



Ice Cream Recipes for La Cremeria

Inhalt

Deutsch

Grundrezept Vanilleeis	6
Milcheiscreme	7
Frozen Yogurt	7
Schokoladeneis Deluxe	8
Nuss-Schokoladen Eis	9
Kaffee Eis	9
Carameleis	10
Bananeneis	11
Erdbeereis	11
Joghurteis mit Früchten	12
Meloneneis	12
Ananaseis	13
Grundrezept Sirup für Sorbet	13
Orangensorbet	14
Zitronensorbet	14
Himbeersorbet	15
Erdbeersorbet mit Limette	15

Sommario

Italiano

Ricetta di base – Gelato alla vaniglia	26
Gelato al latte	27
Frozen Yogurt	27
Gelato di cioccolato Deluxe	28
Gelato al cioccolato alle noci	29
Caffè al gelato	29
Gelato alla caramello	30
Gelato alla banana	31
Gelato alla fragola	31
Gelato con yogurt e frutta	32
Gelato al melone	32
Gelato all'ananas	33
Sciroppo sorbet ricetta di base	33
Sorbetto all'arancia	34
Sorbetto al limone	34
Sorbetto di lamponi	35
Sorbetto di fragole con cedro	35

Table des matières

Français

Recette de base glace de vanille	16
Glace au lait	17
Frozen Yogurt	17
Glace au chocolat Deluxe	18
Glace au chocolat aux noix	19
Café liégeois	19
Glace à la caramel	20
Glace à la banane	21
Glace à la fraise	21
Glace au yaourt et aux fruits	22
Glace au melon	22
Glace à l'ananas	23
Sorbet sirup recette de base	23
Sorbet à l'orange	24
Sorbet au citron	24
Sorbet framboise	25
Sorbet fraise avec citrons verts	25

Content

English

Basic recipe vanilla ice cream	36
Milk ice cream	37
Frozen Yogurt	37
Chocolate ice cream Deluxe	38
Nut chocolate ice cream	39
Iced coffee	39
Caramel ice cream	40
Banana ice cream	41
Strawberry ice cream	41
Ice cream with yoghurt and fruit	42
Melon ice cream	42
Pineapple ice cream	43
Basic recipe for a sorbet syrup	43
Orange sorbet	44
Lemon sorbet	44
Raspberry sorbet	45
Strawberry sorbet with limes	45

Receta básica helado de vainilla	46
helado de leche	47
Frozen Yogurt	47
Helado de chocolate Deluxe	48
Helado de chocolate con nueces	49
Helado de café	49
Helado de caramelo	50
Helado de plátano	51
Helado de fresas	51
Helado con yogur y frutas	52
Helado de melón	52
Helado de piña	53
Receta básica de jarabe para sorbete	53
Sorbete de naranja	54
Sorbete de limón	54
Sorbete de frambuesa	55
Sorbete de fresas con lima	55

Haltbarkeit

Eiscreme mit rohen Zutaten	ca. 1 Woche im Gefrierfach
Sorbets	ca. 1–2 Wochen im Gefrierfach
Eiscreme mit gekochten Zutaten	ca. 2 Wochen im Gefrierfach

Conservation

Glacée à base d'ingrédients crus	env. 1 semaine dans le freezer
Sorbets	env. 1 à 2 semaines dans le freezer
Glacée à base d'ingrédients cuits	env. 2 semaines dans le freezer

Conservation

Gelato con ingredienti crudi	circa 1 settimana nel congelatore
Sorbetto	circa 1–2 settimane nel congelatore
Gelato con ingredienti pronti	circa 2 settimane nel congelatore

Storage times

Ice cream with raw ingredients	approx. 1 week in a freezer compartment
Sorbets	approx. 1–2 weeks in a freezer compartment
Ice cream with cooked ingredients	approx. 2 weeks in a freezer compartment

Tiempo de conservación

Helado con ingredientes crudos	aprox. 1 semana en el congelador
Sorbetes	aprox. 1–2 semanas en el congelador
Helado con ingredientes cocidos	aprox. 2 semanas en el congelador



Grundrezept Vanilleeis

Zutaten

4	Eigelb
100 g	Zucker
300 ml	Milch
300 ml	Rahm
1	Vanilleschote



Die hergestellte Creme aus Eigelb und Rahm ist die traditionelle Grundzubereitung vieler Eissorten. Das folgende Rezept ist ein traditionelles Vanilleeisrezept. Wenn Sie dieses Rezept ohne Vanilleschoten zubereiten, können Sie dies als Grundrezept für viele andere Eissorten gebrauchen.

Zubereitung

Schneiden Sie die Vanilleschoten auf und kratzen Sie das Mark heraus. Bringen Sie die Milch mit der Vanilleschote und -mark in einer Pfanne langsam zum Kochen. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker. Unter ständigem Rühren geben Sie dann langsam die Milch und den Rahm dazu. Füllen Sie diese Masse durch ein Sieb wieder in die Pfanne und rühren Sie solange bis sich auf dem Löffel eine hauchdünne Schicht gebildet hat. Vermeiden Sie ein Aufkochen da sich sonst alle Zutaten voneinander trennen würden. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, lassen Sie alles abkühlen und rühren Sie den Vanillezucker darunter. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Milcheiscreme

Zutaten

200 ml	Rahm
450 ml	Milch
175 g	Zucker
eine Prise	Salz



Zubereitung

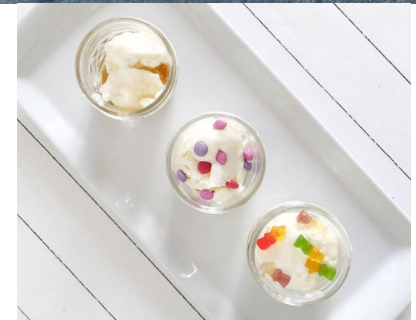
Vermischen Sie die Zutaten gut miteinander und füllen Sie alles in die Eismaschine.

Tipp: Wenn Sie Stracciatella Eis herstellen wollen, fügen Sie zu dieser Masse 60 g geriebene Schokolade hinzu.

Frozen Yogurt

Zutaten

50 g	Zucker
150 ml	Vollrahm (Sahne)
500 g	griechischer Joghurt



Zubereitung

Verrühren Sie Joghurt und Zucker für einige Minuten, bis die Zuckerkristalle sich aufgelöst haben. Schlagen Sie den Vollrahm steif und vermischen Sie beide Massen. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Schokoladeneis Deluxe

nach Linda Lomelino

Zutaten

3	Eigelb
40 g	Zucker
150 ml	Milch
300 ml	Vollrahm (Sahne)
100 g	Zartbitterschokolade, gehackt
2 EL	ungesüßtes Kakaopulver
1 Prise	Salz



Zubereitung

Die Hälfte des Rahms (150 ml) mit dem Kakao in einen Topf geben, mit dem Handmixer verquirlen, um den Kakao aufzulösen; bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.

Die Masse in eine Schüssel füllen und den restlichen Rahm unterrühren. Beiseitestellen.

Die Eigelbe in einer Schüssel leicht verquirlen. Milch, Zucker und Salz in einem Topf bis zum Siedepunkt erhitzen, vorsichtig unter die Eigelbe rühren.

Zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse andickt. Durch ein Sieb zur Schokoladenmasse seihen und unterziehen.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und möglichst über Nacht in den Kühlschrank oder zum rascheren Abkühlen eine Weile ins Tiefkühlfach stellen.

Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen, in einen Behälter füllen und vor dem Servieren 2-3 Stunden tiefkühlen.

«Lomelinos Eis» erschienen im AT-Verlag

Nuss-Schokoladen Eis

Zutaten

3	Eigelb
150 g	Zucker
450 ml	Milch
100 g	Schokolade
50 g	entschalte Nüsse
1 Prise	Vanillezucker



Zubereitung

Hacken Sie die Nüsse ganz fein. Schmelzen Sie die Schokolade zusammen mit einem Löffel Milch und dem Vanillezucker im Wasserbad. Rühren Sie in der Schüssel die Eier mit dem Zucker, und geben dann die Milch, die gehackten Nüsse und die geschmolzene Schokolade dazu. Alles abkühlen lassen und in die Eismaschine füllen.

Kaffee Eis

Zutaten

3	Eigelb	2 Stk	Schokolade*
150 g	Zucker	1/2 dl	Espresso
200 ml	Milch	1–2 TL	Nescafe
300 ml	Rahm	1/2 Pack	Vanillezucker

*mit hohem Kakao-Anteil



Zubereitung

Erwärmen Sie in einer Pfanne die Milch und lösen Sie darin den Espresso und die Schokolade auf. Schlagen Sie in einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker bis eine hellgelbe und schaumige Masse entstanden ist. Geben Sie die Milch mit der Schokolade und dem Espresso dazu. Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander. Alles abkühlen lassen und in die Eismaschine füllen. Kurz vor dem Ende den Nescafe durch die Nachfüllöffnung in die Eismaschine geben.

Caramelleis

Zutaten

6	Eier
250 g	Zucker
250 ml	Milch
400 ml	Rahm
4 EL	Wasser
	Karamellwürfel



Zubereitung

Bringen Sie den Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen und karamellisieren Sie ihn, bis er hellbraun ist. Dabei ständig rühren. Fügen Sie das Wasser hinzu und rühren Sie den Karamell glatt. Dann langsam den Rahm unterrühren und solange rühren, bis alle Klümpchen weg sind. Kühlen Sie die Karamellmasse ab und rühren Sie langsam die Milch dazu. Lassen Sie die Masse erkalten. Danach rühren Sie die Eier mit Hilfe eines Schneebesens gut unter die Karamellmasse. Füllen Sie alles in die Eismaschine. Kurz vor dem Ende die Karamellwürfel durch die Nachfüllöffnung in die Eismaschine geben.

Bananeneis

Zutaten

300 g	reife Bananen
150 ml	Rahm
150 ml	Milch
150 g	Zucker
Saft	einer Zitrone
1/2 Pack	Vanillezucker



Zubereitung

Pürieren Sie die Bananen und geben Sie Zucker, Zitronensaft und den Vanillezucker hinzu. Unter ständigem Rühren geben Sie den Rahm und die Milch dazu und füllen dann alles in die Eismaschine.

Erdbeereis

Zutaten

250 g	frische Erdbeeren
200 ml	Milch
200 ml	Rahm
150 g	Zucker
Saft	einer Zitrone



Zubereitung

Waschen und pürieren Sie die Erdbeeren. Mischen Sie den Zucker und den Zitronensaft darunter. Unter ständigem Rühren geben Sie den Rahm und die Milch dazu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Joghurteis mit Früchten

Zutaten

250 g	Obst
300 ml	Milch
300 ml	Joghurt
50 g	Zucker
Saft	einer Zitrone



Zubereitung

Das Obst gründlich waschen und pürieren. Fügen Sie dann Zucker und Zitronensaft hinzu. Vermischen Sie alles mit der Milch und dem Joghurt. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Ananaseis

Zutaten

400 g	Ananasfruchtfleisch
300 ml	Rahm
50 g	Zucker
1/2 Pack	Vanillezucker
Saft	von 1/2 Zitrone



Zubereitung

Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Teile, fügen Sie den Zucker und den Zitronensaft dazu. Unter ständigem Rühren geben Sie dann den Rahm und den Vanillezucker bei, so dass sich eine gleichmässige Masse bildet. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Meloneneis

Zutaten

150 g	Zucker
200 ml	Rahm
Saft	einer Zitrone
400 g	Fruchtfleisch einer Zuckermelone



Zubereitung

Zerdrücken Sie das Fruchtfleisch und fügen Sie Zucker und Zitronensaft hinzu. Unter ständigem Rühren geben Sie den Rahm dazu, so dass sich eine gleichmässige Masse bildet. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Grundrezept Sirup für Sorbet



Zubereitung

Der Zuckersirup ist ein wichtiger Bestandteil vieler Sorbetrezepte. Sie können ihn für mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Vermischen Sie die gleiche Menge Zucker und Wasser miteinander.

Geben Sie die wie im ausgewählten Rezept angegebenen Mengen von Zucker und Wasser in eine Pfanne. Erwärmen Sie auf kleiner Stufe und unter ständigem Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie nun den fertigen Sirup abkühlen.

Orangensorbet

Zutaten

300 g	Zucker
300 ml	Wasser
300 ml	Orangensaft
geriebene Schalen von 2 Orangen & 1 Zitrone	
2	Eiweiss



Zubereitung

Bereiten Sie den im zuvor beschriebenen Grundrezept hergestellten Sirup zu und geben Sie die geriebene Schale der Zitrusfrüchte dazu. Nachdem der Sirup ausgekühlt ist, geben Sie den Orangen- und Zitronensaft dazu. Schlagen Sie dann das Eiweiss in einer Schüssel steif und füllen dann alles in die Eismaschine.

Himbeersorbet

Zutaten

200 g	Zucker
200 ml	Wasser
500 g	Himbeeren
1–2 EL	Zitronensaft*

*je nach Säuregehalt der Beeren



Zubereitung

Bereiten Sie den Sirup gemäss Grundrezept zu und lassen diesen abkühlen. Pürieren Sie die Himbeeren und streichen Sie die Masse durch ein Sieb in ein weiteres Gefäss. So bleiben die Kerne im Sieb. Geben Sie dann das Himbeerpüree hinzu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Zitronensorbet

Zutaten

300 g	Zucker
300 ml	Wasser
300 ml	Zitronensaft
1	Eiweiss
geriebene Schalen von 2 Zitronen	



Zubereitung

Bereiten Sie den Sirup gemäss Grundrezept zu und lassen diesen abkühlen. Geben Sie den Zitronensaft, das steifgeschlagene Eiweiss und die geriebene Zitronenschale hinzu. Füllen Sie alles in die Eismaschine.

Erdbeersorbet mit Limette

Zutaten

500 g	frische Erdbeeren
200 ml	Wasser
200 g	Zucker
Saft	von 1 Limette



Zubereitung

Bereiten Sie den Sirup gemäss Grundrezept zu. Während dieser abkühlt, pürieren Sie die Erdbeeren, Limettensaft und den Zuckersirup. Wenn Sie keine Kerne im Sorbet mögen, dann streichen Sie die Masse durch ein Sieb und giessen anschliessend 100 ml kaltes Wasser dazu. Füllen Sie nun alles in die Eismaschine.

Recette de base glace de vanille

Ingrédients

4	jaunes d'oeuf
100 g	de sucre
300 ml	de lait
300 ml	de crème
1	gousse de vanille



Cette crème composée de jaunes d'oeuf et de crème constitue la base traditionnelle de nombreux parfums de glace. La recette suivante est une recette traditionnelle de glace de vanille. Lorsque vous n'utilisez pas de sucre vanillé, vous pouvez utiliser cette recette en tant que base pour de nombreux autres parfums de glace.

Préparation

Fendre la gousse de vanille et en gratter les graines. Dans une poêle, porter le lait avec la gousse de vanille et les graines lentement à ébullition. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre. Continuez à remuer et ajoutez lentement le lait et la crème. Passer cette masse à travers un tamis et la verser de nouveau dans la poêle et remuez jusqu'à ce qu'une couche très fine reste sur la cuillère. Evitez que le mélange commence à bouillir car ainsi tous les ingrédients se sépareraient.

Retirez la casserole de la plaque et laissez refroidir le tout avant d'intégrer le sucre vanillé. Mettez le mélange dans la glacière.

Glace au lait

Ingrédients

200 ml	de crème
450 ml	de lait
175 g	de sucre
une pincée	de sel



Préparation

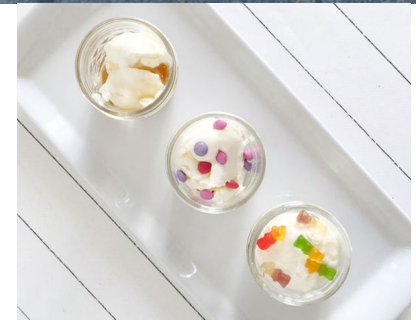
Mélangez bien les ingrédients avant de mettre la crème dans la glacière.

Conseil: Lorsque vous voulez faire une glace stracciatella, ajoutez 60 g de chocolat râpé à ce mélange.

Frozen Yogurt

Ingrédients

50 g	de sucre
150 ml	Crème entière
500 g	Yaourt grec



Préparation

Mélanger le yaourt et le sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce que les cristaux de sucre soient dissous. Fouetter la crème entière et mélanger les deux masses. Mettez le tout dans la glacière.

Glace au chocolat Deluxe

inspirée d'une recette de Linda Lomelino

Ingrédients

3	jaunes d'oeuf
40 g	de sucre
150 ml	de lait
300 ml	Crème entière
100 g	Chocolat noir, haché
2 CàS	Cacao en poudre, non sucré
une pincée	de sel



Préparation

Verser la moitié de la crème (soit 150 ml) avec le cacao dans une casserole, battre à l'aide du mixer à main pour diluer le cacao ; chauffer jusqu'à ébullition. Ôter la casserole du feu, ajouter le chocolat haché et faire fondre en remuant. Transvaser la masse dans un saladier et ajouter le reste de la crème. Garder de côté. Dans un saladier, battre les œufs légèrement. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le sucre et le sel et incorporer le mélange prudemment aux œufs. Remettre le mélange dans la casserole et laisser chauffer pour que la masse épaississe. Passer une passoire au dessus de la préparation choco-crème et incorporer le mélange jaune.

Recouvrir le saladier d'un film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur (de préférence durant toute une nuit) ou placer la masse pendant un moment dans le congélateur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Verser la masse dans la sorbetière pour la congeler, transvaser dans un récipient et placer au congélateur pendant 2 à 3 heures avant de la servir.

«Glace Lomelino» paru chez AT Verlag

Glace au chocolat aux noix

Ingrédients

3	jaunes d'oeuf
150 g	de sucre
450 ml	de lait
100 g	de chocolat
50 g	de noix décortiqués
1 pincée	de sucre de vanille



Préparation

Hachez les noix très finement. Faites fondre le chocolat avec une cuillère de lait et le sucre vanillé dans le bain-marie. Mélangez les oeufs et le sucre dans un plat et ensuite, ajoutez le lait, les noix hachées et le chocolat fondu. Faites refroidir le tout avant de le mettre dans la glacière.

Café liégeois

Ingrédients

3	jaunes d'oeuf	2 pcs	le chocolat*
150 g	de sucre	1/2 dl	expresso
200 ml	de lait	1-2 c.c	de Nescafé
300 ml	de crème	1/2 sachet	de sucre vanillé

*avec une teneur élevée en cacao



Préparation

Réchauffer le lait dans une poêle et y dissoudre l'expresso et le chocolat. Battez les jaunes d'oeuf, le sucre et le sucre vanillé dans un plat jusqu'à ce que le mélange soit jaune clair et mousseux. Ajouter le lait avec le chocolat et l'expresso. Mélangez bien tous les ingrédients. Faites refroidir le tout avant de le mettre dans la glacière.

Juste avant la fin, ajouter le nescafé dans la sorbetière par l'orifice de remplissage.

Glace à la caramel

Ingrédients

6	œufs
250 g	de sucre
250 ml	de lait
400 ml	de crème
4 CàS	l'eau
	Cubes au caramel



Préparation

Faire fondre le sucre dans une poêle et faire caraméliser jusqu'à ce qu'il ait une couleur brune claire, en continuant de remuer.
Ajouter l'eau et remuer jusqu'à ce que le caramel ait une consistance homogène.
Puis, ajouter la crème et remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
Laisser refroidir la masse de caramel et ajouter lentement le lait en remuant.
Laisser refroidir la masse.
Puis, à l'aide d'un fouet, ajouter délicatement les œufs à la masse de caramel.
Mettez le tout dans la glacière.
Juste avant la fin, ajouter les cubes de caramel dans la sorbetière par l'orifice de remplissage.

Glace à la banane

Ingrédients

300 g	de bananes mûres
150 ml	de crème
150 ml	de lait
150 g	de sucre
jus	d'un citron
1/2 sachet	de sucre vanillé



Préparation

Réduisez les bananes en purée et ajoutez le sucre, le jus de citron et le sucre vanillé. Continuez à remuer et ajoutez la crème et le lait avant de mettre le tout dans la glacière.

Glace à la fraise

Ingrédients

250 g	de fraises fraîches
200 ml	de lait
200 ml	de crème
150 g	de sucre
jus	d'un citron



Préparation

Lavez les fraises et réduisez-les en purée. Intégrez le sucre et le jus de citron.
Continuez à remuer et ajoutez la crème et le lait. Mettez le tout dans la glacière.

Glace au yaourt et aux fruits

Ingrédients

250 g	de fruits
300 ml	de lait
300 ml	de yaourt
50 g	de sucre
jus	d'un citron



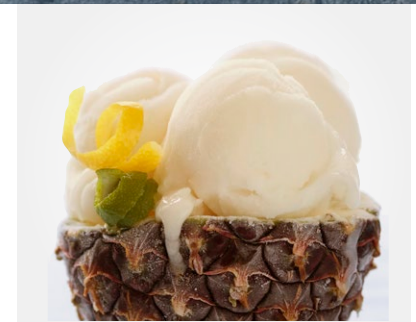
Préparation

Lavez les fruits soigneusement et réduisez-les en purée. Ensuite, ajoutez le sucre et le jus de citron. Mélangez la purée avec le lait et le yaourt. Mettez le tout dans la glacière.

Glace à l'ananas

Ingrédients

400 g	de chair d'ananas
300 ml	de crème
50 g	de sucre
1/2 sachet	de sucre vanillé
jus	d'un 1/2 citron



Préparation

Coupez la chair en petits morceaux et ajoutez le sucre et le jus de citron. Continuez à remuer et ajoutez la crème et le sucre vanillé de sorte que le mélange devienne homogène. Mettez le tout dans la glacière.

Glace au melon

Ingrédients

150 g	de sucre
200 ml	de crème
jus	d'un citron
400 g	de chair d'un melon cantaloup



Préparation

Ecrasez la chair et ajoutez le sucre et le jus de citron. En remuant, ajoutez la crème de sorte que le mélange devienne homogène. Mettez le tout dans la glacière.

Sorbet sirup recette de base



Préparation

Le sirop de sucre est une composante importante de nombreuses recettes de sorbet. Il se conserve pendant plusieurs semaines au frigo. Préparez un mélange à part égal de sucre et d'eau.

Mettez le volume de sucre et d'eau indiqué dans la recette choisie dans une casserole. Chauffez ce mélange à chaleur faible et remuez jusqu'à ce que le sucre se soit complètement dissout. Ensuite, faites refroidir sirop préparé.

Sorbet à l'orange

Ingrédients

300 g	de sucre
300 ml	d'eau
300 ml	de jus d'orange
zeste râpé	de 2 oranges et d'un citron
2	blancs d'oeuf



Préparation

Préparez le sirop selon la recette de base indiqué ci-dessus et ajoutez le zeste râpé des agrumes. Dès que le sirop a refroidi, ajoutez le jus d'orange et le jus de citron. Ensuite, montez les blancs d'oeuf dans un plat et mettez le tout dans la glacière. Dans la glacière. Laissez la glacière encore allumée pendant 10 minutes.

Sorbet framboise

Ingrédients

200 g	de sucre
200 ml	d'eau
500 g	la framboise
1-2 CàS	Jus de citron*

*en fonction de la teneur en acide des baies



Préparation

Préparez le sirop selon la recette de base et faites-le refroidir. Mixer les framboises en purée et passer la masse à travers un tamis dans un autre récipient pour filtrer les graines. Puis, ajouter la purée de framboises. Mettez le tout dans la glacière.

Sorbet au citron

Ingrédients

300 g	de sucre
300 ml	d'eau
300 ml	de jus de citron
1	blanc d'oeuf
zeste râpé	de 2 citrons



Préparation

Préparez le sirop selon la recette de base et faites-le refroidir. Ajoutez le jus de citron, le blanc d'oeuf monté et le zeste de citron râpé. Mettez le tout dans la glacière.

Sorbet fraise avec citrons verts

Ingrédients

500 g	de fraises fraîches
200 ml	d'eau
200 g	de sucre
jus	d'un citron vert



Préparation

Préparez le sirop selon la recette de base. Mixer en purée les fraises, le jus de citron vert et le sirop de sucre. Si vous n'aimez pas des graines dans le sorbet, passer la masse à travers un tamis et ajouter ensuite 100 ml d'eau froide. Mettez le tout dans la glacière.

Ricetta di base – Gelato alla vaniglia

Ingredienti

4	gialli d'uovo
100 g	di zucchero
300 ml	di latte
300 ml	di panna
1	baccello di vaniglia



La crema di rosso d'uovo e panna è la preparazione di base tradizionale di tanti tipi di gelato. La seguente ricetta è la ricetta tradizionale per il gelato alla vaniglia. Preparando questa ricetta di base senza lo zucchero vanigliato, lo si può usare come ricetta base per tanti altri tipi di gelato.

Preparazione

Tagliare il baccello di vaniglia e raschiare la polpa. In una pentola portare a bollire lentamente il latte con il baccello e i semi di vaniglia. Sbattere i gialli d'uovo e lo zucchero. Quindi aggiungere lentamente e girando continuamente il latte e la panna. Riversare questa pasta nella padella e girare finché sul cucchiaino si è formato uno strato sottilissimo.

Evitare la bollitura, altrimenti gli ingredienti si separano uno dall'altro.

Togliere la padella dal fuoco, far raffreddare il tutto ed aggiungere mescolando lo zucchero vanigliato. Versare il tutto in una gelatiera.

Gelato al latte

Ingredienti

200 ml	di panna
450 ml	di latte
175 g	di zucchero
un pizzico	di sale



Preparazione

Miscelare bene gli ingredienti e versare il tutto nella gelatiera.

Idea: per il gelato alla stracciatella, aggiungere 60 g di cioccolato grattugiato.

Frozen Yogurt

Ingredienti

50 g	di zucchero
150 ml	panna da montare
500 g	yogurt greco



Preparazione

Mescolare lo yogurt e lo zucchero per qualche minuto fino a quando i cristalli di zucchero si sono dissolti. Montare la panna e mescolare entrambe le masse. Versare il tutto nella gelatiera.

Gelato di cioccolato Deluxe

dopo Linda Lemolino

Ingredienti

3	gialli d'uovo
40 g	di zucchero
150 ml	di latte
300 ml	panna da montare
100 g	Cioccolato fondente tritato
2 cucchiaino	Cacao amaro in polvere
un pizzico	di sale



Preparazione

Mettere la metà della panna montata (150 ml) con il cacao in una pentola, mescolare con il frullatore per sciogliere il cacao; riscaldare il tutto fino al punto di ebollizione. Togliere la pentola dal fornello, aggiungete il cioccolato tritato e mescolando lasciate sciogliere il composto. Versare il composto in una ciotola e aggiungete il resto della panna. Mettete a parte.

Sbattere leggermente i tuorli d'uovo in una ciotola. Riscaldare fino al punto di ebollizione il latte, lo zucchero ed il sale e mescolare delicatamente il composto con i tuorli. Versare nuovamente dentro la pentola e mentre riscaldate la pentola mescolare il composto fino a quando la massa si addensa. Fare passare il composto attraverso un setaccio e mescolare con la massa di cioccolato.

Coprire la ciotola con una pellicola trasparente e mettere preferibilmente durante la notte in frigorifero o per il raffreddamento più rapido nel freezer per un po'.

Mettere il composto nella gelatiera per farla congelare e poi versarla in un contenitore e prima di servirla congelarla per 2-3 ore.

«Gelato alla Lemolino» (Lemolinos Eis) è stato pubblicato nel AT-Verlag

Gelato al cioccolato alle noci

Ingredienti

3	gialli d'uovo
150 g	di zucchero
450 ml	di latte
100 g	di cioccolato
50 g	noccioline sgusciate
1 pizzico	di zucchero vanigliato



Preparazione

Tritare finemente le noccioline. Far fondere in bagnomaria il cioccolato con un cucchiaino di latte e lo zucchero vanigliato. Mescolare in una ciotola le uova con lo zucchero e, quindi, aggiungere il latte, le noccioline tritate e il cioccolato fuso. Far raffreddare e versare il tutto nella gelatiera.

Caffè al gelato

Ingredienti

3	gialli d'uovo	2 pcs	cioccolato*
150 g	di zucchero	1/2 dl	espresso
200 ml	di latte	1-2 cucchiaino	caffè in polvere
300 ml	di panna	1/2 bust.	di zucchero vanigliato

*Con un alto contenuto di cacao



Preparazione

Scaldare il latte in un tegame e sciogliere l'espresso ed il cioccolato in esso. In una ciotola sbattere i gialli d'uovo con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una pasta giallina e schiumosa. Mescolare il latte con il cioccolato e l'espresso. Miscelare bene. Far raffreddare e versare il tutto nella gelatiera. Poco prima della fine aggiungere il Nescafé attraverso l'apertura della gelatiera.

Gelato alla caramello

Ingredienti

6	d'uovo
250 g	di zucchero
250 ml	di latte
400 ml	di panna
4 cucchiaino	d'acqua
	Cubetti di caramello



Preparazione

Mettere lo zucchero in un pentolino per sciogliere e caramellare esso finché è marrone chiaro. Mescolare continuamente. Aggiungere l'acqua e mescolare finché il caramello è liscio. Mescolare lentamente la panna a finché tutti i grumi sono sciolti. Raffreddare il composto di caramello e mescolando versare lentamente il latte nel composto. Fare raffreddare il composto. Dopo di che mescolare bene le uova con l'aiuto della frusta nel composto. Versare il tutto nella gelatiera. Poco prima della fine aggiungere i cubetti di caramello attraverso l'apertura della gelatiera.

Gelato alla banana

Ingredienti

300 g	di banane mature
150 ml	di panna
150 ml	di latte
150 g	di zucchero
Succo	di un limone
1/2	bust. di zucchero vanigliato



Preparazione

Frullare le banane ed aggiungere zucchero, succo di limone e zucchero vanigliato. Senza smettere di mescolare, aggiungere la panna e il latte e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato alla fragola

Ingredienti

250 g	di fragole fresche
200 ml	di latte
200 ml	di panna
150 g	di zucchero
Succo	di un limone



Preparazione

Lavez les fraises et réduisez-les en purée. Intégrez le sucre et le jus de citron. Continuez à remuer et ajoutez la crème et le lait. Mettez le tout dans la glacière.

Gelato con yogurt e frutta

Ingredienti

250 g	di frutta mista
300 ml	di latte
300 ml	di yogurt
50 g	di zucchero
Succo	di un limone



Preparazione

Pulire e frullare la frutta mista. Incorporare lo zucchero e il succo di limone. Mescolare il tutto con il latte e il yogurt. Versare il tutto nella gelatiera.

Gelato all'ananas

Ingredienti

400 g	di polpa di ananas
300 ml	di panna
50 g	di zucchero
1/2	bustina di zucchero vanigliato
Succo	di limone



Preparazione

Tagliuzzare la polpa, aggiungervi zucchero e succo di limone. Mescolando sempre, aggiungere la panna e lo zucchero vanigliato finché non si formi una pasta omogenea. Versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al melone

Ingredienti

150 g	di zucchero
200 ml	di panna
Succo	di un limone
400 g	di polpa di melone



Preparazione

Schiacciare la polpa ed aggiungervi zucchero e succo di limone. Mescolando sempre, aggiungere la panna finché non si formi una pasta omogenea. Versare il tutto nella gelatiera.

Sciroppo sorbet ricetta di base

Preparazione

Lo sciroppo è un componente importante di tante ricette di sorbetto. Potete conservarlo in frigo per alcune settimane. Meschiare la stessa quantità di zucchero ed acqua. Versare la quantità di zucchero ed acqua indicata nelle ricette scelte in una padella. Riscaldare il tutto a bassa temperatura mescolando sempre finché lo zucchero non si sia sciolto completamente. Ora fate raffreddare lo sciroppo finito.



Sorbetto all'arancia

Ingredienti

300 g di zucchero
300 ml d'acqua
300 ml di succo d'arancia
Buccia di 2 arance grattugiate e 1 limone
2 albumi



Preparazione

Preparare lo sciroppo descritto sopra secondo la ricetta base ed aggiungere la buccia grattugiata degli agrumi. Una volta raffreddato lo sciroppo, aggiungere il succo d'arancia e di limone. Montare l'albume in una ciotola e versare il tutto in una gelatiera. Quando il sorbetto inizia a diventare più solido, aggiungere gli albumi e far andare la gelatiera ancora per 10 minuti.

Sorbetto di lamponi

Ingredienti

200 g di zucchero
200 ml d'acqua
500 g di lampone
1-2 cucchiaini succo di limone*

*en fonction de la teneur en acide des baies



Preparazione

Preparare lo sciroppo secondo la ricetta base e farlo raffreddare. Attraverso un setaccio fate passare i lamponi in un altro recipiente. Così i semi delle bacche restano nel setaccio. Dopo di che aggiungere il composto di lamponi. Versare il tutto nella gelatiera.

Sorbetto al limone

Ingredienti

300 g di zucchero
300 ml d'acqua
300 ml di succo di limone
1 albume
bucce grattugiate di 2 limoni



Preparazione

Preparare lo sciroppo secondo la ricetta base e farlo raffreddare. Aggiungere il succo di limone, l'albume montato e la buccia grattugiata di limone. Versare il tutto in una gelatiera.

Sorbetto di fragole con cedro

Ingredienti

500 g di fragole fresche
200 ml d'acqua
200 g di zucchero
Succo di 1 limetta



Preparazione

Preparare lo sciroppo secondo la ricetta base e farlo raffreddare. Mescolare le fragole, il succo di cedro e lo sciroppo di zucchero. Se i semi nel sorbetto non piacciono, fare passare il composto attraverso un setaccio e poi aggiungere 100 ml di acqua fredda. Ora versare il tutto nella gelatiera.

Basic recipe vanilla ice cream

Ingredients

4	egg yolks
100 g	sugar
300 ml	milk
300 ml	cream
1	vanilla pod



Made of egg white and cream, this ice cream forms the basis of many sorts of ice cream. The following recipe is a traditional recipe for vanilla ice cream. If the vanilla sugar is omitted, this recipe can be used as a basic recipe for many other sorts of ice cream.

Preparation

Slice the vanilla pod and scrape out the seeds. Bring the milk with the vanilla pod and vanilla seeds gradually to the boil in a pan. Beat together the egg yolks and sugar. Gradually add the milk and cream, stirring constantly. Return the mixture through a sieve to the pan and stir until a wafer-thin layer has formed on the spoon.

Do not allow to boil otherwise all the ingredients will separate.

Remove the pan from the stove, allow to cool and then stir in the vanilla sugar. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Milk ice cream

Ingredients

200 ml	cream
450 ml	milk
175 g	sugar
	Pinch of salt



Preparation

Mix the ingredients together well and pour the mixture into the ice cream maker.

Tip: if you are making stracciatella ice cream, add 60 g grated chocolate to the mixture.

Frozen Yogurt

Ingredients

50 g	sugar
150 ml	cream
500 g	greek style yoghurt



Preparation

Mix together the yoghurt and sugar until the sugar crystals have dissolved. Whip the cream until stiff and mix both masses. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Chocolate ice cream Deluxe

from Linda Lomelino

Ingredients

3	egg yolks
40 g	sugar
150 ml	milk
300 ml	cream
100 g	dark chocolate, chopped
2 tbs	unsweetened cocoa powder
1 Pinch	salt



Preparation

Put half of the cream (150 ml) together with the cocoa in a pan, whisk with the hand blender to dissolve the cocoa; heat until the boiling temperature is reached. Remove from the cooker, add the chocolate and let it melt whilst stirring. Fill the mixture into a bowl and stir in the remaining cream. Put aside. Whisk the egg yolks in a bowl. Heat the milk, sugar and salt in a pan until the boiling temperature is reached, carefully add it to the egg yolks. Pour back in the pan and heat while constantly stirring until the mass has formed. Strain the chocolate mass through a sieve and fold in. Cover the bowl with plastic wrap and leave if possible over night in the refrigerator or put it in the freezer compartment for faster cooling. Let the mass freeze in the ice machine, pour it into a bowl and freeze for 2 to 3 hours before serving.

“Lomelinos Eis” (Lomelino’s ice) published by the AT Verlag.

Nut chocolate ice cream

Ingredients

3	egg yolks
150 g	sugar
450 ml	milk
100 g	chocolate
50 g	shelled nuts
1 Pinch	vanilla sugar



Preparation

Finely chop the nuts. Melt the chocolate with a spoonful of milk and the vanilla sugar in a water bath. In a bowl stir the eggs and sugar together, then add the milk, chopped nuts and melted chocolate. Allow the mixture to cool and pour into the ice cream maker.

Iced coffee

Ingredients

3	egg yolks	2 pcs	chocolate*
150 g	sugar	1/2 dl	espresso
200 ml	milk	1-2 tsp	Nescafe
300 ml	cream	1/2 packet	vanilla sugar

*with a high cocoa content



Preparation

In a pan heat the milk and dissolve the espresso and chocolate in it. In a bowl beat together the egg yolks, sugar and vanilla sugar to form a pale-yellow foamy mixture. Add the milk, chocolate and espresso. Mix all the ingredients together well. Allow the mixture to cool and pour into the ice cream maker. Just before the end, put the nescafe through the opening into the ice cream maker.

Caramel ice cream

Ingredients

6	eggs
250 g	sugar
250 ml	milk
400 ml	cream
4 tbs	water
	Butterscotch cubes



Preparazione

Melt the sugar in a pan and let it caramelize until it is light brown. Stir constantly. Add the water and stir until the caramel is smooth. Then, slowly add the cream and stir until all the lumps are gone. Cool down the caramel mass and add the milk whilst stirring. Let the mass cool down. After that, stir in the eggs in the caramel mass with a whisk. Pour all the mixture into the ice cream maker. Just before the end, add the caramel cubes through the refill opening in the ice machine.

Banana ice cream

Ingredients

300 g	ripe bananas
150 ml	cream
150 ml	milk
150 g	sugar
Juice	of a lemon
1/2 packet	vanilla sugar



Preparation

Purée the bananas, then add the sugar, lemon juice and vanilla sugar. Add the cream and vanilla sugar, stirring constantly. Add the cream and milk, stirring constantly, and pour all the mixture into the ice cream maker.

Strawberry ice cream

Ingredients

250 g	fresh strawberries
200 ml	milk
200 ml	cream
150 g	sugar
Juice	of one lemon



Preparation

Wash and purée the strawberries. Mix in the sugar and lemon juice. Add the cream and milk, stirring constantly. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Ice cream with yoghurt and fruit

Ingredients

250 g	fruit
300 ml	milk
300 ml	yoghurt
50g	sugar
Juice	of one lemon



Preparation

Wash fruit thoroughly and purée. Add the sugar and lemon juice. Blend the mixture with the milk and yoghurt. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Pineapple ice cream

Ingredients

400 g	pineapple flesh
300 ml	cream
50g	sugar
1/2 packet	vanilla sugar
Juice	of 1/2 a lemon



Preparation

Cut the flesh into small pieces, add the sugar and lemon juice. Add the cream and vanilla sugar, stirring constantly, to form a smooth mixture. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Melon ice cream

Ingredients

150 g	sugar
200 ml	cream
Juice	of one lemon
400 g	flesh of a sugarmelon or cantaloupe melon



Preparation

Crush the flesh and add the sugar and lemon juice. Add the cream, stirring constantly, to form a smooth mixture. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Basic recipe for a sorbet syrup

Ingredients

This syrup is an important ingredient of many sorbet recipes. It can be stored in a fridge for several weeks. Mix together equal quantities of sugar and water. Put the quantities of sugar and water specified in your chosen recipe into a pan. Heat up on a low heat, stirring constantly, until the sugar has dissolved completely. Allow the finished syrup to cool.



Orange sorbet

Ingredients

300 g	sugar
300 ml	water
300 ml	orange juice
Peel	of 2 grated oranges & 1 lemon
2	egg whites



Preparation

Prepare the syrup according to the basic recipe previously described and add the grated peel of the citrus fruits. Once the syrup has cooled, add the orange and lemon juice. In a bowl beat the egg white until stiff and pour all the ingredients into the ice cream maker.

Raspberry sorbet

Ingredients

200 g	sugar
200 ml	water
500 g	raspberries
1–2 tbs.	Lemon juice*

*according to the acidity of the berries



Preparation

Prepare the syrup according to the basic recipe and let it cool. Strain the raspberries and pass the mass through a sieve in another bowl. This way the cores stay in the sieve. Add the mashed raspberries. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Lemon sorbet

Ingredients

300 g	sugar
300 ml	water
300 ml	lemon juice
1	egg white
Grated peel of 2 lemons	



Preparation

Prepare the syrup according to the basic recipe and allow to cool. Add the lemon juice, stiffly beaten egg white and grated lemon peel to the mixture. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Strawberry sorbet with limes

Ingredients

500 g	fresh strawberries
200 ml	water
200 g	sugar
Juice	of 1/2 a lime



Preparation

To prepare the syrup, follow the recipe for basic ice cream. While the mixture is cooling, Strain the strawberries, the lime juice and the sugar syrup. If you don't like cores in the sorbet, strain the mass through a sieve and add 100 ml cold water afterwards. Pour all the mixture into the ice cream maker.

Receta básica helado de vainilla

Ingredientes

4	yemas de huevo
100 g	de azúcar
300 ml	de leche
300 ml	de nata
1	Vaina de vainilla



La crema hecha con yema de huevo y nata es la preparación básica tradicional de muchos tipos de helado. La receta siguiente es una receta tradicional de helado de vainilla. Si prepara esta receta sin vainilla azucarada, la pueda utilizar como receta básica para otros muchos tipos de helado.

Preparación

Corte las vainas de vainilla y extraiga la pulpa. Ponga a hervir lentamente la leche con las vainas y la pulpa de vainilla en una sartén. Batir las yemas con el azúcar. Sin dejar de remover, añada lentamente la leche y la nata. Vuelva a colocar la masa en la sartén y remueva hasta que en la cuchara se haya formado una capa finísima.

No permita que rompa a hervir puesto que de lo contrario todos los ingredientes se separarían.

Retire la sartén del fuego, deje que todo se enfríe y mezcle con la vainilla azucarada. Introdúzcalo todo en la heladora.

Helado de leche

Ingredientes

200 ml	de nata
450 ml	de leche
175 g	de azúcar
1 pizca	de sal



Preparación

Mezcle bien los ingredientes e introdúzcalo todo en la heladora.

Consejo: Si quiere hacer helado de Stracciatella, añada a esta masa 60 g de chocolate rallado.

Frozen Yogurt

Ingredientes

50 g	de azúcar
150 ml	Nata entera
500 g	Yogur griego



Preparación

Mezcle el yogur y el azúcar unos minutos hasta disolver los granos de azúcar. Bata bien la nata y mezcle ambas masas. Introdúzcalo todo en la heladora.

Helado de chocolate Deluxe

según Linda Lomelino

Ingredientes

3	yemas de huevo
40 g	de azúcar
150 ml	de leche
300 ml	Nata entera
100 g	Chocolate negro, troceado
2 C	Cacao en polvo sin azúcar
1 pizca	de sal



Preparación

Retirar del fuego, añadir el chocolate en trozos y fundirlo sin dejar de remover. Verter la masa en un recipiente y añadir la nata sobrante. Apartar a un lado. Batir ligeramente las yemas en un recipiente. Calentar la leche, el azúcar y la sal en una olla hasta alcanzar el punto de ebullición, batir las yemas con cuidado. Volver a echar en la olla y calentar sin dejar de remover hasta que ligue la masa. Colar y añadir a la masa de chocolate con la ayuda de un colador. Cubrir el recipiente con un film transparente y a ser posible dejar enfriar durante la noche en la nevera o en caso de no poder esperar tanto, dejar un rato en el congelador. Dejar enfriar la masa en una heladora, servirla en un recipiente y dejar enfriar de 2 a 3 horas antes de servir.

«El helado Lomelinos» fue publicado en AT-Verlag

Helado de chocolate con nueces

Ingredientes

3	yemas de huevo
150 g	de azúcar
450 ml	de leche
100 g	de chocolate
50 g	de nueces peladas
1 pizca	de vainilla azucarada



Preparación

Trocee las nueces muy finas. Funda el chocolate con una cucharada de leche y la vainilla azucarada al baño María. Bata en una fuente los huevos con el azúcar y añada después la leche, las nueces troceadas y el chocolate fundido. Deje que todo se enfríe e introdúzcalo en la heladora.

Helado de café

Ingredientes

3	yemas de huevo	2 pcs	chocolate*
150 g	de azúcar	1/2 dl	café expreso
200 ml	de leche	1–2 tsp	de Nescafe
300 ml	de nata	1/2 paquete	de vainilla azucarada

*con un elevado porcentaje de cacao



Preparación

Caliente la leche en una sartén y disuelva dentro el café solo (expres) y el chocolate. En una fuente, bata las yemas con el azúcar y la vainilla azucarada hasta obtener una masa espumosa y de color amarillo claro. Añada la leche con el chocolate y el café. Mezcle bien todos los ingredientes. Deje que todo se enfríe e introdúzcalo en la heladora.

Helado de caramelo

Ingredientes

6	yemas de huevo
250 g	de azúcar
250 ml	de leche
400 ml	de nata
4 tbs	agua
	Dados de azúcar



Preparación

Añada azúcar en una sartén para caramelizarla hasta que adopte un color marrón claro. No deje de remover. Añada el agua y remueva el caramelo suavemente. A continuación remueva la nata lentamente hasta que obtener todos los caramelos. Deje enfriar la masa del caramelo y remueva la leche lentamente. Deje enfriar la masa. Luego bata bien los huevos con la ayuda de una batidora de mano por debajo de la masa del caramelo.

Introdúzcalo todo en la heladora.

Poco antes de finalizar los dados de caramelos introducir en la heladora por la abertura de llenado.

Helado de plátano

Ingredientes

300 g	de plátanos maduros
150 ml	de nata
150 ml	de leche
150 g	de azúcar
El zumo	de un limón
1/2 paquete	de vainilla azucarada



Preparación

Haga puré los plátanos y añádales el azúcar, el zumo de limón y la vainilla azucarada. Sin dejar de remover, añada la nata y vainilla azucarada. Sin dejar de remover, añada la nata y la leche, y a continuación, introdúzcalo todo en la heladora.

Helado de fresas

Ingredientes

250 g	de fresas frescas
200 ml	de leche
200 ml	de nata
150 g	de azúcar
El zumo	de un limón



Preparación

Lave y haga puré las fresas. Mézclelas con el azúcar y el zumo de limón. Sin dejar de remover, añada la nata y la leche. Introdúzcalo todo en la heladora.

Helado con yogur y frutas

Ingredientes

250 g	de fruta
300 ml	de leche
300 ml	de yogur
50 g	de azúcar
El zumo	de un limón



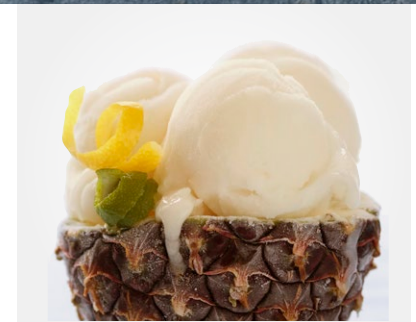
Preparación

Lave bien la fruta y hágala puré. Añádale el azúcar y el zumo de limón. Mézclelo todo con la leche y el yogur. Introdúzcalo todo en la heladora.

Helado de piña

Ingredientes

400 g	de pulpa de piña
300 ml	de nata
50 g	de azúcar
1/2 paquete	de vainilla azucarada
El zumo	de 1/2 limón



Preparación

Corte la pulpa en trozos pequeños, añada el azúcar y el zumo de limón. Sin dejar de remover, añádale la nata y la vainilla azucarada de modo que se forme una masa uniforme. Introdúzcalo todo en la heladora.

Helado de melón

Ingredientes

150 g	de azúcar
200 ml	de nata
El zumo	de un limón
400 g	de pulpa de melón



Preparación

Machaque la pulpa y añádale el azúcar y el zumo de limón. Sin dejar de remover, añádale la nata de modo que se forme una masa uniforme. Introdúzcalo todo en la heladora.

Receta básica de jarabe para sorbete



Preparación

El jarabe de azúcar es un componente fundamental de muchas recetas de sorbete. Lo puede guardar durante varias semanas en la nevera. Mezcle la misma cantidad de azúcar y agua. Introduzca en una sartén las cantidades de azúcar y agua indicadas en la receta seleccionada. Caliente a fuego bajo y sin dejar de remover hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Deje que el jarabe se enfríe.

Sorbete de naranja

Ingredientes

300 g	de azúcar
300 ml	agua
300 ml	de zumo de naranja
La piel	de 2 naranjas ralladas y 1 limón rallado
2	claras



Preparación

Prepare el jarabe de la receta básica descrita anteriormente y añádale la piel rallada de los cítricos. Una vez el jarabe se haya enfriado, añádale el zumo de naranja y limón. En una fuente, bata las claras a punto de nieve e introdúzcalo todo en la heladora.

Sorbete de limón

Ingredientes

300 g	de azúcar
300 ml	de agua
300 ml	zumo de limón
1	clara
La piel rallada de 2 limones	



Preparación

Prepare el jarabe según la receta básica y déjelo enfriar. Añádale el zumo de limón, la clara batida a punto de nieve y la piel de limón rallada. Introdúzcalo todo en la heladora.

Sorbete de frambuesa

Ingredientes

200 g	de azúcar
200 ml	agua
500 g	frambuesa
1-2 tbs.	Zumo de limón*

*dependiendo del nivel de acidez de los frutos rojos



Preparación

Prepare el jarabe según la receta básica.. Triture las frambuesas y pase la masa por un colador a otro recipiente. De este modo las semillas se quedarán en el colador. Añada luego el puré de frambuesas. Introdúzcalo todo en la heladora.

Sorbete de fresas con lima

Ingredientes

500 g	de fresas frescas
200 ml	de agua
200 g	de azúcar
El zumo	de 1/2 lima



Preparación

Prepare el jarabe según la receta básica. Mezclar con la batidora las fresas, el zumo de lima y el sirope de azúcar. Si no quiere ninguna semilla en el sorbete, pasa antes el puré por el colador y añada luego 100 ml de agua fría. Introdúzcalo todo en la heladora.



Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel: +41 41 933 00 30
Fax: +41 41 933 32 02