 냄비에 우유와 크림을 넣고 섞습니다. 약불에서 끓입니다.
- 그릇에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다.
- 우유와 크림을 넣어 녹입니다. 모든 재료를 냄비에 붓고 약불에서 약간 걸쭉해질 때까지 끓입니다. 끓이지 마세요. 커스터드가 숟가락에 묻으면 이상적인 농도가 됩니다.
- 불을 끄고 럼의 절반을 넣습니다. 섞은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다. 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 작은 용기에 남은 럼과 건포도를 넣고 섞어 불립니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 그릇을 기기에서 꺼냅니다. 얼음에 너비 4cm, 깊이 8cm 정도의 구멍을 뚫고 불린 포도를 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*더욱 풍미 있는 럼 건포도 아이스크림을 만들려면, 아이스크림에 넣기 전에 건포도를 럼에 하룻밤 담가 두세요. 이렇게 하면 풍미가 더욱 진해집니다.*



# 소금 카라멜 아이스크림

Ice Cream

10분

24시간

4분

## 재료

우유 **170ml**
액상 크림 **170ml**(지방 **30**%)
달걀 노른자 **1**개
설탕 **15g**
소금 버터 카라멜 **80g**

## 지침

- 커스터드를 만드세요. 냄비에 우유와 크림을 넣고 섞으세요. 약불에서 끓이세요.
- 그릇에 달걀노른자와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다. 우유와 크림을 넣어 녹입니다.
- 모든 재료를 냄비에 붓고 약불에서 약간 걸쭉해질 때까지 끓입니다. 끓이지 마세요. 커스터드가 숟가락에 묻으면 이상적인 농도가 됩니다. 불에서 내리고 소금 버터 캐러멜을 넣고 저어주세요. 식히세요.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다. 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어주세요.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거하세요.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 옮겨 담으세요.
- 프로그램을 시작하고 바로 드세요.

**팁**

*브라우니 조각과 따뜻한 초콜릿 소스를 곁들여 소금 카라멜 아이스크림을 두 배로 맛있는 디저트로 즐겨보세요.*



# 바닐라 아이스크림과 캐러멜라이즈드 피칸

Ice Cream | 10분 | 24시간 | 5분

## 재료

우유 **170ml**
액상 크림 **170ml**
(지방 **30**%)
달걀 노른자 **2**개
설탕 **30g**
캐러멜라이즈드 피칸
**30g**

## 지침

- 커스터드를 만드세요. 냄비에 우유와 크림을 넣고 섞으세요. 약불에서 끓이세요. 그릇에 달걀노른자와 설탕을 넣고 하얗게 될 때까지 휘젓습니다.
- 우유와 크림을 넣고 잘 저어 녹입니다.
- 모든 재료를 냄비에 붓고 약불에서 약간 걸쭉해질 때까지 끓입니다. 끓이지 마세요. 커스터드는 숟가락에 묻으면 이상적인 농도가 됩니다. 식히세요.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓고 뚜껑을 덮은 후 24시간 동안 냉동실에 보관하세요.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거하세요.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣으세요.
- 프로그램을 시작하세요.
- 그릇을 기기에서 꺼내세요.
- 아이스크림에 너비 4cm, 깊이 8cm 정도의 구멍을 뚫고 으깬 피칸을 넣으세요.
- 프로그램을 시작하세요.
- 바로 드세요.

**팁**

*변형해서 피칸을 프랄린으로 대체해도 좋습니다.*



# 카라멜 선데

Gelato

5분

20시간

4분

## 재료

전유 200ml
지방 30% 싱글크림 200ml
설탕 60g
옥수수 전분 8g
바닐라 가루 0.5티스푼
액상 캐러멜 4큰술
무염 땅콩 2큰술

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저으면서 끓입니다.
- 불을 끄고 바닐라를 넣습니다. 저은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 젤라토를 작은 용기에 붓고, 액상 캐러멜과 으깬 땅콩을 얹어 마무리합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*매우 맛있는 카라멜 선데를 만들려면 휘핑크림과 브라우니 몇 조각을 더해보세요.*



# 젤라토 커피

Gelato | 5분 | 24시간 | 4분

## 재료

전유 **200ml**
지방 **30**% 액상 크림 **200ml**
설탕 **50g**
옥수수 전분 **8g**
분쇄 커피 **2티스푼**

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저으면서 끓입니다.
- 불을 끄고 분쇄 커피를 넣습니다. 저은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*젤라또에 작은 알갱이가 들어가는 것을 원치 않으시면, 쉬누아(고운 체)로 걸러주세요.*
*인스턴트 커피를 사용하시는 경우, 기호에 따라 양을 조절하세요.*



# 피오르 디 라떼 젤라토

Gelato

5분

24시간

4분

## 재료

전유 200ml
지방 30% 액상 크림 200ml
설탕 70g
옥수수 전분 8g

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 끓으면서 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다. 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 그릇에 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*우유와 크림에 허브나 순한 향신료를 넣어 젤라또에 풍미를 더할 수 있습니다.*



# 헤이즐넛 젤라토 스프레드

Gelato

5분

24시간

4분

## 재료

전유 **150ml**
지방 **30**% 액상 크림 **150ml**
옥수수 전분 **6g**
헤이즐넛 스프레드 **100g**

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다. 끓으면서 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다.
- 불을 끄고 스프레드를 넣습니다. 잘 섞은 후 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*사용하는 스프레드에 따라 질감이 달라질 수 있습니다. MIX IN 프로그램을 사용하여 으깬 헤이즐넛을 추가할 수 있습니다.*



# 피스타치오 젤라토

Gelato

5분

24시간

4분

## 재료

전유 **150ml**
**30**% 지방 액상 크림 **150ml**
옥수수 전분 **6g**
가당 피스타치오 크림 **100g**

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저으면서 끓입니다.
- 불을 끄고 설탕을 넣은 피스타치오 크림을 넣습니다. 저은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다. 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*피스타치오 페이스트가 아닌 피스타치오 크림을 사용하세요. 크림은 더 부드러운 식감을 제공하고 설탕이 이미 함유되어 있습니다. 피스타치오 크림은 단맛이 강하거나 약할 수 있습니다. 기호에 따라 양을 조절하세요.*



# 스트라치아텔라 젤라토

Gelato | 5분 | 24시간 | 6분

## 재료

전유 200ml
30% 지방 싱글 크림 200ml
설탕 60g
옥수수 전분 8g
바닐라 가루 0.5티스푼
다크 초콜릿 칩 30g

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다. 끓으면서 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다.
- 불에서 내리고 바닐라를 넣습니다. 잘 섞은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 제품에서 그릇을 꺼냅니다. 아이스크림에 너비 4cm, 깊이 8cm 정도의 구멍을 뚫고 다크 초콜릿을 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*초콜릿 쉐이빙을 구할 수 없다면, 껍질 벗기는 도구로 초콜릿 바를 갈아서 직접 만들 수도 있습니다. 오렌지, 민트, 또는 캐러멜 초콜릿 쉐이빙을 넣어 독특한 맛을 더해 보세요.*



# 바닐라 젤라토

Gelato

5분

24시간

4분

## 재료

전유 200ml
30% 지방 액상 크림 200ml
설탕 60g
옥수수 전분 8g
바닐라 가루 0.5티스푼

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 끓으면서 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다.
- 불을 끄고 바닐라를 넣습니다. 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*바닐라 꼬투리를 사용할 경우, 꼬투리를 갈라 긁어낸 후 뜨거운 우유와 크림에 15분간 담가둡니다.*



# 바질 샤베트

Sorbet

10분

24시간

4분

## 재료

설탕 **100g**
물 **300ml**
라임 **1**개(주스)
바질 잎 **20g**

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓입니다. 식힙니다.
- 레몬즙과 바질 잎을 넣습니다. 핸드 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 그릇을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작하고 바로 드세요.

**팁**

*바질 잎 대신 신선한 민트를 사용해도 됩니다.*



# 체리 토마토 셔벗

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 **55g**
물 **75ml**
체리토마토 **260g**

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓입니다. 식힙니다.
- 방울토마토를 넣습니다. 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 그릇을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작하고 바로 드세요.

**팁**

*이 레시피에는 잘 익은 체리 토마토를 사용하세요. 빨간 체리 토마토가 더 달콤하지만, 다른 색깔의 체리 토마토로도 만들 수 있습니다.*



# 오이와 민트 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 85g
물 110ml
오이 280g
민트 잎 10개
레몬즙 0.5개

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓인 후 식힙니다.
- 오이 껍질을 벗기고 조각으로 자릅니다.
- 블렌더를 사용하여 시럽과 오이 조각, 민트, 레몬즙을 갈아줍니다.
- 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*아주 신선한 오이와 민트 셔벗을 만들려면 간 생강을 조금 넣으세요. 풍미가 더해지고 레시피에 생기를 더할 것입니다.*



# 레몬 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 **150g**
물 **150ml**
레몬즙 **110ml**(**3**개)
라임즙 **70ml**(**2**개)

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 약불에서 끓입니다. 식힙니다.
- 레몬즙을 넣고 저어줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작하고 바로 드세요.

**팁**

*레몬즙 대신 자몽즙을 사용해도 됩니다.*



# 망고 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 **65g**
물 **85ml**
익은 망고 **280g**

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 약불에서 끓인 후 식힙니다.
- 망고 껍질을 벗기고 잘게 자릅니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 망고와 시럽을 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*원하시면 씨를 뺀 패션프루트 1개의 과육을 넣어도 좋습니다.*

*망고 셔벗을 더욱 맛있게 만들려면 라임즙을 조금 넣어 망고의 풍미를 더하고 상큼함을 더하세요. 잘 익은 향긋한 망고를 고르세요. 색깔이 선명하고, 살짝 부드럽고, 향긋하며, 통통한 것이 좋습니다.*



# 멜론 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 65g
물 85ml
멜론 280g

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓입니다. 식힙니다.
- 멜론을 작은 조각으로 자릅니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 완성된 시럽과 멜론 조각을 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*샤베트의 맛을 더욱 복잡하게 만들고 싶다면 포트 와인 2큰술을 첨가하세요.*



# 복숭아 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 **65g**
물 **85ml**
흰 복숭아 **280g** (**3**개)

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓인 후 식힙니다.
- 복숭아 껍질을 벗기고 조각으로 자릅니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 만든 시럽과 복숭아 조각을 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*원하시면 신선한 버베나 잎 몇 개를 시럽에 넣어도 됩니다.*
*복숭아를 섞기 전에 잎을 제거하세요.*



# 딸기 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

설탕 **65g**
물 **85ml**
다진 딸기 **280g**

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 섞습니다. 약불에서 끓입니다. 식힙니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 시럽과 다진 딸기를 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*딸기를 섞을 때 바질 잎을 몇 개 더 넣으세요.*



# 아가베 시럽을 곁들인 라즈베리 샤베트

Sorbet | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

아가베 시럽 **110g**
물 **65ml**
라즈베리 **260g**

## 지침

- 그릇에 아가베 시럽, 물, 라즈베리를 넣고 섞습니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 모든 재료가 부드러워질 때까지 섞습니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

**팁**

*부드럽고 씨가 없는 셔벗을 원하시면, 혼합물을 체에 걸러 씨를 제거하세요. 그런 다음 얼리기 전에 그릇에 붓습니다.*



# 프로즌 요거트 라벤더 허니

Frozen Yoghurt

10분

24시간

2분

## 재료

저지방 우유 **150ml**
말린 라벤더 **1**티스푼
그릭 요거트 **230g**
꿀 **70g**

## 지침

- 냄비에 라벤더와 우유를 넣고 5분간 우려냅니다. 걸러냅니다.
- 용기에 담아 우려낸 우유와 나머지 재료를 섞습니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*라벤더를 우려낼 때 주의하세요. 우유를 걸러낸 후에도 라벤더 향이 계속 우러나기 때문입니다. 주의하지 않으면 향이 너무 강해질 수 있습니다.*



# 프로즌 플레인 요거트

Frozen Yoghurt

5분

24시간

4분

## 재료

그릭 요거트 **230g**
일반 우유 **115ml**
가당 연유 **115g**

## 지침

- 그릇에 모든 재료를 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

## 팁

*계피, 바닐라, 또는 말차 한 티스푼으로 맛을 더해 보세요. 과일이나 토핑을 곁들여 드시면 더욱 맛있습니다.*



# 냉동 딸기 요거트

Frozen Yoghurt

5분

24시간

4분

## 재료

그릭 요거트 **230g**
전유 **115ml**
딸기잼 **115g**
딸기 쿨리 **4큰술**
딸기 몇 개, **4등분**

## 지침

- 그릇에 딸기 쿨리와 딸기를 제외한 모든 재료를 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동고에서 그릇을 꺼내고 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 아이스크림을 잔에 담고 딸기 쿨리와 4등분한 딸기로 마무리합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*딸기잼 대신 다른 과일(라즈베리, 살구 등)을 사용해 보세요. 단 것을 좋아하시는 분들은 아이스크림에 휘핑크림을 곁들여 드세요.*



# 아사이 스무디 볼

Smoothie Bowl

5분

24시간

4분

## 재료

바나나 100g, 덩어리로 자른 것(바나나 1개)
딸기 50g, 덩어리로 자른 것
그릭 요거트 80g
우유 100ml
아가베 시럽 40g
아사이 파우더 1큰술(5g)
딸기 6개, 4등분
바나나 1개, 슬라이스로 자른 것
라즈베리 6개, 반으로 자른 것
귀리 플레이크 20g
민트 잎 약간

## 지침

- 그릇에 아이스크림 재료를 모두 넣고 섞습니다.
- 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 그릇에 담아 다진 과일, 오트 플레이크, 민트 잎으로 장식합니다. 바로 드세요.

## 팁

*계절에 따라 스무디 그릇에 담는 과일의 종류를 바꿔보세요.*



# 붉은 과일 스무디 볼

Smoothie Bowl

5분

24시간

4분

## 재료

다진 딸기 **100g**
라즈베리 **25g**
블루베리 **25g**
그릭 요거트 **80g**
우유 **100ml**
아가베 시럽 **40g**
바나나 **1**개(슬라이스)
블루베리 **6**개(반으로 자름)
딸기 **4**개(4등분)
오트 플레이크 **20g**

## 지침

- 아이스크림 재료를 모두 그릇에 넣고 섞습니다. 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 그릇에 담아 다진 과일과 오트밀로 장식합니다. 바로 드세요.

**팁**

*계절에 따라 과일을 취향에 맞게 바꿔보세요.*



# 트로피컬 스무디 볼

Smoothie Bowl

5분

24시간

4분

## 재료

다진 망고 **100g**
씨 없는 패션프루트 주스 **50g**
그릭 요거트 **80g**
우유 **100ml**
아가베 시럽 **40g**
바나나 **1**개(슬라이스)
블루베리 **6**개(반으로 자름)
패션프루트 **1**개
오트 플레이크 **20g**

## 지침

- 아이스크림 재료를 모두 볼에 넣고 섞습니다. 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
- 혼합물을 작은 볼에 붓습니다.
- 볼을 덮고 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 볼을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 볼을 큰 볼에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 볼에 담아 다진 과일과 오트밀로 장식합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*패션프루트 주스를 만들려면 내용물을 작은 체에 붓고 숟가락으로 긁어내어 펄프와 주스를 분리합니다.*



# 가벼운 아이스크림

Light
Ice Cream

10분

24시간

4분

## 재료

전유 150ml
30% 지방 싱글 크림 250ml
아가베 시럽 25g
옥수수 전분 8g
바닐라 가루 0.5티스푼
딸기 8개(4등분)
라즈베리 8개(반으로 자름)
블루베리 8개(반으로 자름)

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 아가베 시럽, 옥수수 전분, 바닐라 가루를 넣고 섞습니다. 중불에서 끓이며, 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다. 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 작은 그릇에 아이스크림 한 스쿱을 담고 과일로 장식합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*이 레시피는 베이스로 사용할 수 있습니다. 초콜릿을 갈아서 넣고 섞으면 가벼운 스트라치아텔라 아이스크림을 만들 수 있습니다.*



# 가벼운 크림치즈와 레몬 아이스크림

Light
Ice Cream

10분

24시간

4분

## 재료

전유 **150ml**
코티지 치즈 **250g**
아가베 시럽 **40g**
레몬 **1**개(레몬 껍질과 즙)

## 지침

- 그릇에 모든 재료를 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

**팁**

*레몬 제스트와 레몬즙을 원하는 감귤류 과일로 대체하세요.*



# 가벼운 비건 아몬드 아이스크림

Light
Ice Cream

10분

24시간

4분

## 재료

아몬드 우유 **300ml**
아가베 시럽 **40g**
옥수수 전분 **4g**
흰 아몬드 퓨레 **150g**

## 지침

- 냄비에 아몬드 밀크, 아가베 시럽, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓이며, 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다.
- 불을 끄고 화이트 아몬드 페이스트를 넣습니다. 부드러워질 때까지 섞은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*이 레시피는 토핑(초콜릿, 과일, 쿠키, 과일 쿨리 등)을 추가하여 아이스크림 선데의 베이스로 사용할 수 있습니다.*



# 비건 마카다미아 라이트 아이스크림

Light
Ice Cream

10분

24시간

4분

## 재료

아몬드 우유 **300ml**
마카다미아 너트 **150g**
아가베 시럽 **40g**

## 지침

- 모든 재료를 용기에 넣고 블렌더를 사용하여 부드러워질 때까지 섞습니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

## 팁

*캐슈넛으로 이 요리법을 만들 수 있습니다.*



# 비건 오트 아몬드 라이트 아이스크림

Light
Ice Cream

5분

24시간

3분

## 재료

오트밀크 **300ml**
아가베 시럽 **40g**
옥수수 전분 **4g**
흰 아몬드 퓨레 **150g**

## 지침

- 냄비에 오트밀크, 아가베 시럽, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다. 중불에서 끓이며, 혼합물이 약간 걸쭉해질 때까지 계속 저어줍니다.
- 불을 끄고 화이트 아몬드 페이스트를 넣습니다. 부드러워질 때까지 섞은 후 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*구운 오트 플레이크와 함께 제공하세요.*



# 프로즌 코스모폴리탄

Cocktail

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **40g**
크랜베리 주스 **240ml**
라임 **1**개(주스와 껍질)
보드카 **40ml**
꼬앵트로 **40ml**

## 지침

- 그릇에 설탕과 크랜베리 주스를 넣고 설탕이 녹을 때까지 섞습니다.
- 레몬즙과 레몬 제스트를 넣고 보드카와 꼬앵트로를 넣습니다. 섞습니다.
- 혼합물의 3분의 2를 작은 그릇에 붓습니다. 나머지 3분의 1은 냉장 보관합니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거한 후 나머지 3분의 1을 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*알코올 남용은 건강에 위험하므로 적당히 섭취하세요.*



# 프로즌 모히토

Cocktail

5분

24시간

3분

## 재료

사탕수수 설탕 **80g**
물 **300ml**
라임 **2**개(즙과 껍질)
신선한 민트 **12g**
럼 **1**큰술

## 지침

- 그릇에 모든 재료를 넣고 섞습니다.
- 핸드 블렌더를 사용하여 30초 동안 갈아줍니다.
- 혼합물의 3분의 2를 작은 그릇에 붓습니다. 나머지 3분의 1은 냉장 보관합니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거한 후 나머지 3분의 1을 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*알코올 남용은 건강에 해롭습니다. 적당히 드세요.*
*블렌더가 없으면 칼로 민트 잎을 다져주세요.*



# 망고 탱고

Cocktail

5분

24시간

3분

## 재료

망고 주스 **250ml**
설탕 **40g**
럼 **30ml**
꼬앵트로 **30ml**
레몬즙 **0.5**개
망고 주스 **100ml**
딸기 시럽 **10cl** (선택 사항)

## 지침

- 그릇에 망고 주스와 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 섞습니다.
- 럼, 꼬앵트로, 레몬 주스를 넣고 섞습니다. 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거한 후 망고 주스를 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 딸기 시럽을 잔에 붓고, 혼합물을 붓습니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*알코올 남용은 건강에 위험하므로 적당히 섭취하세요.*



# 마가리타

Cocktail

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **65g**
물 **240ml**
라임 **2**개(주스)
라임 제스트 **1**개
데킬라 **40ml**
꼬앵트로 **40ml**

## 지침

- 그릇에 설탕과 물을 넣고 설탕이 녹을 때까지 섞습니다.
- 레몬즙, 레몬 제스트, 데킬라, 꼬앵트로를 넣습니다. 섞습니다.
- 혼합물의 3분의 2를 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 24시간 동안 냉동실에 보관합니다.
- 나머지 3분의 1은 냉장 보관합니다. 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거한 후, 남은 3분의 1을 작은 그릇에 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 칵테일 잔에 담아 즉시 서빙합니다.

## 팁

*알코올 남용은 건강에 해롭습니다. 적당히 드세요.*

*완벽한 마가리타를 만들려면 항상 신선한 라임즙을 사용하세요. 잔 가장자리를 매콤한 소금(소금과 고춧가루를 섞은 것)에 담가 칵테일에 매콤하고 놀라운 풍미를 더할 수 있습니다.*



# 피냐 콜라다

Cocktail

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **40g**
파인애플 주스 **250ml**
럼 **40ml**
코코넛 밀크 **150ml**

## 지침

- 그릇에 설탕과 파인애플 주스를 넣고 설탕이 녹을 때까지 섞습니다.
- 럼주를 넣고 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 열고 코코넛 밀크를 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*알코올 남용은 건강에 해롭습니다. 적당히 드세요. 피냐 콜라다를 우아하게 즐기려면 신선한 파인애플 한 조각과 설탕에 절인 체리로 잔을 장식하세요. 작은 장식용 우산과 민트 잎을 더하면 매혹적인 열대 분위기를 연출할 수 있습니다.*



# 오레오® 밀크셰이크

Milkshake | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

전유 150ml
30% 지방 싱글 크림 150ml
설탕 40g
옥수수 전분 6g
바닐라 가루 0.5티스푼
우유 100ml
오레오® 6개

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 계속 저으면서 끓입니다.
- 불을 끄고 바닐라를 넣고 식힙니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다. 우유를 넣습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 오레오의 3분의 2를 잘게 부순 후 나머지는 따로 둡니다.
- 밀크셰이크 잔에 밀크셰이크 두 큰술을 넣고 오레오 조각의 3분의 1을 넣습니다. 이 과정을 두 번 반복한 후, 남은 조각과 오레오 전체를 넣고 마무리합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*오레오를 스페큘로스 쿠키 조각으로 바꿔보세요.*



# 모카 아몬드 밀크셰이크

Milkshake | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

에스프레소 커피 **200ml**
설탕 **25g**
아몬드 밀크 **150ml**
휘핑크림 **50g**
아몬드 플레이크 **1큰술**
초콜릿 샤빙 **1큰술**

## 지침

- 볼에 커피와 설탕을 넣고 섞습니다.
- 작은 볼에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 닫고 24시간 동안 냉동실에 넣어둡니다.
- 볼을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거한 후 아몬드 밀크를 붓습니다.
- 작은 볼을 큰 볼에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 혼합물을 두 개의 텀블러 잔에 붓고 휘핑크림을 얹습니다.
- 플레이크 아몬드와 초콜릿 쉐이빙으로 마무리합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*더욱 맛있는 밀크셰이크를 만들려면 미리 구워서 가볍게 캐러멜화된 아몬드를 사용하세요. 맛있고 바삭한 느낌을 더해줍니다.*



# 딸기 밀크셰이크

Milkshake | 10분 | 24시간 | 4분

## 재료

전유 220ml
지방 30% 싱글크림 150ml
설탕 40g
옥수수가루 6g
바닐라 가루 0.5티스푼
딸기 쿨리 30g
딸기 쿨리 4큰술

## 지침

- 냄비에 우유 3분의 2, 생크림, 설탕, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 계속 저으면서 끓입니다.
- 불을 끄고 바닐라를 넣고 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내 뚜껑을 제거합니다. 딸기 쿨리와 남은 우유를 넣습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 밀크셰이크 잔에 밀크셰이크 2큰술을 담고 딸기 쿨리 1큰술을 넣습니다. 반복합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*딸기 쿨리를 원하는 과일로 바꿔도 됩니다.*



# 콜라 그라니타

Slushy | 5분 | 24시간 | 3분

## 재료

콜라 **450ml**
설탕 **50g**

## 지침

- 그릇에 콜라 2/3와 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 휘젓습니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내고 뚜껑을 제거한 다음 남은 콜라를 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐기세요.

**팁**

*즐거움을 다양하게 하려면 다양한 맛의 콜라(체리, 바닐라 등)를 사용하세요.*



# 카키고리

Slushy

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **25g**
물 **225g**
원하는 시럽 **15g** (그레나딘, 딸기, 민트, 복숭아 등)

## 지침

- 냄비에 설탕과 물을 넣고 끓입니다. 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거합니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 일본 전통을 연상시키는 예쁘게 장식된 그릇에 카키고리를 담아냅니다.

## 팁

*카키고리는 빙수를 갈아 만든 일본식 특선 요리로, 달콤한 시럽이나 신선한 과일을 얹어 먹는 경우가 많습니다. 유럽 전통 빙과를 대체할 수 있는 맛있는 디저트로, 일본의 더운 여름철에 큰 인기를 끌고 있습니다. 카키고리의 풍미를 제대로 느끼고 싶다면, 카키고리 위에 연유를 얹어 먹으면 더욱 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다. 시럽 대신 과일 쿨리를 사용해도 좋습니다.*



# 스프리츠 그라니타

Slushy

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **50g**
프로세코 **250ml**
아페롤 **150ml**

## 지침

- 그릇에 설탕과 프로세코를 넣고 설탕이 녹을 때까지 섞습니다.
- 혼합물을 작은 그릇에 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내고 뚜껑을 제거한 후 아페롤을 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

## 팁

*알코올 남용은 건강에 해롭습니다. 적당히 드세요.*
*프로세코가 없으면 화이트 와인으로 대체할 수 있습니다.*



# 수박 슬러시

Slushy

5분

24시간

3분

## 재료

설탕 **70g**
물 **90ml**
수박 깍둑썰기 **300g**

## 지침

- 푸드 프로세서나 핸드 블렌더를 사용하여 모든 재료를 부드러워질 때까지 섞습니다.
- 혼합물의 2/3를 작은 그릇에 붓고 나머지는 냉장 보관합니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 그릇을 냉동실에서 꺼내고 뚜껑을 제거한 다음 나머지 1/3의 혼합물을 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 드세요.

**팁**

*계절에 따라 멜론이나 오이를 넣어 요리해보세요.*



# 카라멜 마키아토

Frappe | 5분 | 24시간 | 3분

## 재료

전유 **100ml**
지방 **30**% 싱글 크림 **100ml**
소금 버터 캐러멜 **50g**
옥수수 전분 **4g**
에스프레소 **30ml**
차가운 전유 **70ml**
휘핑크림 **50g**
소금 버터 캐러멜 **2큰술**
초콜릿 칩 **2큰술**

## 지침

- 냄비에 우유, 크림, 솔티드 카라멜, 옥수수 전분을 넣고 섞습니다.
- 끓여서 걸쭉하게 만든 후 식힙니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 냉동실에 24시간 동안 넣어둡니다.
- 냉동실에서 그릇을 꺼내 뚜껑을 제거한 후 에스프레소와 차가운 우유를 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 혼합물을 두 잔에 붓고 휘핑크림, 카라멜, 초콜릿 쉐이빙을 얹어 마무리합니다.
- 바로 드세요.

## 팁

*에스프레소를 붓기 전에 우유에 바닐라와 계피를 약간 첨가하세요.*



# 그리스 프라페 커피

Frappe | 5분 | 24시간 | 3분

## 재료

에스프레소 커피 **200ml**
설탕 **25g**
차가운 우유 **150ml**

## 지침

- 그릇에 커피와 설탕을 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동고에서 그릇을 꺼내고 뚜껑을 제거한 후 우유를 전부 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

## 팁

*에스프레소가 없으면 물에 녹인 인스턴트 커피를 넣어도 됩니다. 설탕은 기호에 따라 조절하거나, 흑설탕이나 꿀을 넣어 다른 맛을 즐겨보세요. 프라페 위에 휘핑크림을 얹고 코코아나 시나몬을 뿌려주세요. 비건 버전의 프라페를 만들려면 일반 우유 대신 아몬드 밀크나 코코넛 밀크를 사용하세요.*



# 말차 프라페

Frappe | 5분 | 24시간 | 3분

## 재료

물 **200ml**
말차 **1티스푼**(**4g**)
설탕 **25g**
차가운 우유 **150ml**

## 지침

- 그릇에 물, 말차, 설탕을 섞습니다.
- 작은 그릇에 혼합물을 붓습니다.
- 뚜껑을 덮고 그릇을 24시간 동안 냉동실에 넣습니다.
- 냉동고에서 그릇을 꺼내고 뚜껑을 제거한 다음, 우유를 전부 붓습니다.
- 작은 그릇을 큰 그릇에 넣습니다.
- 프로그램을 시작합니다.
- 바로 즐겨보세요.

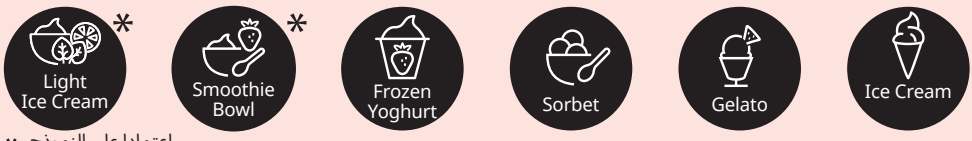
**팁**

*바닐라 시럽을 첨가하면 풍미가 더해집니다.*

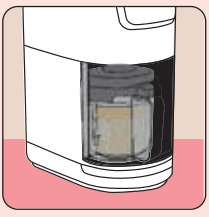
AR

# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

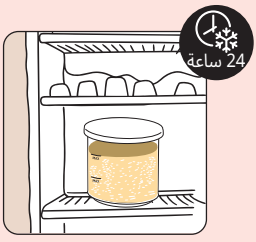




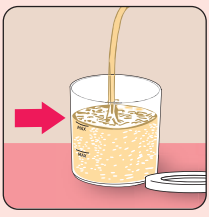

* اعتمادا على النموذج.



MIX IT




FREEZE IT



FILL IT

## ICE CREAM

- آيس كريم الأفوكادو والعسل واللوز
- آيس كريم عجينة الكوكيز
- آيس كريم الشوكولاتة الداكنة
- آيس كريم زبدة الفول السوداني البروتيني
- آيس كريم بروتين الفانيليا
- آيس كريم الروم والزبيب
- آيس كريم الكراميل المملح
- آيس كريم الفانيليا وجوز البقان المكرمل

## GELATO

- آيس كريم الكراميل
- قهوة الجيلاتو
- جيلاتو فيور دي لاتيه
- كريمة جيلاتو البندق
- جيلاتو الفستق
- جيلاتو ستراتشياتيلا
- جيلاتو الفانيليا

## SORBET

- شربات الريحان
- شربات الطماطم الكرزية
- شربات الخيار والنعناع
- شربات الليمون
- شربات المانجو
- شربات البطيخ
- شربات الخوخ
- شربات الفراولة
- شربات التوت مع شراب الصبار

## FROZEN YOGHURT

- زبادي مثلج بنكهة اللافندر والعسل
- زبادي عادي مجمد
- زبادي الفراولة المجمد

## SMOOTHIE BOWL

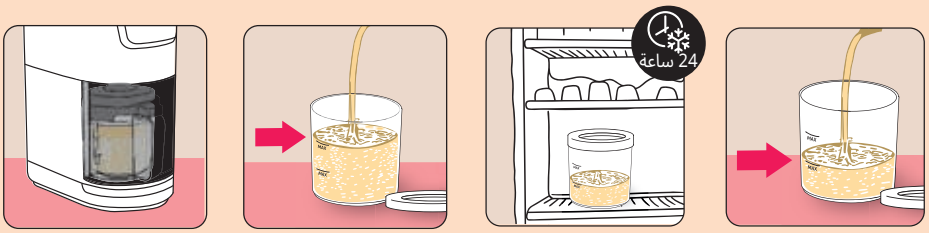
- وعاء سموثي الآساي
- وعاء عصير الفاكهة الحمراء
- وعاء سموثي استوائي

## LIGHT ICE CREAM

- آيس كريم خفيف
- آيس كريم الجبن الكريمي الخفيف والليمون
- آيس كريم اللوز النباتي الخفيف
- آيس كريم نباتي خفيف بالمكاديميا
- آيس كريم نباتي خفيف من الشوفان واللوز

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS




MIX IT | COMPLETE | FREEZE IT | FILL IT

## COCKTAIL

- مجلة فروزن كوزموبوليتان
- موخيتو مجمد
- مانجو تانجو
- مارغريتا
- بينا كولادا



## SLUSHY

- جرانيتا الكولا
- كاكيغوري
- جرانيتا سبريتز
- ثلج البطيخ

## FRAPPÉ

- كراميل ماكياتو
- قهوة فرابيه اليونانية
- فرابيه الماتشا



## MILKSHAKE

- ميلك شيك أوريو®
- ميلك شيك موكا اللوز
- ميلك شيك الفراولة



# آيس كريم الأفوكادو والعسل واللوز

Ice Cream | 5 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **١٢٠ غرام** أفوكادو (قطعة **واحدة**)
- **٢٥٠ مل** حليب
- **٨٠ غرام** عسل اللافندر
- **٥٠ غرام** هريس اللوز الأبيض

## تعليمات

- قشّر الأفوكادو وأخرج اللب. قطّعه إلى قطع وضعه في وعاء.
- أضف باقي المكونات، واستخدم الخلاط لخلط جميع المكونات حتى يصبح المزيج ناعمًا. صبّ الخليط في الوعاء الصغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

للحصول على آيس كريم كريمي من الأفوكادو والعسل وزبدة اللوز، أضيفي القليل من عصير الليمون لمنع الأفوكادو من التحول إلى اللون البني وللحفاظ على لونه الأخضر الجميل.



# آيس كريم عجينة الكوكيز

Ice Cream | 10 دقائق | 24 ساعة | 5 دقائق

## مكونات

- **١٧٠ مل** حليب
- **١٧٠ مل** كريمة سائلة ٣٠٪ دهون
- صفار بيضتين
- **٣٠ غ** سكر
- **٦٠ غ** زبدة طرية غير مملحة
- **٤٠ غ** سكر بني
- **٧٠ غ** دقيق **65** محمص
- **٥٠ غ** رقائق شوكولاتة داكنة
- **٠.٥ ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا

## تعليمات

- حضري الكاسترد. في قدر، اخلطي الحليب والكريمة. اتركي المزيج يغلي على نار متوسطة. في وعاء، اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج أبيض اللون. أضيفي الحليب والكريمة إلى هذا المزيج لإذابتهما.
- اسكبي كل شيء في القدر واطهي على نار هادئة حتى يصبح المزيج كثيفًا قليلًا. لا تتركيه يغلي. يصبح قوام الكاسترد مثاليًا عند تغطيته للملعقة. اتركيه يبرد.
- اسكبي المزيج في وعاء صغير. غطيه وضعيه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- حضري عجينة الكوكيز. في وعاء، اخفقي الزبدة الطرية مع السكر البني حتى يصبح المزيج أبيض اللون. أضيفي الدقيق ورقائق الشوكولاتة والفانيليا.
- اخلطي المكونات حتى تحصلي على عجينة ناعمة. ضعي العجينة في المُجمد.
- عندما تتماسك العجينة، استخدمي سكينًا لتقطيعها إلى مكعبات صغيرة. خزنيها في المُجمد.
- أخرجي الوعاء من المُجمد وانزعي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّلي البرنامج. أخرجي الوعاء من الجهاز. اصنع حفرة في الآيس كريم بعرض 4 سم وعمق 8 سم وأضف 50 جرامًا من مكعبات عجينة الكوكيز.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع بها على الفور.

## نصائح

لآيس كريم كوكيز أكثر غنىً، أضف رشة ملح إلى عجينة الكوكيز النيئة قبل تجميدها.

يضمن تجميد عجينة الكوكيز قبل إضافتها إلى الآيس كريم احتفاظها بشكلها وملمسها، بدلاً من امتزاجها تمامًا بالآيس كريم.

لأسباب صحية، حمّص الدقيق في فرن على درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.



# آيس كريم الشوكولاتة الداكنة

Ice Cream | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **170 مل** حليب
- **170 مل** كريمة سائلة
- **30** دهون
- صفار بيضة **واحدة**
- **15 غرام** سكر
- **80 غرام** شوكولاتة داكنة **70**

## تعليمات

- حضري الكاسترد. في قدر، اخلطي الحليب والكريمة. اتركي المزيج يغلي على نار هادئة.
- في وعاء، اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج أبيض اللون.
- أضيفي الحليب والكريمة وحركي حتى يذوبا.
- اسكبي كل المكونات في القدر واطبخيها على نار هادئة حتى يصبح المزيج كثيفًا قليلًا.
- لا تتركيها تغلي. يصبح قوام الكاسترد مثاليًا عند تغطيته للملعقة. ارفعي القدر عن النار وأضيفي الشوكولاتة الداكنة.
- قلبي حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- اتركيه يبرد.
- صبي الخليط في وعاء صغير.
- غطيه وضعيه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرجي الوعاء من المُجمد وانزعي الغطاء. أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير. شغّلي البرنامج. استمتعي به فورًا.

## نصائح

إذا كنت ترغب في ذلك، يمكنك تحضير هذه الوصفة باستخدام شوكولاتة الحليب للحصول على حلاوة إضافية.



# آيس كريم زبدة الفول السوداني البروتيني

Ice Cream | 5 دقائق | 24 ساعة | 7 دقائق

## مكونات

- **300 مل** حليب كامل الدسم
- **20 غرام** بروتين نباتي
- **50 غرام** شراب الصبار
- **75 غرام** زبدة الفول السوداني

## تعليمات

- في وعاء، اخلط جميع المكونات. استخدم خفاقة أو خلاطًا يدويًّا للحصول على قوام ناعم.
- اسكب الخليط في الوعاء الصغير. ضع الغطاء، ثم ضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّل البرنامج.
- كرّر العملية مرة أخرى. شغّل البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

لأن آيس كريم البروتين غني بالبروتين ومنخفض الكربوهيدرات والدهون، يلزم دورة ثانية للحصول على قوام كريمي.

يمكنك استخدام مزيج بروتين نباتي يتكون من 70% دقيق حمص و30% دقيق أرز. هذا المكون متوفر بسهولة في المتاجر المتخصصة وعبر الإنترنت.



# آيس كريم بروتين الفانيليا

Ice Cream | 5 دقائق | 24 ساعة | 7 دقائق

## مكونات

- **300 مل** حليب كامل الدسم
- **20 غ** بروتين نباتي
- **30 غ** شراب الصبار
- **0.5 ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا

## تعليمات

- في وعاء، اخلط جميع المكونات. استخدم خفاقة أو خلاطًا يدويًّا للحصول على قوام ناعم.
- اسكب الخليط في الوعاء الصغير. ضع الغطاء، ثم ضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّل البرنامج.
- كرّر العملية مرة أخرى. شغّل البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

لأن آيس كريم البروتين غني بالبروتين ومنخفض الكربوهيدرات والدهون، يلزم دورة ثانية للحصول على قوام كريمي.

يمكنك استخدام مزيج بروتين نباتي يتكون من 70% دقيق حمص و30% دقيق أرز. هذا المكون متوفر بسهولة في المتاجر المتخصصة وعبر الإنترنت.



# آيس كريم الروم والزبيب

Ice Cream | 10 دقائق | 24 ساعة | 5 دقائق

## مكونات

- **١٧٠ مل** حليب
- **١٧٠ مل** كريمة سائلة
- **٣٠**٪ دهون
- صفار بيضتين
- **٣٠ غرام** سكر
- **٢٠ مل** رم أبيض
- **٣٠ غرام** زبيب

## تعليمات

- حضري الكاسترد. في قدر، امزجي الحليب والكريمة. اتركي المزيج يغلي على نار هادئة.
- في وعاء، اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج أبيض اللون.
- أضيفي الحليب والكريمة إلى هذا المزيج لإذابتهما. اسكبي كل شيء في القدر وإطبخيه على نار هادئة حتى يصبح المزيج كثيفًا قليلًا. لا تتركيه يغلي. يصبح قوام الكاسترد مثاليًا عند تغطيته للملعقة.
- ارفعي القدر عن النار، أضيفي نصف كمية الروم. اخلطي المكونات. اتركيها تبرد.
- صبي الخليط في وعاء صغير. غطي الوعاء وضعيه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- في وعاء صغير، اخلطي الكمية المتبقية من الروم والزبيب لنقعهما.
- أخرجي الوعاء من المُجمد وانزعي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّلي البرنامج.
- أخرجي الوعاء من الجهاز. اصنعي حفرة في الثلج بعرض ٤ سم وعمق ٨ سم وأضيفي العنب المنقوع.
- شغّلي البرنامج.
- استمتعي به فورًا.

## نصائح

لآيس كريم بنكهة الروم والزبيب، انقع الزبيب في الروم طوال الليل قبل إضافته إلى الآيس كريم. هذا سيعزز النكهة.



# آيس كريم الكراميل المملح

Ice Cream | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- ١٧٠ مل حليب
- ١٧٠ مل كريمة سائلة
- ٣٠٪ دهون
- صفار بيضة واحدة
- ١٥ غ سكر
- ٨٠ غ كراميل زبدة مملحة

## تعليمات

- حضري الكاسترد. في قدر، اخلطي الحليب والكريمة. اتركي المزيج يغلي على نار هادئة.
- في وعاء، اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج أبيض اللون.
- أضيفي الحليب والكريمة إلى هذا المزيج لإذابتهما. اسكبي كل المكونات في القدر واطبخيها على نار هادئة حتى يصبح المزيج كثيفًا قليلًا. لا تتركيها تغلي. يصبح قوام الكاسترد مثاليًا عند تغطيته للملعقة.
- ارفعي القدر عن النار وأضيفي كراميل الزبدة المملح. اتركيه ليبرد.
- صبي الخليط في وعاء صغير. غطي الوعاء وضعيه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرجي الوعاء من المُجمد وانزعي الغطاء.
- ضعي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّلي البرنامج.
- استمتعي به فورًا.

## نصائح

قم بتقديم آيس كريم الكراميل المملح مع قطع البراوني وصلصة الشوكولاتة الدافئة للحصول على حلوى لذيذة مضاعفة.



# آيس كريم الفانيليا وجوز البقان المكرمل

Ice Cream | 10 دقائق | 24 ساعة | 5 دقائق

## مكونات

**١٧٠ مل** حليب
**١٧٠ مل** كريمة سائلة
**٣٠**٪ دهون
صفار بيضتين
**٣٠ غرام** سكر
**٣٠ غرام** جوز البقان المكرمل

## تعليمات

- حضري الكاسترد. في قدر، اخلطي الحليب والكريمة. اتركي المزيج يغلي على نار هادئة.
- في وعاء، اخفقي صفار البيض والسكر حتى يصبح المزيج أبيض اللون. أضيفي الحليب والكريمة وحركي حتى يذوبا.
- اسكبي كل المكونات في القِدر واتركيها على نار هادئة حتى يصبح المزيج كثيفًا قليلًا. لا تتركيه يغلي. يصبح قوام الكاسترد مثاليًا عند تغطيته للملعقة. اتركيه يبرد.
- اسكبي الخليط في وعاء صغير. غطيه وضعيه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة. أخرجي الوعاء من المُجمد وانزعي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّلي البرنامج. أخرجي الوعاء من الجهاز.
- اصنعي حفرة بعرض ٤ سم وعمق ٨ سم في الآيس كريم وأضيفي البقان المطحون.
- شغّلي البرنامج. استمتعي به فورًا.

## نصائح

للحصول على تنويعة، استبدل البقان بالبرالين.



# آيس كريم الكراميل

Gelato

5 دقائق

20 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **200 مل** حليب كامل الدسم
- **200 مل** من الكريمة
- **30** دهون
- **60 غرام** من السكر
- **8 غرام** من نشا الذرة
- **0.5 ملعقة** صغيرة من مسحوق الفانيليا
- **4 ملاعق** كبيرة من الكراميل السائل
- **2 ملعقة** كبيرة من الفول السوداني غير المملح والمطحون

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة.
- اغلي المزيج مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف الفانيليا. قلّب المزيج واتركه يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- اسكب الجيلاتو في وعاء صغير، ثم زيّنه بالكراميل السائل والفول السوداني المطحون. استمتع به فورًا.

## نصائح

لتحضير آيس كريم الكراميل اللذيذ للغاية، أضيفي لمسة من الكريمة المخفوقة وبعض قطع البراوني.



# قهوة الجيلاتو

Gelato | 5 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **200 مل** حليب كامل الدسم
- **200 مل** كريمة سائلة
- **30** دسم
- **50 غرام** سكر
- **8 غرام** نشا ذرة
- **2 ملعقة** صغيرة قهوة مطحونة

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة.
- اترك المزيج يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف البن المطحون. قلّب المزيج واتركه يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير.
- ضع الغطاء على الوعاء، ثم ضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إذا كنت لا ترغب في حبيبات صغيرة في الجيلاتو، صفّه بمصفاة ناعمة.
إذا كنت تستخدم قهوة سريعة التحضير، عدّل الكمية حسب ذوقك.



# جيلاتو فيور دي لاتيه

Gelato

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **200 مل** حليب كامل الدسم
- **200 مل** كريمة سائلة
- **30** دسم
- **70 غرام** سكر
- **8 غرام** نشا ذرة

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة.
- اغلي المزيج مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا. اتركه يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير.
- ضع الغطاء على الوعاء، ثم ضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

يمكنك إضافة نكهة إلى الجيلاتو الخاص بك باستخدام الأعشاب أو التوابل الخفيفة المنقوعة في الحليب والقشدة.



# كريمة جيلاتو البندق

Gelato

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **150 مل** حليب كامل الدسم
- **150 مل** كريمة سائلة
- **30** دسم
- **6 غرام** نشا ذرة
- **100 غرام** دهن بندق

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة ونشا الذرة، اغلي المزيج مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف كريمة الدهن. اخلط جيدًا. اترك المزيج يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير.
- ضع الغطاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

قد يختلف قوام الكريم حسب نوع الكريم المستخدم. يمكنكِ إضافة البندق المطحون باستخدام برنامج MIX IN.



# جيلاتو الفستق

Gelato

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **150 مل** حليب كامل الدسم
- **150 مل** كريمة سائلة
- **30** دسم
- **6 غرام** نشا ذرة
- **100 غرام** كريمة فستق محلاة

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة ونشا الذرة.
- اترك المزيج يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف كريمة الفستق المحلاة. قلّب المزيج واتركه يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير. غطِّ الوعاء وضعْه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

تأكد من استخدام كريمة الفستق، وليس معجون الفستق، لأن الكريمة تُعطي قوامًا أنعم وتحتوي على السكر. يمكن أن تكون كريمة الفستق أكثر أو أقل حلاوة. اضبط الكمية حسب ذوقك.



# جيلاتو ستراتشياتيلا

Gelato | 5 دقائق | 24 ساعة | 6 دقائق

## مكونات

- **200 مل** حليب كامل الدسم
- **200 مل** كريمة
- **30** دسم
- **60 غرام** سكر
- **8 غرام** نشا ذرة
- **0.5 ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا
- **30 غرام** رقائق شوكولاتة داكنة

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة. اترك المزيج يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار وأضف الفانيليا. اخلط جيدًا. اتركه يبرد.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّل البرنامج.
- أخرج الوعاء من الجهاز. اصنع حفرة بعرض ٤ سم وعمق ٨ سم تقريبًا في الآيس كريم، ثم أضف رقائق الشوكولاتة الداكنة.
- شغّل البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إذا لم تجد رقائق الشوكولاتة، يمكنك صنعها بنفسك عن طريق بشر لوح منها بمقشرة. جرب رقائق شوكولاتة البرتقال أو النعناع أو حتى الكراميل لإضفاء لمسة مميزة.



# جيلاتو الفانيليا

Gelato | 5 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **200 مل** حليب كامل الدسم
- **200 مل** كريمة سائلة
- **30** دسم
- **60 غرام** سكر
- **8 غرام** نشا ذرة
- **0.5 ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة.
- اغلي المزيج مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف الفانيليا. اتركه يبرد.
- اسكب المزيج في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إذا كنت تستخدم قرون الفانيليا، انقعها، واقسمها، واكشطها، في الحليب الساخن والكريمة لمدة 15 دقيقة.



# شربات الريحان

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

**100 غرام** سكر
**300 مل** ماء
**1** ليمونة □عصير□
**20 غرام** أوراق ريحان

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اتركه يغلي على نار متوسطة. اتركه يبرد.
- أضف عصير الليمون وأوراق الريحان. باستخدام خلاط يدوي، اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

يمكنك استبدال أوراق الريحان بالنعناع الطازج.



# شربات الطماطم الكرزية

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

**55 غرام** سكر
**75 مل** ماء
**260 غرام** طماطم كرزية

## تعليمات

- في قدر، اخلط السكر والماء. اتركه يغلي على نار متوسطة. اتركه يبرد.
- أضف الطماطم الكرزية. باستخدام الخلاط، اخلط المزيج حتى يصبح ناعمًا.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

استخدم طماطم كرزية ناضجة لهذه الوصفة. الطماطم الكرزية الحمراء أحلى طعمًا، ولكن يمكنك تحضير هذه الوصفة بأي لون من الطماطم الكرزية.



# شربات الخيار والنعناع

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **85 غرام** سكر
- **110 مل** ماء
- **280 غرام** خيار
- **10** أوراق نعناع
- **0.5** ليمونة عصير

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اتركه يغلي على نار متوسطة. اتركه يبرد.
- قشّر الخيار وقطّعه إلى قطع.
- باستخدام الخلاط، اخلط الشراب مع قطع الخيار والنعناع وعصير الليمون.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

لتحضير سوربيه الخيار والنعناع المنعش، أضيفي كمية قليلة من الزنجبيل المبشور. سيعزز هذا النكهة ويضيف لمسة من النكهة المميزة إلى وصفتك.



# شربات الليمون

Sorbet

10 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**150 غرام** سكر
**150 مل** ماء
**110 مل** عصير ليمون 3 قطع
**70 مل** عصير ليمون حامض
قطعتان

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اتركه يغلي على نار هادئة. اتركه يبرد.
- أضف عصير الليمون وحرك.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضعْه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

استبدل عصير الجريب فروت بعصير الليمون.



# شربات المانجو

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **65 غرام** سكر
- **85 مل** ماء
- **280 غرام** مانجو ناضج

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اتركه يغلي على نار هادئة. اتركه يبرد.
- قشّر المانجو وقطّعها إلى قطع صغيرة.
- باستخدام خلاط غاطس، اخلط الشراب الناتج مع المانجو حتى يصبح ناعمًا.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إذا رغبت، يمكنك إضافة لب ثمرة باشن فروت واحدة (بدون بذور).
لمذاق أشهى لسوربيه المانجو، أضف قليلًا من عصير الليمون لتعزيز نكهة المانجو وإضفاء لمسة من الانتعاش. اختر مانجو ناضجة، عطرية، وتأكد من أن لونها زاهي، طرية بعض الشيء، عطرة، وممتلئة.



# شربات البطيخ

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

**65 غرام** سكر
**85 مل** ماء
**280 غرام** بطيخ

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اترك المزيج يغلي على نار متوسطة. اتركه يبرد.
- قطّع البطيخ إلى قطع صغيرة.
- باستخدام خلاط غاطس، اخلط الشراب الناتج مع قطع البطيخ حتى يصبح ناعمًا.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

يمكنك إضافة ملعقتين كبيرتين من النبيذ إلى تحضيرك لإضافة المزيد من التعقيد إلى شرباتك.



# شربات الخوخ

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

**65 غرام** سكر
**85 مل** ماء
**280 غرام** خوخ أبيض □**3** قطع□

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اتركه يغلي على نار متوسطة. اتركه يبرد.
- قشّر الخوخ وقطّعه إلى قطع.
- باستخدام خلاط غاطس، اخلط الشراب الناتج مع قطع الخوخ حتى يصبح ناعمًا.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إذا رغبت، يمكنك إضافة بضع أوراق لويزة طازجة إلى الشراب. أزلها قبل خلط الخوخ.



# شربات الفراولة

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **65 غرام** سكر
- **85 مل** ماء
- **280 غرام** فراولة مقطعة

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء. اترك المزيج يغلي على نار هادئة. اتركه يبرد.
- باستخدام خلاط غاطس، اخلط الشراب مع الفراولة المفرومة حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

أضيفي بعض أوراق الريحان عند خلط الفراولة.



# شربات التوت مع شراب الصبار

Sorbet | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

**110 غرام** من شراب الصبار
**65 مل** من الماء
**260 غرام** من التوت

## تعليمات

- في وعاء، امزج شراب الصبار والماء والتوت.
- باستخدام الخلاط اليدوي، امزج كل شيء حتى يصبح ناعمًا.
- صب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وأزل الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به على الفور.

## نصائح

للحصول على شربات ناعم وخالي من البذور، صفّ الخليط في مصفاة لإزالة البذور. ثم اسكبه في الوعاء قبل تجميده.



# زبادي مثلج بنكهة اللافندر والعسل

Frozen Yoghurt

10 دقائق

24 ساعة

2 دقائق

## مكونات

- **150 مل** من الحليب نصف الدسم
- **ملعقة صغيرة من** اللافندر المجفف
- **230 غرام** من الزبادي اليوناني
- **70 غرام** من العسل

## تعليمات

- في قدر، سخّن الحليب مع اللافندر واتركه منقوعًا لمدة 5 دقائق. صفّ المزيج.
- في وعاء، اخلط الحليب المنقوع مع باقي المكونات.
- صبّ الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

توخَّ الحذر عند نقع اللافندر: حتى بعد تصفية الحليب، سيستمر نقع اللافندر. توخَّ الحذر، وإلا ستكون نكهته قوية جدًا.



# زبادي عادي مجمد

Frozen Yoghurt

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**٢٣٠ غرام** زبادي يوناني
**١١٥ مل** حليب كامل الدسم
**١١٥ غرام** حليب مكثف محلى

## تعليمات

- في وعاء، اخلطي جميع المكونات.
- صبي الخليط في الوعاء الصغير.
- ضعي الغطاء وضعي الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرجي الوعاء من الفريزر وأزيلي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدئي البرنامج.
- استمتعي به على الفور.

## نصائح

نكّه هذه الوصفة بملعقة صغيرة من القرفة أو الفانيليا أو حتى الماتشا. قدّمها مع الفاكهة أو الإضافات.



# زبادي الفراولة المجمد

Frozen Yoghurt

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**230 غرام** زبادي يوناني
**115 مل** حليب كامل الدسم
**115 غرام** مربى فراولة
**4 ملاعق** كبيرة كوليس الفراولة
يضع حبات فراولة مقطعة إلى أرباع

## تعليمات

- في وعاء، اخلطي جميع المكونات باستثناء كوليس الفراولة والفراولة.
- صبي الخليط في الوعاء الصغير.
- ضعي الغطاء وضعي الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرجي الوعاء من الفريزر وأزيلي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدئي البرنامج.
- رتبي الآيس كريم في أكواب وزينيه بكولي الفراولة وأرباع الفراولة.
- استمتعي به على الفور.

## نصائح

استبدل مربى الفراولة بفواكه أخرى (مثل التوت، والمشمش، إلخ). ولمن يُحبّ الحلويات، يُقدّم الآيس كريم مع الكريمة المخفوقة.



# وعاء سموثي الآساي

Smoothie Bowl

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**100 غرام** من الموز، مقطع إلى قطع (موزة واحدة)
**50 غرام** من الفراولة، مقطعة إلى قطع
**80 غرام** من الزبادي اليوناني
**100 مل** حليب
**40 غرام** من شراب الصبار
**ملعقة كبيرة من** مسحوق الآساي (**5 غرام**)
**6** حبات فراولة، مقطعة إلى أرباع
موزة **واحدة**، مقطعة إلى شرائح
**6** حبات من التوت، مقطعة إلى نصفين
**20 غرام** من رقائق الشوفان
بضع أوراق نعناع

## تعليمات

- في وعاء، امزج جميع مكونات الآيس كريم. باستخدام الخلاط، اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء على الوعاء وضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- قدّمه في أوعية وزيّنه بالفواكه المقطعة ورقائق الشوفان وأوراق النعناع. استمتع به فورًا.

## نصائح

اعتمادًا على الموسم، قم بتنويع الفواكه في وعاء العصير الخاص بك.



# وعاء عصير الفاكهة الحمراء

Smoothie Bowl

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**١٠٠ غرام** فراولة مقطعة
**٢٥ غرام** توت بري
**٢٥ غرام** توت أزرق
**٨٠ غرام** زبادي يوناني
**١٠٠ مل** حليب
**٤٠ غرام** شراب الصبار
موزة **واحدة** مقطعة
**٦** حبات توت أزرق مقطعة إلى **نصفين**
**٤** حبات فراولة مقطعة إلى أرباع
**٢٠ غرام** رقائق الشوفان

## تعليمات

- في وعاء، امزج جميع مكونات الآيس كريم. باستخدام الخلاط، اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- اسكب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء، ثم ضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- قدّمه في أوعية وزيّنه بالفواكه المقطعة ورقائق الشوفان. استمتع به فورًا.

## نصائح

اعتمادًا على الموسم، يمكنك تنويع الفواكه حسب ذوقك.



# وعاء سموثي استوائي

Smoothie Bowl

5 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **١٠٠ غرام** من المانجو المفروم
- **٥٠ غرام** من عصير فاكهة العاطفة بدون بذور
- **٨٠ غرام** من الزبادي اليوناني
- **١٠٠ مل** من الحليب
- **٤٠ غرام** من شراب الصبار
- موزة **واحدة** مقطعة
- **٦** حبات توت أزرق مقطعة إلى **نصفين**
- ثمرة فاكهة العاطفة
- **٢٠ غرام** من رقائق الشوفان

## تعليمات

- امزج جميع مكونات الآيس كريم في وعاء. باستخدام الخلاط، اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضعه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- قدّمه في أوعية وزيّنه بالفواكه المقطعة ورقائق الشوفان.
- بالهناء والشفاء.

## نصائح

للحصول على عصير فاكهة العاطفة، صب المحتويات في مصفاة صغيرة ثم اكشطها بملعقة حتى ينفصل اللب عن العصير.



# آيس كريم خفيف

Light
Ice Cream

10 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **١٥٠ مل** حليب كامل الدسم
- **٢٥٠ مل** كريمة **٣٠**٪ دسم
- **٢٥ غ** شراب الصبار
- **٨ غ** نشا ذرة
- **0.5 ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا
- **٨** حبات فراولة مقطعة إلى أرباع
- **٨** حبات توت أحمر مقطعة إلى **نصفين**
- **٨** حبات توت أزرق مقطعة إلى **نصفين**

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة وشراب الصبار ونشا الذرة ومسحوق الفانيليا. على نار متوسطة، اترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا. اتركه يبرد.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- ضع مغرفة من الآيس كريم في أوعية صغيرة وزينها بالفاكهة.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

يمكن استخدام هذه الوصفة كأساس. يمكنك إضافة رقائق الشوكولاتة وخلطها للحصول على آيس كريم ستراتشياتيلا خفيف.



# آيس كريم الجبن الكريمي الخفيف والليمون

Light
Ice Cream

10 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

- **150 مل** حليب كامل الدسم
- **250 غرام** جبن قريش
- **40 غرام** شراب الصبار
- **1** ليمونة قشر وعصير

## تعليمات

- في وعاء، اخلطي جميع المكونات.
- صبي الخليط في الوعاء الصغير.
- ضعي الغطاء وضعي الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرجي الوعاء من الفريزر وأزيلي الغطاء.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدئي البرنامج.
- استمتعي به على الفور.

## نصائح

استبدل قشر وعصير الليمون بالفواكه الحمضية المفضلة لديك.



# آيس كريم اللوز النباتي الخفيف

Light
Ice Cream

10 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**300 مل** من حليب اللوز
**40 غرام** من شراب الصبار
**4 غرام** من نشا الذرة
**150 غرام** من هريس اللوز الأبيض

## تعليمات

- في قدر، امزج حليب اللوز وشراب الصبار ونشا الذرة. على نار متوسطة، اترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف معجون اللوز الأبيض. اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا، ثم اتركه يبرد.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

يمكن استخدام هذه الوصفة كقاعدة لآيس كريم السنداي عن طريق إضافة الطبقة العلوية (الشوكولاتة، الفاكهة، البسكويت، كوليس الفاكهة، وما إلى ذلك).



# آيس كريم نباتي خفيف بالمكاديميا

Light
Ice Cream

10 دقائق

24 ساعة

4 دقائق

## مكونات

**300 مل** من حليب اللوز
**150 غرام** من مكسرات المكاديميا
**40 غرام** من شراب الصبار

## تعليمات

- صب جميع المكونات في وعاء واخلطها باستخدام الخلاط حتى تصبح ناعمة.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وأزل الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع على الفور.

## نصائح

يمكنك عمل هذه الوصفة بالكاجو.



# آيس كريم نباتي خفيف من الشوفان واللوز

Light
Ice Cream

5 دقائق

24 ساعة

3 دقائق

## مكونات

- **300 مل** من حليب الشوفان
- **40 غرام** من شراب الصبار
- **4 غ** من نشا الذرة
- **150 غرام** من هريس اللوز الأبيض

## تعليمات

- في قدر، امزج حليب الشوفان وشراب الصبار ونشا الذرة. على نار متوسطة، اترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر حتى يصبح كثيفًا قليلًا.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف معجون اللوز الأبيض. اخلط حتى يصبح المزيج ناعمًا، ثم اتركه يبرد.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- ضع الغطاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

تقدم مع رقائق الشوفان المحمصة.



# مجلة فروزن كوزموبوليتان

Cocktail | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

- **40 غرام** سكر
- **240 مل** عصير توت بري
- **1** ليمونة عصير وقشر
- **40 مل** فودكا
- **40 مل** كوانترو

## تعليمات

- في وعاء، اخلط السكر وعصير التوت البري حتى يذوب السكر تمامًا.
- أضف عصير الليمون وقشره، ثم الفودكا والكوانترو. اخلط جيدًا.
- اسكب ثلثي الخليط في الوعاء الصغير. ضع الثلث المتبقي في الثلاجة.
- غطِّ الوعاء وضعْه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد، وانزع الغطاء، واسكب الثلث المتبقي من الخليط.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إن تعاطي الكحول يشكل خطراً على صحتك، لذا يجب استهلاكه باعتدال.



# موخيتو مجمد

Cocktail | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

- **80 غرام** من سكر القصب
- **300 مل** من الماء
- **2** ليمونة عصير وقشر
- **12 غرام** من النعناع الطازج
- **1 ملعقة** كبيرة من الروم

## تعليمات

- في وعاء، امزج جميع المكونات.
- باستخدام خلاط غاطس، اخلط الخليط لمدة 30 ثانية.
- صب ثلثي الخليط في الوعاء الصغير. ضع الثلث المتبقي في الثلاجة.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد، وانزع الغطاء، واسكب الثلث المتبقي من الخليط.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

الإفراط في تناول الكحول يُشكل خطرًا على صحتك؛ لذا تناوله باعتدال.
إذا لم يكن لديك خلاط، افرم أوراق النعناع بسكين.



# مانجو تانجو

Cocktail

5 دقائق

24 ساعة

3 دقائق

## مكونات

- **٢٥٠ مل** عصير مانجو
- **٤٠ غرام** سكر
- **٣٠ مل** رم
- **٣٠ مل** كوانترو
- **٠.٥** ليمونة، عصير
- **١٠٠ مل** عصير مانجو
- **١٠ سنتيلتر** شراب فراولة (اختياري)

## تعليمات

- في وعاء، اخلط عصير المانجو والسكر حتى يذوب السكر تمامًا.
- أضف الروم والكوانترو وعصير الليمون. اخلط جيدًا.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضعْه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد، وانزع الغطاء، واسكب عصير المانجو.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- شغّل البرنامج.
- صب شراب الفراولة في أكواب، ثم صب الخليط.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

إن تعاطي الكحول يشكل خطراً على صحتك، لذا يجب استهلاكه باعتدال.



# مارغريتا

Cocktail

5 دقائق

24 ساعة

5 دقائق

## مكونات

**65 غرام** سكر
**240 مل** ماء
**2** ليمونة عصير
بشر ليمونة **واحدة**
**40 مل** تيكيلا
**40 مل** كوانترو

## تعليمات

- في وعاء، اخلط السكر والماء حتى يذوب السكر تمامًا.
- أضف عصير الليمون، وقشر الليمون، والتكيلا، والكوانترو. اخلط المكونات جيدًا.
- صب ثلثي الخليط في الوعاء الصغير.
- غطِّ الوعاء وضعْه في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة. برّد الثلث المتبقي.
- أخرج الوعاء من المُجمد،
- وانزع الغطاء، ثم صب الثلث المتبقي من الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج. قدّمه فورًا في أكواب الكوكتيل.

## نصائح

الإفراط في تناول الكحول ضار بصحتك، لذا تناوله باعتدال.
لتحضير كوكتيل مارغريتا مثالي، استخدم دائمًا عصير الليمون الطازج. يمكنك غمس حافة الكأس في ملح حار (مزيج من الملح ومسحوق الفلفل الحار) لإضافة لمسة حارة ومميزة إلى كوكتيلك.



# بينا كولادا

Cocktail

5 دقائق

24 ساعة

3 دقائق

## مكونات

**40 غرام** سكر
**250 مل** عصير أناناس
**40 مل** رم
**150 مل** حليب جوز الهند

## تعليمات

- في وعاء، اخلط السكر وعصير الأناناس حتى يذوب السكر تمامًا.
- أضف الروم. اخلط.
- اسكب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر، وانزع الغطاء، واسكب حليب جوز الهند.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

الإفراط في تناول الكحول ضار بصحتك، لذا تناوله باعتدال.
لتقديم أنيق لمشروب بينا كولادا، زيّن الكأس بشريحة أناناس طازجة وحبة كرز مسكرة. أضف مظلة صغيرة مزخرفة وغصن نعناع لإضفاء لمسة استوائية لا تُقاوم.



# ميلك شيك أوريو®

Milkshake | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **150 مل** حليب كامل الدسم
- **150 مل** كريمة
- **30** دسم
- **40 غرام** سكر
- **6 غرام** نشا ذرة
- **0.5 ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا
- **100 مل** حليب
- **6** قطع أوريو®

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة. اترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر.
- ارفع القدر عن النار، ثم أضف الفانيليا واتركه يبرد.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء. أضف الحليب.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- اسحق ثلثي بسكويت أوريو إلى قطع، ثم ضع الباقي جانبًا.
- في أكواب الميلك شيك، ضع ملعقتين كبيرتين من الميلك شيك، ثم ثلث قطع الأوريو. كرر هذه العملية مرتين، ثم أكمل بالقطع المتبقية وقطعة الأوريو كاملة.
- استمتع بتناوله فورًا.

## نصائح

استبدل قطع بسكويت أوريو بقطع بسكويت سبيكولوس.



# ميلك شيك موكا اللوز

Milkshake | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **٢٠٠ مل** قهوة إسبريسو
- **٢٥ غرام** سكر
- **١٥٠ مل** حليب لوز
- **٥٠ غ** كريمة مخفوقة
- **ملعقة كبيرة** لوز مبشور
- **ملعقة كبيرة** شوكولاتة مبشورة

## تعليمات

- في وعاء، امزج القهوة والسكر.
- اسكب الخليط في الوعاء الصغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد، وانزع الغطاء، واسكب حليب اللوز.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- اسكب الخليط في كوبين زجاجيين وزيّنه بالكريمة المخفوقة.

زيّنه باللوز المبشور وبرش الشوكولاتة.

- استمتع به فورًا.

## نصائح

للحصول على ميلك شيك أكثر لذة، استخدمي اللوز المحمص مسبقًا والمكرمل قليلاً؛ فهو سيضيف لمسة لذيذة ومقرمشة.



# ميلك شيك الفراولة

Milkshake | 10 دقائق | 24 ساعة | 4 دقائق

## مكونات

- **٢٢٠ مل** حليب كامل الدسم
- **١٥٠ مل** كريمة
- **٣٠٪** دهون
- **٤٠ غ** سكر
- **٦ غ** نشا ذرة
- **٠,٥ ملعقة** صغيرة مسحوق فانيليا
- **٣٠ غ** كوليس فراولة
- **٤** ملاعق كبيرة كوليس فراولة

## تعليمات

- في قدر، امزج ثلثي كمية الحليب والكريمة والسكر ونشا الذرة. اترك المزيج حتى يغلي مع التحريك المستمر.
- ارفع القدر عن النار، وأضف الفانيليا واتركه يبرد.
- صب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء. أضف كوليس الفراولة والحليب المتبقي.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- في أكواب الميلك شيك، ضع ملعقتين كبيرتين من الميلك شيك، ثم ملعقة كبيرة من كوليس الفراولة. كرر العملية.
- استمتع به فورًا.

## نصائح

استبدل صلصة الفراولة بأي فاكهة تفضلها.



# جرانيتا الكولا

Slushy | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

**450 مل** من الكولا
**50 غرام** من السكر

## تعليمات

- في وعاء، اخفقي ثلثي كمية الكولا مع السكر حتى يذوب السكر.
- صبي الخليط في الوعاء الصغير.
- ضعي الغطاء وضعي الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرجي الوعاء من الفريزر، ثم أزيلي الغطاء، واسكبي الكولا المتبقية.
- أدخلي الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأي البرنامج.
- استمتعي به على الفور.

## نصائح

لتنويع المتع، استخدم نكهات مختلفة من الكولا المنكهة (الكرز، الفانيليا، الخ).



# كاكيغوري

Slushy | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

**25 جرام** سكر
**225 جرام** ماء
**15 جرام** شراب حسب اختيارك
رمان، فراولة، نعناع، خوخ، إلخ.

## تعليمات

- في قدر، امزج السكر والماء واتركه حتى يغلي. اتركه يبرد.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد وانزع الغطاء.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- قدّم كاكيغوري في وعاء مزين بشكل جميل، يُذكّر بالتقاليد اليابانية.

## نصائح

كاكيغوري طبق ياباني مميز من الثلج المبشور، يُزيّن عادةً بشراب حلو أو فاكهة طازجة. يُعدّ بديلاً لذيذاً للحلويات الأوروبية المجمدة التقليدية، ويحظى بشعبية كبيرة خلال أشهر الصيف الحارة في اليابان. لإضفاء لمسة مميزة، أضف الحليب المكثف إلى سطح الكاكيغوري قبل الاستمتاع به لمزيد من النكهة. يمكنك أيضاً استبدال شراب الفاكهة بالكوليس.



# جرانيتا سبريتز

Slushy

**5 دقائق**

**24 ساعة**

**3 دقائق**

## مكونات

**50 غرام** من السكر
**250 مل** من بروسيكو
**150 مل** من أبيرول

## تعليمات

- في وعاء، اخلط السكر والبروسيكو حتى يذوب السكر.
- صب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر، ثم أزل الغطاء واسكب مشروب أبيرول.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به على الفور.

## نصائح

الإفراط في تناول الكحول ضار بصحتك؛ لذا تناوله باعتدال.
إذا لم يكن لديك بروسيكو، يمكنك استبداله بالنبيذ الأبيض.



# ثلج البطيخ

Slushy

5 دقائق

24 ساعة

3 دقائق

## مكونات

**70 مل** سكر
**90 مل** ماء
**300 غرام** بطيخ مكعبات

## تعليمات

- في محضرة الطعام أو باستخدام الخلاط اليدوي، امزج جميع المكونات حتى تصبح ناعمة.
- صب ثلثي الخليط في الوعاء الصغير وضع الباقي في الثلاجة.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر، ثم أزل الغطاء واسكب الثلث المتبقي من الخليط.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به على الفور.

## نصائح

في الموسم، يمكنك تحضير هذه الوصفة بالبطيخ أو الخيار.



# كراميل ماكياتو

Frappe | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

- **١٠٠ مل** حليب كامل الدسم
- **١٠٠ مل** كريمة
- **٣٠٪** دسم
- **٥٠ غ** كراميل زبدة مملح
- **٤ غ** نشا ذرة
- **٣٠ مل** إسبرسو
- **٧٠ مل** حليب كامل الدسم بارد
- **٥٠ غ** كريمة مخفوقة
- **ملعقتان** كبيرتان كراميل زبدة مملح
- **ملعقتان** كبيرتان رقائق شوكولاتة

## تعليمات

- في قدر، امزج الحليب والكريمة والكراميل المملح ونشا الذرة. اترك المزيج يغلي حتى يصبح كثيفًا، ثم اتركه يبرد.
- اسكب الخليط في وعاء صغير.
- غطِّ الوعاء وضع الوعاء في المُجمد لمدة ٢٤ ساعة.
- أخرج الوعاء من المُجمد، وانزع الغطاء، واسكب الإسبريسو والحليب كامل الدسم البارد.
- ضع الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- اسكب الخليط في كوبين، ثم زيّنه بالكريمة المخفوقة والكراميل ورقائق الشوكولاتة. استمتع به فورًا.

## نصائح

أضف لمسة من الفانيليا وقليل من القرفة إلى الحليب قبل سكب الإسبريسو.



# قهوة فرابيه اليونانية

Frappe | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

- **200 مل** قهوة إسبريسو
- **25 غرام** سكر
- **150 مل** حليب كامل الدسم بارد

## تعليمات

- في وعاء، اخلط القهوة والسكر.
- صب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر، ثم أزل الغطاء واسكب الحليب كامل الدسم.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به على الفور.

## نصائح

إذا لم يتوفر لديك إسبريسو، يمكنك استبداله بقهوة سريعة التحضير مذابة في الماء. عدّل كمية السكر حسب رغبتك، أو جرّب إضافة السكر البني أو العسل لنكهة مختلفة. زيّن الفرابيه بقليل من الكريمة المخفوقة، ورشّها بالكاكاو أو القرفة. استبدل الحليب كامل الدسم بحليب اللوز أو جوز الهند للحصول على نسخة نباتية من الفرابيه.



# فرابيه الماتشا

Frappe | 5 دقائق | 24 ساعة | 3 دقائق

## مكونات

- **200 مل** ماء
- ملعقة صغيرة من شاي الماتشا
- **4 غرام**
- **25 غرام** سكر
- **150 مل** حليب كامل الدسم بارد

## تعليمات

- في وعاء، اخلط الماء والشاي الأخضر والسكر.
- صب الخليط في الوعاء الصغير.
- ضع الغطاء وضع الوعاء في الفريزر لمدة 24 ساعة.
- أخرج الوعاء من الفريزر، ثم أزل الغطاء، واسكب الحليب كامل الدسم.
- أدخل الوعاء الصغير في الوعاء الكبير.
- ابدأ البرنامج.
- استمتع به على الفور.

## نصائح

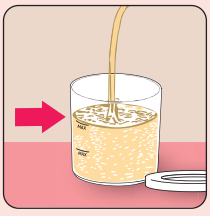
أضف شراب الفانيليا لمزيد من النكهة.

RU

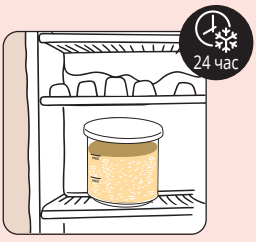
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

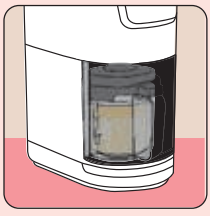
* В зависимости от модели



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Мороженое из авокадо, меда и миндаля
- Мороженое из теста для печенья
- Мороженое из темного шоколада
- Белковое мороженое с арахисовым маслом
- Белковое ванильное мороженое
- Мороженое с ромом и изюмом
- Мороженое с соленой карамелью
- Ванильное мороженое с карамелизированными орехами пекан

## GELATO

- Карамельное мороженое
- Кофейное джелато
- Fior di Latte gelato
- Мороженое с фундуком
- Фисташковое джелато
- Стрателла джелато
- Ванильное джелато

## SORBET

- Базиликовый сорбет
- Сорбет из помидоров черри
- Огуречно-мятный сорбет
- Лимонный сорбет
- Манговый сорбет
- Дынный сорбет
- Персиковый сорбет
- Клубничный сорбет
- Сорбет из малины и сиропа агавы

## FROZEN YOGHURT

- Замороженный йогурт с лавандой и медом
- Обычный замороженный йогурт
- Клубничный замороженный йогурт

## SMOOTHIE BOWL

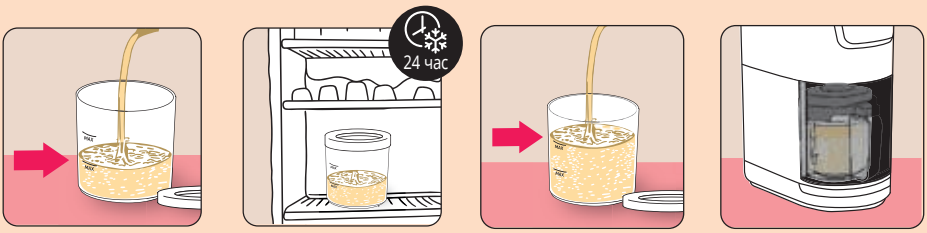
- Смузи-боул с асаи
- Ягодный смузи-боул
- Тропический смузи-боул

## LIGHT ICE CREAM

- Легкое мороженое
- Легкое мороженое с творогом и лимоном
- Веганское миндальное легкое мороженое
- Веганское легкое мороженое с макадамией
- Веганское легкое мороженое из овса и миндаля

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Замороженный Космополитен
- Замороженный мохито
- Манго Танго
- Маргарита
- Пина колада



## MILKSHAKE

- молочный коктейль Oreo®
- Нежный молочный коктейль со вкусом мокко и миндаля
- Клубничный молочный коктейль

## SLUSHY

- Кола слэш
- Какигори
- Spritz granita
- Арбузный сок

## FRAPPÉ

- Карамельный макиато
- Кофе-фраппе по-гречески
- Матча фраппе





# МОРОЖЕНОЕ ИЗ АВОКАДО, МЕДА И МИНДАЛЯ

Ice Cream

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**120 г** авокадо (**1** шт.)
**250 мл** молока
**80 г** лавандового меда
**50 г** пюре из белого миндаля

## РЕЦЕПТ

- Очистите авокадо и выньте мякоть. Нарежьте его кусочками и поместите в ёмкость.
- Добавьте остальные ингредиенты, затем с помощью блендера измельчите всё до однородной массы.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы получить сливочное мороженое из пюре авокадо, меда и миндаля, добавьте немного лимонного сока, чтобы авокадо не почернело и сохранило яркий зеленый цвет.*



# МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТЕСТА ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

Ice Cream

10 мин.

24 час

5 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**170 мл** молока
**170 мл** нежирных сливок
**2** яичных желтка
**30 г** сахара
**60 г** сливочного масла комнатной температуры
**40 г** коричневого сахара
**70 г** поджаренной муки
**50 г** темной шоколадной крошки
**0,5 ч. л.** ванильной пудры

## РЕЦЕПТ

- Сделайте кремовую основу (заварной крем). Смешайте молоко и сливки в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. В емкости взбейте яичные желтки и сахар вместе, пока смесь не побелеет.
- Влейте молоко и сливки в смесь, постоянно помешивая. Вылейте в кастрюлю и варите на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Не кипятите. Заварной крем имеет идеальную консистенцию, когда он обволакивает ложку. Оставьте остывать до теплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску. Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Приготовьте тесто для печенья. В миске взбейте размягченное масло с коричневым сахаром, пока смесь не побелеет. Добавьте муку, шоколадную крошку и ваниль. Перемешайте до однородной консистенции. Поместите тесто в морозильную камеру.
- Когда тесто затвердеет, нарежьте его небольшими кубиками ножом. Отложите в морозильную камеру.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Выньте миску из прибора. Сделайте в мороженом отверстие шириной примерно 4 см и глубиной 8 см и добавьте 50 г кубиков теста для печенья.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы мороженое из теста для печенья получилось ещё вкуснее, добавьте щепотку соли в сырое тесто для печенья перед заморозкой. Заморозка теста для печенья перед добавлением в мороженое гарантирует, что оно сохранит свою форму и текстуру, а не смешается с мороженым полностью. Для здоровья поджаривайте муку в духовке при температуре 150°C в течение 10 минут.*



# МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**170 мл** молока
**170 мл** жидких сливок (**30**% жирности)
**1** яичный желток
**15 г** сахара
**80 г** шоколада (**70**%)

## РЕЦЕПТ

- Приготовьте кремовую основу (заварной крем). Смешайте молоко и жидкие сливки в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне.
- В ёмкости взбейте яичный желток с сахаром, пока смесь не побелеет.
- Влейте молоко и сливки в смесь, постоянно помешивая. Вылейте всё обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Не кипятите. Идеальная консистенция заварного крема — когда он обволакивает ложку.
- Снимите с огня, добавьте натуральный шоколад. Перемешивайте до получения однородной текстуры. Оставьте остывать до тёплого состояния.
- Перелейте смесь в небольшую миску. Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*При желании вы можете приготовить этот рецепт с использованием молочного шоколада, чтобы получить более сливочный вкус.*



# БЕЛКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

Ice Cream

5 мин.

24 час

7 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**300 мл** цельного молока
**20 г** растительного белка
**50 г** сиропа агавы
**75 г** арахисового масла

## РЕЦЕПТ

- Смешайте все ингредиенты в ёмкости. Используйте венчик или погружной блендер для достижения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в маленькую миску. Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Повторите процесс ещё раз.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Белковое мороженое содержит много белка и мало углеводов и жиров. Это означает, что для достижения кремообразной текстуры требуется второй цикл.*

*Один из вариантов — использовать смесь растительного белка, состоящую из 70% нутовой муки и 30% рисовой муки. Эти ингредиенты можно легко найти в специализированных магазинах и онлайн.*



# БЕЛКОВОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Ice Cream

5 мин.

24 час

7 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**300 мл** цельного молока
**20 г** растительного белка
**30 г** сиропа агавы
**0,5 ч. л.** ванильной пудры

## РЕЦЕПТ

- Смешайте все ингредиенты в ёмкости. Используйте венчик или погружной блендер для получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску. Накройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Повторите операцию ещё раз.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Белковое мороженое богато белком и содержит мало углеводов и жиров, поэтому для достижения гладкой текстуры требуется второй цикл.*

*Можно использовать смесь растительных белков, состоящую из 70% нутовой муки и 30% рисовой муки. Эти ингредиенты легко найти в специализированных магазинах и онлайн.*



# МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

Ice Cream

10 мин.

24 час

5 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **170 мл** молока
- **170 мл** жидких сливок (**30**% жирности)
- **2** яичных желтка
- **30 г** сахара
- **20 мл** белого рома
- **30 г** изюма

## РЕЦЕПТ

- Приготовьте кремовую основу (заварной крем). Смешайте молоко и сливки в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне.
- В ёмкости взбейте яичные желтки с сахаром, пока смесь не побелеет.
- Влейте молоко и сливки в смесь, постоянно помешивая. Вылейте всё обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Не кипятите. Идеальная консистенция заварного крема — он обволакивает ложку.
- Снимите с огня и добавьте половину рома. Хорошо перемешайте. Оставьте остывать до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску. Накройте её и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- В небольшой ёмкости смешайте оставшийся ром с изюмом, чтобы он пропитался.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Выньте миску из прибора. Сделайте в мороженом отверстие размером примерно 4 см в ширину и 8 см в глубину и добавьте замоченный изюм.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы мороженое с ромом и изюмом получилось ещё вкуснее, замочите изюм в роме на ночь, прежде чем добавлять его в мороженое. Это усилит его вкус.*



# МОРОЖЕНОЕ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**170 мл** молока
**170 мл** жидких сливок (**30**% жирности)
**1** яичный желток
**15 г** сахара
**80 г** соленой сливочной карамели

## РЕЦЕПТ

- Приготовьте кремовую основу (заварной крем). Смешайте молоко и жидкие сливки в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне.
- Взбейте яичный желток и сахар в ёмкости, пока смесь не побелеет.
- Влейте молоко и сливки в смесь, постоянно помешивая. Вылейте в кастрюлю и варите на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Не кипятите. Идеальная консистенция заварного крема — он обволакивает ложку.
- Снимите с огня и добавьте солёную карамель. Оставьте остывать до тёплого состояния.
- Перелейте смесь в небольшую миску. Накройте крышкой и заморозьте на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Подавайте мороженое с соленой карамелью и кусочками брауни и теплым шоколадным соусом — десерт получится вдвойне восхитительным.*



# ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ОРЕХАМИ ПЕКАН

Ice Cream

10 мин.

24 час

5 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**170 мл** молока
**170 мл** жидких сливок (**30**% жирности)
**2** яичных желтка
**30 г** сахара
**30 г** карамелизированных орехов пекан

## РЕЦЕПТ

- Приготовьте кремовую основу (заварной крем). В кастрюле смешайте молоко и сливки.
- Доведите до кипения на медленном огне.
- В емкости взбейте желтки и сахар до побеления. Влейте молоко и сливки в смесь, постоянно помешивая.
- Вылейте все обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Не кипятите. Идеальная консистенция заварного крема — он обволакивает ложку. Оставьте остывать до теплого состояния. Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Выньте миску из прибора. Сделайте отверстие в мороженом шириной около 4 см и глубиной 8 см и добавьте измельченные орехи пекан.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Для разнообразия замените пекан пралине.*



# КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Gelato | 5 мин. | 20 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**200 мл** цельного молока
**200 мл** жидких сливок, **30**% жирности
**60 г** сахара
**8 г** кукурузного крахмала
**0,5 ч. л.** ванильной пудры
**4 ст. л.** жидкой карамели
**2 ст. л**. несоленого дробленого арахиса

## РЕЦЕПТ

- Смешайте в кастрюле молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня, добавьте ваниль. Перемешайте и остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Выложите джелато в небольшую чашку, затем добавьте жидкую карамель и измельчённый арахис.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы получить невероятно изысканный карамельный сандей, добавьте ложку взбитых сливок и несколько кусочков брауни.*



# КОФЕЙНОЕ ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **200 мл** цельного молока
- **200 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **50 г** сахара
- **8 г** кукурузного крахмала
- **2 ч. л.** молотого кофе

## РЕЦЕПТ

- Смешайте в кастрюле молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня, добавьте молотый кофе. Перемешайте и остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Если вы не хотите, чтобы в мороженом были мелкие крупинки, процедите его через мелкое сито. Если вы используете растворимый кофе, регулируйте его количество по вкусу.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**200 мл** цельного молока
**200 мл** жидких сливок, **30**% жирности
**70 г** сахара
**8 г** кукурузного крахмала

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет. Остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Вы можете придать вкус вашему мороженому, используя ароматные травы или мягкие специи, настоянные на смеси молока и сливок.*



# МОРОЖЕНОЕ С ФУНДУКОМ

Gelato

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 мл** цельного молока
**150 мл** жидких сливок, **30**% жирности
**6 г** кукурузного крахмала
**100 г** ореховой пасты

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, жидкие сливки и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня и добавьте ореховую пасту. Хорошо перемешайте. Остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу. Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*В зависимости от используемой ореховой пасты текстура может отличаться. Вы можете добавить измельчённый фундук и использовать программу «MIX IN».*



# ФИСТАШКОВОЕ ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 мл** цельного молока
**150 мл** жидких сливок, **30**% жирности
**6 г** кукурузного крахмала
**100 г** подслащенных фисташковых сливок

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, жидкие сливки и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня, добавьте подслащенный фисташковый крем. Хорошо перемешайте и остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску. Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Обязательно используйте фисташковый крем, а не фисташковую пасту, так как крем даёт более нежную текстуру и уже содержит сахар. Сладость фисташкового крема может варьироваться. Регулируйте количество по вкусу.*



# СТРАЧАТЕЛЛА ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 мин. | 24 час | 6 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **200 мл** цельного молока
- **200 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **60 г** сахара
- **8 г** кукурузного крахмала
- **0,5 ч. л.** ванильной пудры
- **30 г** кусочков шоколада

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле. Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня и добавьте ваниль. Хорошо перемешайте.
- Остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку. Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Выньте миску из прибора. Сделайте отверстие во льду шириной примерно 4 см и глубиной 8 см и добавьте кусочки шоколада.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Если вы не нашли шоколадную крошку, можно сделать её самостоятельно, натерев плитку шоколада овощечисткой. Попробуйте шоколадную крошку со вкусом апельсина, мяты или даже карамели для создания уникального десерта.*



# ВАНИЛЬНОЕ ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **200 мл** цельного молока
- **200 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **60 г** сахара
- **8 г** кукурузного крахмала
- **0,5 ч. л.** ванильной пудры

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня и добавьте ваниль. Остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Если вы используете свежую ваниль, залейте половину разрезанного и очищенного стручка ванили горячим молоком и сливками на 15 минут.*



# БАЗИЛИКОВЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**100 г** сахара
**300 мл** воды
**1** лайм (сок)
**20 г** листьев базилика

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. Остудите до тёплого состояния.
- Добавьте сок лайма и листья базилика. С помощью погружного блендера измельчите всё до получения однородной массы.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Листья базилика можно заменить свежей мятой.*



# СОРБЕТ ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**55 г** сахара
**75 мл** воды
**260 г** помидоров черри

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. Остудите до тёплого состояния.
- Добавьте помидоры черри. Измельчите смесь блендером до однородной массы.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Для этого рецепта выбирайте спелые помидоры черри. Красные помидоры черри слаще, но можно использовать и помидоры черри других цветов.*



# ОГУРЕЧНО-МЯТНЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**85 г** сахара
**110 мл** воды
**280 г** огурца
**10** листьев мяты
**0,5** лимона (сок)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. Остудите до тёплого состояния.
- Очистите огурец и нарежьте его кусочками.
- С помощью блендера взбейте ранее приготовленный сироп с кусочками огурца, листьями мяты и лимонным соком.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Для получения невероятно освежающего огуречно-мятного сорбета добавьте немного тёртого имбиря. Это усилит вкус и придаст вашему блюду нотку пикантности.*



# ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 г** сахара
**150 мл** воды
**110 мл** лимонного сока (**3** шт.)
**70 мл** сока лайма (**2** шт.)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне. Остудите до тёплого состояния.
- Добавьте лимонный сок и перемешайте.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Вы можете заменить лимонный сок соком грейпфрута.*



# МАНГОВЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**65 г** сахара
**85 мл** воды
**280 г** спелого манго

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне. Остудите до тёплого состояния.
- Очистите манго и нарежьте его небольшими кусочками.
- С помощью погружного блендера взбейте сироп с манго до получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*При желании можно добавить мякоть маракуйи (без косточек).*
*Чтобы манговый сорбет получился ещё вкуснее, добавьте немного сока лайма, чтобы усилить вкус манго и придать ему нотку свежести. Выбирайте спелое, ароматное манго: оно должно быть ярким, слегка мягким, ароматным и пухлым.*



# ДЫННЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**65 г** сахара
**85 мл** воды
**280 г** дыни

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. Остудите до тёплого состояния.
- Нарежьте дыню небольшими кусочками.
- С помощью погружного блендера взбейте полученный сироп с кусочками дыни до получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Вы можете добавить 2 столовые ложки портвейна в ваш сорбет, чтобы придать ему более глубокий вкус.*



# ПЕРСИКОВЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**65 г** сахара
**85 мл** воды
**280 г** белых персиков (**3** штуки)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне. Остудите до тёплого состояния.
- Очистите персики от кожуры и нарежьте их кусочками.
- С помощью погружного блендера взбейте ранее полученный сироп с нарезанными персиками до однородной массы.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*При желании можно добавить в сироп несколько свежих листьев вербены. Удалите их перед тем, как смешивать персики.*



# КЛУБНИЧНЫЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**65 г** сахара
**85 мл** воды
**280 г** нарезанной клубники

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле. Доведите до кипения на медленном огне. Остудите до тёплого состояния.
- С помощью погружного блендера взбейте сироп с кусочками клубники до однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Добавьте несколько листиков базилика, когда смешиваете клубнику.*



# СОРБЕТ ИЗ МАЛИНЫ И СИРОПА АГАВЫ

Sorbet

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**110 г** сиропа агавы
**65 мл** воды
**260 г** малины

## РЕЦЕПТ

- Смешайте в емкости сироп агавы, воду и малину.
- С помощью погружного блендера измельчите все до получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Если вы хотите получить однородный сорбет без косточек, процедите смесь через сито, чтобы удалить косточки. Затем перелейте в миску перед заморозкой.*



# ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С ЛАВАНДОЙ И МЕДОМ

Frozen Yoghurt

10 мин.

24 час

2 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 мл** полуобезжиренного молока
**1 ч. л.** сушеной лаванды
**230 г** греческого йогурта
**70 г** меда

## РЕЦЕПТ

- Нагрейте молоко с лавандой в кастрюле и дайте настояться 5 минут. Процедите.
- Смешайте настоянное молоко с остальными ингредиентами в ёмкости.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Будьте осторожны при заваривании лаванды: даже после процеживания молока лаванда продолжает настаиваться. Используйте её умеренно, иначе вкус будет слишком резким.*



# ОБЫЧНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

Frozen Yoghurt

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**230 г** греческого йогурта
**115 мл** цельного молока
**115 г** сгущенного молока с сахаром

## РЕЦЕПТ

- Смешайте все ингредиенты в емкости.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Добавьте к этому рецепту чайную ложку корицы, ванили или даже матча. Подавайте с фруктами или другими топпингами.*



# КЛУБНИЧНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

Frozen Yoghurt

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**230 г** греческого йогурта
**115 мл** цельного молока
**115 г** клубничного джема
**4 ст. л.** клубничного кули
Несколько ягод клубники, разрезанных на четвертинки

## РЕЦЕПТ

- Смешайте все ингредиенты в емкости, кроме клубничного кули и клубники.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Разложите мороженое по сервировочным мискам, затем сверху выложите клубничный кули и нарезанную клубнику.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Замените клубничное варенье другими фруктами (малиной, абрикосом и т. д.). Для сладкоежек подавайте мороженое со взбитыми сливками.*



# СМУЗИ-БОУЛ С АСАИ

Smoothie Bowl

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**100 г** банана, нарезанного (**1** банан)
**50 г** клубники, нарезанной
**80 г** греческого йогурта
**100 мл** молока
**40 г** сиропа агавы
**1 ст. л.** порошка асаи (**5 г**)
**6** ягод клубники, разрезанных на четвертинки
**1** банан, нарезанный кружочками
**6** ягод малины, разрезанных пополам
**20 г** овсяных хлопьев
Несколько листьев мяты

## РЕЦЕПТ

- Выложите все ингредиенты для мороженого в ёмкость.
- С помощью блендера измельчите до получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте в креманках, украсив нарезанными фруктами, овсяными хлопьями и листьями мяты. Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*В зависимости от сезона, меняйте фрукты в вашем смузи.*



# ЯГОДНЫЙ СМУЗИ-БОУЛ

Smoothie Bowl

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**100 г** клубники, нарезанной
**25 г** малины
**25 г** черники
**80 г** греческого йогурта
**100 мл** молока
**40 г** сиропа агавы
**1** банан, нарезанный кружочками
**6** ягод черники, разрезанных пополам
**4** клубники, разрезанных на четвертинки
**20 г** овсяных хлопьев

## РЕЦЕПТ

- В ёмкость выложите все ингредиенты для мороженого.
- С помощью блендера измельчите до однородной массы.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте в креманках, украсив нарезанными фруктами и овсяными хлопьями. Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*В зависимости от сезона меняйте фрукты по своему вкусу.*



# ТРОПИЧЕСКИЙ СМУЗИ-БОУЛ

Smoothie Bowl

5 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**100 г** манго, нарезанного
**50 г** сока маракуйи (без косточек)
**80 г** греческого йогурта
**100** мл молока
**40 г** сиропа агавы
**1** банан, нарезанный кружочками
**6** ягод черники, разрезанных пополам
**1** маракуйя
**20 г** овсяных хлопьев

## РЕЦЕПТ

- Выложите все ингредиенты для мороженого в контейнер. Измельчите блендером до однородной массы.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте в креманках, украсив нарезанными фруктами и овсяными хлопьями.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы получить сок маракуйи, вылейте содержимое в небольшое сито и соскребите ложкой, чтобы отделить мякоть от сока.*



# ЛЕГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Light Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **150 мл** цельного молока
- **250 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **25 г** сиропа агавы
- **8 г** кукурузного крахмала
- **0,5 ч. л.** ванильной пудры
- **8** ягод клубники, разрезанных на четвертинки
- **8** ягод малины, разрезанных пополам
- **8** ягод черники, разрезанных пополам

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, сливки, сироп агавы, кукурузный крахмал и ванильный порошок в кастрюле. Нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет. Остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- В маленькие стаканчики положите по шарику мороженого и украсьте фруктами.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Этот рецепт может послужить основой. Можно добавить шоколадную крошку и выбрать программу «СМЕШИВАНИЕ», чтобы приготовить лёгкое мороженое со страчателлой.*



# ЛЕГКОЕ МОРОЖЕНОЕ С ТВОРОГОМ И ЛИМОНОМ

Light Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 мл** цельного молока
**250 г** творога
**40 г** сиропа агавы
**1** желтый лимон (цедра и сок)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте все ингредиенты в емкости.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Замените цедру и сок лимона любыми цитрусовыми по вашему вкусу.*



# ВЕГАНСКОЕ МИНДАЛЬНОЕ ЛЕГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Light Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**300 мл** овсяного молока
**40 г** сиропа агавы
**4 г** кукурузного крахмала
**150 г** пюре из белого миндаля

## РЕЦЕПТ

- Смешайте миндальное молоко, сироп агавы и кукурузный крахмал в кастрюле. На среднем огне доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня и добавьте пюре из белого миндаля. Перемешайте до однородной массы, затем остудите до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Подавайте с поджаренными овсяными хлопьями.*



# ВЕГАНСКОЕ ЛЕГКОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАКАДАМИЕЙ

Light Ice Cream

10 мин.

24 час

4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**300 мл** миндального молока
**150 г** орехов макадамия
**40 г** сиропа агавы

## РЕЦЕПТ

- Вылейте все ингредиенты в емкость и измельчите блендером до получения однородной консистенции.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Вы можете приготовить этот рецепт с использованием орехов кешью.*



# ВЕГАНСКОЕ ЛЕГКОЕ МОРОЖЕНОЕ ИЗ ОВСА И МИНДАЛЯ

Light Ice Cream

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**300 мл** овсяного молока
**40 г** сиропа агавы
**4 г** кукурузного крахмала
**150 г** пюре из белого миндаля

## РЕЦЕПТ

- Смешайте овсяное молоко, сироп агавы и кукурузный крахмал в кастрюле. На среднем огне доведите до кипения, постоянно помешивая, пока смесь слегка не загустеет.
- Снимите с огня и добавьте пюре из белого миндаля. Перемешайте до однородной массы, затем оставьте остывать до тёплого состояния.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Перед тем как налить эспрессо, добавьте в молоко немного ванили и щепотку корицы.*



# ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОСМОПОЛИТЕН

Cocktail

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**40 г** сахара
**240 мл** клюквенного сока
**1** лайм (сок и цедра)
**40 мл** водки
**40 мл** Куантро

## РЕЦЕПТ

- В ёмкости смешайте сахар и клюквенный сок до полного растворения сахара.
- Добавьте сок и цедру лайма, затем водку и куантро. Хорошо перемешайте.
- Вылейте две трети смеси в маленькую миску. Оставшуюся треть поставьте в холодильник.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и вылейте оставшуюся треть смеси.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Злоупотребление алкоголем опасно для вашего здоровья, употребляйте его умеренно.*



# ЗАМОРОЖЕННЫЙ МОХИТО

Cocktail

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**80 г** тростникового сахара
**300 мл** воды
**2** лайма (сок и цедра)
**12 г** свежей мяты
**1 ст. л.** рома

## РЕЦЕПТ

- В ёмкости смешайте все ингредиенты.
- С помощью погружного блендера взбивайте смесь в течение 30 секунд.
- Вылейте две трети смеси в маленькую миску. Оставшуюся треть поставьте в холодильник.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и вылейте оставшуюся треть смеси.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чрезмерное употребление алкоголя опасно для здоровья, употребляйте умеренно.*

*Если у вас нет блендера, измельчите листья мяты ножом.*



# МАНГО ТАНГО

Cocktail

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**250 мл** сока манго
**40 г** сахара
**30 мл** рома
**30 мл** куантро
сок половины лимона
**100 мл** сока манго
**100 мл** клубничного сиропа (по желанию)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте манговый сок с сахаром в ёмкости до полного растворения сахара.
- Добавьте ром, Куантро и лимонный сок. Хорошо перемешайте.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и влейте манговый сок.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Разлейте клубничный сироп по стаканам, затем влейте смесь.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Алкоголь опасен для вашего здоровья, употребляйте умеренно.*



# МАРГАРИТА

Cocktail

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**65 г** сахара
**240 мл** воды
**2** лайма (сок)
**1** лайм (цедра)
**40 мл** текилы
**40 мл** Куантро

## РЕЦЕПТ

- В ёмкости смешайте сахар и воду до полного растворения сахара.
- Добавьте сок и цедру лайма, текилу и куантро. Хорошо перемешайте.
- Вылейте две трети смеси в маленькую миску.
- Закройте крышку и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа. Оставшуюся треть поместите в холодильник.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и вылейте оставшуюся треть смеси.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте сразу же в коктейльных бокалах.

## СОВЕТЫ

*Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью; употребляйте его ответственно.*
*Для идеальной «Маргариты» всегда используйте свежевыжатый сок лайма.*
*Можно окунуть край бокала в пряную соль (смесь соли и порошка чили), чтобы придать коктейлю неожиданную остроту.*



# ПИНА КОЛАДА

Cocktail

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**40 г** сахара
**250 мл** ананасового сока
**40 мл** рома
**150 мл** кокосового молока

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и ананасовый сок в ёмкости до полного растворения сахара.
- Добавьте ром. Хорошо перемешайте.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и влейте кокосовое молоко.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Алкоголь опасен для здоровья, употребляйте его ответственно. Для элегантной подачи пина-колады украсьте бокал ломтиком свежего ананаса и засахаренной вишенкой. Добавьте небольшой декоративный зонтик и веточку мяты для создания неповторимого тропического настроения.*



# МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ OREO®

Milkshake | 10 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**150 мл** цельного молока
**150 мл** жидких сливок, **30**% жирности
**40 г** сахара
**6 г** кукурузного крахмала
**0,5 ч. л.** ванильной пудры
**100 мл** молока
**6** Oreo®

## РЕЦЕПТ

- Смешайте молоко, сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая.
- Снимите с огня, добавьте ваниль и остудите до тёплого состояния.
- Перелейте смесь в небольшую миску.
- Накройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку. Добавьте молоко.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Измельчите две трети печенья Oreo в крошку и отложите остальное.
- В стаканы для молочных коктейлей добавьте две столовые ложки молочного коктейля, затем треть крошки Oreo. Повторите процесс дважды, затем добавьте оставшуюся крошку и всё печенье Oreo.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Замените печенье Oreo крошками от печенья Speculoos.*



# НЕЖНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ СО ВКУСОМ МОККО И МИНДАЛЯ

Milkshake | 10 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**200 мл** кофе эспрессо
**25 г** сахара
**150 мл** миндального молока
**50 г** взбитых сливок
**1 ст. л.** миндальных лепестков
**1 ст. л.** шоколадной крошки

## РЕЦЕПТ

- Смешайте кофе и сахар в ёмкости.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и влейте миндальное молоко.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Разлейте смесь по двум стаканам-стаканам и добавьте взбитые сливки.
  Украсьте кусочками миндаля и шоколада.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Чтобы сделать молочный коктейль ещё вкуснее, используйте миндаль, предварительно поджаренный и слегка карамелизированный. Он придаст ему восхитительную хрустящую нотку.*



# КЛУБНИЧНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

Milkshake | 10 мин. | 24 час | 4 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **220 мл** цельного молока
- **150 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **40 г** сахара
- **6 г** кукурузного крахмала
- **0,5 ч. л.** ванильной пудры
- **30 г** клубничного кули
- **4 ст. л.** клубничного кули

## РЕЦЕПТ

- Смешайте две трети молока, жидкие сливки, сахар и кукурузный крахмал в кастрюле.
- Доведите до кипения, постоянно помешивая.
- Снимите с огня, добавьте ваниль и остудите до тёплого состояния.
- Перелейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку. Добавьте клубничный кули и оставшееся молоко.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- В стаканы для молочных коктейлей налейте 2 столовые ложки молочного коктейля, затем 1 столовую ложку клубничного кули. Повторите процесс.
- Наслаждайтесь сразу же.

## СОВЕТЫ

*Замените клубничный кули любыми фруктами по вашему вкусу.*



# КОЛА СЛЭШ

Slushy | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**450 мл** колы
**50 г** сахара

## РЕЦЕПТ

- В емкости взбейте две трети колы с сахаром до полного растворения сахара.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Накройте и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и вылейте оставшуюся колу.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте немедленно.

## СОВЕТЫ

*Для разнообразия попробуйте разные вкусы колы (вишневую, ванильную и т. д.).*



# КАКИГОРИ

Slushy

5 мин.

24 час

3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**25 г** сахара
**225 г** воды
**15 г** сиропа на ваш выбор (гренадин, клубника, мята, персик и т. д.)

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и воду в кастрюле и доведите до кипения. Остудите.
- Перелейте смесь в небольшую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры и снимите крышку.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Подавайте какигори в красиво украшенной чашке, отражающей японские традиции.

## СОВЕТЫ

*Какигори — японское лакомство, приготовленное из колотого льда, часто украшенное сладким сиропом или свежими фруктами. Это восхитительная альтернатива традиционным европейским замороженным десертам, очень популярная в жаркие летние месяцы в Японии. Чтобы придать блюду аутентичность, полейте какигори сгущённым молоком перед подачей — это придаст ему ещё более изысканный вкус. Сироп можно заменить фруктовым кули.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**50 г** сахара
**250 мл** просекко
**150 мл** Апероля

## РЕЦЕПТ

- Смешайте сахар и просекко в емкости, пока сахар не растворится.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку, а затем налейте Апероль.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Злоупотребление алкоголем опасно для здоровья, употребляйте его умеренно. Если у вас нет просекко, его можно заменить белым вином.*



# АРБУЗНЫЙ СОК

Slushy | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**70 г** сахара
**90 мл** воды
**300 г** арбуза, нарезанного кубиками

## РЕЦЕПТ

- В блендере с чашей или с помощью погружного блендера смешайте все ингредиенты до однородной массы.
- Вылейте две трети смеси в маленькую миску, а остальное поставьте в холодильник.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку и вылейте одну треть отложенной смеси.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*В зависимости от сезона вы можете адаптировать этот рецепт, используя дыню или огурец.*



# КАРАМЕЛЬНЫЙ МАКИАТО

Frappe | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- **100 мл** цельного молока
- **100 мл** жидких сливок, **30**% жирности
- **50 г** соленой карамели
- **4 г** кукурузного крахмала
- **30 мл** эспрессо
- **70 мл** холодного цельного молока
- **50 г** взбитых сливок
- **2 ст. л.** соленой карамели
- **2 ст. л.** шоколадной крошки

## РЕЦЕПТ

- Смешайте в кастрюле молоко, жидкие сливки, солёную карамель и кукурузный крахмал.
- Доведите до кипения, чтобы смесь загустела, затем остудите до тёплого состояния.
- Перелейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поставьте миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку, затем влейте эспрессо и холодное цельное молоко.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Разлейте смесь по двум стаканам, затем добавьте взбитые сливки, карамель и кусочки шоколада.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Перед тем как налить эспрессо, добавьте в молоко немного ванили и щепотку корицы.*



# КОФЕ-ФРАППЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Frappe | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**200 мл** кофе эспрессо
**25 г** сахара
**150 мл** холодного цельного молока

## РЕЦЕПТ

- Смешайте кофе и сахар в емкости.
- Вылейте смесь в небольшую миску.
- Накройте ее и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку, затем добавьте холодное цельное молоко.
- Вставьте небольшую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

*Если у вас нет эспрессо, вы можете заменить его растворимым кофе, разведённым в воде. Регулируйте количество сахара по своему вкусу или попробуйте варианты с коричневым сахаром или мёдом для разнообразия вкуса. Украсьте свой кофе-фраппе взбитыми сливками и посыпьте какао или корицей. Замените цельное молоко миндальным или кокосовым, чтобы получить веганскую версию этого кофе-фраппе.*



# МАТЧА ФРАППЕ

Frappe | 5 мин. | 24 час | 3 мин.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

**200 мл** воды
**1 ч. л.** чая матча (**4 г**)
**25 г** сахара
**150 мл** холодного цельного молока

## РЕЦЕПТ

- В емкости смешайте воду, матча и сахар.
- Вылейте смесь в маленькую миску.
- Закройте крышкой и поместите миску в морозильную камеру на 24 часа.
- Достаньте миску из морозильной камеры, снимите крышку, а затем налейте холодное цельное молоко.
- Вставьте маленькую миску во внешнюю банку.
- Запустите программу.
- Наслаждайтесь немедленно.

## СОВЕТЫ

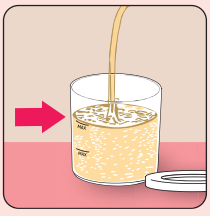
*Для дополнительного вкуса добавьте ванильный сироп.*

UK

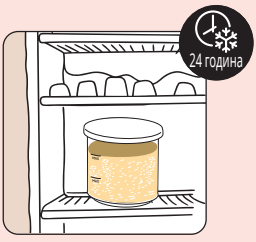
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

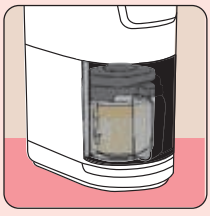
* Залежно від моделі



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Морозиво з авокадо, медом і мигдалем
- Морозиво з тіста для печива
- Морозиво з чорного шоколаду
- Білкове морозиво з арахісовим маслом
- Білкове ванільне морозиво
- Морозиво з ромом і родзинками
- Морозиво з солоної карамелі
- Ванільне морозиво з карамелізованими горіхами пекан

## GELATO

- Карамельне пломбір
- Кава джелато
- Морозиво Fior di Latte
- Морозиво з фундуком
- Фісташкове морозиво
- Морозиво страччіателла
- Ванільний морозиво

## SORBET

- Сорбет з базиліка
- Сорбет з помідорів черрі
- Огірково-м'ятний сорбет
- Лимонний сорбет
- Сорбет з манго
- Сорбет з дині
- Персиковий сорбет
- Полуничний сорбет
- Сорбет з малини та сиропу агави

## FROZEN YOGHURT

- Заморожений йогурт з лавандою та медом
- Звичайний заморожений йогурт
- Полуничний заморожений йогурт

## SMOOTHIE BOWL

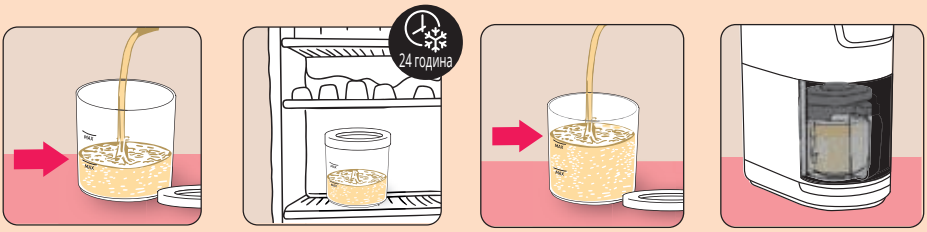
- Смузі чаша Açaí
- Ягідний смузі-боул
- Тропічний смузі-боул

## LIGHT ICE CREAM

- Легке морозиво
- Світле морозиво з кварку та лимону
- Веганське легке мигдальне морозиво
- Веганське легке морозиво з макадамії
- Веганське легке морозиво з вівса та мигдалю

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS

Cocktail | Milkshake | Slushy | Frappe




FILL IT | FREEZE IT | COMPLETE | MIX IT

## COCKTAIL

- Заморожений космополітен
- Заморожений мохіто
- Манго Танго
- Маргарита
- Пінья колада



## MILKSHAKE

- Молочний коктейль Oreo®
- Гладкий мокко-мигдальний молочний коктейль
- Полуничний молочний коктейль

## SLUSHY

- Кола сльота
- Какігорі
- Spritz granita
- Кавунова сльота

## FRAPPÉ

- Карамельний макіато
- Кава фрапе по-грецьки
- Матча фрапе





# МОРОЗИВО З АВОКАДО, МЕДОМ І МИГДАЛЕМ

Ice Cream

5 хв

24 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**120 г** авокадо (**1** шт.)
**250 мл** молока
**80 г** лавандового меду
**50 г** білого мигдального пюре

## РЕЦЕПТ

- Очистіть авокадо від шкірки і видаліть м'якоть. Розріжте його на шматочки та покладіть у ємність.
- Додайте інші інгредієнти, потім за допомогою блендера перемішайте все до однорідності.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Для кремового морозива з авокадо, медом і мигдальним пюре додайте трохи лимонного соку, щоб авокадо не почорніло та зберегло яскравий зелений колір.*



# МОРОЗИВО З ТІСТА ДЛЯ ПЕЧИВА

Ice Cream | 10 хв | 24 години | 5 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **170 мл** молока
- **170 мл** вершків
- **2** жовтки
- **30 г** цукру
- **60 г** масла кімнатної температури
- **40 г** коричневого цукру
- **70 г** борошна, підсмаженого
- **50 г** темного шоколаду
- **0,5 ч.л.** ванільного порошку

## РЕЦЕПТ

- Зробіть кремову основу (заварний). Змішайте молоко і вершки в каструлі. Доведіть до кипіння на середньому вогні. У ємності збийте яєчні жовтки та цукор, поки суміш не побіліє.
- Влийте в суміш молоко та вершки, постійно помішуючи. Перелийте в каструлю і варіть на повільному вогні, поки суміш трохи не загусне. Не кип'ятити. Заварний крем має ідеальну консистенцію, коли покриває ложку. Залиште охолоджуватися до теплого.
- Вилийте препарат у невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Приготуйте тісто для печива. У мисці збийте розм'якшене масло з коричневим цукром, поки суміш не побіліє. Додайте борошно, шоколадну стружку та ваніль. Перемішати до однорідної консистенції. Помістіть тісто в морозилку.
- Коли тісто стане твердим, наріжте його ножем на невеликі кубики. Відкладіть у морозилку.
- Вийміть чашу з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте маленьку чашу в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Вийміть чашу з приладу. Зробіть у морозиві отвір приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки та додайте 50 г кубиків тіста для печива.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Щоб отримати ще смачніше морозиво з печива, додайте щіпку солі в сире тісто перед заморожуванням. Заморожування тіста для печива перед додаванням його в морозиво гарантує, що воно збереже свою форму та текстуру, а не повністю змішується з морозивом. З міркувань здоров'я підсмажте борошно в духовці при 150°C протягом 10 хвилин.*



# МОРОЗИВО З ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ

Ice Cream | 10 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **170 мл** молока
- **170 мл** рідких вершків (**30**% жирності)
- **1** яєчний жовток
- **15 г** цукру
- **80 г** звичайного шоколаду (**70**%)

## РЕЦЕПТ

- Зробіть кремову основу (заварний). Змішайте молоко і рідкі вершки в каструлі. Доведіть до кипіння на повільному вогні.
- У ємності збийте яєчний жовток і цукор, поки суміш не побіліє.
- Влийте в суміш молоко та вершки, постійно помішуючи. Перелийте все назад в каструлю і варіть на повільному вогні, поки суміш трохи не загусне. Не кип'ятити. Заварний крем має ідеальну консистенцію, коли покриває ложку.
- Зніміть вогонь, додайте звичайний шоколад. Перемішуйте, поки не досягнете однорідної текстури. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплим.
- Вилийте заготовку в невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та знімітьь кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Якщо ви хочете, ви можете приготувати цей рецепт з молочним шоколадом для більш вершкового смаку.*



# БІЛКОВЕ МОРОЗИВО З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ

Ice Cream

5 хв

24 година

7 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**300 мл** цільного молока
**20 г** рослинного білка
**50 г** сиропу агави
**75 г** арахісового масла

## РЕЦЕПТ

- Змішайте всі інгредієнти в ємності. Використовуйте віночок або ручний блендер, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте суміш у невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Повторіть процес вдруге. Запустіть програму.
- Подайте негайно.

## ПОРАДИ

*Білкове морозиво має високий вміст білка та низький вміст вуглеводів і жиру. Це означає, що другий цикл необхідний для досягнення кремової текстури.*

*Одним із варіантів є використання суміші рослинного білка, що складається з 70% нутового борошна та 30% рисового борошна. Ці інгредієнти можна легко знайти в спеціалізованих магазинах та в Інтернеті.*



# БІЛКОВЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО

Ice Cream | 5 хв | 24 години | 7 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**300 мл** цільного молока
**20 г** рослинного білка
**30 г** сиропу агави
**0,5 ч.л.** ванільного порошку

## РЕЦЕПТ

- Змішайте всі інгредієнти в ємності. Використовуйте віночок або ручний блендер, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте препарат у невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Повторіть операцію вдруге.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Протеїнове морозиво має високий вміст білка та низький вміст вуглеводів і жирів, що вимагає другого циклу для досягнення однорідної текстури.*

*Ви можете використовувати суміш рослинних білків, що складається з 70% нутового борошна і 30% рисового борошна. Ці інгредієнти можна легко знайти в спеціалізованих магазинах і в Інтернеті.*



# МОРОЗИВО З РОМОМ І РОДЗИНКАМИ

Ice Cream | 10 хв | 24 години | 5 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**170 мл** молока
**170 мл** рідких вершків (**30**% жирності)
**2** жовтки
**30 г** цукру
**20 мл** білого рому
**30 г** родзинок

## РЕЦЕПТ

- Зробіть кремову основу (заварний). Змішайте молоко і вершки в каструлі. Доведіть до кипіння на повільному вогні.
- У ємності збийте яєчні жовтки та цукор, поки суміш не побіліє.
- Влийте в суміш молоко та вершки, постійно помішуючи. Перелийте все назад в каструлю і варіть на повільному вогні, поки суміш трохи не загусне. Не кип'ятити. Заварний крем має ідеальну консистенцію, коли покриває ложку.
- Зніміть з вогню та додайте половину рому. Добре перемішати. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску. Накрийте її та поставте миску в морозилку на 24 години.
- У невеликій ємності змішайте решту рому та родзинки, щоб вони просочилися.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Вийміть миску з посуду. прилад. Зробіть у морозиві ямку приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки та додайте замочені родзинки.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Щоб отримати ще смачніше морозиво з ромом і родзинками, замочіть родзинки в ромі на ніч перед тим, як додати їх до морозива. Це посилить смак.*



# МОРОЗИВО З СОЛОНОЇ КАРАМЕЛІ

Ice Cream

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**170 мл** молока
**170 мл** рідких вершків (**30**% жирності)
**1** яєчний жовток
**15 г** цукру
**80 г** солоної карамелі

## РЕЦЕПТ

- Зробіть кремову основу (заварний). Змішайте молоко і рідкі вершки в каструлі. Довести до кипіння на повільному вогні.
- Яєчний жовток і цукор збити в ємності, поки суміш не побіліє.
- Влити в суміш молоко і вершки, постійно помішуючи. Перелийте в каструлю і варіть на повільному вогні, поки суміш трохи не загусне. Не кип'ятити. Заварний крем має ідеальну консистенцію, коли він покриває ложку.
- Зніміть з вогню та додайте підсолену масляну карамель. Залиште охолоджуватися до теплого.
- Вилийте препарат у невелику миску. Помістіть кришку на миску та заморозьте на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Подавайте карамельне морозиво з солоним маслом із шматочками брауні та теплим шоколадним соусом, щоб отримати подвійний смак.*



# ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ГОРІХАМИ ПЕКАН

Ice Cream | 10 хв | 24 години | 5 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**170 мл** молока
**170 мл** рідких вершків (**30**% жирності)
**2** жовтки
**30 г** цукру
**30 г** карамелізованих горіхів пекан

## РЕЦЕПТ

- Зробіть кремову основу (заварний). У каструлі змішати молоко і вершки. Доведіть до кипіння на повільному вогні.
- У ємності збийте яєчні жовтки та цукор, поки суміш не побіліє.
- Влийте в суміш молоко та вершки, постійно помішуючи. Перелийте все назад в каструлю і варіть на повільному вогні, поки суміш трохи не загусне. Не кип'ятити. Заварний крем має ідеальну консистенцію, коли покриває ложку. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплим.
- Вилийте заготовку в невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Вийміть миску з приладу. Зробіть отвір приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки в морозиві та додайте подрібнені горіхи пекан.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Для варіації замініть пекан праліне.*



# КАРАМЕЛЬНЕ ПЛОМБІР

Gelato

5 хв

20 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** незбираного молока
**200 мл** рідких вершків **30**% жирності
**60 г** цукру
**8 г** кукурудзяного борошна
**0,5 ч.л.** ванільного порошку
**4 ст.л** рідкої карамелі
**2 ст.л.** несолоного подрібненого арахісу

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяну муку.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть вогонь, додайте ваніль. Перемішайте та залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Наберіть морозиво в невелику чашку, а потім закінчіть рідкою карамеллю та подрібненою арахіс.
- Подавайте негайно.

## ПОРАДИ

*Для неймовірно смачного карамельного морозива додайте шматочок збитих вершків і кілька шматочків брауні.*



# КАВА ДЖЕЛАТО

Gelato | 5 хв | 24 години | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** незбираного молока
**200 мл** рідких вершків **30**% жирності
**50 г** цукру
**8 г** кукурудзяного крохмалю
**2 ч.л** меленої кави

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню, додайте мелену каву. Перемішайте та залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Якщо ви не хочете, щоб у вашому морозиві були крупинки, процідіть його через дрібне сито. Якщо ви використовуєте розчинну каву, відрегулюйте кількість на свій смак.*



# МОРОЗИВО FIOR DI LATTE

Gelato

5 хв

24 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** незбираного молока

**200 мл** рідких вершків **30**% жирності

**70 г** цукру

**8 г** кукурудзяного крохмалю

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Ви можете присмачити своє морозиво ароматними травами або м'якими спеціями, настояними на молочно-вершковій суміші.*



# МОРОЗИВО З ФУНДУКОМ

Gelato | 5 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**150 мл** незбираного молока
**150 мл** рідких вершків **30**% жирності
**6 г** кукурудзяного крохмалю
**100 г** горіхової пасти

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки та кукурудзяний крохмаль. Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню, додайте фундук. Добре перемішати. Залиште охолоджуватися, поки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Залежно від горіхової пасти, яку ви використовуєте, текстура може відрізнятися. Можна додати подрібнений фундук і скористатися програмою MIX IN.*



# ФІСТАШКОВЕ МОРОЗИВО

Gelato | 5 хв | 24 години | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**150 мл** незбираного молока

**150 мл** рідких вершків **30**% жирності

**6 г** кукурудзяного крохмалю

**100 г** підсолодженого фісташкового крему

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки та кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню, додайте підсолоджений фісташковий крем. Добре перемішайте та залиште охолоджуватися до теплого.
- Вилийте суміш у невелику миску. Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Обов'язково використовуйте фісташковий крем, а не фісташкову пасту, оскільки крем має більш гладку текстуру та вже містить цукор. Фісташкові креми можуть відрізнятися за солодкістю. Відрегулюйте кількість на свій смак.*



# МОРОЗИВО СТРАЧЧІАТЕЛЛА

Gelato

5 хв

24 години

6 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** незбираного молока

**200 мл** рідких вершків **30**% жирності

**60 г** цукру

**8 г** кукурудзяного крохмалю

**0,5 ч.л.** ванільного порошку

**30 г** простих шоколадних шматочків

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль. Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню та додайте ваніль. Добре перемішати. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Вийміть миску з приладу. Зробіть у льоду отвір приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки та додайте шматочки звичайного шоколаду.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Якщо ви не можете знайти шматочки шоколаду, ви можете зробити їх самостійно, натерши плитку шоколаду за допомогою овочечистки. Спробуйте шматочки шоколаду зі смаком апельсина, м'яти або навіть карамелі для неповторного дотику.*



# ВАНІЛЬНИЙ МОРОЗИВО

Gelato

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** незбираного молока

**200 мл** рідких вершків **30**% жирності

**60 г** цукру

**8 г** кукурудзяного крохмалю

**0,5 ч.л.** ванільного порошку

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню та додайте ваніль. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Якщо ви використовуєте свіжу ваніль, настоюйте половину розколотого та очищеного стручка ванілі в гарячому молоці та вершках протягом 15 хвилин.*



# СОРБЕТ З БАЗИЛІКА

Sorbet | 10 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**100 г** цукру
**300 мл** води
**1** лайм (сік)
**20 г** листя базиліка

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на середньому вогні. Залиште охолоджуватися до теплого.
- Додайте сік лайма та листя базиліка. За допомогою ручного блендера перемішайте все, доки не отримаєте однорідну текстуру.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Можна замінити листя базиліка свіжою м'ятою.*



# СОРБЕТ З ПОМІДОРІВ ЧЕРРІ

Sorbet

10 хв

24 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**55 г** цукру
**75 мл** води
**260 г** помідорів черрі

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на середньому вогні. Залиште охолоджуватися до теплого.
- Додайте помідори черрі. За допомогою блендера перемішайте суміш до однорідності.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Для цього рецепта вибирайте стиглі помідори черрі. Червоні помідори черрі солодші, але ви також можете використовувати інші кольорові помідори черрі.*



# ОГІРКОВО-М'ЯТНИЙ СОРБЕТ

Sorbet | 10 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**85 г** цукру
**110 мл** води
**280 г** огірка
**10** листочків м'яти
**0,5** лимона (сік)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на середньому вогні. Залиште охолоджуватися, поки не нагріється.
- Огірок очистіть від шкірки та наріжте шматочками.
- За допомогою блендера змішайте попередньо приготовлений сироп із шматочками огірка, листям м'яти та лимонним соком.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Щоб отримати надзвичайно освіжаючий сорбет з огіркової м'яти, додайте невелику кількість тертого імбиру. Це посилить смак і додасть нотку пікантності вашому рецепту.*



# ЛИМОННИЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 хв

24 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**150 г** цукру
**150 мл** води
**110 мл** лимонного соку (**3** шт.)
**70 мл** соку лайма (**2** шт.)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на повільному вогні. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплим.
- Додайте лимонний сік і перемішайте.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Лимонний сік можна замінити грейпфрутовим.*



# СОРБЕТ З МАНГО

Sorbet

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**65 г** цукру
**85 мл** води
**280 г** стиглого манго

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на повільному вогні. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплим.
- Очистіть манго від шкірки та наріжте його дрібними шматочками.
- Використовуючи ручний блендер, змішайте сироп із манго, доки не досягнете однорідної консистенції.
- Вилийте препарат у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню миску. jar.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*За бажанням можна додати м'якоть маракуї (без кісточок).*
*Щоб отримати ще смачніший сорбет з манго, додайте трохи соку лайма, щоб підсилити смак манго та додати нотку свіжості. Виберіть стигле, ароматне манго, переконавшись, що воно кольорове, трохи м'яке, ароматне та пухке.*



# СОРБЕТ З ДИНІ

Sorbet | 10 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**65 г** цукру
**85 мл** води
**280 г** дині

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на середньому вогні. Залиште охолоджуватися, доки не стане теплою.
- Наріжте диню невеликими шматочками.
- Використовуючи ручний блендер, змішайте отриманий сироп із шматочками дині, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте препарат у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню jar.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Ви можете додати 2 столові ложки портвейну до приготування, щоб надати більшої глибини вашому сорбету.*



# ПЕРСИКОВИЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 хв

24 година

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**65 г** цукру
**85 мл** води
**280 г** білих персиків (**3** шт.)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на середньому вогні. Залиште охолоджуватися, поки не стане теплим.
- Очистіть персики від шкірки та наріжте їх шматочками.
- Використовуючи ручний блендер, змішайте попередньо отриманий сироп із нарізаними персиками до однорідності.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішня банка.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*За бажанням можна додати в сироп кілька свіжих листків вербени. Видаліть їх перед змішуванням персиків.*



# ПОЛУНИЧНИЙ СОРБЕТ

Sorbet

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**65 г** цукру
**85 мл** води
**280 г** полуниці, нарізаної

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння на повільному вогні.
- Залиште охолоджуватися, поки не нагріється.
- Використовуючи ручний блендер, змішайте сироп із шматочками полуниці, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Почніть програма.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Додайте кілька листочків базиліка під час змішування полуниці.*



# СОРБЕТ З МАЛИНИ ТА СИРОПУ АГАВИ

Sorbet

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**110 г** сиропу агави
**65 мл** води
**260 г** малини

## РЕЦЕПТ

- Змішайте сироп агави, воду та малину в ємності.
- Використовуючи ручний блендер, перемішайте все, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Почніть програма.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Якщо ви хочете отримати гладкий сорбет без насіння, протріть суміш через сито, щоб видалити насіння. Потім вилийте в миску перед заморожуванням.*



# ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ З ЛАВАНДОЮ ТА МЕДОМ

Frozen Yoghurt

10 хв

24 година

2 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**150 мл** напівзнежиреного молока

**1** чайна ложка сушеної лаванди

**230 г** грецького йогурту

**70 г** меду

## РЕЦЕПТ

- Нагрійте молоко з лавандою в каструлі, потім дайте настоятися 5 хв. Процідіть.
- Змішайте настояне молоко з рештою інгредієнтів у ємності.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Будьте обережні при настоюванні лаванди: навіть після проціджування молока лаванда продовжить настоюватися. Використовуйте його помірно, інакше смак буде надто сильним.*



# ЗВИЧАЙНИЙ ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ

Frozen Yoghurt

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**230 г** грецького йогурту
**115 мл** цільного молока
**115 г** підсолодженого згущеного молока

## РЕЦЕПТ

- Змішайте всі інгредієнти в посудині.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Присмачіть цей рецепт чайною ложкою кориці, ванілі або навіть матчі. Подавати з фруктами або начинкою.*



# ПОЛУНИЧНИЙ ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ

Frozen Yoghurt

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**230 г** грецького йогурту
**115 мл** цільного молока
**115 г** полуничного джему
**4 столові** ложки полуничного кулі
Кілька полуниць, порізаних на четвертинки

## РЕЦЕПТ

- Змішайте всі інгредієнти в ємності, крім полуничного кулі та полуниці.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте морозиво черпаком. миски, а потім покладіть полуничний кулі та нарізану полуницю.
- Насолоджуйтесь негайно.

## ПОРАДИ

*Замініть полуничне варення іншими фруктами (малиною, абрикосами та ін.). Для тих, хто любить солодке, подавайте морозиво зі збитими вершками.*



# СМУЗІ ЧАША АҪАЇ

Smoothie Bowl

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**100 г** банана, нарізаного (**1** банан)
**50 г** полуниці, нарізаного
**80 г** грецького йогурту
**100** мл молока
**40** г сиропу агави
**1** столова ложка порошку асаї (**5 г**)
**6** полуниць, нарізаних на четвертинки
**1** банан, нарізаних на скибочки
**6** малин, нарізаних навпіл
**20 г** вівса
Кілька листочків м'яти

## РЕЦЕПТ

- Висипте всі інгредієнти для морозива в ємність.
- Використовуючи блендер, перемішайте, щоб отримати однорідну текстуру.
- Вилийте препарат у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та знімітьь кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте в мисках, потім прикрасьте нарізаними фруктами, овес і листя м'яти. Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Залежно від пори року змінюйте фрукти у смузі-боулі.*



# ЯГІДНИЙ СМУЗІ-БОУЛ

Smoothie Bowl

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **100 г** полуниці, нарізаної
- **25 г** малини
- **25 г** чорниці
- **80 г** грецького йогурту
- **100** мл молока
- **40 г** сиропу агави
- **1** банан, нарізаних на скибочки
- **6** ягід чорниці, розрізаних навпіл
- **4** полуниці, нарізаних четвертинками
- **20 г** вівса

## РЕЦЕПТ

- У ємність висипте всі інгредієнти для морозива. За допомогою блендера перемішайте до однорідності.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте в мисках, потім прикрасьте нарізаними фруктами та закатаними. овес. Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Залежно від сезону змінюйте фрукти на свій смак.*



# ТРОПІЧНИЙ СМУЗІ-БОУЛ

Smoothie Bowl

5 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**100 г** манго, нарізаного
**50 г** соку маракуйї (без кісточок)
**80 г** грецького йогурту
**100** мл молока
**40 г** сиропу агави
**1** банан, нарізаних на скибочки
**6** ягід чорниці, розрізаних навпіл
**1** маракуйя
**20 г** вівсяних пластівців

## РЕЦЕПТ

- Висипте всі інгредієнти для морозива в ємність. Використовуючи блендер, перемішайте до однорідності.
- Вилийте продукт у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте в мисках і прикрасьте нарізаними фруктами та вівсяними пластівцями.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Щоб отримати сік маракуйї, перелийте його вміст у невелике сито і поскрібайте ложкою, щоб відокремити м'якоть від соку.*



# ЛЕГКЕ МОРОЗИВО

Light Ice Cream

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**150 мл** незбираного молока
**250 мл** рідких вершків, **30**% жирності
**25 г** сиропу агави
**8 г** кукурудзяного крохмалю
**0,5 ч.л.** ванільного порошку
**8** полуниць, розрізаних на четвертинки
**8** малин, розрізаних навпіл
**8** чорниць, розрізаних навпіл

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, вершки, сироп агави, кукурудзяний крохмаль і ванільний порошок. Нагрівайте на середньому вогні, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне. Залиште охолоджуватися, поки не стане теплим.
- Вилийте заготовку в невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- У маленькі чашки покладіть кульку морозива та прикрасьте фруктами.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Цей рецепт може послужити основою. Ви можете додати шоколадну стружку та вибрати програму MIX IN, щоб приготувати легке морозиво страчателла.*



# СВІТЛЕ МОРОЗИВО З КВАРКУ ТА ЛИМОНУ

Light Ice Cream | 10 хв | 24 години | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **150 мл** незбираного молока
- **250 г** кварку
- **40 г** сиропу агави
- **1** жовтий лимон (цедра та сік)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте всі інгредієнти в ємності.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Замініть лимонну цедру та сік цитрусовими на ваш вибір.*



# ВЕГАНСЬКЕ ЛЕГКЕ МИГДАЛЬНЕ МОРОЗИВО

Light Ice Cream

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**300 мл** вівсяного молока
**40 г** сиропу агави
**4 г** кукурудзяного крохмалю
**150 г** білого мигдального пюре

## РЕЦЕПТ

- Змішайте мигдальне молоко, сироп агави та кукурудзяний крохмаль у каструлі. На середньому вогні доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню та додайте біле мигдальне пюре. Перемішайте до отримання однорідної маси, потім залиште охолоджуватися до теплого стану.
- Вилийте препарат у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Подавати зі смаженими вівсяними пластівцями.*



# ВЕГАНСЬКЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО З МАКАДАМІЇ

Light Ice Cream

10 хв

24 години

4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**300 мл** мигдального молока
**150 г** горіхів макадамії
**40 г** сиропу агави

## РЕЦЕПТ

- Вилийте всі інгредієнти в ємність і перемішайте за допомогою блендера, доки не отримаєте однорідну текстуру.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Ви можете приготувати цей рецепт з горіхами кешью.*



# ВЕГАНСЬКЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО З ВІВСА ТА МИГДАЛЮ

Light Ice Cream

5 хв

24 години

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**300 мл** вівсяного молока
**40 г** сиропу агави
**4 г** кукурудзяного крохмалю
**150 г** білого мигдального пюре

## РЕЦЕПТ

- Змішайте вівсяне молоко, сироп агави та кукурудзяний крохмаль у каструлі. На середньому вогні доведіть до кипіння, постійно помішуючи, поки суміш трохи не загусне.
- Зніміть з вогню та додайте біле мигдальне пюре. Перемішайте до отримання однорідної маси, а потім залиште охолоджуватися до теплого стану.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Додайте в молоко нотку ванілі та щіпку кориці перед тим, як налити еспресо.*



# ЗАМОРОЖЕНИЙ КОСМОПОЛІТЕН

Cocktail

5 хв

24 години

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**40 г** цукру
**240 мл** журавлинного соку
**1** лайм (сік і цедра)
**40 мл** горілки
**40 мл** Куантро

## РЕЦЕПТ

- У ємності змішайте цукор і журавлинний сік, поки цукор не розчиниться.
- Додайте сік і цедру лайма, потім горілку і Куантро. Добре перемішайте.
- Налийте дві третини суміші в маленьку миску. Зберігайте решту третини в холодильнику.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку та налийте решту третини суміші.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Зловживання алкоголем небезпечно для вашого здоров'я, вживайте його в помірних кількостях.*



# ЗАМОРОЖЕНИЙ МОХІТО

Cocktail

5 хв

24 години

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**80 г** тростинного цукру
**300 мл** води
**2** лайма (сік і цедра)
**12 г** свіжої м'яти
**1** столова ложка рому

## РЕЦЕПТ

- У ємності з'єднайте всі інгредієнти.
- Використовуючи ручний блендер, перемішуйте препарат протягом 30 секунд.
- Налийте дві третини препарату в маленьку миску. Третину, що залишилася, поставте в холодильник.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку, потім налийте третину, що залишилася.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Надмірне вживання алкоголю небезпечно для вашого здоров'я, споживайте його в помірних кількостях.*

*Якщо у вас немає блендера, подрібніть листочки м'яти ножем.*



# МАНГО ТАНГО

Cocktail

5 хв

24 година

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**250 мл** соку манго
**40 г** цукру
**30 мл** рому
**30 мл** Куантро
Сік половини лимона
**100 мл** соку манго
**10 мл** полуничного сиропу (за бажанням)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте сік манго та цукор у ємності, доки цукор не розчиниться.
- Додайте ром, Куантро та лимонний сік. Добре перемішайте.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте її та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку та налийте сік манго.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Розлийте полуничний сироп у склянки, а потім влийте суміш.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Алкоголь небезпечний для здоров'я, вживайте його в помірних кількостях.*



# МАРГАРИТА

Cocktail

5 хв

24 години

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**65 г** цукру
**240 мл** води
**2** лайма (сік)
**1** лайм (цедра)
**40 мл** текіли
**40 мл** Куантро

## РЕЦЕПТ

- У ємності змішайте цукор і воду, доки цукор не розчиниться.
- Додайте сік лайма, цедру лайма, текілу та Куантро. Добре перемішайте.
- Налийте дві третини препарату в маленьку миску.
- Накрийте кришкою та помістіть миску в морозилку на 24 години. Зберігайте решту третини в холодильнику.
- Вийміть миску з морозилки, зніміть кришку, потім налийте решту третини приготування.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте в келихах для коктейлю.

## ПОРАДИ

*Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю; пийте відповідально. Для ідеальної Маргарити завжди використовуйте свіжий сік лайма. Ви можете занурити край келиха в сіль із спеціями (суміш солі та порошку чилі), щоб додати своєму коктейлю дивовижного смаку.*



# ПІНЬЯ КОЛАДА

Cocktail

5 хв

24 години

3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**40 г** цукру
**250 мл** ананасового соку
**40 мл** рому
**150 мл** кокосового молока

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і ананасовий сік у ємності, поки цукор не розчиниться.
- Додайте ром. Добре перемішайте.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте її та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку та влийте кокосове молоко.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Одразу подавайте.

## ПОРАДИ

*Алкоголь небезпечний для вашого здоров'я, вживайте його відповідально. Для елегантної презентації вашої пінья-колади прикрасьте келих шматочком свіжого ананаса та зацукрованою вишнею. Додайте невелику декоративну парасольку та гілочку м'яти для неперебірного тропічного відтінку.*



# МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ OREO®

Milkshake | 10 хв | 24 години | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **150 мл** незбираного молока
- **150 мл** рідких вершків **30**% жирності
- **40 г** цукру
- **6 г** кукурудзяного крохмалю
- **0,5 ч.л.** ванільного порошку
- **100 мл** молока
- **6** Oreo®

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, постійно помішуючи.
- Зніміть з вогню, додайте ваніль і залиште охолоджуватися, поки не стане теплою.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку. Додайте молоко.
- Вставте маленьку миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подрібніть дві третини Oreo в крихту, а решту відкладіть.
- У склянки для молочного коктейлю додайте дві столові ложки молочного коктейлю, потім додайте одну третину крихти Oreo. Повторіть процес двічі, а потім закінчіть рештою крихт і цілим Oreo.
- Насолоджуйтесь негайно.

## ПОРАДИ

*Замініть Oreo біскві́тною крихтою speculoos.*



# ГЛАДКИЙ МОККО-МИГДАЛЬНИЙ МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Milkshake | 10 хв | 24 години | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **200 мл** кави еспресо
- **25 г** цукру
- **150 мл** мигдального молока
- **50 г** збитих вершків
- **1 столова** ложка мигдалю
- **1 столова** ложка шматочків шоколаду

## РЕЦЕПТ

- Змішайте каву та цукор у ємності.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку та налийте мигдальне молоко.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Розлийте суміш у дві склянки та додайте збиті вершки зверху.
- Завершіть шматочками мигдалю та шоколаду.
- Подайте негайно.

## ПОРАДИ

*Для ще смачнішого молочного коктейлю використовуйте мигдаль, попередньо підсмажений і злегка карамелізований. Вони додадуть смачного, хрусткого відтінку.*



# ПОЛУНИЧНИЙ МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

Milkshake | 10 хв | 24 година | 4 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **220 мл** незбираного молока
- **150 мл** рідких вершків **30**% жирності
- **40 г** цукру
- **6 г** кукурудзяного крохмалю
- **0,5 ч.л.** ванільного порошку
- **30 г** полуничного кулі
- **4 столові** ложки полуничного кулі

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі дві третини молока, рідкі вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль. Доведіть до кипіння, постійно помішуючи.
- Зніміть з вогню, додайте ваніль, потім залиште охолоджуватися до теплого стану.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку. Додайте полуничний кулі та молоко, що залишилося.
- Вставте маленьку миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- У склянки для молочного коктейлю налийте 2 столові ложки молочного коктейлю, потім 1 столову ложку полуничного кулі. Повторіть процес.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Замініть полуничний кулі фруктами на ваш вибір.*



# КОЛА СЛЬОТА

Slushy | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**450 мл** коли
**50 г** цукру

## РЕЦЕПТ

- У ємності збийте дві третини коли з цукром, доки цукор не розчиниться.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку та налийте колу, що залишилася.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте негайно.

## ПОРАДИ

*Для різноманітності спробуйте різні смаки коли (вишня, ваніль тощо).*



# КАКІГОРІ

Slushy | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**25 г** цукру
**225 г** води
**15 г** сиропу на ваш вибір (гренадін, полуниця, м'ята, персик тощо)

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і воду в каструлі, потім доведіть до кипіння. Залиште охолоджуватися.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вставте невелику миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Подайте Какігорі в гарно оформленій чашці, що відображає японські традиції.

## ПОРАДИ

*Какігорі — японська фірмова страва, яку готують із колотого льоду, часто заправленого солодким сиропом або свіжими фруктами. Це чудова альтернатива традиційним європейським замороженим десертам, дуже популярним у спекотні літні місяці в Японії. Для автентичного дотику збризніть згущене молоко на верхівку Kakigori, перш ніж насолоджуватися, щоб отримати ще більш приємний смак. Також можна замінити сироп фруктовим*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**50 г** цукру
**250 мл** просекко
**150 мл** Апероль

## РЕЦЕПТ

- Змішайте цукор і просекко в ємності, доки цукор не розчиниться.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку, а потім налийте Aperol.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтесь негайно.

## ПОРАДИ

*Зловживання алкоголем небезпечно для вашого здоров'я, вживайте його в помірних кількостях.*
*Якщо у вас немає просекко, його можна замінити білим вином.*



# КАВУНОВА СЛЬОТА

Slushy | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**70 г** цукру
**90 мл** води
**300 г** кавуна, нарізати кубиками

## РЕЦЕПТ

- У блендері з чашею або за допомогою ручного блендера збийте всі інгредієнти до однорідності.
- Налийте дві третини суміші в невелику миску, а решту поставте в холодильник.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, знімітьь кришку та налийте одну третину зарезервованої суміші.
- Вставте невелику миску. миску в зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Залежно від сезону адаптуйте цей рецепт, приготувавши його з динею або огірком.*



# КАРАМЕЛЬНИЙ МАКІАТО

Frappe | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

- **100 мл** незбираного молока
- **100 мл** рідких вершків **30**% жирності
- **50 г** солоної карамелі
- **4 г** кукурудзяного крохмалю
- **30 мл** еспресо
- **70 мл** холодного незбираного молока
- **50 г** збитих вершків
- **2 столові** ложки солоної карамелі
- **2 столові** ложки шоколадних шматочків

## РЕЦЕПТ

- Змішайте в каструлі молоко, рідкі вершки, солону карамель і кукурудзяний крохмаль.
- Доведіть до кипіння, щоб суміш загусла, потім залиште охолоджуватися, поки не стане теплою.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку, потім влийте еспресо та холодне незбиране молоко.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Налийте приготування. у дві склянки, а потім завершіть збитими вершками, карамеллю та шматочками шоколаду.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Додайте в молоко нотку ванілі та щіпку кориці перед тим, як налити еспресо.*



# КАВА ФРАПЕ ПО-ГРЕЦЬКИ

Frappe | 5 хв | 24 година | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** кави еспресо
**25 г** цукру
**150 мл** холодного цільного молока

## РЕЦЕПТ

- Змішайте каву та цукор у ємності.
- Вилийте суміш у невелику миску.
- Накрийте її та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку, потім додайте холодне незбиране молоко.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтеся негайно.

## ПОРАДИ

*Якщо у вас немає кави еспресо, її можна замінити розчинною кавою, розчиненою у воді. Відрегулюйте кількість цукру на свій смак або спробуйте варіації з коричневим цукром або медом для іншого смаку. Прикрасьте каву фраппе шматочком збитих вершків і посипте какао або корицею. Замініть незбиране молоко мигдальним або кокосовим молоком для веганської версії цієї кави фрапе.*



# МАТЧА ФРАПЕ

Frappe | 5 хв | 24 години | 3 хв

## ІНГРЕДІЄНТИ

**200 мл** води
**1** чайна ложка чаю матча (**4 г**)
**25 г** цукру
**150 мл** холодного цільного молока

## РЕЦЕПТ

- У ємності змішайте воду, матчу та цукор.
- Вилийте суміш у маленьку миску.
- Накрийте кришкою та поставте миску в морозилку на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери, зніміть кришку, а потім налийте холодне незбиране молоко.
- Вставте невелику миску у зовнішню банку.
- Запустіть програму.
- Насолоджуйтесь негайно.

## ПОРАДИ

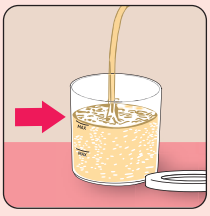
*Для додаткового аромату додайте ванільний сироп.*

SK

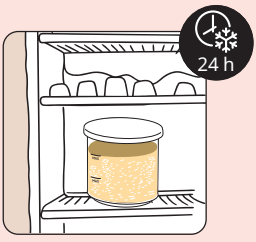
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

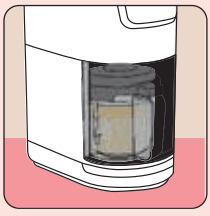
* V závislosti od modelu



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Avokádová, medová a mandľová zmrzlina
- Zmrzlina z cesta na sušienky
- Zmrzlina z tmavej čokolády
- Proteínová zmrzlina s arašidovým maslom
- Proteínová vanilková zmrzlina
- Zmrzlina s rumom a hrozienkami
- Karamelová zmrzlina so slaným maslom
- Vanilková zmrzlina s karamelizovanými pekanovými orechmi

## GELATO

- Karamelový pohár
- Kávové gelato
- Fior di Latte gelato
- Gelato s lieskovoorieškovou nátierkou
- Pistáciové gelato
- Stracciatella gelato
- Vanilkové gelato

## SORBET

- Bazalkový sorbet
- Cherry paradajkový sorbet
- Uhorkový mätový sorbet
- Citrónový sorbet
- Mangový sorbet
- Melónový sorbet
- Broskyňový sorbet
- Jahodový sorbet
- Sorbet z malinového a agávového sirupu

## FROZEN YOGHURT

- Mrazený jogurt s levanduľou a medom
- Obyčajný mrazený jogurt
- Jahodový mrazený jogurt

## SMOOTHIE BOWL

- Miska na açaí smoothie
- Miska na bobule smoothie
- Tropická miska na smoothie

## LIGHT ICE CREAM

- Ľahká zmrzlina
- Ľahká zmrzlina z tvarohu a citrónu
- Vegánska mandľová ľahká zmrzlina
- Vegánska makadamová ľahká zmrzlina
- Vegánska ovseno-mandľová ľahká zmrzlina

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS



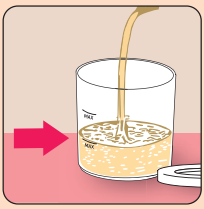








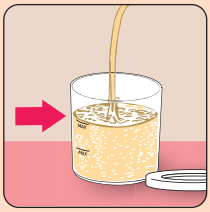




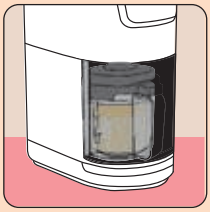
FILL IT




FREEZE IT



COMPLETE



MIX IT

## COCKTAIL

- Frozen Cosmopolitan
- Mrazené mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piňa colada



## MILKSHAKE

- Oreo® mliečny koktail
- Jemný mokka-mandľový kokteil
- Jahodový mliečny kokteil

## SLUSHY

- Cola kaša
- Kakigori
- Spritz granita
- Melónová kaša

## FRAPPÉ

- Karamelové macchiato
- Káva frappé na grécky spôsob
- Matcha frappé





# AVOKÁDOVÁ, MEDOVÁ A MANDĽOVÁ ZMRZLINA

Ice Cream

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**120 g** avokáda (**1** kus)
**250 ml** mlieka
**80 g** levanduľového medu
**50 g** bieleho mandľového pyré

## RECEPT

- Avokádo ošúpeme a vyberieme dužinu. Nakrájajte ho na kúsky a vložte do nádoby.
- Pridajte ostatné ingrediencie a potom pomocou mixéra všetko rozmixujte do hladka.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Pre krémovú zmrzlinu z avokáda, medu a mandľového pyré pridajte trochu citrónovej šťavy, aby avokádo nesčernelo a zachovalo si žiarivú zelenú farbu.*



# ZMRZLINA Z CESTA NA SUŠIENKY

Ice Cream | 10 m | 24 h | 5 m

## INGREDIENCIE

- **170 ml** mlieka
- **170 ml** smotany
- **2** žĺtky
- **30 g** cukru
- **60 g** masla izbovej teploty
- **40 g** hnedého cukru
- **70 g** praženej múky
- **50 g** kúskov horkej čokolády
- **0,5 ČL** vanilkového prášku

## RECEPT

- Vytvorte krémový základ (puding). Zmiešajte mlieko a smotanu v hrnci. Na strednom plameni privedieme do varu. V nádobe šľaháme žĺtky s cukrom, kým zmes nezbelie.
- Za stáleho miešania prilievame mlieko a smotanu. Nalejte do hrnca a varte na miernom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nevarte. Krém má ideálnu konzistenciu, keď obalí lyžicu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezahreje.
- Nalejte prípravok do malej misky. Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vypracujte cesto na sušienky. V miske vyšľaháme zmäknuté maslo s hnedým cukrom, kým zmes nezbelie. Pridajte múku, čokoládové lupienky a vanilku. Vymiešame do hladkej konzistencie. Cesto vložte do mrazničky.
- Keď je cesto pevné, nožom ho nakrájajte na malé kocky. Odložte do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Vyberte misku zo spotrebiča. Vytvorte v zmrzline otvor približne 4 cm široký a 8 cm hlboký a pridajte 50 g kociek cesta na sušienky.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Pre ešte chutnejšiu zmrzlinu z cesta na sušienky pridajte do surového cesta pred zmrazením štipku soli.*
*Zmrazenie cesta na sušienky pred jeho pridaním do zmrzliny zaistí, že si zachová svoj tvar a štruktúru, a nie úplne zmiešané so zmrzlinou.*
*Zo zdravotných dôvodov pražte múku v rúre pri teplote 150 °C počas 10 minút.*



# ZMRZLINA Z TMAVEJ ČOKOLÁDY

Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**170 ml** mlieka
**170 ml** tekutej smotany (**30** % tuku)
**1** žĺtok
**15 g** cukru
**80 g** hladkej čokolády (**70** %)

## RECEPT

- Vytvorte krémový základ (puding). V hrnci zmiešame mlieko a tekutú smotanu. Na miernom ohni privedieme do varu.
- V nádobe šľaháme žĺtka s cukrom, kým zmes nezbelie.
- Za stáleho miešania prilejeme mlieko a smotanu. Všetko nalejte späť do hrnca a varte na miernom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nevarte. Krém má ideálnu konzistenciu, keď obalí lyžicu.
- Z ohňa pridajte obyčajnú čokoládu. Miešajte, kým nedosiahnete hladkú textúru. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte prípravok do malej misky. Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Ak chcete, môžete tento recept pripraviť s mliečnou čokoládou pre krémovejšiu chuť.*



# PROTEÍNOVÁ ZMRZLINA S ARAŠIDOVÝM MASLOM

Ice Cream

5 m

24 h

7 m

## INGREDIENCIE

**300 ml** plnotučného mlieka
**20 g** rastlinného proteínu
**50 g** agávového sirupu
**75 g** arašidového masla

## RECEPT

- Zmiešajte všetky ingrediencie v nádobe. Na dosiahnutie hladkej textúry použite metličku alebo tyčový mixér.
- Nalejte zmes do malej misky. Umiestnite veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Zopakujte proces druhýkrát.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Proteínové zmrzliny majú vysoký obsah bielkovín a nízky obsah sacharidov a tukov. To znamená, že na dosiahnutie krémovej textúry je potrebný druhý cyklus.*

*Jednou z možností je použiť zmes rastlinných bielkovín pozostávajúcu zo 70 % cícerovej múky a 30 % ryžovej múky. Tieto zložky možno ľahko nájsť v špecializovaných predajniach a online.*



# PROTEÍNOVÁ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Ice Cream

5 m

24 h

7 m

## INGREDIENCIE

**300 ml** plnotučného mlieka
**20 g** rastlinného proteínu
**30 g** agávového sirupu
**0,5 ČL** vanilkového prášku

## RECEPT

- Zmiešajte všetky ingrediencie v nádobe. Na dosiahnutie hladkej textúry použite metličku alebo tyčový mixér.
- Nalejte prípravok do malej misky. Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Opakujte operáciu druhýkrát.
- Spustite program.
- Okamžite si ho užite.

## TIPY

*Proteínové zmrzliny majú vysoký obsah bielkovín a nízky obsah sacharidov a tukov, čo si vyžaduje druhý cyklus na dosiahnutie hladkej textúry.*

*Môžete použiť mix rastlinných bielkovín zložený zo 70% cícerovej múky a 30% ryžovej múky. Tieto zložky možno ľahko nájsť v špecializovaných predajniach a online.*



# ZMRZLINA S RUMOM A HROZIENKAMI

Ice Cream | 10 m | 24 h | 5 m

## INGREDIENCIE

- **170 ml** mlieka
- **170 ml** tekutej smotany (**30** % tuku)
- **2** žĺtky
- **30 g** cukru
- **20 ml** bieleho rumu
- **30 g** hrozienok

## RECEPT

- Vytvorte krémový základ (puding). Zmiešajte mlieko a smotanu v hrnci. Na miernom ohni privedieme do varu.
- V nádobe šľaháme žĺtky a cukor, kým zmes nezbelie.
- Za stáleho miešania prilejeme mlieko a smotanu. Všetko nalejte späť do hrnca a varte na miernom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nevarte. Krém má ideálnu konzistenciu, keď obalí lyžicu.
- Odstavíme z ohňa a pridáme polovicu rumu. Dobre premiešajte. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte zmes do malej misky. Prikryte ju a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- V malej nádobe zmiešajte zvyšný rum a hrozienka, aby sa namočili.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Vyberte misku z prístroja. V zmrzline urobte otvor približne 4 cm široký a 8 cm hlboký a pridajte namočené hrozienka.
- Spustite program.
- Ihneď si vychutnajte.

## TIPY

*Pre ešte lahodnejšiu rumovú a hrozienkovú zmrzlinu namočte hrozienka cez noc do rumu a potom ich pridajte do zmrzliny. Tým sa zintenzívni chuť.*



# KARAMELOVÁ ZMRZLINA SO SLANÝM MASLOM

Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**170 ml** mlieka
**170 ml** tekutej smotany (**30** % tuku)
**1** žĺtok
**15 g** cukru
**80 g** slaného maslového karamelu

## RECEPT

- Vytvorte krémový základ (puding). V hrnci zmiešame mlieko a tekutú smotanu. Na miernom ohni privedieme do varu.
- Žĺtka a cukor šľaháme v nádobe, kým zmes nezbelie.
- Za stáleho miešania prilejeme do zmesi mlieko a smotanu. Nalejte do hrnca a varte na miernom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nevarte. Krém má ideálnu konzistenciu, keď obalí lyžicu.
- Odstavíme z ohňa a pridáme karamel so slaným maslom. Nechajte vychladnúť, kým sa nezahreje.
- Nalejte prípravok do malej misky. Umiestnite veko na misku a zmrazte na 24 hodín.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Podávajte svoju slanú karamelovú zmrzlinu s kúskami sušienok a teplou čokoládovou omáčkou ako dvojnásobne zhovievavý dezert.*



# VANILKOVÁ ZMRZLINA S KARAMELIZOVANÝMI PEKANOVÝMI ORECHMI

Ice Cream | 10 m | 24 h | 5 m

## INGREDIENCIE

- **170 ml** mlieka
- **170 ml** tekutej smotany (**30** % tuku)
- **2** žĺtky
- **30 g** cukru
- **30 g** karamelizovaných pekanových orechov

## RECEPT

- Vytvorte krémový základ (puding). V hrnci zmiešame mlieko a smotanu. Na miernom ohni privedieme do varu.
- V nádobe šľaháme žĺtky a cukor, kým zmes nezbelie.
- Za stáleho miešania prilejeme mlieko a smotanu. Všetko nalejte späť do hrnca a varte na miernom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nevarte. Krém má ideálnu konzistenciu, keď obalí lyžicu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte prípravok do malej misky. Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Vyberte misku zo spotrebiča. V zmrzline urobte otvor asi 4 cm široký a 8 cm hlboký a pridajte drvené pekanové orechy.
- Spustite program.
- Ihneď si vychutnajte.

## TIPY

*Pre obmenu vymeňte pekanové orechy za pralinku.*



# KARAMELOVÝ POHÁR

Gelato

5 m

20 h

4 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** plnotučného mlieka
**200 ml** tekutej smotany, **30**% tuku
**60 g** cukru
**8 g** kukuričnej múky
**0,5 ČL** vanilkového prášku
**4 ČL** tekutého karamelu
**2 ČL** nesolených drvených arašidov

## RECEPT

- V hrnci zmiešame mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričnú múku.
- Za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Z ohňa pridajte vanilku. Premiešame a necháme vychladnúť, kým sa zahreje.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte vrchnák.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Naberte gelato do malej šálky a dokončite tekutým karamelom a drveným hráškom. Ihneď podávajte.

## TIPY

*Pre ultra lahodný karamelový pohár pridajte kopček šľahačky a pár kúskov brownie.*



# KÁVOVÉ GELATO

Gelato

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** plnotučného mlieka
**200 ml** tekutej smotany, **30**% tuku
**50 g** cukru
**8 g** kukuričného škrobu
**2 ČL** mletej kávy

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci.
- Za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavte z ohňa, pridajte mletú kávu. Premiešajte a nechajte vychladnúť, kým sa nezahreje.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Ak nechcete mať v gelate malé zrniečka, prefiltrujte ho cez jemné sitko. Ak používate instantnú kávu, upravte množstvo podľa svojej chuti.*



# FIOR DI LATTE GELATO

Gelato

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** plnotučného mlieka
**200 ml** tekutej smotany, **30**% tuku
**70 g** cukru
**8 g** kukuričného škrobu

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci.
- Za stáleho šľahania privedieme do varu, kým zmes mierne nezhustne. Nechajte vychladnúť, kým sa nezahreje.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Gelato si môžete ochutiť aromatickými bylinkami alebo jemným korením vylúhovaným v zmesi mlieka a smotany.*



# GELATO S LIESKOVOORIEŠKOVOU NÁTIERKOU

Gelato | 5 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**150 ml** plnotučného mlieka
**150 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
**6 g** kukuričného škrobu
**100 g** lieskovoorieškovej nátierky

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu a kukuričný škrob v hrnci. Za stáleho šľahania privedieme do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavíme z ohňa, pridáme lieskovoorieškovú nátierku. Dobre premiešajte. Nechajte vychladnúť, kým nebude teplá.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*V závislosti od použitej lieskovoorieškovej nátierky sa textúra môže líšiť. Môžete pridať drvené lieskové orechy a použiť program MIX IN.*



# PISTÁCIOVÉ GELATO

Gelato

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**150 ml** plnotučného mlieka
**150 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
**6 g** kukuričného škrobu
**100 g** sladeného pistáciového krému

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu a kukuričný škrob v hrnci.
- Za stáleho šľahania privedieme do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavíme z ohňa, pridáme osladenú pistáciovú smotanu. Dobre premiešajte a nechajte vychladnúť, kým sa nezahreje.
- Nalejte zmes do malej misky. Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Uistite sa, že používate pistáciový krém namiesto pistáciovej pasty, pretože krém poskytuje hladšiu textúru a už obsahuje cukor. Pistáciové krémy sa môžu líšiť v sladkosti. Množstvo upravte podľa chuti.*



# STRACCIATELLA GELATO

Gelato

5 m

24 h

6 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** plnotučného mlieka
**200 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
**60 g** cukru
**8 g** kukuričného škrobu
**0,5 ČL** vanilkového prášku
**30 g** kúskov hladkej čokolády

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci. Za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavte z ohňa a pridajte vanilku. Dobre premiešajte. Nechajte vychladnúť, kým nebude teplá.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Vyberte misku zo spotrebiča. Vytvorte v ľade dieru približne 4 cm širokú a 8 cm hlbokú a pridajte kúsky obyčajnej čokolády.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Ak nenájdete kúsky čokolády, môžete si vyrobiť vlastné nastrúhaním čokoládovej tyčinky pomocou škrabky na zeleninu. Vyskúšajte čokoládové kúsky s pomarančovou, mätovou alebo dokonca karamelovou príchuťou pre jedinečný nádych.*



# VANILKOVÉ GELATO

Gelato

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** plnotučného mlieka
**200 ml** tekutej smotany, **30**% tuku
**60 g** cukru
**8 g** kukuričného škrobu
**0,5 ČL** vanilkového prášku

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci.
- Za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavte z ohňa a pridajte vanilku. Nechajte vychladnúť, kým nebude teplá.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Prikryte a vložte misku do mrazničky na 24 hodín.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte kryt.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Ak používate čerstvú vanilku, vylúhujte polovicu rozpoleného a vyškrabaného vanilkového lusku v horúcom mlieku a smotane 15 minút.*



# BAZALKOVÝ SORBET

Sorbet | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**100 g** cukru
**300 ml** vody
**1** limetka (šťava)
**20 g** lístkov bazalky

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na strednom ohni priveďte do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Pridajte limetkovú šťavu a lístky bazalky. Pomocou tyčového mixéra všetko rozmixujte, kým nezískate hladkú štruktúru.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Listy bazalky môžete nahradiť čerstvou mätou.*



# CHERRY PARADAJKOVÝ SORBET

Sorbet

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**55 g** cukru
**75 ml** vody
**260 g** cherry paradajok

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na strednom ohni priveďte do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Pridajte cherry paradajky. Pomocou mixéra zmes rozmixujte do hladka.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Pre tento recept vyberte zrelé cherry paradajky. Červené cherry paradajky sú sladšie, ale môžete použiť aj iné farebné cherry paradajky.*



# UHORKOVÝ MÄTOVÝ SORBET

Sorbet

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**85 g** cukru
**110 ml** vody
**280 g** uhorky
**10** lístkov mäty
**0,5** citróna (šťava)

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na strednom ohni priveďte do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Uhorku ošúpte a nakrájajte na kúsky.
- Pomocou mixéra rozmixujte predtým pripravený sirup s kúskami uhorky, lístkami mäty a citrónovou šťavou.
- Zmes nalejte do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky a zložte vrchnák z misky.
- Vložte viečko do malej misky.
- program.
- Užite si ihneď.

## TIPY

*Pre ultra osviežujúci uhorkový mätový sorbet pridajte malé množstvo strúhaného zázvoru. To zvýrazní chuť a dodá vášmu receptu nádych pikantnosti.*



# CITRÓNOVÝ SORBET

Sorbet | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**150 g** cukru
**150 ml** vody
**110 ml** citrónovej šťavy (**3** kusy)
**70 ml** limetkovej šťavy (**2** kusy)

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na miernom ohni privedieme do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Pridajte citrónovú šťavu a premiešajte.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Citrónovú šťavu môžete nahradiť grapefruitovou šťavou.*



# MANGOVÝ SORBET

Sorbet | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**65 g** cukru
**85 ml** vody
**280 g** zrelého manga

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na miernom ohni privedieme do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Mango ošúpte a nakrájajte na malé kúsky.
- Pomocou tyčového mixéra rozmixujte sirup s mangom, kým nedosiahnete hladkú textúru.
- Prípravok nalejte do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky a snímte veko.
- Okamžite vložte vonkajšiu nádobu.
- Okamžite vložte vonkajšiu nádobu.
- Okamžite vložte malú misku.

## TIPY

*Ak chcete, môžete pridať dužinu z mučenky (bez semienok).*
*Pre ešte lahodnejší mangový sorbet pridajte štipku limetkovej šťavy, aby ste zvýraznili chuť manga a dodali nádych sviežosti. Vyberte si zrelé, aromatické mango tak, že skontrolujete, či je farebné, jemne mäkké, voňavé a bacuľaté.*



# MELÓNOVÝ SORBET

Sorbet

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**65 g** cukru
**85 ml** vody
**280 g** melónu

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na strednom ohni priveďte do varu.
- Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nakrájajte melón na malé kúsky.
- Pomocou tyčového mixéra rozmixujte získaný sirup s kúskami melónu, aby ste získali hladkú textúru.
- Nalejte prípravok do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Okamžite vložte do vonkajšej nádoby program.

## TIPY

*Do prípravy môžete pridať 2 polievkové lyžice portského, aby ste do svojho sorbetu vniesli väčšiu hĺbku.*



# BROSKYŇOVÝ SORBET

Sorbet | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**65 g** cukru
**85 ml** vody
**280 g** bielych broskýň (**3** kusy)

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na strednom ohni priveďte do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohrejú.
- Ošúpte broskyne a nakrájajte ich na kúsky.
- Pomocou tyčového mixéra rozmixujte predtým získaný sirup s nasekanými broskyňami do hladka.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky a odstráňte veko.
- Okamžite vložte vonkajšiu nádobu.
- Okamžite vložte malú misku.
- Vložte malú misku.

## TIPY

*Ak chcete, môžete do sirupu vylúhovať niekoľko čerstvých listov verbeny.*
*Pred rozmixovaním broskýň ich odstráňte.*



# JAHODOVÝ SORBET

Sorbet | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**65 g** cukru
**85 ml** vody
**280 g** nasekaných jahôd

## RECEPT

- V hrnci zmiešame cukor a vodu. Na miernom ohni privedieme do varu. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Pomocou tyčového mixéra rozmixujte sirup s kúskami jahôd, aby ste dosiahli hladkú textúru.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a vložte misku do mrazničky na 24 hodín.
- Misku vyberte z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Okamžite spustite program.
- Enter.

## TIPY

*Pri mixovaní jahôd pridajte niekoľko lístkov bazalky.*



# SORBET Z MALINOVÉHO A AGÁVOVÉHO SIRUPU

Sorbet

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**110 g** agávového sirupu
**65 ml** vody
**260 g** malín

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte agávový sirup, vodu a maliny.
- Pomocou tyčového mixéra všetko rozmixujte, aby ste získali hladkú textúru.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Okamžite spustite program.
- Spustite program.

## TIPY

*Ak chcete hladký sorbet bez semienok, zmes prepasírujte cez sitko, aby ste odstránili semienka. Potom nalejte do misky pred zmrazením.*



# MRAZENÝ JOGURT S LEVANDUĽOU A MEDOM

Frozen Yoghurt

10 m

24 h

2 m

## INGREDIENCIE

**150 ml** polotučného mlieka
**1 ČL** sušenej levandule
**230 g** gréckeho jogurtu
**70 g** medu

## RECEPT

- V hrnci zohrejte mlieko s levanduľou a nechajte 5 minút lúhovať. Preceďte.
- Vylúhované mlieko zmiešajte so zvyškom ingrediencií v nádobe.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte vrchnák.
- Vložte misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si vychutnajte.

## TIPY

*Pri lúhovaní levandule buďte opatrní: aj po scedení mlieka bude levanduľa lúhovať. Používajte ho s mierou, inak bude chuť príliš silná.*



# OBYČAJNÝ MRAZENÝ JOGURT

Frozen Yoghurt

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**230 g** gréckeho jogurtu
**115 ml** plnotučného mlieka
**115 g** sladeného kondenzovaného mlieka

## RECEPT

- Zmiešajte všetky ingrediencie v nádobe.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Ochuťte tento recept lyžičkou škorice, vanilky alebo dokonca matcha. Podávame s ovocím alebo polevou.*



# JAHODOVÝ MRAZENÝ JOGURT

Frozen Yoghurt

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**230 g** gréckeho jogurtu
**115 ml** plnotučného mlieka
**115 g** jahodového džemu
**4 PL** jahodového coulis
Niekoľko jahôd nakrájaných na štvrtiny

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte všetky ingrediencie okrem jahodového coulis a jahôd.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Zakryte vekom a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Naberte zmrzlinu s vrchnou časťou do servírovacích misiek s jahodami a jahodami. jahody.
- Ihneď si vychutnajte.

## TIPY

*Jahodový džem nahraďte iným ovocím (maliny, marhule a pod.). Pre tých, ktorí majú chuť na sladké, podávajte zmrzlinu so šľahačkou.*



# MISKA NA AÇAÍ SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**100 g** banánu nasekaný (**1** banán)
**50 g** nasekaných jahôd
**80 g** gréckeho jogurtu
**100 ml** mlieka
**40 g** agávového sirupu
**1 polievková** lyžica açaí prášku (**5 g**)
**6** jahôd nakrájaných na štvrtinky
**1** banán nakrájaný na kolieska
**6** malín rozpolených
**20 g** zrolovaných ovsených listov

## RECEPT

- Všetky ingrediencie na zmrzlinu nalejte do nádoby.
- Pomocou mixéra rozmixujte, aby ste získali hladkú textúru.
- Nalejte prípravok do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky a snímte vrchnák.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Podávajte v miskách, potom ozdobte nasekaným ovosom, listami ovsa a zrolovanou mätou. Užite si ihneď.

## TIPY

*V závislosti od sezóny obmieňajte ovocie v smoothie miske.*



# MISKA NA BOBULE SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**100 g** jahôd nakrájaných
**25 g** malín
**25 g** čučoriedok
**80 g** gréckeho jogurtu
**100 ml** mlieka
**40 g** agávového sirupu
**1** banán nakrájaný na kolieska
**6** čučoriedok rozpolených
**4** jahody nakrájané na štvrtiny
**20 g** zrolovaných ovsených listov

## RECEPT

- Do nádoby nalejte všetky ingrediencie na zmrzlinu. Pomocou mixéra rozmixujte do hladka.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Podávajte v miskách, potom ozdobte nakrájaným ovocím a ovsenými vločkami.
- Užite si ihneď.

## TIPY

*V závislosti od sezóny obmieňajte ovocie podľa chuti.*



# TROPICKÁ MISKA NA SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**100 g** manga nasekaného
**50 g** šťavy z marakuje (bez semienok)
**80 g** gréckeho jogurtu
**100 ml** mlieka
**40 g** agávového sirupu
**1** banán nakrájaný na kolieska
**6** čučoriedok rozpolených
**1** maracuja
**20 g** ovsených vločiek

## RECEPT

- Všetky ingrediencie na zmrzlinu nalejte do nádoby. Pomocou mixéra rozmixujte do hladka.
- Prelejte prípravok do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Podávajte v miskách a ozdobte nakrájaným ovocím a ovsenými vločkami.
- Užite si ihneď.

## TIPY

*Ak chcete získať šťavu z marakuje, prelejte obsah do malého sitka a zoškrabte lyžičkou, aby sa oddelila dužina od šťavy.*



# ĽAHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

- **150 ml** plnotučného mlieka
- **250 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
- **25 g** agávového sirupu
- **8 g** kukuričného škrobu
- **0,5 ČL** vanilkového prášku
- **8** jahôd nakrájaných na štvrtinky
- **8** malín rozpolených
- **8** čučoriedok rozpolených

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, smotanu, agávový sirup, kukuričný škrob a vanilkový prášok v hrnci. Za stáleho miešania zahrievajte na strednom ohni, kým zmes mierne nezhustne. Nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte prípravok do malej misky.
- Prikryte vekom a vložte misku na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Do malých pohárov dajte kopček zmrzliny a ihneď ozdobte ovocím.
- Vychutnajte si ju.

## TIPY

*Tento recept môže slúžiť ako základ. Môžete pridať čokoládové lupienky a zvoliť program MIX IN na prípravu ľahkej zmrzliny stracciatella.*



# ĽAHKÁ ZMRZLINA Z TVAROHU A CITRÓNU

Light Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**150 ml** plnotučného mlieka
**250 g** tvarohu
**40 g** agávového sirupu
**1** žltý citrón (kôra a šťava)

## RECEPT

- Zmiešajte všetky ingrediencie v nádobe.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Umiestnite veko a vložte misku do mrazničky na 24 hodín.
- Vyberte misku z mrazničky a snímte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Citrónovú kôru a šťavu nahraďte citrusmi podľa vlastného výberu.*



# VEGÁNSKA MANDĽOVÁ ĽAHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**300 ml** ovseného mlieka
**40 g** agávového sirupu
**4 g** kukuričného škrobu
**150 g** pyré z bielych mandlí

## RECEPT

- Zmiešajte mandľové mlieko, agávový sirup a kukuričný škrob v hrnci. Na strednom ohni za stáleho šľahania priveďte do varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavte z ohňa a pridajte pyré z bielych mandlí. Miešajte do hladka, potom nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte prípravok do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Podávame s opraženými ovsenými vločkami.*



# VEGÁNSKA MAKADAMOVÁ ĽAHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream

10 m

24 h

4 m

## INGREDIENCIE

**300 ml** mandľového mlieka
**150 g** makadamiových orechov
**40 g** agávového sirupu

## RECEPT

- Nalejte všetky ingrediencie do nádoby a mixujte pomocou mixéra, kým nezískate hladkú štruktúru.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Tento recept môžete pripraviť s kešu orieškami.*



# VEGÁNSKA OVSENO-MANDĽOVÁ ĽAHKÁ ZMRZLINA

Light Ice Cream | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

**300 ml** ovseného mlieka
**40 g** agávového sirupu
**4 g** kukuričného škrobu
**150 g** pyré z bielych mandlí

## RECEPT

- Zmiešajte ovsené mlieko, agávový sirup a kukuričný škrob v hrnci. Na strednom ohni za stáleho šľahania privedieme k varu, kým zmes mierne nezhustne.
- Odstavíme z ohňa a pridáme pyré z bielych mandlí. Miešajte do hladka, potom nechajte vychladnúť, kým nebude teplá.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Pred zaliatím espressa pridajte do mlieka náznak vanilky a štipku škorice.*



# FROZEN COSMOPOLITAN

Cocktail

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**40 g** cukru
**240 ml** brusnicovej šťavy
**1** limetka (šťava a kôra)
**40 ml** vodky
**40 ml** Cointreau

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte cukor a brusnicovú šťavu, kým sa cukor nerozpustí.
- Pridajte limetkovú šťavu a kôru, potom vodku a Cointreau. Dobre premiešajte.
- Nalejte dve tretiny zmesi do malej misky. Zvyšnú tretinu uchovávajte v chladničke.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, snímte veko a nalejte zvyšnú tretinu zmesi.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Zneužívanie alkoholu je nebezpečné pre vaše zdravie, konzumujte ho s mierou.*



# MRAZENÉ MOJITO

Cocktail

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**80 g** trstinového cukru
**300 ml** vody
**2** limetky (šťava a kôra)
**12 g** čerstvej mäty
**1 PL** rumu

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte všetky ingrediencie.
- Pomocou tyčového mixéra mixujte prípravok 30 sekúnd.
- Dve tretiny prípravku nalejte do malej misky. Zvyšnú tretinu umiestnite do chladničky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, odstráňte veko, potom nalejte zvyšnú tretinu prípravku.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Nadmerné pitie je nebezpečné pre vaše zdravie, konzumujte s mierou.*
*Ak nemáte mixér, nasekajte lístky mäty nožom.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**250 ml** mangovej šťavy
**40 g** cukru
**30 ml** rumu
**30 ml** Cointreau
Šťava z polovice citróna
**100 ml** mangovej šťavy
**10 cl** jahodového sirupu (voliteľné)

## RECEPT

- Zmiešajte mangovú šťavu a cukor v nádobe, kým sa cukor nerozpustí.
- Pridajte rum, Cointreau a citrónovú šťavu. Dobre premiešajte.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Zakryte ju a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, snímte kryt a nalejte do nej mangovú šťavu.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Nalejte jahodový sirup do pohárov a potom nalejte zmes.
- Užite si ihneď.

## TIPY

*Alkohol je pre vaše zdravie nebezpečný, konzumujte ho s mierou.*



# MARGARITA

Cocktail

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**65 g** cukru
**240 ml** vody
**2** limetky (šťava)
**1** limetka (kôra)
**40 ml** tequily
**40 ml** Cointreau

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte cukor a vodu, kým sa cukor nerozpustí.
- Pridajte limetkovú šťavu, limetkovú kôru, tequilu a Cointreau. Dobre premiešajte.
- Dve tretiny prípravku nalejte do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky. Zvyšnú tretinu uchovávajte v chladničke.
- Vyberte misku z mrazničky, odstráňte veko, potom nalejte zvyšnú tretinu prípravku.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte v koktailových pohároch.

## TIPY

*Nadmerná konzumácia alkoholu je škodlivá pre vaše zdravie; piť zodpovedne. Pre dokonalú Margaritu používajte vždy čerstvú limetkovú šťavu. Okraj pohára môžete namočiť do okorenenej soli (zmes soli a čili prášku), aby ste kokteilu dodali prekvapivý šmrnc.*



# PIŇA COLADA

Cocktail

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**40 g** cukru
**250 ml** ananásovej šťavy
**40 ml** rumu
**150 ml** kokosového mlieka

## RECEPT

- Miešajte cukor a ananásovú šťavu v nádobe, kým sa cukor nerozpustí.
- Pridajte rum. Dobre premiešajte.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Zakryte ju a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, snímte veko a nalejte do nej kokosové mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Alkohol je nebezpečný pre vaše zdravie, konzumujte ho zodpovedne. Pre elegantnú prezentáciu vašej piňa colady ozdobte pohár plátkom čerstvého ananásu a kandizovanou čerešňou. Pridajte malý ozdobný dáždnik a vetvičku mäty pre neodolateľný tropický nádych.*



# OREO® MLIEČNY KOKTAIL

Milkshake | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**150 ml** plnotučného mlieka
**150 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
**40 g** cukru
**6 g** kukuričného škrobu
**0,5 ČL** vanilkového prášku
**100 ml** mlieka
**6** Oreo®

## RECEPT

- Zmiešajte mlieko, smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci.
- Za stáleho šľahania priveďte do varu.
- Odstavte z ohňa, pridajte vanilku a nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky a odstráňte veko. Pridajte mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Rozdrvte dve tretiny Oreo na omrvinky a zvyšok odložte.
- Do pohárov na koktaily pridajte dve polievkové lyžice mliečneho kokteilu a potom pridajte jednu tretinu Oreo omrviniek. Proces zopakujte dvakrát, potom dokončite so zvyšnými omrvinkami a celým Oreom.
- Ihneď si vychutnajte.

## TIPY

*Nahraďte Oreo sušienkovou strúhankou speculoos.*



# JEMNÝ MOKKA-MANDĽOVÝ KOKTEIL

Milkshake | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

- **200 ml** espresso kávy
- **25 g** cukru
- **150 ml** mandľového mlieka
- **50 g** šľahačky
- **1 polievková** lyžica lúpaných mandlí
- **1 polievková** lyžica čokoládových kúskov

## RECEPT

- Kávu a cukor zmiešajte v nádobe.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky, snímte veko a nalejte do nej mandľové mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Nalejte zmes do dvoch pohárov na šľahačku a pridajte na vrch šľahačky.
- Dokončite kúskami mandlí a kúskami čokolády.
- Ihneď podávajte.

## TIPY

*Pre ešte lahodnejší mliečny kokteil použite vopred opražené a jemne skaramelizované mandle. Dodajú lahodný, chrumkavý nádych.*



# JAHODOVÝ MLIEČNY KOKTEIL

Milkshake | 10 m | 24 h | 4 m

## INGREDIENCIE

**220 ml** plnotučného mlieka
**150 ml** tekutej smotany, **30** % tuku
**40 g** cukru
**6 g** kukuričného škrobu
**0,5 ČL** vanilkového prášku
**30 g** jahodového coulis
**4 polievkové** lyžice jahodového coulis

## RECEPT

- Zmiešajte dve tretiny mlieka, tekutú smotanu, cukor a kukuričný škrob v hrnci. Za stáleho šľahania priveďte do varu.
- Odstavte z ohňa, pridajte vanilku a potom nechajte vychladnúť, kým sa zahreje.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko. Pridajte jahodový coulis a zvyšné mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Do pohárov na kokteily nalejte 2 polievkové lyžice kokteilu a potom 1 polievkovú lyžicu jahodového coulis. Opakujte proces.
- Ihneď si to užite.

## TIPY

*Nahraďte jahodový coulis ovocím podľa vlastného výberu.*



# COLA KAŠA

Slushy

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**450 ml** koly
**50 g** cukru

## RECEPT

- V nádobe vyšľaháme dve tretiny koly s cukrom, kým sa cukor nerozpustí.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Prikryte a vložte misku do mrazničky na 24 hodín.
- Misku vyberte z mrazničky, snímte kryt a nalejte zvyšnú colu.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Okamžite spustite program.
- Serverujte.

## TIPY

*Skúste pre zmenu rôzne príchute koly (čerešňa, vanilka atď.).*



# KAKIGORI

Slushy | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

**25 g** cukru
**225 g** vody
**15 g** sirupu podľa vlastného výberu (grenadína, jahoda, mäta, broskyňa atď.)

## RECEPT

- V hrnci zmiešajte cukor a vodu, potom priveďte do varu. Nechajte vychladnúť.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky a odstráňte veko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Kakigori podávajte v pekne zdobenej šálke, ktorá odráža japonské tradície.

## TIPY

*Kakigori je japonská špecialita z drveného ľadu, často poliata sladkým sirupom alebo čerstvým ovocím. Je to lahodná alternatíva k tradičným európskym mrazeným dezertom, veľmi obľúbeným počas horúcich letných mesiacov v Japonsku. Pre autentický nádych pokvapkajte vrch Kakigori kondenzovaným mliekom a potom si ho vychutnajte pre ešte príjemnejšiu chuť. Sirup môžete nahradiť aj ovocným coulis.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

**50 g** cukru
**250 ml** prosecca
**150 ml** Aperolu

## RECEPT

- Miešajte cukor a prosecco v nádobe, kým sa cukor nerozpustí.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, odstráňte veko a potom nalejte Aperol.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Okamžite si užívajte.

## TIPY

*Alkohol je nebezpečný pre vaše zdravie, konzumujte ho s mierou.*
*Ak nemáte prosecco, môžete ho nahradiť bielym vínom.*



# MELÓNOVÁ KAŠA

Slushy

5 m

24 h

3 m

## INGREDIENCIE

**70 g** cukru
**90 ml** vody
**300 g** vodného melónu, nakrájaného na kocky

## RECEPT

- V misovom mixéri alebo pomocou tyčového mixéra rozmixujte všetky ingrediencie do hladka.
- Dve tretiny zmesi nalejte do malej misky a zvyšok odložte do chladničky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, odstráňte veko a nalejte jednu tretinu vyhradenej malej misky.
- Vložte do nádoby s hviezdičkou.
- Vložte do starej nádoby.
- okamžite.

## TIPY

*V závislosti od sezóny upravte tento recept tak, že ho pripravíte s melónom alebo uhorkou.*



# KARAMELOVÉ MACCHIATO

Frappe | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

- **100 ml** plnotučného mlieka
- **100 ml** tekutej smotany, **30**% tuku
- **50 g** slaného karamelu
- **4 g** kukuričného škrobu
- **30 ml** espressa
- **70 ml** studeného plnotučného mlieka
- **50 g** šľahačky
- **2 PL** slaného karamelu
- **2 PL** kúskov čokolády

## RECEPT

- V hrnci zmiešame mlieko, tekutú smotanu, slaný karamel a kukuričný škrob. Priveďte do varu, aby zmes zhustla, potom nechajte vychladnúť, kým sa nezohreje.
- Zmes nalejte do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Misku vyberte z mrazničky, snímte vrchnák, potom nalejte espresso a studené plnotučné mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby, potom nalejte smotanu, dokončite dva poháre, program rozšľahajte s šľahačkou.
- a čokoládové kúsky.
- Užite si ihneď.

## TIPY

*Pred zaliatím espressa pridajte do mlieka náznak vanilky a štipku škorice.*



# KÁVA FRAPPÉ NA GRÉCKY SPÔSOB

Frappe | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** espresso kávy
**25 g** cukru
**150 ml** studeného plnotučného mlieka

## RECEPT

- Zmiešajte kávu a cukor v nádobe.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Zakryte ju a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, snímte veko a pridajte studené plnotučné mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

*Ak nemáte espresso kávu, môžete ju nahradiť instantnou kávou rozpustenou vo vode. Upravte množstvo cukru podľa svojich preferencií alebo vyskúšajte variácie s hnedým cukrom alebo medom pre inú príchuť. Kávu frappé ozdobte kopou šľahačky a posypte kakaom alebo škoricou. Nahraďte plnotučné mlieko mandľovým alebo kokosovým mliekom za vegánsku verziu tejto kávy frappé.*



# MATCHA FRAPPÉ

Frappe | 5 m | 24 h | 3 m

## INGREDIENCIE

**200 ml** vody
**1 ČL** čaju matcha (**4 g**)
**25 g** cukru
**150 ml** studeného plnotučného mlieka

## RECEPT

- V nádobe zmiešajte vodu, matchu a cukor.
- Nalejte zmes do malej misky.
- Nasaďte veko a misku vložte na 24 hodín do mrazničky.
- Vyberte misku z mrazničky, odstráňte veko a potom nalejte studené plnotučné mlieko.
- Vložte malú misku do vonkajšej nádoby.
- Spustite program.
- Ihneď si užívajte.

## TIPY

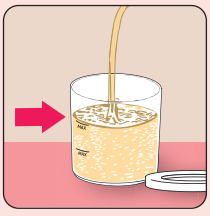
*Pre extra chuť pridajte vanilkový sirup.*

PL

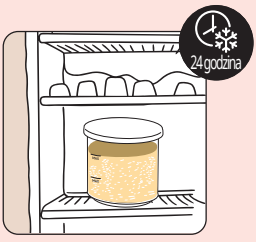
# SCOOPABLE RECIPES PROGRAMS

Ice Cream | Gelato | Sorbet | Frozen Yoghurt | Smoothie Bowl * | Light Ice Cream *

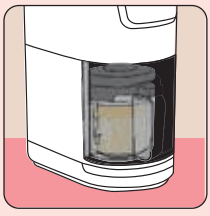
* W zależności od modelu



FILL IT




FREEZE IT



MIX IT

## ICE CREAM

- Lody z awokado, miodem i migdałami
- Lody o smaku ciasta ciasteczkowego
- Lody o smaku gorzkiej czekolady
- Lody proteinowe z masłem orzechowym
- Lody waniliowe z białkiem
- Lody rumowo-rodzynkowe
- Lody karmelowo-maślane z solą
- Lody waniliowe z karmelizowanymi orzechami pekan

## GELATO

- Deser karmelowy
- Lody kawowe
- Lody Fior di Latte
- Lody z kremem orzechowym
- Lody pistacjowe
- Lody stracciatella
- Lody waniliowe

## SORBET

- Sorbet bazyliowy
- Sorbet z pomidorów koktajlowych
- Sorbet ogórkowo-miętowy
- Sorbet cytrynowy
- Sorbet mango
- Sorbet melonowy
- Sorbet brzoskwiniowy
- Sorbet truskawkowy
- Sorbet z syropu malinowego i agawy

## FROZEN YOGHURT

- Mrożony jogurt lawendowo-miodowy
- Zwykły mrożony jogurt
- Mrożony jogurt truskawkowy

## SMOOTHIE BOWL

- Miska smoothie z açaí
- Miska z koktajlem jagodowym
- Miska z tropikalnym smoothie

## LIGHT ICE CREAM

- Lekkie lody
- Lekkie lody z twarogiem i cytryną
- Wegańskie lekkie lody migdałowe
- Wegańskie lekkie lody makadamia
- Wegańskie lekkie lody owsiano-migdałowe

# DRINKABLE RECIPES PROGRAMS



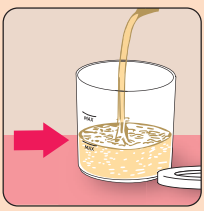








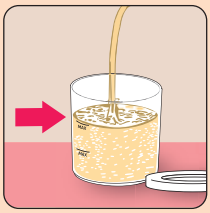




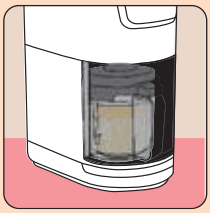
FILL IT




FREEZE IT



COMPLETE



MIX IT

## COCKTAIL

- Mrożony kosmopolita
- Mrożone mojito
- Mango Tango
- Margarita
- Piña colada



## SLUSHY

- Slush z colą
- Kakigori
- Spritz granita
- Mrożony arbuz

## FRAPPÉ

- Karmelowe macchiato
- Kawa frappé w stylu greckim
- Frappé matcha



## MILKSHAKE

- Koktajl mleczny Oreo®
- Gładki koktajl mleczny o smaku mokki i migdałów
- Koktajl truskawkowy



# LODY Z AWOKADO, MIODEM I MIGDAŁAMI

Ice Cream

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**120 g** awokado (**1** sztuka)
**250 ml** mleka
**80 g** miodu lawendowego
**50 g** przecieru z białych migdałów

## PRZEPIS

- Obierz awokado i wydrąż miąższ. Pokrój je na kawałki i umieść w pojemniku.
- Dodaj pozostałe składniki, a następnie za pomocą blendera zmiksuj wszystko na gładką masę.
- Przelej miksturę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać kremowe lody z awokado, miodem i puree z migdałów, dodaj odrobinę soku z cytryny. Dzięki temu awokado nie sczernieje i zachowa intensywny zielony kolor.*



# LODY O SMAKU CIASTA CIASTECZKOWEGO

Ice Cream | 10 m | 24 godzina | 5 m

## SKŁADNIKI

- **170 ml** mleka
- **170 ml** śmietanki kremówki
- **2** żółtka
- **30 g** cukru
- **60 g** masła w temperaturze pokojowej
- **40 g** brązowego cukru
- **70 g** mąki, prażonej
- **50 g** kawałków gorzkiej czekolady
- **0,5 łyżeczki** proszku waniliowego

## PRZEPIS

- Przygotuj bazę kremową (krem budyniowy). Wymieszaj mleko i śmietankę kremówkę w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. W rondlu ubij żółtka i cukier, aż mieszanina zbieleje.
- Wlej mleko i śmietankę do mieszanki, ciągle mieszając. Przelej do rondla i gotuj na małym ogniu, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Nie doprowadzaj do wrzenia. Krem ma idealną konsystencję, gdy oblepia łyżkę. Pozostaw do ostygnięcia do ciepłego stanu.
- Przelej mieszankę do małej miski. Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Przygotuj ciasto na ciasteczka. W misce ubij miękkie masło z brązowym cukrem, aż mieszanina zbieleje. Dodaj mąkę, kawałki czekolady i wanilię. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Włóż ciasto do zamrażarki. Gdy ciasto będzie stałe, pokrój je nożem na małe kostki. Odstaw do zamrażarki.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Wyjmij miskę z urządzenia.
- Zrób otwór o szerokości około 4 cm i głębokości 8 cm w lodach i włóż 50 g kostek ciasta ciasteczkowego.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać jeszcze puszniejsze lody o smaku ciasta ciasteczkowego, dodaj szczyptę soli do surowego ciasta ciasteczkowego przed zamrożeniem.*
*Zamrożenie ciasta ciasteczkowego przed dodaniem go do lodów gwarantuje, że zachowa ono swój kształt i konsystencję, zamiast całkowicie zmieszać się z lodami.*
*Ze względów zdrowotnych, mąkę należy uprażyć w piekarniku w temperaturze 150°C przez 10 minut.*



# LODY O SMAKU GORZKIEJ CZEKOLADY

Ice Cream | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

- **170 ml** mleka
- **170 ml** śmietanki kremówki (**30**% tłuszczu)
- **1** żółtko
- **15 g** cukru
- **80 g** gorzkiej czekolady (**70**%)

## PRZEPIS

- Przygotuj bazę kremową (krem budyniowy). Wymieszaj mleko i śmietankę w rondelku. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu.
- W rondelku ubij żółtko z cukrem, aż mieszanina zbieleje.
- Wlej mleko i śmietankę do mieszanki, ciągle mieszając. Przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Nie doprowadzaj do wrzenia. Krem ma idealną konsystencję, gdy oblepia łyżkę.
- Zdejmij z ognia i dodaj połamaną na kawałki czekoladę.
- Mieszaj, aż uzyskasz gładką konsystencję. Pozostaw do ostygnięcia. Wlej mieszankę do małej miski. Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Jeśli chcesz, możesz przygotować ten przepis z mleczną czekoladą, aby uzyskać bardziej kremowy smak.*



# LODY PROTEINOWE Z MASŁEM ORZECHOWYM

Ice Cream

5 m

24 godzina

7 m

## SKŁADNIKI

**300 ml** pełnego mleka
**20 g** białka roślinnego
**50 g** syropu z agawy
**75 g** masła orzechowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku. Użyj trzepaczki lub blendera ręcznego, aby uzyskać gładką konsystencję.
- Przelej mieszankę do małej miski. Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Powtórz proces po raz drugi. Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Lody proteinowe charakteryzują się wysoką zawartością białka i niską zawartością węglowodanów i tłuszczów. Oznacza to, że do uzyskania kremowej konsystencji potrzebny jest drugi cykl.*

*Można użyć mieszanki białka roślinnego składającej się w 70% z mąki z ciecierzycy i w 30% z mąki ryżowej. Składniki te można łatwo znaleźć w sklepach specjalistycznych i online.*



# LODY WANILIOWE Z BIAŁKIEM

Ice Cream

5 m

24 godzina

7 m

## SKŁADNIKI

**300 ml** pełnego mleka
**20 g** białka roślinnego
**30 g** syropu z agawy
**0,5 łyżeczki** proszku waniliowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku. Użyj trzepaczki lub blendera ręcznego, aby uzyskać gładką konsystencję.
- Wlej mieszankę do małej miski. Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Powtórz czynność po raz drugi. Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Lody proteinowe są bogate w białko i ubogie w węglowodany i tłuszcze, dlatego wymagają drugiego cyklu, aby uzyskać gładką konsystencję.*

*Możesz użyć mieszanki białek roślinnych składającej się w 70% z mąki z ciecierzycy i w 30% z mąki ryżowej. Składniki te można łatwo znaleźć w specjalistycznych sklepach i online.*



# LODY RUMOWO-RODZYNKOWE

Ice Cream | 10 m | 24 godzina | 5 m

## SKŁADNIKI

- **170 ml** mleka
- **170 ml** śmietanki kremówki (**30**% tłuszczu)
- **2** żółtka
- **30 g** cukru
- **20 ml** białego rumu
- **30 g** rodzynek

## PRZEPIS

- Przygotuj bazę kremową (krem budyniowy). Wymieszaj mleko i śmietankę w rondlu. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu.
- W rondlu ubij żółtka z cukrem, aż mieszanina zbieleje.
- Wlej mleko i śmietankę do mieszanki, ciągle mieszając. Przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Nie doprowadzaj do wrzenia. Krem ma idealną konsystencję, gdy oblepia łyżkę.
- Zdejmij z ognia i dodaj połowę rumu. Dobrze wymieszaj. Pozostaw do ostygnięcia do ciepłego stanu.
- Wlej mieszankę do małej miski. Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- W małym rondlu wymieszaj pozostały rum z rodzynkami, aby je namoczyć.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Wyjmij miskę z urządzenia. Zrób w lodach dziurkę o szerokości około 4 cm i głębokości 8 cm i włóż namoczone rodzynki.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać jeszcze pyszniejsze lody rumowo-rodzynkowe, namocz rodzynki w rumie na noc przed dodaniem ich do lodów. To wzmocni ich smak.*



# LODY KARMELOWO-MAŚLANE Z SOLĄ

Ice Cream | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

**170 ml** mleka
**170 ml** śmietanki kremówki (**30**% tłuszczu)
**1** żółtko
**15 g** cukru
**80 g** solonego karmelu maślanego

## PRZEPIS

- Przygotuj bazę kremową (krem budyniowy). Wymieszaj mleko i śmietankę w rondelku. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu.
- Ubij żółtko z cukrem w rondelku, aż mieszanina zbieleje.
- Wlej mleko i śmietankę do mieszanki, ciągle mieszając. Przelej do rondelka i gotuj na małym ogniu, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Nie doprowadzaj do wrzenia. Krem ma idealną konsystencję, gdy oblepia łyżkę.
- Zdejmij z ognia i dodaj solony karmel maślany. Pozostaw do ostygnięcia, aż będzie ciepły.
- Wlej mieszankę do małej miski. Przykryj miskę i zamroź na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Podaj lody o smaku solonego masła i karmelu z kawałkami brownie i ciepłym sosem czekoladowym, aby uzyskać podwójnie pyszny deser.*



# LODY WANILIOWE Z KARMELIZOWANYMI ORZECHAMI PEKAN

Ice Cream

10 m

24 godzina

5 m

## SKŁADNIKI

**170 ml** mleka
**170 ml** śmietanki kremówki (**30**% tłuszczu)
**2** żółtka
**30 g** cukru
**30 g** karmelizowanych orzechów pekan

## PRZEPIS

- Przygotuj bazę kremową (krem). W rondelku wymieszaj mleko i śmietankę kremówkę.
- Doprowadź do wrzenia na małym ogniu.
- W rondelku ubij żółtka z cukrem, aż mieszanina zbieleje. Wlej mleko i śmietankę do mieszanki, ciągle mieszając. Przelej wszystko z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Nie doprowadzaj do wrzenia. Krem ma idealną konsystencję, gdy oblepia łyżkę. Pozostaw do ostygnięcia do ciepłego stanu.
- Wlej mieszankę do małej miski. Przykryj miskę pokrywką i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Wyjmij miskę z urządzenia. Zrób w lodach otwór o szerokości około 4 cm i głębokości 8 cm i dodaj pokruszone orzechy pekan.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Aby urozmaicić przepis, zastąp orzechy pekan praliną.*



# DESER KARMELOWY

Gelato

5 m

20 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** pełnego mleka
**200 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**60 g** cukru
**8 g** mąki kukurydzianej
**0,5 łyżeczki** proszku waniliowego
**4 łyżki** płynnego karmelu
**2 łyżki** niesolonych, pokruszonych orzeszków ziemnych

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, cukier i mąkę kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia, dodaj wanilię. Wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Nałóż lody do małego kubeczka, a następnie wykończ płynnym karmelem i pokruszonymi orzeszkami ziemnymi.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać wyjątkowo pyszny deser karmelowy, dodaj kleks bitej śmietany i kilka kawałków brownie.*



# LODY KAWOWE

Gelato

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** pełnego mleka
**200 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**50 g** cukru
**8 g** mąki kukurydzianej
**2 łyżeczki** mielonej kawy

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, cukier i mąkę kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia, dodaj zmieloną kawę. Wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Jeśli nie chcesz, aby w lodach znajdowały się drobne ziarenka, przecedź je przez drobne sitko. Jeśli używasz kawy rozpuszczalnej, dostosuj ilość do swoich upodobań.*



# LODY FIOR DI LATTE

Gelato

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** pełnego mleka
**200 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**70 g** cukru
**8 g** mąki kukurydzianej

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, cukier i mąkę kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Pozostaw do ostygnięcia i podgrzania.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Możesz nadać swoim lodom smak aromatycznymi ziołami lub łagodnymi przyprawami dodanymi do mieszanki mleka i śmietanki.*



# LODY Z KREMEM ORZECHOWYM

Gelato | 5 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

**150 ml** pełnego mleka
**150 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**6 g** skrobi kukurydzianej
**100 g** kremu orzechowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę i mąkę kukurydzianą w rondlu. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia, dodaj krem orzechowy. Dobrze wymieszaj. Pozostaw do ostygnięcia.
- Przelej mieszaninę do małej miski.
- Przykryj miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego!

## PORADY

*W zależności od użytego kremu orzechowego, konsystencja może się różnić. Możesz dodać pokruszone orzechy laskowe i skorzystać z programu MIX IN.*



# LODY PISTACJOWE

Gelato

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**150 ml** pełnego mleka
**150 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**6 g** skrobi kukurydzianej
**100 g** słodzonej śmietanki pistacjowej

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę i skrobię kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia, dodaj słodzony krem pistacjowy. Dobrze wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski. Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Pamiętaj, aby użyć kremu pistacjowego, a nie pasty pistacjowej, ponieważ krem nadaje gładszą konsystencję i zawiera cukier. Kremy pistacjowe mogą różnić się słodkością. Dostosuj ilość do swoich upodobań.*



# LODY STRACCIATELLA

Gelato

5 m

24 godzina

6 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** pełnego mleka
**200 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**60 g** cukru
**8 g** mąki kukurydzianej
**0,5 łyżeczki** proszku waniliowego
**30 g** płatków zwykłej czekolady

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, cukier i mąkę kukurydzianą w rondlu. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia i dodaj wanilię. Dobrze wymieszaj. Pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Przykryj miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Wyjmij miskę z urządzenia. Zrób w lodzie otwór o szerokości około 4 cm i głębokości 8 cm i włóż do niego kawałki gorzkiej czekolady.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Jeśli nie możesz znaleźć czekoladowych wiórków, możesz zrobić je samodzielnie, ścierając tabliczkę czekolady obieraczką do warzyw. Wypróbuj czekoladowe wiórki o smaku pomarańczowym, miętowym, a nawet karmelowym, aby nadać potrawie niepowtarzalny charakter.*



# LODY WANILIOWE

Gelato

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** pełnego mleka
**200 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**60 g** cukru
**8 g** skrobi kukurydzianej
**0,5 łyżeczki** proszku waniliowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, cukier i skrobię kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia i dodaj wanilię. Pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Jeśli używasz świeżej wanilii, zaparz połowę przekrojonej i wydrążonej laski wanilii w gorącym mleku i śmietance przez 15 minut.*



# SORBET BAZYLIOWY

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**100 g** cukru
**300 ml** wody
**1** limonka (sok)
**20 g** liści bazylii

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż składniki się podgrzeją.
- Dodaj sok z limonki i liście bazylii. Zmiksuj wszystko blenderem ręcznym, aż uzyskasz gładką konsystencję.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Liście bazylii możesz zastąpić świeżą miętą.*



# SORBET Z POMIDORÓW KOKTAJLOWYCH

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**55 g** cukru
**75 ml** wody
**260 g** pomidorków koktajlowych

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Dodaj pomidorki koktajlowe. Zmiksuj blenderem na gładką masę.
- Przelej miksturę do małej miski.
- Przykryj miskę pokrywką i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Do tego przepisu wybierz dojrzałe pomidorki koktajlowe. Czerwone pomidorki koktajlowe są słodsze, ale możesz użyć również pomidorków koktajlowych w innych kolorach.*



# SORBET OGÓRKOWO-MIĘTOWY

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**85 g** cukru
**110 ml** wody
**280 g** ogórka
**10** listków mięty
**0,5** cytryny (sok)

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Obierz ogórka i pokrój go na kawałki.
- Za pomocą blendera zmiksuj przygotowany wcześniej syrop z kawałkami ogórka, listkami mięty i sokiem z cytryny.
- Wlej miksturę do małej miski.
- Przykryj miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać ultraorzeźwiający sorbet ogórkowo-miętowy, dodaj odrobinę startego imbiru. Wzbogaci to smak i doda Twojemu przepisowi odrobinę pikanterii.*



# SORBET CYTRYNOWY

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**150 g** cukru
**150 ml** wody
**110 ml** soku z cytryny (**3** sztuki)
**70 ml** soku z limonki (**2** sztuki)

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Dodaj sok z cytryny i wymieszaj.
- Przelej miksturę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Sok z cytryny możesz zastąpić sokiem grejpfrutowym.*



# SORBET MANGO

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**65 g** cukru
**85 ml** wody
**280 g** dojrzałego mango

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Obierz mango i pokrój je na małe kawałki.
- Za pomocą blendera ręcznego zmiksuj syrop z mango do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*W razie potrzeby możesz dodać miąższ marakui (bez pestek).*

*Aby uzyskać jeszcze pyszniejszy sorbet mango, dodaj odrobinę soku z limonki, aby wzmocnić smak mango i dodać mu nutę świeżości. Wybierz dojrzałe, aromatyczne mango, sprawdzając, czy jest kolorowe, lekko miękkie, aromatyczne i pulchne.*



# SORBET MELONOWY

Sorbet | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

**65 g** cukru
**85 ml** wody
**280 g** melona

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Pokrój melona na małe kawałki.
- Za pomocą blendera ręcznego zmiksuj uzyskany syrop z kawałkami melona na gładką masę.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Przykryj miskę pokrywką i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego!

## PORADY

*Aby nadać sorbetowi głębszy smak, do przygotowanego napoju możesz dodać 2 łyżki porto.*



# SORBET BRZOSKWINIOWY

Sorbet | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

**65 g** cukru
**85 ml** wody
**280 g** białych brzoskwiń (**3** sztuki)

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na średnim ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Obierz brzoskwinie i pokrój je na kawałki.
- Używając blendera ręcznego, zmiksuj uzyskany wcześniej syrop z posiekanymi brzoskwiniami na gładką masę.
- Wlej miksturę do małej miski.
- Przykryj miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Jeśli chcesz, możesz dodać do syropu kilka świeżych liści werbeny. Usuń je przed zmiksowaniem brzoskwiń.*



# SORBET TRUSKAWKOWY

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**65 g** cukru
**85 ml** wody
**280 g** pokrojonych truskawek

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu. Doprowadź do wrzenia na małym ogniu. Pozostaw do ostygnięcia, aż napój będzie ciepły.
- Za pomocą blendera ręcznego zmiksuj syrop z kawałkami truskawek na gładką masę.
- Wlej miksturę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Podczas miksowania truskawek dodaj kilka liści bazylii.*



# SORBET Z SYROPU MALINOWEGO I AGAWY

Sorbet

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**110 g** syropu z agawy
**65 ml** wody
**260 g** malin

## PRZEPIS

- Wymieszaj syrop z agawy, wodę i maliny w pojemniku.
- Za pomocą blendera ręcznego zmiksuj wszystkie składniki do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Przykryj miskę pokrywką i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Delektuj się natychmiast.

## PORADY

*Jeśli chcesz uzyskać gładki sorbet bez pestek, przecedź mieszankę przez sito, aby pozbyć się pestek. Następnie przelej do miski i zamroź.*



# MROŻONY JOGURT LAWENDOWO-MIODOWY

Frozen Yoghurt

10 m

24 godzina

2 m

## SKŁADNIKI

**150 ml** mleka półtłustego
**1 łyżeczka** suszonej lawendy
**230 g** jogurtu greckiego
**70 g** miodu

## PRZEPIS

- Podgrzej mleko z lawendą w rondelku, a następnie pozostaw do zaparzenia na 5 minut.
- Odcedź. Wymieszaj zaparzone mleko z pozostałymi składnikami w pojemniku.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*Zachowaj ostrożność podczas zaparzania lawendy: nawet po odcedzeniu mleka lawenda będzie nadal pachnieć. Używaj jej oszczędnie, w przeciwnym razie smak będzie zbyt intensywny.*



# ZWYKŁY MROŻONY JOGURT

Frozen Yoghurt

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**230 g** jogurtu greckiego
**115 ml** mleka pełnego
**115 g** mleka skondensowanego słodzonego

## PRZEPIS

- Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i włóż miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego od razu.

## PORADY

*Dopraw ten przepis łyżeczką cynamonu, wanilii, a nawet matchy. Podawaj z owocami lub dodatkami.*



# MROŻONY JOGURT TRUSKAWKOWY

Frozen Yoghurt

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**230 g** jogurtu greckiego
**115 ml** mleka pełnego
**115 g** dżemu truskawkowego
**4 łyżki** sosu truskawkowego
Kilka truskawek, pokrojonych na ćwiartki

## PRZEPIS

- Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku, z wyjątkiem sosu truskawkowego i truskawek.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Przykryj pokrywką i włóż miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Nałóż lody do miseczek, a następnie polej sosem truskawkowym i pokrojonymi truskawkami.
- Delektuj się natychmiast.

## PORADY

*Zastąp dżem truskawkowy innymi owocami (malinami, morelami itp.). Dla łasuchów podawaj lody z bitą śmietaną.*



# MISKA SMOOTHIE Z AÇAÍ

Smoothie Bowl

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**100 g** pokrojonego banana (**1** banan)
**50 g** pokrojonych truskawek
**80 g** jogurtu greckiego
**100 ml** mleka
**40 g** syropu z agawy
**1 łyżka** proszku z jagód açaí (**5 g**)
**6** truskawek pokrojonych na ćwiartki
**1** banan pokrojony w plasterki
**6** malin przekrojonych na pół
**20 g** płatków owsianych
kilka listków mięty

## PRZEPIS

- Wlej wszystkie składniki lodów do pojemnika.
- Zmiksuj blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przelej mieszankę do małej miseczki.
- Zamknij miseczkę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miseczkę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miseczkę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj w miseczkach, a następnie udekoruj posiekanymi owocami, płatkami owsianymi i listkami mięty. Smacznego natychmiast.

## PORADY

*W zależności od pory roku dodawaj do koktajli różne owoce.*



# MISKA Z KOKTAJLEM JAGODOWYM

Smoothie Bowl

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**100 g** truskawek, pokrojonych w kostkę
**25 g** malin
**25 g** jagód
**80 g** jogurtu greckiego
**100 ml** mleka
**40 g** syropu z agawy
**1** banan pokrojony w plasterki
**6** jagód, przekrojonych na pół
**4** truskawki, pokrojone na ćwiartki
**20 g** płatków owsianych

## PRZEPIS

- Wsyp wszystkie składniki lodów do pojemnika. Zmiksuj blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Przelej mieszankę do małej miseczki.
- Załóż pokrywkę i włóż miseczkę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miseczkę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miseczkę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj w miseczkach, a następnie udekoruj posiekanymi owocami i płatkami owsianymi. Smacznego od razu.

## PORADY

*W zależności od pory roku, zmieniaj owoce według własnego gustu.*



# MISKA Z TROPIKALNYM SMOOTHIE

Smoothie Bowl

5 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**100 g** mango, pokrojonego w kostkę
**50 g** soku z marakui (bez pestek)
**80 g** jogurtu greckiego
**100 ml** mleka
**40 g** syropu z agawy
**1** banan pokrojony w plasterki
**6** jagód, przekrojonych na pół
**1** owoc marakui
**20 g** płatków owsianych

## PRZEPIS

- Wlej wszystkie składniki lodów do pojemnika. Zmiksuj blenderem na gładką masę.
- Wlej mieszankę do małej miseczki.
- Załóż pokrywkę i wstaw miseczkę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miseczkę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miseczkę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj w miseczkach i udekoruj pokrojonymi owocami i płatkami owsianymi.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Aby uzyskać sok z marakui, wlej zawartość miąższu do małego sitka i wymieszaj łyżką, aby oddzielić miąższ od soku.*



# LEKKIE LODY

Light Ice Cream

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

- **150 ml** pełnego mleka
- **250 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
- **25 g** syropu z agawy
- **8 g** mąki kukurydzianej
- **0,5 łyżeczki** proszku waniliowego
- **8** truskawek, pokrojonych na ćwiartki
- **8** malin, przekrojonych na pół
- **8** jagód, przekrojonych na pół

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę kremówkę, syrop z agawy, skrobię kukurydzianą i proszek waniliowy w rondlu. Podgrzewaj na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż mieszanina lekko zgęstnieje. Pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Przykryj pokrywką i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- W małych kubeczkach umieść gałkę lodów i udekoruj owocami.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Ten przepis może posłużyć jako baza. Możesz dodać kawałki czekolady i wybrać program MIX IN, aby przygotować lekkie lody stracciatella.*



# LEKKIE LODY Z TWAROGIEM I CYTRYNĄ

Light Ice Cream

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**150 ml** pełnego mleka
**250 g** twarogu
**40 g** syropu z agawy
**1** żółta cytryna (skórka i sok)

## PRZEPIS

- Wymieszaj wszystkie składniki w pojemniku.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i włóż miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego od razu.

## PORADY

*Skórkę i sok z cytryny możesz zastąpić wybranymi przez siebie owocami cytrusowymi.*



# WEGAŃSKIE LEKKIE LODY MIGDAŁOWE

Light Ice Cream

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**300 ml** mleka owsianego
**40 g** syropu z agawy
**4 g** skrobi kukurydzianej
**150 g** przecieru z białych migdałów

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko migdałowe, syrop z agawy i skrobię kukurydzianą w rondlu. Na średnim ogniu doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia i dodaj białe puree migdałowe. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie pozostaw do ostygnięcia i podgrzania.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego!

## PORADY

*Podawać z prażonymi płatkami owsianymi.*



# WEGAŃSKIE LEKKIE LODY MAKADAMIA

Light Ice Cream

10 m

24 godzina

4 m

## SKŁADNIKI

**300 ml** mleka migdałowego
**150 g** orzechów makadamia
**40 g** syropu z agawy

## PRZEPIS

- Wlej wszystkie składniki do pojemnika i zmiksuj blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij miskę i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego od razu.

## PORADY

*Ten przepis możesz przygotować również z orzechami nerkowca.*



# WEGAŃSKIE LEKKIE LODY OWSIANO-MIGDAŁOWE

Light Ice Cream

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**300 ml** mleka owsianego
**40 g** syropu z agawy
**4 g** skrobi kukurydzianej
**150 g** przecieru z białych migdałów

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko owsiane, syrop z agawy i skrobię kukurydzianą w rondlu. Na średnim ogniu doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką, aż mieszanina lekko zgęstnieje.
- Zdejmij z ognia i dodaj białe puree z migdałów. Mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
- Przelej mieszaninę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego!

## PORADY

*Przed zaparzeniem espresso dodaj do mleka odrobinę wanilii i szczyptę cynamonu.*



# MROŻONY KOSMOPOLITA

Cocktail

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**40 g** cukru
**240 ml** soku żurawinowego
**1** limonka (sok i skórka)
**40 ml** wódki
**40 ml** Cointreau

## PRZEPIS

- W naczyniu wymieszaj cukier z sokiem żurawinowym, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj sok i skórkę z limonki, a następnie wódkę i Cointreau. Dobrze wymieszaj.
- Wlej dwie trzecie mieszanki do małej miski. Pozostałą jedną trzecią przechowuj w lodówce.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej pozostałą jedną trzecią mieszanki.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, dlatego należy spożywać go z umiarem.*



# MROŻONE MOJITO

Cocktail

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**80 g** cukru trzcinowego
**300 ml** wody
**2** limonki (sok i skórka)
**12 g** świeżej mięty
**1** łyżka rumu

## PRZEPIS

- W pojemniku połącz wszystkie składniki.
- Za pomocą blendera ręcznego miksuj preparat przez 30 sekund.
- Wlej dwie trzecie preparatu do małej miski. Pozostałą jedną trzecią wstaw do lodówki.
- Zamknij miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie wlej pozostałą jedną trzecią preparatu.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Nadmierne picie alkoholu jest szkodliwe dla zdrowia, należy spożywać z umiarem.*
*Jeśli nie masz blendera, posiekaj liście mięty nożem.*



# MANGO TANGO

Cocktail

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**250 ml** soku z mango
**40 g** cukru
**30 ml** rumu
**30 ml** Cointreau
Sok z połowy cytryny
**100 ml** soku z mango
**10 cl** syropu truskawkowego (opcjonalnie)

## PRZEPIS

- Wymieszaj sok z mango z cukrem w pojemniku, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj rum, Cointreau i sok z cytryny. Dobrze wymieszaj.
- Przelej miksturę do małej miski.
- Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej sok z mango.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Wlej syrop truskawkowy do szklanek, a następnie wlej miksturę.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Alkohol jest niebezpieczny dla zdrowia, należy go spożywać z umiarem.*



# MARGARITA

Cocktail

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**65 g** cukru
**240 ml** wody
**2** limonki (sok)
**1** limonka (skórka)
**40 ml** tequili
**40 ml** Cointreau

## PRZEPIS

- W naczyniu wymieszaj cukier z wodą, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj sok z limonki, skórkę z limonki, tequilę i Cointreau. Dobrze wymieszaj.
- Wlej dwie trzecie mieszanki do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny. Pozostałą jedną trzecią przechowuj w lodówce.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie wlej pozostałą jedną trzecią mieszanki.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast w kieliszkach koktajlowych.

## PORADY

*Nadmierne spożycie alkoholu jest szkodliwe dla zdrowia; pij odpowiedzialnie.*
*Aby uzyskać idealną Margaritę, zawsze używaj świeżego soku z limonki. Możesz zanurzyć brzeg kieliszka w soli korzennej (mieszance soli i chili w proszku), aby dodać koktajlowi zaskakującego pikanterii.*



# PIÑA COLADA

Cocktail

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**40 g** cukru
**250 ml** soku ananasowego
**40 ml** rumu
**150 ml** mleka kokosowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z sokiem ananasowym w pojemniku, aż cukier się rozpuści.
- Dodaj rum. Dobrze wymieszaj.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Przykryj i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej mleko kokosowe.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Alkohol jest szkodliwy dla zdrowia, dlatego należy spożywać go odpowiedzialnie. Aby elegancko zaprezentować piña coladę, udekoruj kieliszek plasterkiem świeżego ananasa i kandyzowaną wiśnią. Dodaj małą dekoracyjną parasolkę i gałązkę mięty, aby uzyskać nieodparty tropikalny akcent.*



# KOKTAJL MLECZNY OREO®

Milkshake | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

- **150 ml** pełnego mleka
- **150 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
- **40 g** cukru
- **6 g** skrobi kukurydzianej
- **0,5 łyżeczki** proszku waniliowego
- **100 ml** mleka
- **6** ciasteczek Oreo®

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę kremówkę, cukier i skrobię kukurydzianą w rondlu.
- Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką.
- Zdejmij z ognia, dodaj wanilię i pozostaw do ostygnięcia, aż będzie ciepła.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij miskę i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj mleko.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Pokrusz dwie trzecie ciasteczek Oreo na okruchy i odłóż resztę na bok.
- Do szklanek do koktajli mlecznych dodaj dwie łyżki koktajlu, a następnie jedną trzecią okruchów Oreo. Powtórz proces dwa razy, a następnie dodaj pozostałe okruchy i całe Oreo.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Zastąp ciasteczka Oreo pokruszonymi ciasteczkami speculoos.*



# GŁADKI KOKTAJL MLECZNY O SMAKU MOKKI I MIGDAŁÓW

Milkshake | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

- **200 ml** kawy espresso
- **25 g** cukru
- **150 ml** mleka migdałowego
- **50 g** bitej śmietany
- **1 łyżka** płatków migdałowych
- **1 łyżka** płatków czekoladowych

## PRZEPIS

- Wymieszaj kawę z cukrem w pojemniku.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej mleko migdałowe.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Przelej mieszankę do dwóch szklanek i dodaj bitą śmietanę na wierzch.
  Udekoruj płatkami migdałów i wiórkami czekolady.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Aby koktajl był jeszcze pyszniejszy, użyj uprażonych i lekko karmelizowanych migdałów. Dodadzą mu pysznego, chrupiącego posmaku.*



# KOKTAJL TRUSKAWKOWY

Milkshake | 10 m | 24 godzina | 4 m

## SKŁADNIKI

- **220 ml** pełnego mleka
- **150 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
- **40 g** cukru
- **6 g** skrobi kukurydzianej
- **0,5 łyżeczki** proszku waniliowego
- **30 g** sosu truskawkowego
- **4 łyżki** sosu truskawkowego

## PRZEPIS

- Wymieszaj dwie trzecie mleka, śmietankę, cukier i skrobię kukurydzianą w rondlu. Doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając trzepaczką.
- Zdejmij z ognia, dodaj wanilię i pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszaninę do małej miski.
- Zamknij miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę. Dodaj coulis truskawkowy i pozostałe mleko.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Do kieliszków do koktajli mlecznych wlej 2 łyżki koktajlu, a następnie 1 łyżkę coulis truskawkowego. Powtórz proces.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Zastąp coulis truskawkowy owocami według własnego uznania.*



# SLUSH Z COLĄ

Slushy | 5 m | 24 godzina | 3 m

## SKŁADNIKI

**450 ml** coli
**50 g** cukru

## PRZEPIS

- W naczyniu wymieszaj dwie trzecie coli z cukrem, aż cukier się rozpuści.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Przykryj i włóż miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej resztę coli.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj natychmiast.

## PORADY

*Dla odmiany spróbuj różnych smaków coli (wiśniowej, waniliowej itp.).*



# KAKIGORI

Slushy

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**25 g** cukru
**225 g** wody
**15 g** syropu do wyboru (grenadyna, truskawkowy, miętowy, brzoskwiniowy itp.)

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier z wodą w rondlu, a następnie doprowadź do wrzenia. Pozostaw do ostygnięcia.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Załóż pokrywkę i wstaw miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Podawaj Kakigori w ładnie zdobionej filiżance, nawiązującej do japońskich tradycji.

## PORADY

*Kakigori to japoński specjał przygotowywany z kruszonego lodu, często polany słodkim syropem lub świeżymi owocami. To pyszna alternatywa dla tradycyjnych europejskich mrożonych deserów, bardzo popularna w upalne letnie miesiące w Japonii. Aby nadać Kakigori autentyczny charakter, przed podaniem polej je mlekiem skondensowanym, aby uzyskać jeszcze bardziej wyrazisty smak. Syrop można również zastąpić sosem owocowym.*



# SPRITZ GRANITA

Slushy | 5 m | 24 godzina | 3 m

## SKŁADNIKI

**50 g** cukru
**250 ml** prosecco
**150 ml** Aperolu

## PRZEPIS

- Wymieszaj cukier i prosecco w pojemniku, aż cukier się rozpuści.
- Przelej mieszankę do małej miski.
- Zamknij miskę i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie wlej Aperol.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Nadużywanie alkoholu jest szkodliwe dla zdrowia, dlatego należy spożywać go z umiarem.*
*Jeśli nie masz prosecco, możesz zastąpić je białym winem.*



# MROŻONY ARBUZ

Slushy | 5 m | 24 godzina | 3 m

## SKŁADNIKI

**70 g** cukru
**90 ml** wody
**300 g** arbuza pokrojonego w kostkę

## PRZEPIS

- Zmiksuj wszystkie składniki w blenderze miskowym lub ręcznym, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
- Wlej dwie trzecie mieszanki do małej miski, a resztę odstaw do lodówki.
- Przykryj miskę pokrywką i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę i wlej jedną trzecią odłożonej mieszanki.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Ciesz się natychmiast.

## PORADY

*W zależności od pory roku możesz zmodyfikować przepis, dodając melona lub ogórka.*



# KARMELOWE MACCHIATO

Frappe | 5 m | 24 godzina | 3 m

## SKŁADNIKI

**100 ml** pełnego mleka
**100 ml** śmietanki kremówki **30**% tłuszczu
**50 g** solonego karmelu
**4 g** mąki kukurydzianej
**30 ml** espresso
**70 ml** zimnego pełnego mleka
**50 g** bitej śmietany
**2 łyżki** solonego karmelu
**2 łyżki** pokruszonej czekolady

## PRZEPIS

- Wymieszaj mleko, śmietankę, solony karmel i mąkę kukurydzianą w rondlu. Doprowadź do wrzenia, aby zgęstnieć, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij miskę i wstaw ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie wlej espresso i zimne pełne mleko.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Przelej mieszankę do dwóch szklanek, a następnie udekoruj bitą śmietaną, karmelem i kawałkami czekolady. Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Przed zaparzeniem espresso dodaj do mleka odrobinę wanilii i szczyptę cynamonu.*



# KAWA FRAPPÉ W STYLU GRECKIM

Frappe

5 m

24 godzina

3 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** kawy espresso
**25 g** cukru
**150 ml** zimnego mleka pełnego

## PRZEPIS

- Wymieszaj kawę i cukier w pojemniku.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Przykryj i włóż miskę do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie dodaj zimne pełne mleko.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego natychmiast.

## PORADY

*Jeśli nie masz kawy espresso, możesz zastąpić ją kawą rozpuszczalną rozpuszczoną w wodzie. Dostosuj ilość cukru do swoich preferencji lub spróbuj wersji z brązowym cukrem lub miodem, aby uzyskać inny smak. Udekoruj swoją kawę frappé kleksem bitej śmietany i posyp kakao lub cynamonem. Zastąp pełne mleko mlekiem migdałowym lub kokosowym, aby uzyskać wegańską wersję tej kawy frappé.*



# FRAPPÉ MATCHA

Frappe | 5 m | 24 godzina | 3 m

## SKŁADNIKI

**200 ml** wody
**1** łyżeczka herbaty matcha (**4 g**)
**25 g** cukru
**150 ml** zimnego mleka pełnego

## PRZEPIS

- W pojemniku wymieszaj wodę, matchę i cukier.
- Wlej mieszankę do małej miski.
- Zamknij miskę i włóż ją do zamrażarki na 24 godziny.
- Wyjmij miskę z zamrażarki, zdejmij pokrywkę, a następnie wlej zimne pełne mleko.
- Włóż małą miskę do zewnętrznego słoika.
- Uruchom program.
- Smacznego od razu.

## PORADY

*Aby uzyskać intensywniejszy smak, dodaj syrop waniliowy.*