

SINCE 1908

Solis

GELATERIA PRO TOUCH

Typ/Type/Tipo 8502

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Recepten





Rezepte

▲ DEUTSCH	03
▲ FRANÇAIS	27
▲ ITALIANO	51
▲ ENGLISH	75
▲ NEDERLANDS	99

Hinweis: Die Cup-Angaben in diesen Rezepten entsprechen der Cup-Mess-Skala auf dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher. Die Rezepte sind für 1 Liter Eiscreme angegeben.

Wenn Sie das Eis nicht sofort verzehren wollen, geben Sie es in einen luftdichten, gefriertauglichen Behälter und lagern Sie die Eiscreme max. 1 Woche im Gefrierschrank.

Der in einigen Rezepten erwähnte **Löffeltest** funktioniert so: Um zu testen, ob die Creme die richtige Konsistenz hat, tauchen Sie einen Holzlöffel hinein. Wenn Sie nun den Holzlöffel wieder aus der Creme nehmen und mit dem Finger über den Löffelrücken fahren, müsste eine sichtbare Spur zurückbleiben. In diesem Fall ist die Masse dick genug.

Solis wünscht Ihnen gutes Gelingen!

BASISREZEPT VANILLE-EIS (MIT EIER)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) flüssige Sahne

1 Cup (240 ml) Milch

1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und das Mark mit einem Löffel herausgekratzt oder 1 Teelöffel Vanille-Extrakt

5 Eigelb

½ Cup (115 g) Zucker

- **Zubereitung**

1. Sahne, Milch, Vanilleschote und Vanillemark in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Vanilleschote aus dem Topf nehmen.
4. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
5. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
6. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
7. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

BASISREZEPT VANILLE-EIS (OHNE EIER)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 Cup (240 ml) Vollmilch

½ Cup (115 g) Zucker

1 ½ Cups (360 ml) flüssige Sahne, gut gekühlt

1–2 Teelöffel Vanille-Extrakt, je nach Geschmack

- **Zubereitung**

1. Milch und Zucker in einer Schüssel 1 bis 2 Minuten auf geringer Stufe mit einem Handmixer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Flüssige Sahne und Vanille-Extrakt unterrühren.
3. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

- **Variationen**

Minze-Schokolade-Variation: Anstatt dem Vanille-Extrakt geben Sie 1 bis 1,5 Teelöffel Pfefferminz-Extrakt in die Masse. Zerkleinern Sie mit einem Hacker 100g bittere oder zartbittere Schokolade in feine, ungleichmässige Stücke. Geben Sie die zerkleinerte Schokolade 5 Minuten vor dem Ende in die Masse.

Butter-Pekan-Variation: Erhitzen Sie ein Stück Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne und geben Sie einen Cup grob gehackte Pekan-Nüsse und einen Teelöffel grobkörniges Salz in die Pfanne. Lassen Sie die Nüsse unter ständigem Rühren karamellisieren, bis die Pekan-Nüsse leicht angebräunt sind. Dann Pfanne vom Herd nehmen, die Nüsse abgiessen und komplett abkühlen lassen. Geben Sie die karamellisierten Nüsse 5 Minuten vor Zubereitungsende in die Masse.

Tipp: Zusätzlich können Sie auch noch grob gehackte Cookies, Oreos o.ä. zusammen mit den Nüssen in die Eiscrememasse geben.

BASISREZEPT SCHOKOLADEN-EIS (MIT EIER)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) flüssige Sahne

½ Cup (120 ml) Milch

180 g dunkle Schokolade von guter Qualität, zerkleinert

5 Eigelb

1/3 Cup (75 g) Zucker

- **Zubereitung**

1. Sahne, Milch und Schokolade in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen und umrühren, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

Tip: Wollen Sie das Eis noch „schokoladiger“ haben, fügen Sie 5 Minuten vor Zubereitungsende noch ¼ Cup Schokostückchen unter die Creme.

BASISREZEPT SCHOKOLADEN-EIS (OHNE EIER)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 Cup (240 ml) Vollmilch

½ Cup (115 g) Zucker

240 g Zartbitter oder Bitter-Schokolade (je nach Geschmack), in kleine Stücke gebrochen

1 Cup (240 ml) flüssige Sahne, gut gekühlt

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

- **Zubereitung**

1. Erhitzen Sie die Milch, bis sie leicht zu simmern beginnt.
2. Geben Sie den Zucker und die Schokolade-Stücke in einen Standmixer oder in eine Küchenmaschine und hacken Sie beides mit einem Metall-Messer, bis die Schokolade sehr fein gehackt ist.
3. Geben Sie die heisse Milch in den Standmixer / in die Küchenmaschine und mixen Sie beides, bis die Milch mit der Schokolade gut verrührt und schaumig ist. Giessen Sie die Masse in einen Topf und lassen Sie sie auf ca. 25°C abkühlen.
4. Rühren Sie die Sahne und das Vanille-Extrakt unter.
5. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

- **Variationen**

Mandel oder Schokomandel-Variation: Geben Sie ½ Teelöffel Mandelextrakt zusammen mit dem Vanille-Extrakt in die Eiscrememasse. Fügen Sie ½ bis ¾ Cup gehackte und angeröstete Mandeln oder gehackte, mit Schokolade überzogene Mandeln in den letzten 5 bis 10 Minuten der Zubereitungszeit in die Eiscrememasse.

Schoko-Cookies-Variation oder Brownie-Variation: Geben Sie ½ bis 1 Cup gehackte Schoko-Cookies 5 Minuten vor dem Zubereitungsende in die Eiscrememasse, bzw. 1 Tag-alte, gehackte Brownies.

BASISREZEPT ERDBEER-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

250g frische, reife Erdbeeren, gewaschen, ohne Grün und in Scheiben geschnitten

1 ½ Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft

2 x ¼ Cup (2 x 60g) Zucker

1 Cup (240 ml) Vollmilch

1 Cup (240 ml) flüssige Sahne

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

- **Zubereitung**

1. Geben Sie in einen kleinen Topf die kleingeschnittenen Erdbeeren, den Zitronensaft und ¼ Cup Zucker. Rühren Sie alles um und lassen Sie die Erdbeeren 2 Stunden marinieren.
2. Geben Sie in eine Rührschüssel die Milch und ¼ Cup Zucker und mixen Sie es bei niedriger Stufe 1 bis 2 Minuten mit einem Handmixer, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Rühren Sie die Sahne unter sowie die Marinade der Erdbeeren und das Vanille-Extrakt.
4. Masse in das Eisgefäss giessen, stellen Sie eine Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten ein und starten Sie mit der Eiszubereitung.
5. Geben Sie die marinierten Erdbeerstücke in den letzten 5 Minuten in die Masse.

Hinweis: Die Eiscreme hat eine sehr natürliche Farbe und ist nur schwach rosa.

ERDBEER-RHABARBER-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 ½ Cups (360 ml) flüssige Sahne

½ Cup (120 ml) Milch

4 Eigelb

1/3 Cup (75g) Zucker

- **Fruchtmischung**

250g frische Erdbeeren

200g Rhabarber, geschält und in 2cm lange Stücke geschnitten

¼ Cup (55g) Zucker

- **Zubereitung**

1. Um die Basis zuzubereiten, Sahne und Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Sobald die Sahne/Milch-Mischung heiss ist, langsam unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Für die Fruchtmischung die Erdbeeren pürieren, bis sie weich sind und durch ein Sieb passieren, damit die Samen entfernt werden. Erdbeerpüree, Rhabarber-Stücke und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei konstant umrühren. Dann die Hitze erhöhen und die Fruchtmischung zum Simmern bringen, dabei gelegentlich umrühren, bis sich die Mischung auf einen Cup reduziert hat. Nicht zu fest umrühren, damit der Rhabarber nicht zerfällt. Dann abkühlen lassen.
7. Wenn beide Mischungen kalt sind, vorsichtig zusammen verrühren.
8. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

COOKIES-SAHNE-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 Cup (240 ml) flüssige Sahne

1 Cup (240 ml) Milch

½ Cup (120 ml) süsse Kondensmilch

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

6 Cookies, gefüllt mit Schokoladencreme und zerkleinert

- **Zubereitung**

1. Sahne, Milch, Kondensmilch und Vanille-Extrakt in einen grossen Behälter geben und verrühren.
2. Wenn die Mischung auf ca. 25°C abgekühlt ist, die Masse in das Eisgefäss giessen, eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.
3. 5 Minuten vor Zubereitungsende die zerkleinerten Cookies dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.

SALZIGES CAMEL-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 ½ Cups (360 ml) Milch

7 Eigelb

1 Cup (225g) Zucker

3 Esslöffel Wasser

1 ¼ Cups (300 ml) flüssige Sahne

1 Teelöffel feines Meersalz

- **Zubereitung**

1. Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Milch zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist. Sobald die Milch heiss ist, diese langsam unter die Eigelbcreme schlagen. Zur Seite stellen.
3. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker beginnt aufzulösen. Dann auf mittlere Hitze schalten, eventuelle Zuckerreste von den Topfseiten in die Flüssigkeit schaben und alles ohne Umrühren solange kochen lassen bis die Mischung zu einer goldenen Farbe karamellisiert. Vom Herd ziehen und vorsichtig die flüssige Sahne hineingiessen. **Achtung:** Die Mischung könnte hochspritzen!
4. Die Mischung auf den Herd zurückstellen und bei geringer Hitze solange rühren, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben.
5. Nun die Eigelb/Milch-Creme und das Salz dazugeben und unter Rühren solange kochen bis die Mischung dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
6. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
7. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

HONIG-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) flüssige Sahne

1 Cup (240 ml) Milch

6 Eigelb

½ Cup (120 g) qualitativ hochwertiger Honig

- **Zubereitung**

1. Sahne und Milch in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Honig in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

PISTAZIEN-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) Milch

½ Cup (120 ml) flüssige Sahne

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

5 Eigelb

½ Cup (115 g) Zucker

¾ Cup geschälte, geröstete und kleingeschnittene Pistazien

- **Zubereitung**

1. Sahne, Milch und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.
7. 5 Minuten vor Zubereitungsende die Pistazien dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.

SCHOKOLADE-HASELNUSS-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) Milch

½ Cup (120 ml) Schoko-Haselnuss-Creme (z.B. Nutella)

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

5 Eigelb

½ Cup (115 g) Zucker

¾ Cup geschälte, geröstete und kleingeschnittene Haselnüsse

- **Zubereitung**

1. Milch, Schoko-Haselnuss-Creme und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Schoko-Haselnuss-Creme geschmolzen ist und die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.
7. 5 Minuten vor Zubereitungsende die zerkleinerten Haselnüsse dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.

MINZE-SCHOKOLADEN-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 ½ Cups (360 ml) Milch

½ Cup (120 ml) flüssige Sahne

120g dunkle Schokolade von guter Qualität, in kleine Stücke gebrochen

2-3 Tropfen Pfefferminz-Essenz

5 Eigelb

1/3 Cup (75 g) Zucker

zusätzlich 60g dunkle Schokolade von guter Qualität, zerkleinert

- **Zubereitung**

1. Milch, die Schokolade und die Pfefferminz-Essenz in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Schoko-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.
7. 5 Minuten vor Zubereitungsende 60g Schokostückchen dazugeben. Das Ende der Eiszubereitung abwarten.

PASSIONSFRUCHT-EIS

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

2 Cups (480 ml) Milch

½ Cup (120 ml) flüssige Sahne

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

5 Eigelb

½ Cup (115 g) Zucker

2 – 3 Passionsfrüchte

- **Zubereitung**

1. Sahne, Milch und Vanille-Extrakt in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Erhitzen, bis die Mischung zu simmern beginnt.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis eine dicke, helle Creme entstanden ist.
3. Langsam die heisse Milch/Sahne-Mischung unter die Creme rühren.
4. Kochtopf reinigen, Mischung wieder in den Topf giessen und auf kleiner Hitze erwärmen. Konstant mit einem Holzlöffel die Mischung umrühren, bis sie dick geworden ist und den Löffeltest durchführen. Wenn der Test erfolgreich ist, den Topf von der Herdplatte wegziehen.
5. Giessen Sie die Masse in einen hitzebeständigen Behälter, decken Sie ihn zu und kühlen Sie die Masse, bis sie auf ca. 25°C abgekühlt ist.
6. Dann in das Eisgefäss giessen, das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte dazugeben, eine Zeit von ca. 40 bis 50 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

ROSA GRAPEFRUIT SORBET (MIT EIWEISS)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

¾ Cup (170 g) Zucker

1 ½ Cups (360 ml) Wasser

¾ Cup (180 ml) frischgepressten, kalten rosa Grapefruitsaft

Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- **Zubereitung**

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Zuckersirup, Grapefruitsaft und geschlagenes Eiweiss in das Eisgefäss geben, eine Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

ZITRONEN-SORBET (MIT EIWEISS)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

¾ Cup (170g) Zucker

1 ½ Cups (360 ml) Wasser

¾ Cup (180 ml) frischgepressten, kalten Zitronensaft

Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- **Zubereitung**

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Zuckersirup, Zitronensaft und geschlagenes Eiweiss in das Eisgefäss geben, Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

ZITRONEN-SORBET (OHNE EIWEISS)

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 ½ Cups (350g) Zucker

1 ½ Cups (360 ml) Wasser

1 Cup (240 ml) frisch gepresster Zitronensaft

1 Esslöffel frisch geriebene Zitronenschale (von Bio-Zitrone) oder Zitronenzesten (mit einem Zestenschäler)

- **Zubereitung**

1. Geben Sie den Zucker und das Wasser in einen mittelgrossen Topf. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen. Lassen Sie das Zuckerwasser komplett abkühlen. Dies ist nun ein Sirup und kann auch auf Vorrat in grösseren Mengen hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden, wenn Sie öfter Zitronen-Sorbet zubereiten möchten.
3. Wenn der Sirup auf ca. 25°C abgekühlt ist, geben Sie den Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale dazu. Rühren Sie alles gut um.
4. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

- **Variation**

Pink-Grapefruit-Sorbet: Nehmen Sie anstatt Zitronensaft einfach den Saft einer rosa Grapefruit und entsprechend auch die Schale der Grapefruit. Geben Sie ebenfalls ein ¼ Cup (60 ml) Orgeat Sirup in das Sorbet.

(Orgeat Sirup wird für Drinks wie Mai Tai verwendet und finden Sie in der Spirituosen-Abteilung).

BIRNEN-VANILLE-SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

¾ Cup (170g) Zucker

¾ Cup (180ml) Wasser

1 Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten und Vanillemark herausgekratzt

900g weiche Birnen

¼ Cup (60ml) frischgepressten Zitronensaft

Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- **Zubereitung**

1. Zucker und Wasser mit Vanilleschote und Vanillemark in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen. Birnen pürieren. Birnenpüree durch ein Sieb passieren. Sie benötigen 1 ½ Cups Birnensaft.
4. Vanilleschote aus dem Wasser nehmen. Dann geben Sie den Zuckersirup, den Birnensaft, den Zitronensaft und das geschlagene Eiweiss in das Eisgefäss.
5. Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

HIMBEER-SORBET

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

¾ Cup (170g) Zucker

¾ Cup (180ml) Wasser

300g gefrorene Himbeeren

1 Esslöffel frischgepressten Zitronensaft

Eiweiss eines kleinen Eis, fast steif geschlagen

- **Zubereitung**

1. Zucker und Wasser in einen mittelgrossen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erhitzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze erhöhen und für 2 Minuten simmern lassen.
2. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Wenn Sie gerade fertig aufgetaut sind, die Himbeeren mit dem Saft pürieren bis das Püree weich ist. Püree durch ein Sieb passieren, damit die Himbeerkerne entfernt werden.
4. Das Himbeerpüree, den Zuckersirup, Zitronensaft und das geschlagene Eiweiss in das Eisgefäss geben, Zeit von ca. 30 bis 40 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

Tipp: Wenn Sie 1 Liter Himbeer-Sorbet ohne Eiweiss herstellen wollen, dann die Zutatenmenge erhöhen: 1 Cup Wasser, 1 Cup Zucker, 500g Himbeeren und 2 Esslöffel Zitronensaft.

SCHNELLER FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

750g Fruchtojoghurt Ihrer Wahl

- **Zubereitung**

Joghurt in das Eisgefäss geben. Zeit von ca. 50 bis 60 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

SCHOKO FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 Cup (240 ml) Vollmilch

180 g Zartbitter oder Bitter-Schokolade, gehackt

2 Cups (480 ml) fettreduzierter Vanille-Joghurt

¼ Cup (55g) Zucker

- **Zubereitung**

1. Geben Sie die Milch und die Schokolade-Stücke in einen Standmixer oder in eine Küchenmaschine und mixen Sie beides für 20 bis 30 Sekunden mit einem Metall-Messer, bis die Schokolade und die Milch gut vermischt und cremig ist.
2. Fügen Sie den Joghurt und den Zucker hinzu. Mixen Sie nochmals für ca. 15 Sekunden.
3. Giessen Sie die Masse in das Eisgefäss, stellen Sie eine Zeit von ca. 50 bis 60 Minuten ein und starten Sie die Eiszubereitung.

ERDBEER FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

500g frische Erdbeeren

2 Cups (ca. 480 ml) Naturjoghurt

½ Cup (115g) Zucker

- **Zubereitung**

1. Erdbeeren pürieren. Wenn gewünscht, Püree durch ein Sieb passieren, um die Erdbeerkerne zu entfernen.
2. Erdbeerpüree, Joghurt und Zucker in das Eisgefäss geben. Zeit von ca. 50 bis 60 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

BANANEN FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1 ½ Cups (ca. 360g) zerdrückte Bananen – ungefähr 3 grosse Bananen

2 Teelöffel Zitronensaft

2 Cups (ca. 480 ml) Vanillejoghurt

1-2 Esslöffel Honig, nach Belieben

- **Zubereitung**

Bananen, Zitronensaft, Joghurt und Honig in das Eisgefäss geben. Eine Zeit von ca. 50 bis 60 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.

ZITRONEN-HONIG FROZEN YOGURT

Ergibt ca. 1 Liter

- **Zutaten**

1/3 Cup (80 ml) Zitronensaft

¼ Cup (60 ml) Honig

2 ½ Cups (ca. 600 ml) Vanillejoghurt

- **Zubereitung**

1. Zitronensaft und Honig in einen kleinen Kochtopf geben. Bei schwacher Hitze erwärmen bis der Honig geschmolzen ist. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Honigmischung und Joghurt in einem Gefäss gut durchmischen. Mischung in das Eisgefäss geben. Eine Zeit von ca. 50 bis 60 Minuten einstellen und mit der Eiszubereitung starten.



Recettes

Remarque : Les mesures en cup dans ces recettes correspondent aux cups indiquées sur le verre gradué fourni. Les recettes sont indiquées pour 1 litre de glace.

Si vous ne voulez pas consommer la glace immédiatement, mettez-la dans un récipient hermétique pouvant aller au congélateur et conservez la glace au congélateur pendant au maximum 1 semaine.

Le test de la cuiller mentionné dans certaines recettes se fait comme suit: Pour tester si la crème a la bonne consistance, plongez une cuiller en bois dans la glace. Retirez ensuite la cuiller de la glace et faites glisser votre doigt sur le dos de la cuiller, une trace visible doit rester sur la cuiller. Dans ce cas la glace est suffisamment épaisse.

Solis vous souhaite une bonne réussite !

F RECETTE DE BASE POUR DE LA GLACE A LA VANILLE (AVEC ŒUFS)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de crème liquide

1 cup (240 ml) de lait

1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur pour en extraire le marc à l'aide d'une cuiller ou 1 cc d'extrait de vanille

5 jaunes d'œuf

½ cup (115 g) de sucre

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide, le lait, la gousse et le marc de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Retirez la gousse de vanille de la casserole.
4. Incorporez lentement le lait vanillé chaud au mélange œufs/sucre.
5. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
6. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
7. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

F RECETTE DE BASE POUR DE LA GLACE A LA VANILLE (SANS ŒUFS)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 cup (240 ml) de lait entier

½ cup (115 g) de sucre

1 ½ cup (360 ml) de crème liquide, bien refroidie

1–2 cc d'extrait de vanille, selon vos goûts

- **Préparation**

1. Mélanger le lait et le sucre dans un bol pendant 1 à 2 minutes avec un batteur à vitesse faible jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.
2. Ajoutez la crème liquide et l'extrait de vanille.
3. Versez la préparation dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

- **Variations**

Glace au chocolat et à la menthe : A la place de l'extrait de vanille, ajoutez 1-1,5 cuiller à café d'extrait de menthe dans la crème. Coupez 100 g de chocolat noir ou amer en petits morceaux irréguliers avec un hachoir. Ajoutez le chocolat en morceaux 5 minutes avant la fin.

Glace au beurre et aux noix de pécan : Chauffez un morceau de beurre sur feu moyen dans une petite poêle et ajoutez une cup de noix de pécan grossièrement hachées avec une cuiller à café de gros sel. Faites caraméliser les noix de pécan en les mélangeant constamment jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirez ensuite la poêle du feu, versez les noix de pécan dans un récipient et laissez-les entièrement refroidir. Ajoutez les noix caramélisées 5 minutes avant la fin de la préparation de la glace.

Conseil : Vous pouvez également ajouter en plus des cookies grossièrement hachés, Oreos ou similaire avec les noix dans la glace.

RECETTE DE BASE POUR DE LA GLACE AU CHOCOLAT (AVEC ŒUFS)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de crème liquide

½ cup (120 ml) de lait

180 g de chocolat noir de qualité supérieure, coupé en morceaux

5 jaunes d'œuf

1/3 cup (75 g) de sucre

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide, le lait et le chocolat dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez le lait au chocolat jusqu'à ce le mélange commence à frémir tout en remuant constamment.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

Conseil : Si vous préférez une glace encore plus chocolatée, ajoutez en plus ¼ de cup de morceaux de chocolat dans la crème 5 minutes avant la fin de la préparation.

RECETTE DE BASE POUR DE LA GLACE AU CHOCOLAT (SANS ŒUFS)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 cup (240 ml) de lait entier

½ cup (115 g) de sucre

240 g de chocolat noir ou amer (selon goût), coupé en petits morceaux

1 cup (240 ml) de crème liquide, bien refroidie

1 cc d'extrait de vanille

- **Préparation**

1. Réchauffez le lait jusqu'à ce qu'il commence à frémir.
2. Mettez le sucre et les morceaux de chocolat dans un mixeur ou un robot de cuisine et hachez-les avec une lame en métal jusqu'à ce que le chocolat soit finement haché.
3. Ajoutez le lait chaud dans le mixeur / le robot de cuisine et remettez le mixeur en marche jusqu'à ce que le lait et le chocolat soient bien mélangés et émulsionnés. Versez le tout dans une casserole et laissez refroidir jusqu'à 25°C.
4. Ajoutez la crème et l'extrait de vanille.
5. Versez le tout dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

- **Variations**

Glace aux amandes ou aux amandes et chocolat : Ajoutez ½ cuiller à café d'extrait d'amandes avec l'extrait de vanille dans la glace. Ajoutez ½ à ¾ cup d'amandes hachées et grillées ou hachées et enrobées dans du chocolat dans la glace pendant les 5 à 10 dernières minutes de la préparation de la glace.

Glace aux cookies au chocolat ou aux brownies : Ajoutez ½ à 1 cup de cookies hachés au chocolat pendant les 5 dernières minutes de la préparation de la glace ou 1 cup de brownies hachés du jour d'avant.

F RECETTE DE BASE DE LA GLACE A LA FRAISE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

250g de fraises fraîches et mûres, lavées, sans queues et coupées en tranches

1 ½ cs de jus de citron fraîchement pressé

2 x ¼ cup (2 x 60g) de sucre

1 cup (240 ml) de lait entier

1 cup (240 ml) de crème liquide

1 cc d'extrait de vanille

- **Préparation**

1. Mettez les fraises coupées en petits morceaux, le jus de citron et ¼ cup de sucre dans une petite casserole. Mélangez le tout et laissez mariner pendant 2 heures.
2. Mettez le lait et ¼ cup de sucre dans un bol et mélangez-les pendant 1 à 2 minutes avec un mixeur à vitesse moyenne jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
3. Ajoutez la crème ainsi que le jus des fraises et l'extrait de vanille.
4. Versez le tout dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.
5. Ajoutez les morceaux de fraises marinées 5 minutes avant la fin de la préparation.

Remarque : La glace a une couleur très naturelle et n'est que légèrement rosée.

F GLACE A LA FRAISE ET A LA RHUBARBE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 ½ cup (360 ml) de crème liquide

½ cup (120 ml) de lait

4 jaunes d'œuf

1/3 cup (75g) de sucre

- **Mélange de fruits**

250g frische Erdbeeren

200g de rhubarbe, épluchée et coupée en morceaux de 2 cm de long

¼ cup (55g) de sucre

- **Préparation**

1. Pour préparer la base de la recette, mettez la crème liquide et le lait dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait crémé commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Dès que le lait crémé est chaud, incorporez-le lentement au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Pour le mélange de fruits, réduire les fraises en purée et passez-les au tamis pour éliminer les graines. Versez la purée de fraises, les morceaux de rhubarbe et le sucre dans une petite casserole et réchauffez à petit feu jusqu'à dissolution du sucre tout en remuant constamment. Augmentez alors la température et portez à ébullition en remuant de temps en temps. Laissez réduire jusqu'à obtention d'une tasse. Ne mélangez pas trop pour que la rhubarbe garde sa consistance. Puis laissez refroidir.
7. Lorsque les deux mélanges sont froids, mélangez délicatement.
8. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

F GLACE A LA CREME ET AUX COOKIES

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 cup (240 ml) de crème liquide

1 cup (240 ml) de lait

½ cup (120 ml) de lait concentré sucré

1 cc d'extrait de vanille

6 cookies au chocolat, émiettez

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide, le lait, le lait concentré et l'extrait de vanille dans un grand bol. Mélangez bien le tout.
2. Versez le mélange refroidi (à env. 25°C) dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.
3. Ajoutez des cookies en petits morceaux 5 minutes avant la fin de la préparation. Attendez la fin de la préparation de la glace.

F GLACE AU CARMEL SALE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 ½ cup (360 ml) de lait

7 jaunes d'œuf

1 cup (225 g) de sucre

3 cs d'eau

1 ¼ cup (300 ml) de crème liquide

1 cs de sel de mer

- **Préparation**

1. Mettez le lait dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez le lait jusqu'à ce qu'il commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils blanchissent et soient onctueux. Dès que le lait est bouillant, versez-le lentement sur les jaunes d'œuf et remuez. Mettez en attente.
3. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez alors la température à feu moyen. Raclez éventuellement le sucre des parois de la casserole et ramenez-le dans le liquide. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur dorée. Retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement la crème liquide. **Remarque** : Attention aux éclaboussures !
4. Remettez la casserole sur le feu et mélangez à petit feu jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
5. Ajoutez alors le lait aux œufs et le sel dans le caramel et continuez à chauffer en remuant jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
6. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
7. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

GLACE AU MIEL

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de crème liquide

1 cup (240 ml) de lait

6 jaunes d'œuf

½ cup (120 g) de miel de qualité supérieure

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide et le lait dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait crémé commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le miel dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait crémé au mélange œufs/miel.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

GLACE ITALIENNE (GELATO) AUX PISTACHES

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de lait

½ cup (120 ml) de crème liquide

½ cc d'extrait de vanille

5 jaunes d'œuf

½ cup (115 g) de sucre

¾ cup de pistaches, décortiquées, grillées et concassées

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide, le lait et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait vanillé au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.
7. Ajoutez les pistaches 5 minutes avant la fin de la préparation. Attendez la fin de la préparation de la glace.

F GLACE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de lait

½ cup (120 ml) de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (par ex. Nutella)

½ cc d'extrait de vanille

5 jaunes d'œuf

½ cup (115 g) de sucre

¾ cup de noisettes décortiquées, grillées et concassées

- **Préparation**

1. Mettez le lait, la pâte à tartiner et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Faites fondre la pâte à tartiner et réchauffez le tout jusqu'à ce qu'il commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.
7. Ajoutez les noisettes concassées 5 minutes avant la fin de la préparation. Attendez la fin de la préparation de la glace.

F GLACE AU CHOCOLAT ET A LA MENTHE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 ½ cup (360 ml) de lait

½ cup (120 ml) de crème liquide

120 g de chocolat noir de qualité supérieure, coupé en petits morceaux

2-3 gouttes d'essence de menthe

5 jaunes d'œuf

1/3 cup (75 g) de sucre

60 g de chocolat noir de qualité supérieur, en pépites

- **Préparation**

1. Mettez le lait, le chocolat en morceaux et l'essence de menthe dans une casserole de taille moyenne. Laissez fondre le chocolat et réchauffez le tout jusqu'à ce qu'il commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait au chocolat et à la menthe au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez ensuite le mélange dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.
7. Ajoutez 60 g de pépites de chocolat 5 minutes avant la fin de la préparation. Attendez la fin de la préparation de la glace.

GLACE AUX FRUITS DE LA PASSION

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

2 cups (480 ml) de lait

½ cup (120 ml) de crème liquide

½ cc d'extrait de vanille

5 jaunes d'œuf

½ cup (115 g) de sucre

2 – 3 fruits de la passion

- **Préparation**

1. Mettez la crème liquide, le lait et l'extrait de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez jusqu'à ce que le lait vanillé commence à frémir.
2. Pendant ce temps, battez les jaunes d'œuf avec le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit onctueux.
3. Incorporez lentement le lait vanillé au mélange œufs/sucre.
4. Nettoyez la casserole puis versez-y le mélange et réchauffez doucement. Mélangez constamment avec une cuiller en bois jusqu'à épaississement puis effectuez le test de la cuiller. Si le test est positif, retirez la casserole du feu.
5. Versez le mélange dans un récipient résistant à la chaleur, placez un couvercle sur le récipient et laissez le mélange refroidir jusqu'à 25°C.
6. Versez le mélange dans la sorbetière, ajoutez la pulpe des fruits de la passion et réglez la minuterie sur 40 à 50 minutes et commencez la préparation de la glace.

SORBET AU PAMPLEMOUSSE ROSE (AVEC BLANC D'ŒUF)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

¾ cup (170 g) de sucre

1 ½ cup (360 ml) d'eau

¾ cup (180 ml) de jus de pamplemousse rose, froid et fraîchement pressé

1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- **Préparation**

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouillir pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Versez le sirop de sucre, le jus de pamplemousse et le blanc d'œuf battu dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

F SORBET AU CITRON (AVEC BLANC D'ŒUF)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

¾ cup (170g) de sucre

1 ½ cup (360ml) d'eau

¾ cup (180ml) de jus de citron fraîchement pressé

1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- **Préparation**

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouillir pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Versez le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

F SORBET AU CITRON (SANS BLANC D'ŒUF)

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 ½ cup (350g) de sucre

1 ½ cup (360ml) d'eau

1 cup (240ml) de jus de citron fraîchement pressé

1 cs de zeste de citron (non traité) fraîchement râpé (avec un zesteur)

- **Préparation**

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Chauffez-les à température moyenne et mélangez jusqu'à ce que le sucre se soit dissout. Augmentez le feu et faites frémir pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu. Laissez l'eau sucrée entièrement refroidir. Vous obtenez ainsi un sirop qui peut être préparé en grande quantité et conservé dans le réfrigérateur si vous voulez préparer souvent des sorbets au citron.
3. Lorsque le sirop est refroidi jusqu'à 25°C, ajoutez le jus et le zeste de citron. Mélangez bien le tout.
4. Versez le tout dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

- **Variation**

Sorbet au pamplemousse rose : Remplacez le jus de citron par du jus d'un pamplemousse rose et également le zeste de citron par du zeste de pamplemousse. Ajoutez également ¼ de cup (60 ml) de sirop d'orgeat dans le sorbet.

(Le sirop d'orgeat est utilisé dans des boissons comme le mai tai, vous le trouverez dans le rayon des spiritueux des magasins).

F SORBET A LA POIRE ET A LA VANILLE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

¾ cup (170g) de sucre

¾ cup (180 ml) d'eau

1 gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur pour en extraire le marc

900g de poires bien mûres

¼ cup (60 ml) de jus de citron fraîchement pressé

1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- **Préparation**

1. Mettez le sucre, l'eau et la gousse et le marc de vanille dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouillir pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Pelez les poires et épépinez-les. Ecrasez-les en purée et passez la purée au tamis. Vous avez besoin d'1 ½ cup de jus de poire.
4. Enlevez la gousse de vanille de l'eau puis versez le sirop de sucre, le jus de poire, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans la sorbetière.
5. Réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

F SORBET A LA FRAMBOISE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

¾ cup (170g) de sucre

¾ cup (180 ml) d'eau

300g de framboises congelées

1 cs de jus de citron fraîchement pressé

1 blanc d'œuf (de petite taille), battu en neige pas trop ferme

- **Préparation**

1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole de taille moyenne. Réchauffez à petit feu tout en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez la température et laissez bouillir pendant 2 minutes.
2. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
3. Mettez les framboises dans un récipient et laissez-les décongeler. Lorsque les framboises sont tout juste décongelées, écrasez-les avec leur jus pour obtenir une purée moelleuse. Passez la purée au tamis pour éliminer les graines.
4. Versez la purée de framboises, le sirop de sucre, le jus de citron et le blanc d'œuf battu dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 30 à 40 minutes et commencez la préparation de la glace.

Conseil : Si vous voulez préparer 1 litre de sorbet à la framboise sans blanc d'œuf, augmentez les quantités comme suit : 1 cup d'eau, 1 cup de sucre, 500 g de framboise et 2 cs de jus de citron.

FROZEN YOGURT EXPRESS

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

750 g de yogourt aux fruits, parfum au choix

- **Préparation**

Versez le yogourt dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes et commencez la préparation de la glace.

FROZEN YOGURT AU CHOCOLAT

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 cup (240 ml) de lait entier

180 g de chocolat noir ou amer, haché

2 cups (480 ml) de yaourt léger à la vanille

¼ cup (55 g) de sucre

- **Préparation**

1. Mettez le lait et les morceaux de chocolat dans un mixeur ou un robot de cuisine et mixez-les pendant 20 à 30 secondes avec une lame en métal jusqu'à ce que le lait et le chocolat soient bien mélangés et crémeux.
2. Ajoutez le yaourt et le sucre. Mixez à nouveau pendant env. 15 secondes.
3. Versez le tout dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes et commencez la préparation de la glace.

FROZEN YOGURT A LA FRAISE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

500 g de fraises fraîches

2 cups (ca. 480 ml) de yogourt nature

½ cup (115 g) de sucre

- **Préparation**

1. Ecrasez les fraises en purée. Si vous le souhaitez, passez-les au tamis pour éliminer les graines.
2. Versez la purée de fraises, le yogourt et le sucre dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes et commencez la préparation de la glace.

F FROZEN YOGURT A LA BANANE

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1 ½ cup (ca. 360g) de bananes écrasées – env. 3 grosses bananes

2 cc de jus de citron

2 cups (ca. 480ml) de yogourt à la vanille

1-2 cs de miel, au choix

- **Préparation**

Versez les bananes écrasées, le jus de citron, le yogourt et le miel dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes et commencez la préparation de la glace.

F FROZEN YOGURT AU CITRON ET AU MIEL

Pour env. 1 litre

- **Ingrédients**

1/3 cup (80 ml) de jus de citron

¼ cup (60 ml) de miel

2 ½ cups (ca. 600 ml) de yogourt à la vanille

- **Préparation**

1. Mettez le jus de citron et le miel dans une petite casserole. Réchauffez à feu réduit jusqu'à ce que le miel fonde. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir.
2. Dans un récipient, mélangez bien le miel sucré et le yogourt puis versez le tout dans la sorbetière, réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes et commencez la préparation de la glace.

Ricette



Nota: L'indicazione "cup" in queste ricette equivale alla scala di misurazione della cup sul misurino incluso nella confezione. Con gli ingredienti indicati nelle ricette si ottiene 1 litro di gelato.

Se non si desidera consumare immediatamente il gelato, travasarlo in un contenitore ermetico, resistente al gelo e conservare il gelato al massimo 1 settimana nel congelatore.

Il test del cucchiaino menzionato in alcune ricette funziona in questo modo: Per verificare se la crema ha la giusta consistenza, immergere un cucchiaino di legno. Quando si rimuove il cucchiaino di legno dalla crema e si fa scorrere il dito sul retro del cucchiaino, si dovrebbe lasciare una traccia visibile, in questo caso la massa è abbastanza spessa

Solis vi augura buon successo!

RICETTA BASE DI GELATO ALLA VANIGLIA (CON UOVA)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

2 cups (480 ml) di panna liquida

1 cup (240 ml) di latte

1 baccello di vaniglia aperto per il senso della lunghezza e con i semi rimossi o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli d'uovo

½ cup (115 g) di zucchero

- **Preparazione**

1. Inserire la panna, il latte, il baccello e i semi di vaniglia in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Rimuovere il baccello di vaniglia dalla pentola.
4. Incorporare lentamente la miscela di latte caldo/panna sotto la crema.
5. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaio di legno fino a quando la miscela si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaio. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
6. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
7. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

RICETTA BASE DI GELATO ALLA VANIGLIA (SENZA UOVA)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 cup (240 ml) di latte intero

½ cup (115 g) di zucchero

1 ½ cups (360 ml) di panna liquida, ben refrigerata

1–2 cucchiaini di estratto di vaniglia, a seconda dei gusti

- **Preparazione**

1. Mescolare il latte e lo zucchero in una ciotola con uno sbattitore per 1 o 2 minuti a bassa velocità fino a quando lo zucchero si è sciolto.
2. Incorporare la panna liquida e l'estratto di vaniglia.
3. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

- **Variazioni**

Variazione di cioccolato alla menta: Invece dell'estratto di vaniglia, aggiungere alla massa da 1 a 1,5 cucchiaini di estratto di menta. Tritare 100 g di cioccolato fondente in pezzi fini e irregolari. Aggiungere il cioccolato tritato alla massa 5 minuti prima della fine.

Variazione burro-pecan: Scaldare un pezzo di burro a fuoco medio in una piccola padella e aggiungere un cup di noci pecan tritate grossolanamente e un cucchiaino di sale a grana grossa. Caramellare le noci mescolando continuamente fino a quando le noci pecan non saranno leggermente dorate. Quindi togliere la padella dal fuoco e lasciar raffreddare completamente le noci. Aggiungere le noci caramellate alla miscela 5 minuti prima della fine della preparazione.

Suggerimento: Insieme alle noci è anche possibile aggiungere biscotti, oreo o simili tritati grossolanamente.

RICETTA BASE DI GELATO ALLA CIOCCOLATA (CON UOVA)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

2 cups (480 ml) di panna liquida

½ cup (120 ml) di latte

180 g di cioccolato fondente di buona qualità, spezzettato

5 tuorli d'uovo

1/3 cup (75 g) di zucchero

- **Preparazione**

1. Inserire la panna, il latte e la cioccolata in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e leggera.
3. Incorporare lentamente la miscela di cioccolato sotto la crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaio di legno fino a quando la miscela si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaio. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

Suggerimento: Se si desidera che il gelato sia più "cioccolatoso", aggiungere ¼ di cup di cioccolato spezzettato alla crema 5 minuti prima della fine della preparazione

RICETTA BASE DI GELATO ALLA CIOCCOLATA (SENZA UOVA)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 cup (240 ml) di latte intero

½ cup (115 g) di zucchero

240 g di cioccolato fondente o fondente extra (a seconda dei gusti), spezzata

1 cup (240 ml) di panna liquida, ben refrigerata

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- **Preparazione**

1. Riscaldare il latte fino a quando inizia a sobbollire.
2. Inserire lo zucchero e i pezzi di cioccolato in un frullatore o in un robot da cucina e tritarli entrambi con una lama di metallo finché il cioccolato non sarà tritato finemente.
3. Aggiungere il latte caldo al frullatore/robot da cucina e mescolare fino a quando il latte è ben amalgamato con il cioccolato e spumoso. Versare il composto in una pentola e lasciarlo raffreddare a circa 25°C.
4. Incorporare la panna e l'estratto di vaniglia.
5. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

- **Variazioni**

Variazione di mandorle o di mandorle al cioccolato: Insieme all'estratto di vaniglia, aggiungere ½ cucchiaino di estratto di mandorle al gelato. Aggiungere da ½ a ¾ cup di mandorle tritate e tostate o mandorle tritate ricoperte di cioccolato alla massa di gelato negli ultimi 5–10 minuti del tempo di preparazione.

Variazione di biscotti al cioccolato o variazione di brownie: Aggiungere da ½ a 1 cup di biscotti al cioccolato tritati o un brownie di 1 giorno spezzettato 5 minuti prima della fine della preparazione del gelato.

RICETTA BASE DI GELATO ALLA FRAGOLA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

250g di fragole fresche e mature, lavate, senza foglie e affettate

1 ½ cucchiaini di succo di limone appena spremuto

2 x ¼ cup (2 x 60g) di zucchero

1 cup (240 ml) di latte intero

1 cup (240 ml) di panna liquida

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

- **Preparazione**

1. Inserire le fragole affettate, il succo di limone e ¼ cup dello zucchero in una piccola pentola. Mescolare tutto e lasciare marinare le fragole per 2 ore.
2. Versare il latte e ¼ cup dello zucchero in una ciotola e mescolare a bassa velocità per 1 o 2 minuti con uno sbattitore fino a quando lo zucchero si scioglie.
3. Incorporare la panna, il liquido delle fragole marinate e l'estratto di vaniglia.
4. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.
5. Aggiungere le fragole marinate alla massa negli ultimi 5 minuti.

Nota: Il gelato ha un colore molto naturale ed è solo leggermente rosato.

GELATO ALLA FRAGOLA E RABARBARO

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 ½ cups (360 ml) di panna liquida

½ cup (120 ml) di latte

4 tuorli d'uovo

1/3 cup (75g) di zucchero

- **Mix di frutta**

250g di fragole fresche

200g di rabarbaro, pelati e tagliati in pezzi lunghi 2 cm

¼ cup (55g) di zucchero

- **Preparazione**

1. Per preparare la base, inserire la panna e il latte in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Una volta che la miscela panna/latte è calda, incorporarla lentamente alla crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno fino a quando la miscela si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Per il mix di frutta, frullare le fragole fino a renderle morbide e passare il purè attraverso un setaccio per rimuovere i semi. Versare il purè di fragole, i pezzi di rabarbaro e lo zucchero in una piccola pentola e scaldare a fuoco basso finché lo zucchero si è sciolto. Mescolare costantemente. Quindi aumentare il calore e portare il composto di frutta a sobbollire, mescolando di tanto in tanto fino a quando la miscela si è ridotta a una cup. Non mescolare troppo forte in modo che il rabarbaro non si rompa. Quindi lasciare raffreddare.
7. Quando entrambe le miscele sono fredde, mescolare delicatamente insieme.
8. Versare la masse nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

GELATO ALLA PANNA E BISCOTTI

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 cup (240 ml) di panna liquida

1 cup (240 ml) di latte

½ cup (120 ml) di latte condensato dolce

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

6 biscotti ripieni di crema al cioccolato, spezzettati

- **Preparazione**

1. Inserire la panna, il latte, il latte condensato e l'estratto di vaniglia in un grande contenitore e mescolare.
2. Quando la miscela si è raffreddata a circa 25°C, versare nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.
3. 5 minuti prima della fine della preparazione aggiungere i biscotti sminuzzati. Attendere poi la fine della preparazione del gelato.

GELATO AL CARMELLO SALATO

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 ½ cups (360 ml) di latte

7 tuorli d'uovo

1 cup (225 g) di zucchero

3 cucchiaini di acqua

1 ¼ cups (300 ml) di panna liquida

1 cucchiaino di sale marino fine

- **Preparazione**

1. Inserire il latte in una pentola media. Riscaldare fino a quando il latte inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara. Una volta che il latte è caldo, incorporarlo lentamente alla crema al tuorlo. Mettere da parte.
3. Versare lo zucchero e l'acqua in una pentola e riscaldare a fuoco basso finché lo zucchero inizia a sciogliersi. Quindi alzare a fuoco medio, raschiare eventuali residui di zucchero dai lati della pentola e cuocere il tutto senza mescolare fino a quando la miscela raggiunge a un colore dorato. Togliere dal fuoco e aggiungere attentamente la panna liquida. **Attenzione:** la miscela potrebbe schizzare!
4. Riportare il composto sul fuoco e mescolare a fuoco basso fino a quando tutti i grumi si sono sciolti.
5. A questo punto aggiungere la crema del tuorlo d'uovo/latte e il sale e cuocere mescolando fino a quando il composto sarà ben denso ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha esito positivo, rimuovere la pentola dal fuoco.
6. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
7. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

GELATO AL MIELE

Per circa 1 litro

• Ingredienti

2 cups (480 ml) di panna liquida

1 cup (240 ml) di latte

6 tuorli d'uovo

½ cup (120 g) miele di alta qualità

• Preparazione

1. Inserire la panna e il latte in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli e il miele in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Incorporare lentamente la miscela calda di latte e panna alla crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente la miscela con un cucchiaino di legno fino a quando si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

GELATO AL PISTACCHIO

Per circa 1 litro

• Ingredienti

2 cups (480 ml) di latte

½ cup (120 ml) di panna liquida

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli d'uovo

½ cup (115 g) di zucchero

¾ cup di pistacchi sbucciati, tostati e tritati

• Preparazione

1. Inserire la panna, il latte e l'estratto di vaniglia in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Incorporare lentamente la miscela calda di latte e panna alla crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente la miscela con un cucchiaino di legno fino a quando si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.
7. 5 minuti prima della fine della preparazione aggiungere i pistacchi. Attendere poi la fine della preparazione del gelato.

GELATO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

2 cups (480 ml) di latte

½ cup (120 ml) di crema di cioccolato alle nocciole (ad esempio Nutella)

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli d'uovo

½ cup (115 g) di zucchero

¾ cup di nocciole pelate, tostate e tritate

- **Preparazione**

1. Inserire il latte, la crema di cioccolato alle nocciole e l'estratto di vaniglia in una pentola media. Riscaldare fino a quando la crema di cioccolato alle nocciole si è sciolta e la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Incorporare lentamente la miscela calda di latte e cioccolato alla crema
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente la miscela con un cucchiaino di legno fino a quando si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.
7. 5 minuti prima della fine della preparazione aggiungere le nocciole tritate. Attendere poi la fine della preparazione del gelato.

GELATO AL CIOCCOLATO E MENTA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 ½ cups (360 ml) di latte

½ cup (120 ml) di panna liquida

120 g di cioccolato fondente di buona qualità, spezzettato

2-3 gocce di essenza di menta

5 tuorli d'uovo

1/3 cup (75 g) di zucchero

In aggiunta, 60 g di cioccolato fondente di buona qualità, spezzettato

- **Preparazione**

1. Inserire il latte, il cioccolato e l'essenza di menta in una pentola media. Riscaldare fino a quando il cioccolato si è sciolto e la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Incorporare lentamente la miscela calda di latte e cioccolato alla crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente la miscela con un cucchiaino di legno fino a quando si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.
7. 5 minuti prima della fine della preparazione, aggiungere i 60 g di cioccolato spezzettato. Attendere poi la fine della preparazione del gelato.

GELATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

2 cups (480 ml) di latte

½ cup (120 ml) di panna liquida

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli d'uovo

½ cup (115 g) di zucchero

2 – 3 frutti della passione

- **Preparazione**

1. Inserire la panna, il latte e l'estratto di vaniglia in una pentola media. Riscaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.
2. Nel frattempo sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino a formare una crema densa e chiara.
3. Incorporare lentamente la miscela calda di latte e panna alla crema.
4. Pulire la pentola, versare il composto di nuovo nella pentola e riscaldare a fuoco basso. Mescolare costantemente la miscela con un cucchiaino di legno fino a quando si è ispessita ed eseguire il test del cucchiaino. Se il test ha successo, rimuovere la pentola dal fuoco.
5. Versare la massa in un recipiente resistente al calore, coprire e far raffreddare la massa fino a circa 25°C.
6. Quindi versare la massa nel contenitore refrigerante, aggiungere la polpa dei frutti della passione, impostare un tempo tra 40 e 50 minuti e avviare la preparazione del gelato.

SORBETTO AL POMPELMO ROSA (CON ALBUME)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

¾ cup (170 g) di zucchero

1 ½ cups (360 ml) di acqua

¾ cup (180 ml) succo di pompelmo rosa freddo appena spremuto

Albume di un piccolo uovo, montato

- **Preparazione**

1. Inserire lo zucchero e l'acqua in una pentola media. Scaldare a fuoco basso e mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e far sobbollire per 2 minuti.
2. Rimuovere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Versare lo sciroppo di zucchero, il succo di pompelmo e l'albume montato nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

SORBETTO AL LIMONE (CON ALBUME)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

¾ cup (170g) di zucchero

1 ½ cups (360ml) di acqua

¾ cup (180ml) succo di limone appena spremuto e freddo

Albume di un piccolo uovo, montato

- **Preparazione**

1. Inserire lo zucchero e l'acqua in una pentola media. Scaldare a fuoco basso e mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e far sobbollire per 2 minuti.
2. Rimuovere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Versare lo sciroppo di zucchero, il succo di limone e l'albume montato nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

SORBETTO AL LIMONE (SENZA ALBUME)

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 ½ cups (350g) di zucchero

1 ½ cups (360ml) di acqua

1 cup (240ml) succo di limone appena spremuto

1 cucchiaino di buccia di limone appena grattugiata (dal limone biologico) o scorza di limone (con uno sbuccia-limone)

- **Preparazione**

1. Inserire lo zucchero e l'acqua in una pentola media. Scaldare a fuoco basso e mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e far sobbollire per 2 minuti.
2. Rimuovere la pentola dal fuoco. Lasciare raffreddare completamente l'acqua zuccherata. Questa è ora uno sciroppo e può anche essere preparato in grande quantità e conservato in frigo se si desidera preparare spesso un sorbetto al limone.
3. Quando lo sciroppo si è raffreddato a circa 25°C, aggiungere il succo di limone e la buccia di limone grattugiata. Mescola bene il tutto.
4. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

- **Variazione**

Sorbetto al pompelmo rosa: Al posto del succo di limone, basta prendere il succo di un pompelmo rosa e, quindi, la buccia del pompelmo. Aggiungere anche ¼ di cup (60 ml) di orzata al sorbetto.

(L'orzata è usata per bevande come Mai Tai e può essere trovato nel reparto dei liquori).

SORBETTO ALLE PERE E VANIGLIA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

¾ cup (170g) di zucchero

¾ cup (180ml) di acqua

1 baccello di vaniglia aperto per il senso della lunghezza e con i semi rimossi

900g di pere morbide

¼ cup (60ml) succo di limone appena spremuto

Albume di un piccolo uovo, montato

- **Preparazione**

1. Inserire lo zucchero, l'acqua, il baccello e i semi di vaniglia in una pentola media. Scaldare a fuoco basso e mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e far sobbollire per 2 minuti.
2. Rimuovere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Sbucciare le pere e rimuovere il torsolo. Frullare le pere fino a renderle morbide e passare il purè attraverso un setaccio. Si necessita 1 ½ cups di succo di pera.
4. Rimuovere il baccello di vaniglia dall'acqua. Quindi versare lo sciroppo di zucchero, il succo di pera, il succo di limone e l'albume montato nel contenitore refrigerante.
5. Impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

SORBETTO AL LAMPONE

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

¾ cup (170g) di zucchero

¾ cup (180ml) di acqua

300g di lamponi surgelati

1 cucchiaino di succo di limone appena spremuto

Albume di un piccolo uovo, montato

- **Preparazione**

1. Inserire lo zucchero e l'acqua in una pentola media. Scaldare a fuoco basso e mescolare finché lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e far sobbollire per 2 minuti.
2. Rimuovere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare.
3. Versare i lamponi congelati in una ciotola e farli scongelare. Non appena si sono scongelati, frullare i lamponi con il succo finché si ottiene una purea morbida. Passare la purea attraverso un setaccio per rimuovere i chicchi di lampone.
4. Versare la purea di lampone, lo sciroppo di zucchero, il succo di limone e l'albume montato nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 30 e 40 minuti e avviare la preparazione del gelato.

Suggerimento: Se si desidera ottenere 1 litro di sorbetto di lampone senza albume, aumentare la quantità degli ingredienti: 1 cup di acqua, 1 cup di zucchero, 500 grammi di lamponi e 2 cucchiaini di succo di limone.

FROZEN YOGURT VELOCE

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

750g di yogurt alla frutta a scelta

- **Preparazione**

Inserire lo yogurt alla frutta nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 50 e 60 minuti e avviare la preparazione del gelato.

FROZEN YOGURT AL CIOCCOLATO

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 cup (240ml) di latte intero

180 g di cioccolato fondente o fondente extra, sminuzzato

2 cups (480ml) di yogurt alla vaniglia a ridotto contenuto di grassi

¼ cup (55g) di zucchero

- **Preparazione**

1. Inserire il latte e i pezzi di cioccolato in un frullatore o in un robot da cucina e frullarli per 20–30 secondi con una lama di metallo finché il cioccolato e il latte non saranno ben miscelati e cremosi.
2. Aggiungere lo yogurt e lo zucchero. Frullare per altri 15 secondi circa.
3. Versare la massa nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 50 e 60 minuti e avviare la preparazione del gelato.

FROZEN YOGURT ALLA FRAGOLA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

500g di fragole fresche

2 cups (ca. 480ml) di yogurt naturale

½ cup (115g) di zucchero

- **Preparazione**

1. Frullare le fragole. Se lo si desidera, passare la purea attraverso un setaccio per rimuovere i semi di fragola.
2. Versare la purea di fragole, lo yogurt e lo zucchero nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 50 e 60 minuti e avviare la preparazione del gelato.

FROZEN YOGURT ALLA BANANA

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1 ½ cups (ca. 360 g) di banane schiacciate – circa 3 grandi banane

2 cucchiaini di succo di limone

2 cups (ca. 480 ml) di yogurt alla vaniglia

1–2 cucchiari di miele, a piacere

- **Preparazione**

Versare le banane, il succo di limone, lo yogurt e il miele nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 50 e 60 minuti e avviare la preparazione del gelato.

FROZEN YOGURT AL LIMONE E MIELE

Per circa 1 litro

- **Ingredienti**

1/3 cup (80 ml) di succo di limone

¼ cup (60 ml) di miele

2 ½ cups (ca. 600 ml) di yogurt alla vaniglia

- **Preparazione**

1. Inserire il succo di limone e il miele in una piccola pentola. Scaldare a fuoco basso finché il miele si è sciolto. Rimuovere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare.
2. Mescolare bene il composto di miele e yogurt in un recipiente. Versare la miscela nel contenitore refrigerante, impostare un tempo tra 50 e 60 minuti e avviare la preparazione del gelato.

Recipes



GB

Note: The cup measurements in these recipes correspond to the cup measurement scale on the cup included in the delivery. The recipes will make 1 litre of ice cream.

If you do not wish to eat the ice cream right away, store it in an air tight, freezable container and place it in the freezer. Do not store the ice cream for more than 1 week.

The **spoon test** mentioned in some of the recipes works like this: Dip a wooden spoon into the creme to check if it has the right consistency. Take the wooden spoon out of the creme and run your finger down the back of the spoon. The mixture is thick enough if your finger leaves a visible trace on the spoon.

Solis wishes you every success!

BASIC RECIPE VANILLA ICE CREAM (WITH EGGS)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) liquid cream

1 cup (240 ml) milk

*1 vanilla bean, sliced lengthways with the marrow scraped out or
1 teaspoon of vanilla extract*

5 egg yolks

½ cup (115 g) sugar

- **Method**

1. Combine the cream, milk, vanilla bean and vanilla extract in a medium size pot. Heat until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Remove the vanilla bean from the pot.
4. Slowly stir the hot milk/cream mixture into the creme.
5. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
6. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
7. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.

BASIC RECIPE VANILLA ICE CREAM (WITHOUT EGGS)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 cup (240 ml) whole milk

½ cup (115 g) sugar

1 ½ cups (360 ml) liquid cream, well cooled

1–2 teaspoons of vanilla extract, depending on your taste

- **Method**

1. Stir milk and sugar for 1 to 2 minutes in a bowl with a hand mixer until the sugar has dissolved.
2. Stir in the liquid cream and the vanilla extract
3. Pour the mixture into the ice container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

- **Variations**

Mint-Chocolate-Variation: Instead of vanilla extract, add 1 to 1,5 teaspoons of peppermint extract into the mixture. Use a blender to chop 100 g of dark or bittersweet chocolate into fine, irregular pieces. Add the chopped chocolate to the mixture 5 minutes before the end.

Butter-Pecan-Variation: Heat a piece of butter at medium heat in a small pan and add a cup of roughly chopped pecan nuts and a teaspoon of coarse-grained salt to the pan. Let the nuts caramelise while consistently stirring them until they are slightly browned. Take the pan off the heat, pour out the nuts and let them cool down completely. Add the caramelised nuts to the mixture 5 minutes before the preparation is finished.

Tip: Additionally, you can add roughly chopped cookies and Oreos or the like to the mixture, together with the nuts.

BASIC RECIPE CHOCOLATE ICE CREAM (WITH EGGS)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) liquid cream

½ cup (120 ml) milk

180g dark chocolate of good quality, chopped

5 egg yolks

1/3 cup (75g) sugar

- **Method**

1. Combine cream, milk and chocolate in a medium size pot. Heat and stir until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot chocolate mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.

Tip: If you want your ice cream to be even more “chocolatey”, add 1/4 cup of chocolate pieces to the mixture 5 minutes before the preparation ends.

BASIC RECIPE CHOCOLATE ICE CREAM (WITHOUT EGGS)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 cup (240 ml) whole milk

½ cup (115g) sugar

240g dark or bittersweet chocolate (depending on your taste), broken into small pieces

1 cup (240 ml) liquid cream, well cooled

1 teaspoon vanilla extract

- **Method**

1. Heat the milk until it starts simmering slightly.
2. Put the sugar and the chocolate pieces into a blender or a food processor and blend both with a metal blade until the chocolate is very finely chopped.
3. Pour the hot milk into the blender / the food processor and blend both, until the milk and the chocolate have combined well and are frothy. Pour the mixture into a pot and let it cool down to approx. 25°C.
4. Stir in the cream and the vanilla extract.
5. Pour the mixture into the ice cream container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

- **Variations**

Almond or chocolate almond variation: Together with the vanilla extract, add 1/2 teaspoon of almond extract to the ice cream mixture. Add 1/2 to 3/4 cups chopped and roasted almonds or chopped, chocolate covered almonds to the mixture about 5 to 10 minutes before the ice cream preparation ends.

Chocolate cookies variation or brownie variation: Add 1/2 to 1 cup of chopped chocolate cookies resp. 1 day-old, chopped brownies to the mixture 5 minutes before the preparation ends.

BASIC RECIPE STRAWBERRY ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

• **Ingredients**

250g fresh, ripe strawberries, washed, without greens and sliced

1 ½ tablespoons freshly squeezed lemon juice

2 x ¼ cup (2 x 60g) sugar

1 cup (240 ml) whole milk

1 cup (240 ml) liquid cream

1 tablespoon vanilla extract

• **Method**

1. Combine the sliced strawberries, the lemon juice and one quarter cup of sugar in a small pot. Stir everything and let the strawberries marinate for 2 hours.
2. Put the milk and the other quarter cup of sugar into a mixing bowl and blend the mixture for 1 to 2 minutes on the low speed of a handheld blender until the sugar has dissolved.
3. Stir in the cream as well as the marinade of the strawberries and the vanilla extract.
4. Pour the mixture into the ice cream container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.
5. In the last 5 minutes of the preparation, add the marinated strawberry pieces to the mixture.

Note: The ice cream has a very natural colour and is only faintly pink.

STRAWBERRY RHUBARB ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

• **Ingredients**

1 ½ cups (360 ml) liquid cream

½ cup (120 ml) milk

4 egg yolks

1/3 cup (75g) sugar

• **Fruit mixture**

250g fresh strawberries

200g rhubarb, peeled and chopped into 2 cm long pieces

¼ cup (55g) sugar

• **Method**

1. Combine cream and milk in a medium size pot to make the base. Heat until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up egg yolks and sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Once the cream/milk mixture is hot, slowly stir it into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. To make the fruit mixture, puree the strawberries until they are soft and force them through a sieve to remove the seeds. Combine the strawberry puree, the rhubarb pieces and the sugar in a small pot and warm the mixture up at a low heat while consistently stirring. Increase the temperature and let the fruit mixture simmer while stirring occasionally until the mixture has reduced to one cup. Do not stir with too much force to prevent the rhubarb pieces from falling apart. Let everything cool down.
7. Carefully combine the mixtures when both have cooled down.
8. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.

COOKIES AND CREAM ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 cup (240 ml) liquid cream

1 cup (240 ml) milk

½ cup (120 ml) sweetened condensed milk

1 tea spoon vanilla extract

6 cookies, filled with chocolate creme and chopped

- **Method**

1. Combine the cream, milk, condensed milk and vanilla extract in a large container and stir.
2. If the mixture has cooled down to approx 25°C, pour it into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.
3. Add the chopped cookies 5 minutes before the preparation ends. Wait for the end of the ice cream preparation.

SALTY CARAMEL ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 ½ cups (360 ml) milk

7 egg yolks

1 cup (225 g) sugar

3 table spoons water

1 ¼ cups (300 ml) liquid cream

1 tea spoon fine sea salt

- **Method**

1. Pour the milk into a medium size pot. Heat until the milk starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks in a bowl until a thick, lightly coloured mixture has formed. Once the milk is hot, slowly stir it into the egg yolk creme. Put aside.
3. Combine sugar and water in a pot, heat at a low temperature and stir until the sugar starts dissolving. Then, switch to medium heat, scrape potential sugar residues on the side of the pot into the liquid and let everything cook without stirring until the mixture caramelises to a golden colour. Take the mixture off the heat and carefully pour in the liquid cream. **Caution:** The mixture might splash up!
4. Put the mixture back onto the stove and stir it at a low temperature until all lumps have dissolved.
5. Now, add the egg yolk/milk mixture and the salt and cook it until the mixture has thickened, stirring all the time. Perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
6. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
7. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.

HONEY ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) liquid cream

1 cup (240 ml) milk

6 egg yolks

½ cup (120 g) high quality honey

- **Method**

1. Combine cream and milk in a medium size pot. Heat until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the honey in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot milk/cream mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.

PISTACHIO ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) milk

½ cup (120 ml) liquid cream

½ tea spoon vanilla extract

5 egg yolks

½ cup (115 g) sugar

¾ cup peeled, roasted and chopped pistachios

- **Method**

1. Combine cream, milk and vanilla extract in a medium size pot. Heat until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot milk/cream mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.
7. Add the pistachios 5 minutes before the preparation ends. Wait for the preparation to end.

CHOCOLATE-HAZELNUT ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) milk

½ cup (120 ml) chocolate-hazelnut-spread (e.g. Nutella)

½ tea spoon vanilla extract

5 egg yolks

½ cup (115 g) sugar

¾ cup peeled, roasted and chopped hazelnuts

- **Method**

1. Combine milk, chocolate-hazelnut-spread and vanilla extract in a medium size pot. Heat until the chocolate-hazelnut-spread has melted and the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot milk/chocolate mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.
7. Add the chopped hazelnuts 5 minutes before the preparation ends. Wait for the preparation to end.

MINT-CHOCOLATE ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 ½ cups (360 ml) milk

½ cup (120 ml) liquid cream

120g high quality dark chocolate, broken into small pieces

2-3 drops peppermint essence

5 egg yolks

1/3 cup (75 g) sugar

Additionally 60 g high quality dark chocolate, chopped

- **Method**

1. Combine milk, chocolate and peppermint essence in a medium size pot. Heat until the chocolate is melted and the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot milk/chocolate mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the mixture into the ice container, set a time between 40 and 50 minutes and start the ice cream preparation.
7. Add 60g of chocolate pieces 5 minutes before the preparation ends. Wait for the preparation to end.

PASSION FRUIT ICE CREAM

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

2 cups (480 ml) milk

½ cup (120 ml) liquid cream

½ teaspoon vanilla extract

5 egg yolks

½ cup (115 g) sugar

2 – 3 passion fruits

- **Method**

1. Combine cream, milk and vanilla extract in a medium size pot. Heat until the mixture starts simmering.
2. In the meantime, whisk up the egg yolks and the sugar in a bowl until a thick, lightly coloured creme has formed.
3. Slowly stir the hot milk/cream mixture into the creme.
4. Clean the pot and pour the mixture back into the pot, heating it up at a low temperature. Constantly stir the mixture with a wooden spoon until it becomes thick and perform the spoon test. If the test is successful, take the pot off the heat.
5. Pour the mixture into a heat resistant container, cover it up and let the mixture cool down to approx. 25°C.
6. Pour the creme into the ice container, add the passion fruit pulp, set a time between 40 and 50 minutes and start making ice cream.

PINK GRAPEFRUIT SORBET (WITH EGG WHITES)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

¾ cup (170 g) sugar

1 ½ cups (360 ml) water

¾ cup (180 ml) freshly squeezed, cold pink grapefruit juice

Egg white of a small egg, almost beaten stiff

- **Method**

1. Combine sugar and water in a medium size pot. Heat and stir at low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and let simmer for 2 minutes.
2. Take the pot off the heat and let it cool down.
3. Put the sugar syrup, the grapefruit juice and the beaten egg white into the ice container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

LEMON SORBET (WITH EGG WHITES)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

¾ cup (170g) sugar

1 ½ cups (360ml) water

¾ cup (180ml) freshly squeezed, cold lemon juice

Egg white of a small egg, almost beaten stiff

- **Method**

1. Combine sugar and water in a medium size pot. Heat and stir at low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and let simmer for 2 minutes.
2. Take the pot off the heat and let it cool down.
3. Put the sugar syrup, the lemon juice and the beaten egg white into the ice container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

LEMON SORBET (WITHOUT EGG WHITES)

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 ½ cups (350g) sugar

1 ½ cups (360ml) water

1 cup (240ml) freshly squeezed lemon juice

1 table spoon freshly grated lemon rind (from an organic lemon) or zests (made with a zest peeler)

- **Method**

1. Combine sugar and water in a medium size pot. Heat and stir at low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and let simmer for 2 minutes.
2. Take the pot off the heat and let the sugar water cool down completely. It has turned to syrup and can be prepared and stored in the refrigerator in larger batches, in case you wish to make lemon sorbet more regularly.
3. When the syrup has cooled down to approx 25°C, add the lemon juice and the grated lemon rind. Stir everything thoroughly.
4. Pour the mixture into the ice container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

- **Variation**

Pink-Grapefruit-Sorbet: Instead of lemon juice, use the juice of a pink grapefruit and, correspondingly, the grapefruit rind as well. Also, add 1/4 cup (60 ml) of Orgeat syrup to the sorbet.

(Orgeat syrup is used for drinks like the Mai Tai and can be found in the liquor department).

PEAR-VANILLA SORBET

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

¾ cup (170g) sugar

¾ cup (180ml) water

1 vanilla bean, sliced lengthways with the marrow scraped

900g soft pears

¼ cup (60ml) freshly squeezed lemon juice

Egg yolk of a small egg, almost beaten stiff

- **Method**

1. Combine water, sugar and the vanilla bean as well as the vanilla marrow in a medium size pot. Heat at a low temperature and stir until the sugar has dissolved. Increase the heat and let simmer for 2 minutes.
2. Take the pot off the heat and let it cool down.
3. Peel the pears and remove the core. Puree the pears. Force the pear puree through a sieve. You need 1 ½ cups of pear juice.
4. Take the vanilla bean out of the water. Combine the sugar syrup, the pear juice, the lemon juice and the beaten egg white in the ice container.
5. Set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

RASPBERRY SORBET

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

¾ cup (170g) sugar

¾ cup (180ml) water

300g frozen raspberry

1 table spoon freshly squeezed lemon juice

Egg yolk of a small egg, almost beaten stiff

- **Method**

1. Combine water and sugar in a medium size pot. Heat at a low temperature and stir until the sugar has dissolved. Increase the heat and let simmer for 2 minutes.
2. Take the pot off the heat and let it cool down.
3. Place frozen raspberries in a bowl and defrost. When they have just finished defrosting, puree the raspberries with the juice until the puree is soft. Force the puree through a sieve to remove the raspberry pips.
4. Combine the raspberry puree, the sugar syrup, lemon juice and the beaten egg white in the ice container, set a time between 30 and 40 minutes and start the ice cream preparation.

Tip: If you want to make 1 litre of raspberry sorbet without egg whites, increase the amount of ingredients: 1 cup water, 1 cup sugar, 500 g raspberries and 2 tablespoons of lemon juice.

QUICK FROZEN YOGURT

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

750 g fruit yogurt of your choice

- **Method**

Put the yogurt in the ice container. Set a time between 50 and 60 minutes and start the ice cream preparation.

CHOCOLATE FROZEN YOGURT

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 cup (240 ml) whole milk

180 g bittersweet or dark chocolate, chopped

2 cups (480 ml) low-fat vanilla yogurt

¼ cup (55 g) sugar

- **Method**

1. Combine the milk and the chocolate pieces in a blender or a food processor and blend the mixture for 20 to 30 seconds with a metal blade until the chocolate and milk have formed a creamy mixture.
2. Add the yogurt and the sugar. Blend for another 15 seconds.
3. Pour the mixture into the ice container, set a time between 50 and 60 minutes and start the ice cream preparation.

STRAWBERRY FROZEN YOGURT

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

500 g fresh strawberries

2 cups (approx. 480 ml) natural yogurt

½ cup (115 g) sugar

- **Method**

1. Puree the strawberries. If desired, force the puree through a sieve to remove the strawberry pips.
2. Put the strawberry puree, the yogurt and the sugar into the ice container. Set a time between 50 and 60 minutes and start the ice cream preparation.

BANANA FROZEN YOGURT

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1 ½ cups (approx. 360g) squeezed bananas – approximately 3 large bananas

2 tea spoons lemon juice

2 cups (approx. 480ml) vanilla yogurt

1-2 table spoons honey, to taste

- **Method**

Combine bananas, lemon juice, yogurt and honey in the ice container. Set a time between 50 and 60 minutes and start the ice cream preparation.

LEMON-HONEY FROZEN YOGURT

Makes approx. 1 litre

- **Ingredients**

1/3 cup (80 ml) lemon juice

¼ cup (60 ml) honey

2 ½ cups (approx. 600 ml) vanilla yogurt

- **Method**

1. Combine lemon juice and honey in a small pot. Heat at a low temperature until the honey has melted. Take the pot off the heat and let it cool down.

2. Blend the honey mixture and the yogurt thoroughly in a container. Put the mixture into the ice container. Set a time between 50 and 60 minutes and start the ice cream preparation.

Recepten



NL

Opmerking: De aanduiding 'cup' in deze recepten komt overeen met de schaal voor een cup op de maatbeker die bij de levering is inbegrepen. De recepten worden gegeven voor 1 liter ijs.

Als u het ijs niet meteen wilt consumeren, doe het dan in een luchtdicht bakje dat geschikt is voor de vriezer en bewaar het ijs maximaal 1 week in de vriezer.

De in sommige recepten vermelde **lepeltest** werkt zo: Om te testen of het ijs de juiste consistentie heeft, dompelt u er een houten pollepel in. Als u nu de houten lepel uit het ijs haalt en met uw vinger over de achterkant van de lepel gaat, dan moet er een zichtbaar spoor achterblijven. In dit geval is de massa dik genoeg.

Solis wenst u veel succes!

BASISRECEPT VANILLE-IJS (MET EIERN)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) vloeibare room

1 cup (240 ml) melk

Snijd 1 vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit met een lepel of 1 theelepel vanille-extract

5 eierdooiers

½ cup (115 g) suiker

- **Bereiding**

1. Doe de room, melk, het vanillemerg en vanillestokje in een middelgrote pan. Verwarm tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Haal het vanillestokje uit de pan.
4. Roer het hete melk/roommengsel langzaam onder de crème.
5. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
6. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
7. Giet de massa in de ijsemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

BASISRECEPT VANILLE-IJS (ZONDER EIERN)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 cup (240 ml) volle melk

½ cup (115 g) suiker

1 ½ cup (360 ml) vloeibare room, goed gekoeld

1–2 theelepel vanille-extract, afhankelijk van uw smaak

- **Bereiding**

1. Meng de melk met de suiker in een kom met een handmixer gedurende 1 of 2 minuten op lage snelheid tot de suiker is opgelost.
2. Roer de vloeibare room en het vanille-extract eronder.
3. Giet de massa in de ijsemmer, stel een tijd in tussen 30 en 40 minuten en start de ijsbereiding.

- **Variaties**

Mint-chocolade-variatie: Voeg in plaats van het vanille-extract 1 tot 1,5 theelepel pepermint-extract toe aan het mengsel. Hak met behulp van een hakmachine 100 g pure of bittere chocolade in fijne, ongelijke stukken. Voeg de stukjes chocolade 5 minuten voor het einde toe aan het mengsel.

Boter-pecannoot-variatie: Verhit een stukje boter op middelhoog vuur in een klein pannetje en voeg een cup grof gehakte pecannoten en een theelepel grofkorrelig zout toe aan het pannetje. Laat de noten karameliseren terwijl u blijft roeren tot de pecannoten lichtbruin zijn. Haal vervolgens de pan van het vuur, giet de noten af en laat ze volledig afkoelen. Voeg de gekarameliseerde noten 5 minuten voor het einde van de bereiding toe aan het mengsel.

Tip: Daarnaast kunt u ook grof gehakte koekjes, bijvoorbeeld Oreo's, samen met de nootjes toevoegen aan het ijsmengsel.

BASISRECEPT CHOCOLADE-IJS (MET EIERN)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) vloeibare room

½ cup (120 ml) melk

180 g pure chocolade van goede kwaliteit, in stukjes

5 eierdooiers

1/3 cup (75 g) suiker

- **Bereiding**

1. Doe de room, melk en chocolade in een middelgrote pan. Verwarm en roer tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete chocolademengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

Tip: Als u wilt dat de chocolade meer "chocolade-achtig" is, voeg dan 5 minuten voor het einde van de bereiding ¼ cup chocoladestukjes toe aan het mengsel.

BASISRECEPT CHOCOLADE-IJS (ZONDER EIERN)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 cup (240 ml) volle melk

½ cup (115 g) suiker

240 g pure of bittere chocolade (naar smaak), in kleine stukjes gebroken

1 cup (240 ml) vloeibare room, goed gekoeld

1 theelepel vanille-extract

- **Bereiding**

1. Verwarm de melk tot het zachtjes begint te sudderen.
2. Doe de suiker en chocoladestukjes in een blender of keukenmachine en hak beide met een metalen mes tot de chocolade fijn is gehakt.
3. Voeg de warme melk toe aan de blender/keukenmachine en mix tot de melk goed gemengd is met de chocolade en schuimig is. Giet het mengsel in een pan en laat het afkoelen tot ongeveer 25°C.
4. Roer de room en het vanille-extract erdoor.
5. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

- **Variaties**

Variatie met amandelen en choco-amandelen: Voeg ½ theelepel amandelextract samen met het vanille-extract toe aan het ijsmengsel. Voeg ½ tot ¾ cup gehakte en geroosterde amandelen of gehakte amandelen omhuld met chocolade toe aan de ijsmengsel tijdens de laatste 5 tot 10 minuten van de bereidingstijd.

Variatie met chocoladekoekjes of brownies: Voeg 5 minuten voor het einde van de bereiding ½ tot 1 cup gehakte chocoladekoekjes of 1 dag oude brownies in stukjes toe aan het ijsmengsel.

BASISRECEPT AARDBEINIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

250 g verse, rijpe aardbeien, gewassen, zonder kroontje en in plakjes gesneden

1½ eetlepel vers geperst citroensap

2 x ¼ cup (2 x 60g) suiker

1 cup (240 ml) volle melk

1 cup (240 ml) vloeibare room

1 theelepel vanille-extract

- **Bereiding**

1. Doe de gesneden aardbeien, het citroensap en het ¼ cup suiker in een kommetje. Roer alles goed door en laat de aardbeien 2 uur marinieren.
2. Voeg aan een mengkom de melk en het ¼ cup suiker toe en meng 1 tot 2 minuten op lage snelheid met een handmixer tot de suiker is opgelost.
3. Roer de room, de aardbeimarinade en het vanille-extract erdoor.
4. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.
5. Voeg de gemarineerde stukjes aardbei in de laatste 5 minuten toe aan het mengsel.

Opmerking: Het ijs heeft een heel natuurlijke kleur en is slechts lichtroze.

AARDBEI- EN RABARBERIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1½ cup (360 ml) vloeibare room

½ cup (120 ml) melk

4 eierdooiers

1/3 cup (75g) suiker

- **Fruitmengsel**

250 g verse aardbeien

200 g rabarber, geschild en in stukjes van 2 cm gesneden

¼ cup (55g) suiker

- **Bereiding**

1. Om de basis voor te bereiden, doet u de room en melk in een middelgrote pan. Verwarm tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Zodra het room/melkmengsel heet is, langzaam onder de crème roeren.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Pureer de aardbeien voor het fruitmengsel tot ze zacht zijn en zeef ze om de pitjes eruit te halen. Doe de aardbeienpuree, rabarberstukjes en suiker in een klein pannetje en verwarm op laag vuur tot de suiker is opgelost. Blijf constant roeren. Zet vervolgens het vuur hoger en laat het fruitmengsel zachtjes sudderen, roer af en toe tot de hoeveelheid van het mengsel is teruggebracht tot een cup. Roer niet te hard zodat rabarber niet stuk gaat. Vervolgens laten afkoelen.
7. Als beide mengsels koud zijn, kunt u ze voorzichtig door elkaar roeren.
8. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

COOKIES-ROOMIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 cup (240 ml) vloeibare room

1 cup (240 ml) melk

½ cup (120 ml) zoete, gecondenseerde melk

1 theelepel vanille-extract

6 koekjes gevuld met chocoladeroom in stukjes

- **Bereiding**

1. Doe de room, melk, gecondenseerde melk en vanille-extract in een grote kom en roer alles goed door.
2. Wanneer het mengsel is afgekoeld tot ongeveer 25°C, giet u het mengsel in de ijsemmer, stel vervolgens een tijd van ca. 40 tot 50 minuten in en start de ijsbereiding.
3. Voeg 5 minuten voor het einde de koekstukjes toe. Wacht tot het einde van de ijsbereiding.

KARAMELIJS MET ZEEZOUT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1½ cup (360 ml) melk

7 eierdooiers

1 cup (225 g) suiker

3 eetlepels water

¼ cup (300 ml) vloeibare room

1 theelepel fijn zeezout

- **Bereiding**

1. Doe de melk in een middelgrote pan. Verwarm tot de melk begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat. Klop de melk als deze warm is langzaam onder de dooiercrème. Zet het mengsel aan de kant.
3. Doe de suiker en het water in een pan en verwarm het op laag vuur tot de suiker begint op te lossen. Schakel dan over naar middelhoog vuur, schraap eventuele suikerresten van de zijkant van de pan in de vloeistof en kook alles zonder te roeren totdat het mengsel tot een gouden kleur karameliseert. Haal het van het vuur en giet voorzichtig de vloeibare room erbij. **Let op:** Het mengsel kan spatten!
4. Zet het mengsel terug op het vuur en roer op laag vuur totdat alle klonten opgelost zijn.
5. Voeg nu het eierdooier/melkroommengsel en het zout toe en kook terwijl u roert tot het mengsel dik geworden is en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
6. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
7. Giet de massa in de ijsemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

HONINGIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) vloeibare room

1 cup (240 ml) melk

6 eierdooiers

½ cup (120 g) honing van goede kwaliteit

- **Bereiding**

1. Doe de room en de melk in een middelgrote pan. Verwarm tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de honing in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete melk/roommengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

PISTACHE-IJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) melk

½ cup (120 ml) vloeibare room

½ theelepel vanille-extract

5 eierdooiers

½ cup (115 g) suiker

¾ beker gepelde, geroosterde en gehakte pistachenoten

- **Bereiding**

1. Doe de room, melk en vanille-extract in een middelgrote pan. Verwarm tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete melk/roommengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.
7. Voeg 5 minuten voor het einde de pistachenoetjes toe. Wacht tot het einde van de ijsbereiding.

CHOCOLADE-HAZELNOOTIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) melk

½ cup (120 ml) chocolade-hazelnootpasta (bijv. Nutella)

½ theelepels vanille-extract

5 eierdooiers

½ cup (115 g) suiker

¾ beker gepelde, geroosterde en gehakte hazelnoten

- **Bereiding**

1. Doe de room, chocopasta en vanille-extract in een middelgrote pan. Verwarm tot de chocoladepasta is gesmolten en het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete melk/chocomengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.
7. Voeg 5 minuten voor het einde de stukjes hazelnoot toe. Wacht tot het einde van de ijsbereiding.

MINT-CHOCOLADEIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 ½ cup (360 ml) melk

½ cup (120 ml) vloeibare room

120 g pure chocolade van goede kwaliteit, in kleine stukjes

2–3 druppels pepermuntextract

5 eierdooiers

1/3 cup (75 g) suiker

60 g pure chocolade van goede kwaliteit, in stukjes

- **Bereiding**

1. Doe de melk, chocolade en pepermuntextract in een middelgrote pan. Verwarm tot de chocolade is gesmolten en het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete melk/chocomengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.
7. Voeg 5 minuten voor het einde de 60 g chocoladestukjes toe. Wacht tot het einde van de ijsbereiding.

PASSIEVRUCHTIJS

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

2 cups (480 ml) melk

½ cup (120 ml) vloeibare room

½ theelepel vanille-extract

5 eierdooiers

½ cup (115 g) suiker

2–3 passievruchten

- **Bereiding**

1. Doe de room, melk en vanille-extract in een middelgrote pan. Verwarm tot het mengsel begint te sudderen.
2. Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker in een kom schuimig, totdat er een dikke, lichte crème ontstaat.
3. Roer het hete melk/roommengsel langzaam onder de crème.
4. Maak de pan schoon, giet het mengsel terug in de pan en verwarm op laag vuur. Blijf met een houten lepel roeren totdat het mengsel is ingedikt en doe de lepeltest. Als de test succesvol is, haalt u de pan van de kookplaat.
5. Giet het mengsel in een hittebestendig bakje, doe er een deksel op en koel de massa totdat deze is afgekoeld tot ongeveer 25°C.
6. Giet het mengsel in de ijsemmer, voeg het vruchtvlies van de passievrucht toe, stel een tijd in van ca. 40 tot 50 minuten en start de ijsbereiding.

ROZE-GRAPEFRUITSORBET (MET EIWIT)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

¾ cup (170 g) suiker

1 ½ cup (360 ml) water

¾ cup (180 ml) vers geperst, koud roze-grapefruitsap

Eiwit van een klein ijsje, bijna stijf geklopt

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en het water in een middelgrote pan. Verwarm op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verhoog het vuur en laat gedurende 2 minuten sudderen.
2. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
3. Suikersiroop, grapefruitsap en opgeklopt eiwit in de ijsemmer doen, stel een tijd in van ca. 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

CITROENSORBET (MET EIWIT)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

¾ cup (170g) suiker

1 ½ cup (360ml) water

¾ cup (180 ml) vers geperst, koud citroensap

Eiwit van een klein ijsje, bijna stijf geklopt

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en het water in een middelgrote pan. Verwarm op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verhoog het vuur en laat gedurende 2 minuten sudderen.
2. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
3. Doe de suikersiroop, citroensap en opgeklopt eiwit in de ijssemmer, stel een tijd in van ca. 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

CITROENSORBET (ZONDER EIWIT)

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 ½ cup (350g) suiker

1 ½ cup (360 ml) water

1 cup (240 ml) vers geperst citroensap

1 eetlepel vers geraspte citroenschil (van biologische citroen) of citroenschil (met een schilmesje)

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en het water in een middelgrote pan. Verwarm op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en laat 2 minuten sudderen.
2. Haal de pan van het vuur. Laat het suikerwater volledig afkoelen. Deze siroop kan ook in grotere hoeveelheden worden bereid en in de koelkast worden bewaard als u vaker citroensorbet wilt maken.
3. Als de siroop is afgekoeld tot ongeveer 25°C, voeg dan het citroensap en de geraspte citroenschil toe. Roer alles goed door.
4. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

- **Variatie**

Roze-Grapefruitsorbet: Neem in plaats van citroensap, het sap van een roze grapefruit en de grapefruitschil. Voeg ook een ¼ cup (60 ml) orgeatsiroop toe aan de sorbet.

(Orgeatsiroop wordt gebruikt voor drankjes zoals Mai Tai en is te koop bij de slijterij).

PEER-VANILLESORBET

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

¾ cup (170g) suiker

¾ cup (180ml) water

1 vanillestokje opengesneden in de lengte van merg ontdaan

900 g zachte peren

¼ cup (60ml) vers geperst citroensap

Eiwit van een klein ijsje, bijna stijf geklopt

- **Bereiding**

1. Doe de suiker, het water, het vanillemerg en vanillestokje in een middelgrote pan. Verwarm op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verhoog het vuur en laat gedurende 2 minuten sudderen.
2. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
3. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Pureer de peren. Druk de perenpuree door een zeef. U hebt 1½ cup perensap nodig.
4. Haal het vanillestokje uit het water. Doe vervolgens de suikersiroop, het perensap, het citroensap en de losgeklopte eiwitten in de ijsemmer.
5. Stel de tijd in op ca. 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

FRAMBOZENSORBET

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

¾ cup (170g) suiker

¾ cup (180ml) water

300g bevroren frambozen

1 eetlepel vers geperst citroensap

Eiwit van een klein ijsje, bijna stijf geklopt

- **Bereiding**

1. Doe de suiker en het water in een middelgrote pan. Verwarm op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Verhoog het vuur en laat gedurende 2 minuten sudderen.
2. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
3. Doe bevroren frambozen in een kom en laat ze ontdooien. Als ze ontdooid zijn, pureert u de frambozen met het sap tot de puree zacht is. Druk de puree door een zeef om de frambozenpitjes te verwijderen.
4. Doe de frambozenpuree, de suikersiroop, het citroensap en het opgeklopt eiwit in de ijsemmer, stel een tijd in van ca. 30 tot 40 minuten en start de ijsbereiding.

Tip: Als u 1 liter frambozensorbet zonder eiwit wilt maken, verhoog dan de hoeveelheid ingrediënten: 1 cup water, 1 cup suiker, 500 g frambozen en 2 eetlepels citroensap.

SNELLE FROZEN YOGURT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

750 g fruityoghurt naar keuze

- **Bereiding**

Doe de yoghurt in de ijssemmer. Stel de tijd in op ca. 50 tot 60 minuten en start de ijsbereiding.

CHOCO FROZEN YOGURT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 cup (240 ml) volle melk

180 g bittere of pure chocolade, gehakt

2 cups (480 ml) magere vanilleyoghurt

¼ cup (55 g) suiker

- **Bereiding**

1. Doe de melk en de chocoladestukjes in een blender of keukenmachine en meng beide 20 tot 30 seconden met een metalen mes tot de chocolade en de melk goed vermengd zijn en het mengsel romig is.
2. Voeg de yoghurt en de suiker toe. Meng nogmaals gedurende ongeveer 15 seconden.
3. Giet de massa in de ijssemmer, stel een tijd in van ongeveer 50 tot 60 minuten en start de ijsbereiding.

AARDBEI FROZEN YOGURT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

500 g verse aardbeien

2 cups (ca. 480 ml) yoghurt

½ cup (115 g) suiker

- **Bereiding**

1. Pureer de aardbeien. Desgewenst kunt u puree door een zeef drukken om de aardbeipitjes te verwijderen.
2. Voeg de aardbeienpuree, yoghurt en suiker toe aan de ijssemmer. Stel de tijd in op ca. 50 tot 60 minuten en start de ijsbereiding.

BANANEN FROZEN YOGURT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1 ½ cup (ca. 360g) geprakte banaan – ongeveer 3 grote bananen

2 theelepels citroensap

2 cups (ca. 480 ml) vanilleyoghurt

1–2 eetlepels honing, naar smaak

- **Bereiding**

Voeg de bananen, citroensap, yoghurt en honing toe aan de ijsemmer. Stel de tijd in op ca. 50 tot 60 minuten en start de ijsbereiding.

CITROEN-HONING FROZEN YOGHURT

Voor ca. 1 liter

- **Ingrediënten**

1/3 cup (80 ml) citroensap

¼ cup (60 ml) honing

2 ½ cup (ca. 600 ml) vanilleyoghurt

- **Bereiding**

1. Doe het citroensap en de honing in een klein pannetje. Verhit op laag vuur totdat de honing is gesmolten. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
2. Meng het honingmengsel en de yoghurt goed in een kom. Doe het mengsel in de ijsemmer. Stel de tijd in op ca. 50 tot 60 minuten en start de ijsbereiding.