

Gourmia®



Recipe Book

Includes 20 recipes

1.9 Liter Automatic
SOFT SERVE ICE CREAM & FROZEN DRINK MAKER



ENGLISH

中文



Model: GS1020

© 2025 Gourmia

1.0



Index

Vanilla Soft Serve	P. 5
Double Chocolate Soft Serve	P. 7
Strawberry Soft Serve	P. 9
Pumpkin Spice Soft Serve	P. 11
Chocolate Covered Strawberry Soft Serve	P. 13
Vegan Vanilla Soft Serve	P. 15
Vegan Almond Joy Soft Serve	P. 17
Fall Slushie	P. 19
Fresh Juice Slush	P. 21
Frosé	P. 23
Frosty Screwdriver	P. 25
Vanilla Milkshake	P. 27
Vegan Vanilla Milkshake	P. 29
Purple Cow Milkshake	P. 31
Coffee Frappé	P. 33
Mocha Frappé	P. 35
Frozen Hot Chocolate	P. 37
Fruit Sorbet	P. 39
Magic Shell	P. 41
Easy Hot Fudge	P. 43

Freeze time may vary based on the ingredients and room temperature. The freeze times listed are a starting point. Adjust as needed for desired texture.

Note: For best results, it is best to ensure ingredients are chilled before using.



Vanilla Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 35 minutes

2 cups (500 ml) whole milk

1 cup (250 ml) heavy cream

$\frac{3}{4}$ cup (165 g) sugar

1 tablespoon vanilla extract

$\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt OR $\frac{1}{16}$ teaspoon (equal to 1 pinch) or
table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Double Chocolate Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 35 minutes

2 cups (500 ml) full fat chocolate milk

1 cup (250 ml) heavy cream

$\frac{1}{8}$ cup (12 g) cocoa powder

$\frac{1}{8}$ cup (28 g) light brown sugar

2 teaspoons vanilla extract

$\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt OR $\frac{1}{16}$ teaspoon (equal to 1 pinch)
sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Strawberry Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 35 minutes

2 cups (500 ml) whole milk

1 cup (250 ml) heavy cream

½ cup (110 g) sugar

¼ cup (60 ml) strawberry puree (114 g frozen strawberries thawed, pureed in a blender, and strained)

2 teaspoons vanilla extract

⅓ teaspoon kosher salt OR ⅛ teaspoon (equal to 1 pinch) sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Pumpkin Spice Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 35 minutes

2 cups (500 ml) whole milk

1 cup (250 ml) heavy cream

½ cup (110 g) sugar

¼ cup (63 g) pumpkin puree

2 teaspoons vanilla extract

½ teaspoon pumpkin pie spice

⅓ teaspoon kosher salt OR ⅛ teaspoon (equal to 1 pinch)
sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Chocolate Covered Strawberry Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 35 minutes

2 cups (500 ml) full fat chocolate milk

1 cup (250 ml) heavy cream

½ cup (125 ml) strawberry jelly

2 teaspoons vanilla extract

⅛ teaspoon kosher salt OR ⅙ teaspoon (equal to 1 pinch)
sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Vegan Vanilla Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 45 minutes

2 cups (500 ml) plant based milk

1 cup (250 ml) full fat coconut milk

$\frac{3}{4}$ cup (165 g) sugar

1 tablespoon vanilla extract

$\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt OR $\frac{1}{16}$ teaspoon (equal to 1 pinch)
sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Vegan Almond Joy Soft Serve

SERVINGS: 1.1 Liters / 8 Small cones | FREEZE TIME: 45 minutes

2 cups (500 ml) almond milk

1 cup (250 ml) full fat coconut milk

$\frac{3}{4}$ cup (165 g) sugar

$\frac{1}{8}$ cup (20 g) cocoa powder

1 tablespoon vanilla extract

$\frac{1}{8}$ teaspoon kosher salt OR $\frac{1}{16}$ teaspoon (equal to 1 pinch)

sea or table salt

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SOFT SERVE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Fall Slushie

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 20 minutes

4 cups (1 liter) apple cider

¼ cup (65 ml) bourbon (optional)

1 teaspoon pumpkin pie spice mix

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SLUSH** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Fresh Juice Slush

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 20 minutes

4 cups (1 l) fresh juice

(orange, cranberry, pomegranate, grape, lemonade, etc.)

Pour into the fill port. Use the **SLUSH** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Frosé

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 28 minutes

2 cups (500 ml) rosé wine

1 cup (240 g) frozen strawberries, thawed and pureed in a blender or food processor

⅓ cup (31 ml) lemon juice

2 tablespoons sugar

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SPIKED** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Frosty Screwdriver

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 30 minutes

2 cups (500 ml) orange juice

1 cup (250 ml) vodka

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SPIKED** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Vanilla Milkshake

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 18 minutes

2½ (625 ml) cups whole milk

½ cup (125 ml) heavy cream

½ cup (110 g) granulated sugar

1 tablespoon vanilla extract

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **MILK SHAKE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Vegan Vanilla Milkshake

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 25 minutes

3 cups (750 ml) plant based milk
½ cup (110 g) granulated sugar
1 tablespoon vanilla extract

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **MILK SHAKE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Purple Cow Milkshake

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 18 minutes

2½ cups (625 ml) whole milk

½ cup (125 ml) heavy cream

½ cup (125 ml) frozen purple grape juice concentrate

1 teaspoon vanilla extract

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **MILK SHAKE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Coffee Frappé

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 18 minutes

1 cup (250 ml) half & half (or ½ cup (125 ml) heavy cream
and ½ cup (125 ml) whole milk)

2 cups (500 ml) black coffee

⅓ cup (75 g) granulated sugar

1 teaspoon vanilla extract

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **FRAPPE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Mocha Frappé

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 18 minutes

1 cup (250 ml) half & half (or ½ cup (125 ml) heavy cream
and ½ cup (125 ml) whole milk)

2 cups (500 ml) black coffee

⅓ cup (83 ml) chocolate syrup

1 teaspoon vanilla extract

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **FRAPPE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Frozen Hot Chocolate

SERVINGS: 4 | FREEZE TIME: 18 minutes

2 ½ cups (625 ml) whole milk

½ cup (125 ml) heavy cream

¾ cup (116 g) hot chocolate mix

Mix all ingredients together.

Pour the mixture into the fill port. Use the **FRAPPE** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Fruit Sorbet

SERVINGS: 1.1 Liters | FREEZE TIME: 30 minutes

4 cups (940 g) frozen fruit, thawed and drained (watermelon, mangos, pineapples, raspberries, etc.)

¼ cup (55 g) sugar (or more to taste)

¼ cup (62 ml) water (or juice from thawed fruit)

1 tablespoon lemon or lime juice

Using a blender or food processor, puree all ingredients and strain if desired.

Pour the mixture into the fill port. Use the **SORBET** function.

See **Using Your Ice Cream Maker** in the user manual for detailed instructions.

Garnish as desired.



Magic Shell

2 cups (340 g) semisweet chocolate chips
¼ cup (60 ml) coconut oil

Add chocolate chips and coconut oil to a saucepan.

Heat over medium heat, stirring constantly, until chocolate chips are melted.

Remove from heat.

Use immediately.



Easy Hot Fudge

- 1 (400 g) can sweetened condensed milk
- 1 cup (170 g) semi-sweet chocolate chips
- 2 tablespoons unsalted butter
- 1 teaspoon vanilla extract

Add sweetened condensed milk and chocolate chips to a saucepan.

Heat over medium heat, stirring constantly, until chocolate chips are melted.

Remove from heat and stir in butter and vanilla. Stir until butter is melted. Pour fudge into warming cup and place onto warming plate to keep warm. See **Using the Warming Station** in the user manual for detailed instructions.

The logo for Gourmetia features the word "Gourmetia" in a bold, black, sans-serif font. The letter "o" is replaced by a black whisk icon. The background is white with scattered, colorful, pill-shaped confetti in shades of blue, green, yellow, and pink.

Gourmetia[®]

Get recipes and share yours @gourmetia



Gourmia®



食谱手册

包含 20 道食谱

1.9 升自动
软冰淇淋和冰饮机

ENGLISH

中文

Gourmia®

型号: GSI1020

© 2025 Gourmia

1.0



索引

- 香草软冰淇淋 第 49 页
- 双重巧克力软冰淇淋 第 51 页
- 草莓软冰淇淋 第 53 页
- 南瓜香料软冰淇淋 第 55 页
- 巧克力草莓软冰淇淋 第 57 页
- 纯素香草软冰淇淋 第 59 页
- 纯素杏仁欢乐软冰淇淋 第 61 页
- 秋季冰沙 第 63 页
- 鲜榨果汁冰沙 第 65 页
- 草莓冰葡萄酒 第 67 页
- 霜冻螺丝刀鸡尾酒(伏特加橙汁冰沙) 第 69 页
- 香草奶昔 第 71 页
- 纯素香草奶昔 第 73 页
- 紫牛奶昔 第 75 页
- 咖啡冰沙 第 77 页
- 摩卡冰沙 第 79 页
- 热巧克力冰沙 第 81 页
- 水果冰糕 第 83 页
- 魔法外壳(巧克力脆皮酱) 第 85 页
- 简易热巧克力酱 第 87 页

冷冻时间可能因配料和室温而异。以下列出的冷冻时间仅供参考。可根据所需质地进行调整。

注意:为获得最佳效果,最好确保配料在使用前已经过冷藏。



香草 软冰淇淋

份数:1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间:35 分钟

2 杯 (500 毫升) 全脂牛奶

1 杯 (250 毫升) 浓奶油

$\frac{3}{4}$ 杯 (165 克) 糖

1 汤匙香草精

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



双重巧克力 软冰淇淋

份数:1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 35 分钟

2 杯 (500 毫升) 全脂巧克力牛奶

1 杯 (250 毫升) 浓奶油

$\frac{1}{8}$ 杯 (12 克) 可可粉

$\frac{1}{8}$ 杯 (28 克) 浅红糖

2 茶匙香草精

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



草莓 软冰淇淋

份数: 1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 35 分钟

2 杯 (500 毫升) 全脂牛奶

1 杯 (250 毫升) 浓奶油

$\frac{1}{2}$ 杯 (110 克) 糖

$\frac{1}{4}$ 杯 (60 毫升) 草莓泥 (114 克冷冻草莓解冻后, 用搅拌机打成泥并过滤)

2 茶匙香草精

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



南瓜香料 软冰淇淋

份数: 1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 35 分钟

2 杯 (500 毫升) 全脂牛奶

1 杯 (250 毫升) 浓奶油

$\frac{1}{2}$ 杯 (110 克) 糖

$\frac{1}{4}$ 杯 (63 克) 南瓜泥

2 茶匙香草精

$\frac{1}{2}$ 茶匙南瓜派香料

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



巧克力草莓软冰淇淋

份数: 1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 35 分钟

2 杯 (500 毫升) 全脂巧克力牛奶

1 杯 (250 毫升) 浓奶油

½ 杯 (125 毫升) 草莓果冻

2 茶匙香草精

⅛ 茶匙犹太盐或 ⅙ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



纯素香草 软冰淇淋

份数: 1.1 升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 45 分钟

2 杯 (500 毫升) 植物奶

1 杯 (250 毫升) 全脂椰奶

$\frac{3}{4}$ 杯 (165 克) 糖

1 汤匙香草精

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



纯素杏仁欢乐 软冰淇淋

份数:1.1升 / 8 个小蛋筒 | 冷冻时间: 45 分钟

2 杯 (500 毫升) 杏仁奶

1 杯 (250 毫升) 全脂椰奶

$\frac{3}{4}$ 杯 (165 克) 糖

$\frac{1}{8}$ 杯 (20 克) 可可粉

1 汤匙香草精

$\frac{1}{8}$ 茶匙犹太盐或 $\frac{1}{16}$ 茶匙 (约 1 小撮) 海盐或食盐

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**软冰淇淋 (SOFT SERVE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



秋季冰沙

份数: 4 | 冷冻时间: 20 分钟

4 杯 (1 升) 苹果酒

¼ 杯 (65 毫升) 波旁威士忌 (可选)

1 茶匙南瓜派香料混合物

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**冰沙 (SLUSH)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



鲜榨果汁冰沙

份数: 4 | 冷冻时间: 20 分钟

4 杯 (1 升) 鲜榨果汁

(橙汁、蔓越莓汁、石榴汁、葡萄汁、柠檬汁等)

倒入进料口。使用**冰沙 (SLUSH)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



草莓冰葡萄酒

份数: 4 | 冷冻时间: 28 分钟

2 杯 (500 毫升) 桃红葡萄酒

1 杯 (240 克) 冷冻草莓, 解冻后用搅拌机或食品加工机打成泥

$\frac{1}{8}$ 杯 (31 毫升) 柠檬汁

2 汤匙糖

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**调酒冰沙 (SPIKED)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



霜冻螺丝刀鸡尾酒 (伏特加橙汁冰沙)

份数: 4 | 冷冻时间: 30 分钟

2 杯 (500 毫升) 橙汁

1 杯 (250 毫升) 伏特加

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**调酒冰沙 (SPIKED)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



香草奶昔

份数: 4 | 冷冻时间: 18 分钟

2½ 杯 (625 毫升) 全脂牛奶

½ 杯 (125 毫升) 浓奶油

½ 杯 (110 克) 白砂糖

1 汤匙香草精

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**奶昔 (MILK SHAKE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



纯素 香草奶昔

份数: 4 | 冷冻时间: 25 分钟

3 杯 (750 毫升) 植物奶

½ 杯 (110 克) 白砂糖

1 汤匙香草精

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**奶昔 (MILK SHAKE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



紫牛奶昔

份数: 4 | 冷冻时间: 18 分钟

2½ 杯 (625 毫升) 全脂牛奶

½ 杯 (125 毫升) 浓奶油

½ 杯 (125 毫升) 冷冻紫葡萄汁浓缩液

1 茶匙香草精

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**奶昔 (MILK SHAKE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



咖啡冰沙

份数: 4 | 冷冻时间: 18 分钟

½ 杯 (125 毫升) 浓奶油和 ½ 杯 (125 毫升) 全脂牛奶 (共 250 毫升)

2 杯 (500 毫升) 黑咖啡

⅓ 杯 (75 克) 白砂糖

1 茶匙香草精

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**咖啡冰沙 (FRAPPE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



摩卡冰沙

份数: 4 | 冷冻时间: 18 分钟

½ 杯 (125 毫升) 浓奶油和 ½ 杯 (125 毫升) 全脂牛奶
(共 250 毫升)

2 杯 (500 毫升) 黑咖啡

⅓ 杯 (83 毫升) 巧克力糖浆

1 茶匙香草精

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**咖啡冰沙 (FRAPPE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



热巧克力 冰沙

份数: 4 | 冷冻时间: 18 分钟

2½ 杯 (625 毫升) 全脂牛奶

½ 杯 (125 毫升) 浓奶油

¾ 杯 (116 克) 热巧克力混合物

将所有配料混合在一起。

将混合物倒入进料口。使用**咖啡冰沙 (FRAPPE)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



水果冰糕

份数:1.1 升 | 冷冻时间: 30 分钟

4 杯 (940 克) 冷冻水果 (解冻后沥干水分, 如西瓜、芒果、菠萝、树莓等)

¼ 杯 (55 克) 糖 (可根据口味适量增加)

¼ 杯 (62 毫升) 水 (或解冻水果的果汁)

1 汤匙柠檬汁或酸橙汁

如果用搅拌机或食品加工机将所有配料打成泥。如有需要, 可过滤。

将混合物倒入进料口。使用**冰糕 (SORBET)** 功能。

详细说明请见用户手册中的**使用冰淇淋机**。

根据个人喜好进行装饰。



魔法外壳 (巧克力脆皮酱)

2 杯 (340 克) 半甜巧克力豆
¼ 杯 (60 毫升) 椰子油

将巧克力豆和椰子油加入平底锅中。

用中火加热，不断搅拌，直到巧克力豆融化。

移离火源。

立即使用。



简易热巧克力酱

- 1 罐 (400 克) 甜炼乳
- 1 杯 (170 克) 半甜巧克力豆
- 2 汤匙无盐黄油
- 1 茶匙香草精

将甜炼乳和巧克力豆加入平底锅中。

用中火加热，不断搅拌，直到巧克力豆融化。

移离火源，加入黄油和香草精搅拌，直至黄油融化。将巧克力酱倒入加热杯，放在加热板上保温。详细说明请见用户手册中的**使用加热台**。

The logo for Gourmetia features the word "Gourmetia" in a bold, black, sans-serif font. The letter 'o' is replaced by a black whisk icon. The background is a light cream color with a pattern of small, multi-colored rectangular dashes in shades of blue, green, yellow, and pink.

Gourmetia®

获取食谱并分享您的作品：[@gourmetia](#)

