

The ice cream recipe book
Βιβλίο με συνταγές παγωτών



PHILIPS

Contents

Introduction	4
Kitchen utensils	4
Ingredients	4
Preparation time	5
Storing ice cream	6
Serving and decorating	6
Sauces	7
Children's party	7

Ice cream recipes:

1. Basic ice cream	9
2. Strawberry ice cream	9
3. Banana ice cream	10
4. Fruit yoghurt ice cream	10
5. Mango ice cream	11
6. Vanilla ice cream	11
7. Chocolate ice cream	12
8. Mocha ice cream	13
9. Ginger ice cream with honey	13
10. Cottage cheese ice cream	13
11. Lemon sorbet	14
12. Tropical sorbet	14
13. Pineapple sorbet	15
14. Strawberry ice cream mousse	15
15. Cherry ice cream mousse	16
16. Ice cream bavarois	16
17. Pear and apricot ice cream	17
18. Pineapple ice cream pudding	17
19. Sugar-free strawberry ice cream	18
20. Sugar-free ice cream	18

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	20
Σκεύη κουζίνας	20
Υλικά	20
Χρόνος ετοιμασίας	22
Διατήρηση παγωτού	22
Σερβίρισμα και διακόσμηση	23
Γαρνίρισμα	23
Παιδικά πάρτι	24

Συνταγές παγωτών:

1. Απλό παγωτό	25
2. Παγωτό φράουλα	25
3. Παγωτό μπανάνα	26
4. Παγωτό με γιαούρτι και φρούτα	26
5. Παγωτό μάνγκο	27
6. Παγωτό βανίλια	27
7. Παγωτό σοκολάτα	28
8. Παγωτό μόκα	29
9. Παγωτό τζίντζερ με μέλι	29
10. Παγωτό με μαλακό τυρί κότατζ	30
11. Γρανίτα λεμόνι	30
12. Γρανίτα τροπικών φρούτων	31
13. Γρανίτα ανανά	31
14. Μους παγωτό φράουλα	32
15. Μους παγωτό κεράσι	32
16. Παγωτό μπαβαρούα	33
17. Παγωτό αχλάδι και βερίκοκο	33
18. Παγωτό πουτίγκα ανανά	34
19. Παγωτό φράουλα χωρίς ζάχαρη	35
20. Παγωτό χωρίς ζάχαρη	35

Introduction

Ice cream, sorbets, ice cream mousse and ice cream pudding ... ice cream comes in numerous types and variations, to suit every occasion and all seasons. The ice cream maker enables you to make your own ice cream using only the freshest ingredients, with no coloring agents or preservatives. Together with the operating instructions, this recipe booklet offers you a reliable and useful guide for the preparation of ice cream. Read the operating instructions carefully before you start. This booklet contains a wide range of recipes and many photographs and suggestions. We have also included sugar-free recipes for diabetics. You will discover how book easy it is to prepare the most delicious ice cream with your ice cream maker.

Kitchen utensils

Make sure that all the ingredients and utensils are ready to hand when you make your ice cream. It is important that both the ice cream maker and the utensils are clean and dry, because ice cream is susceptible to bacteria.

Utensils needed for the preparation of ice cream include a blender; a food processor; a blender bar; a hand mixer; a nylon sieve or a strainer.

The best results are obtained if you use the given recipes and quantities. If you want to use a recipe from other books, we advise you to look for a recipe in this booklet which is more or less similar. It is important for the best results that you take almost the same quantity of ingredients as given in this recipe book.

INGREDIENTS

Eggs

The recipes are based on eggs weighing 55-60 grams (class 4).

The addition of egg yolks to ice cream improves the structure and makes it taste richer and smoother.

It is difficult to beat egg whites fresh from the fridge so eggs should be taken out of the refrigerator several hours before use. Most of the creamy ice creams with egg yolk are prepared without cooking the ingredients. If you are not sure about the freshness of the eggs, you can cook the ingredients as described under vanilla ice cream.

It is of great importance that the mixture should not be overcooked, otherwise the mixture will curdle. If curdling does occur, you can use a blender bar, a food processor or blender to smoothen the mixture. Mix the mixture for approximately 30 seconds. Or you can add 100 ml (3.5 fl.oz) of very cold cream and allow the mixture to cool, while beating constantly.

Tip

Various recipes only use the egg yolks. The remaining egg white can be used for ome-lette Sibérienne and meringues, for example. Most cookery books suggest suitable recipes.

Milk/Yogurt

You can use both pasteurized and sterilized milk. The choice of full cream milk or low fat milk is a question of personal taste. The ice cream will taste creamier if you use milk with a higher fat content.

If you want to cook a recipe in which yogurt or curd is used, do not cook the yogurt or curd, because yogurt and curd are very highly susceptible to curdling when heated. Add the yogurt after cooling down the mixture.

Cream

Always use chilled cream. If the recipe calls for 'whipped cream', stop whipping when a yogurt-like thickness is obtained. This makes it easier to mix the cream with the other ingredients. In summer it is advisable to put the beaters and the bowl in which the cream will be whipped in the refrigerator. The fat content of the cream affects the consistency of the ice cream; a higher fat content will make the ice cream richer and creamier.

Sugar

Use castor sugar because this dissolves more readily. You can also use icing sugar, brown sugar or honey. It is best to grind coarse granulated sugar in a blender or food processor:

If the sugar content is too low, it will have an adverse effect on the structure and stiffness of the ice cream.

If too much sugar is used, the preparation time of the ice cream will be longer. It is also possible to replace part of the sugar by dextrose (grape sugar). For example: if the given quantity in the recipe is 100 g sugar; you take 75 g of sugar + 25 g of grape sugar. Grape sugar prevents crystallization of the sugar, specially with sorbets.

Fruit

Fresh fruit makes the tastiest ice cream and it is also very nutritious. Fruit from a jar or a tin is also suitable, however, make sure the fruit is drained well before it is puréed and reduce the amount of sugar by 25 g, depending on the type of fruit and your own taste. Summer fruits are easy to freeze (e.g. strawberries, raspberries, peaches and berries) so fruit ice cream can be made from fresh fruit all year round. Frozen fruit can be stored for about 8 to 9 months in a deep freezer or a *** or **** refrigerator:

Uncooked fruits that have been puréed discolor easily, so sprinkle apples, bananas, pears and plums with some lemon juice before puréeing them.

If you wish to add pieces of fruit to the ice cream mixture, sprinkle them with some sugar to prevent hard ice crystals from forming inside the fruit pieces during the freezing process.

Alcohol

Ice cream mixtures containing alcohol must be processed somewhat longer, as the ice cream takes longer to freeze than ice cream without alcohol. Unless mentioned otherwise, add the alcohol to the mixture in the ice cream maker for approximately 5-10 minutes before the ice cream is ready.

Syrup

What you need to prepare syrup:

- 1 stainless steel pan
 - 1 wooden spoon
 - 200 cc (7 fl. oz) water and
 - 200 g (7 oz) castor sugar
- (for approximately 300 cc (10.5 fl oz) syrup)
 or 275 cc (9 3/4 fl. oz) water and
 275g (9 3/4 oz) castor sugar
 (for approximately 450 cc (16 fl. oz) syrup)

Put the water and sugar in the pan and mix together with the wooden spoon. Dissolve the sugar at a moderate temperature while stirring. Skim off any froth that forms on the surface. Boil the sugar mixture for about 1 minute. Take the pan off the heat and allow the syrup to cool. If you make sorbet frequently, you can pre-prepare syrup in advance and keep it in a tightly sealed bottle in the refrigerator.

Preparation time

The recipes indicate the average time required for their preparation, however you may deviate from this as you see fit. The preparation time depends on:

- the initial temperature of the ice cream mixture
- the room temperature
- temperature of the disc (keep it in the freezer for at least 18-24 hours).

The higher the initial and room temperature, the longer the preparation time will be. The best result is obtained if the ice cream mixture is cooled beforehand in the refrigerator. The preparation times

6 ENGLISH

also depend on the quantities and the ingredients used in the recipe. Ice cream which increases greatly in volume, such as straw-berry or cherry ice cream mousse, or ice cream containing a large proportion of cream, will need a longer preparation time than fruit ice cream and sorbet, for example. Do not exceed the quantities given in the recipes as this can make the ice cream less compact.

STORING ICE CREAM

In the ice cream maker

When the ice cream is ready, you can store it, covered, in the machine for approximately 10 minutes.

In the freezer

Although ice cream has a long storage life, a lengthy period in the freezer will have a negative effect on the taste and quality of the ice cream. After 1 to 2 weeks the structure of ice cream deteriorates, and the fresh taste is lost. Ice cream is at its best when fresh, therefore it is best to prepare it shortly before consumption.

If you do wish to store the ice cream in the freezer; keep in mind the following:

- Store the ice cream in a clean, tightly sealed container.
- The storage temperature must be at least -18°C.
- Note the date of preparation and the type of ice cream on the container.
- Never refreeze defrosted or defrosted ice cream.

Take the ice cream out of the freezer about half an hour prior to consumption, and place it in the refrigerator. Alternatively, at room temperature it will be ready for consumption in 10 to 15 minutes. Sorbet defrosts more rapidly than ice cream, so allow it a shorter defrosting period in the refrigerator.

Storage time

Ice cream made of uncooked ingredients:

± 1 week

Sorbet : 1 to 2 weeks

Ice cream made of semi-cooked ingredients: ± 2 weeks

SERVING AND DECORATING

- The recipes serve approximately 4-6 persons, depending on the presentation and the type of ice cream.
- You can serve the ice cream in metal or glass coupes, in metal, glass or crystal bowls or on dessert plates. Depending on the type of ice cream, you could also use fruit cut in half and hollowed out, such as melon, pineapple, orange lemon or grapefruit.
- It is advisable to chill the coupes, bowls or hollowed-out fruit in the freezer compartment or freezer just prior to serving, so that the ice cream will melt less rapidly when served.
- Some types of ice cream, such as plain ice cream, mocha ice cream and chocolate ice cream, are less dense than other types. It is best to take these types of ice cream out of the ice cream maker and chill them in the freezer half an hour before serving.
- You can make ice cream balls with the aid of a special ice cream scoop. It should be scrupulously clean. If you dip the scoop in water before scooping out the ice cream, the ice cream balls will be nice and smooth. If you wish to present the ice cream in a coupe, it is best to put the ice cream balls in the freezer for half an hour, to prevent them from melting during the decorating process.
- Ice cream lends itself well to combinations with pastry, such as profiteroles, cake, meringues or crêpes.
- Decorate the ice cream with, for example, whipped cream, beaten egg white, crème fraîche, custard or sauces.

- Mix the whipped cream or crème fraîche with some finely chopped nuts before serving.
- Take more fruit than indicated by the recipe and use this to decorate the ice cream or use candied fruits, cocktail cherries or soaked raisins. The taste of the fruit is enhanced if you soak it in liqueur. The ice cream can also be combined with a suitable liqueur.
- Ice cream can be decorated with, for example, chocolate leaves, grated chocolate, nougat, bonbons, shredded coconut or chopped nuts (walnuts, hazelnuts, slivered almonds, pistachio nuts).
- The ice cream will look even more festive if you decorate it with one or more wafers, biscuits, macaroons or rolled wafers.

SAUCES

Sauces and syrup add a nice touch to the ice cream. There are many different varieties: sweet sauces, fruit sauces and fruit syrup.

There are many types of ready-to-use sauces on the market. But, as is true for ice cream: home-made sauces are tastier. Sauces can easily be prepared a few days in advance and stored in the refrigerator or freezer.

Hot sauces

If you wish to serve a hot sauce, heat it up slowly. It is best to chill the ice cream thoroughly in the freezer before pouring the hot sauce over the top.

The sauces described below can also be served cold. Serve the hot sauce either separately as an accompaniment to the ice cream, or pour it over the ice cream just before serving.

Cherry sauce

Put the juice of one tin of cherries (stoned) in a pan, together with the grated peel of one orange and one lemon. Allow the mixture to simmer over a low heat for 10 minutes. Strain the mixture. Pour half a tablespoon of lemon juice and one teaspoon of orange juice through a sieve into a bowl and mix one teaspoon of corn flour or potato flour with the juice. Pour this mixture into the hot cherry juice, stirring constantly. Allow the mixture to boil for 1 minute. Add sugar to taste and a tablespoon of kirsch, if desired. Add the cherries to the sauce just before serving.

Chocolate sauce

Fresh fruit can be used for these fruit sauces but frozen or tinned fruits can be substituted if desired. If fresh fruit is used, add the sugar in the ratio of 50-75 grams (1.5 - 2.5 oz) of sugar to 200 grams (7 oz) of fruit (depending on the type of fruit used).

Push the fruit through a nylon sieve to remove the pips. Cool the fruit sauces before serving. Do not refreeze fruit sauces made from frozen fruits. You can, however, freeze fruit sauces made from fresh fruit.

Fruit purée

Fruit puree is made as follows:

- Wash the fruit and remove the pips or stones (some fruits should be peeled first).
- Cook the fruit with the adhering water, together with the sugar, until soft.
- Strain the pips if necessary.
- Tinned fruit can be used. It is better not to use too much of the syrup.

CHILDREN'S PARTY

- Use bright, cheerful colors to decorate children's ice cream. Choose flavors that children love.
- For decoration, use whipped cream or ready to serve vanilla custard, chocolate custard or fruit yoghurt.
- Decorate the ice cream with chocolate sprinkles, hundreds-and-thousands, sugar flowers, wafers or small chocolates.

Below are some tasty serving suggestions:

1. Banana/vanilla ice cream/chocolate custard.
2. Chocolate milk/chocolate ice cream/ chopped nuts.
3. Marshmallows/strawberry ice cream/ yoghurt.
4. Slice of cake/vanilla ice cream/fruit sauce.
5. Crepes/icing sugar/fruit ice cream/yoghurt.

Recipes

Basic ice cream

Ingredients:

- 3 egg yolks
- 100 g castor sugar
- 10 g vanilla sugar
- 250 cc full cream milk
- 200 cc cream

- ▶ *Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar until the mixture is light and frothy. Add the milk, stirring constantly. Whip the cream until it is almost stiff. Combine the whipped cream with the other ingredients, making sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 40-50 minutes.

Tip:

You can combine the basic ice cream mix-ture with, for example:

- * 40 g (1.5 oz) chopped walnuts, hazelnuts, peanuts
- * 40 g (1.5 oz) chopped candied fruit
- * 40 g (1.5 oz) coarsely chopped dark chocolate or 8 g (1/4 oz) cinnamon

- ▶ *The selected ingredients should be added to the mixture halfway through the preparation time, the cinnamon can be mixed with the egg yolks.*

Coupe Dame Blanche

(serves 4-5 persons)

- Basic ice cream; 4-5 coupes; 4-5 wafers; Hot chocolate sauce (see page 7).

Pour equal quantities of the hot chocolate sauce over the ice cream.

Serve immediately.

Strawberry ice cream

- 200 g fresh strawberries
- 90 g castor sugar
- 1 egg yolk
- 1 tablespoon lemon juice
- 225 cc full cream milk
- 100 cc cream

- ▶ *Wash the strawberries. Purée them together with the lemon juice, the milk, the sugar and the egg yolk. Combine the strawberry mixture with the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 35-45 minutes.

Tip:

The following fruit can also be used instead of strawberries:

200 g puréed blueberries, bilberries, raspberries or blackberries.

Coupe Ambrosia

(serves 4-6 persons)

- Strawberry ice cream
- 4-6 coupes
- Some whole raspberries and/or other berries (stems attached)
- 4-6 dessertspoons strawberry syrup, mixed with 2 to 3 tablespoons of cointreau or orange liqueur

10 ENGLISH

- Some fresh mint leaves
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- 4-6 wafers

Banana ice cream

- 250 g ripe bananas
- 100 g castor sugar
- 1.5 tablespoon lemon juice
- 75 cc cream
- 250 cc full cream milk

- ▶ *Purée the bananas together with the sugar and lemon juice. Mix the banana purée thoroughly with the cream and the milk.*
- ▶ *Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 40-50 minutes.

Coupe Melanie

(serves 4-5 persons)

- Banana ice cream
- 4-6 coupes
- 1 large sliced banana
- 4-6 dessertspoons eggnog liqueur
- 4 tablespoons banana liqueur
- 4-6 walnut halves
- 2 sliced kiwi fruits
- 8 stoned dates
- 125cc (4.5 fl. oz) of partially whipped cream to be served separately.

Fruit yoghurt ice cream

- 250 g fresh fruit (e.g. bilberries, raspberries, strawberries)
- 100 g castor sugar
- 50 cc cream
- 375 cc yogurt
- 1 tablespoon lemon juice

- ▶ The photo shows you how to serve this dish. Wash the fruit. Purée the fruit with the sugar and lemon juice. Add the fruit mixture to the yoghurt and cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- ▶ Switch on the machine and pour the mixture the cooling bowl.

Preparation time: approx. 35-45 minutes.

Ice cream soda

(serves 4-6 persons)

- 4-6 scoops of fruit yoghurt ice cream
- 4-6 tall glasses
- 50 g (1 3/4 oz) strawberries and 50 g (1 3/4 oz) raspberries, pureed with 1 tablespoon icing sugar
- 4-6 halved lemon or orange slices
- 4-6 straws
- 125 cc (4.5 flA oz) whipped cream
- fizzy lemonade

Mango ice cream

- 300 g ripe mangos, peeled and stoned
- 90 g castor sugar
- 2 tablespoons honey
- 2 tablespoons lemon juice
- 50 cc cream
- 200 cc full cream milk
- 1 egg yolk

- ▶ *Puree the mango together with the lemon ice, sugar, honey, milk and egg yolk. Stir in 9 cream. Make sure that all the ingredients thoroughly mixed. Switch on the chine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 35-45 minutes.

Tip:

The following fruit can also be used instead of mangos:

300g puréed apricots or puréed peaches.

Tropical Night coupe

(serves 4-5 persons)

- Mango ice cream
- 4-5 coupes
- 4 tablespoons orange liqueur or 4 tablespoons passion fruit liqueur
- 2 large sliced bananas
- 4-5 orange slices, cut in half
- 2-4 tablespoons shredded coconut
- 4-5 green cocktail cherries
- 125 cc (4.5 fl. oz) partially whipped, unsweetened crème fraîche
- 4-5 wafers

Vanilla ice cream

(serves 4-5 persons)

- 2 egg yolks
- 1 egg
- 125 g castor sugar
- 5 g vanilla sugar
- 400 cc full cream milk
- 150 cc cream
- 5 g corn flour

- ▶ *Put the egg yolks, the egg sugar, vanilla sugar and the corn flour into a bowl. Beat with the mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk. Add the warm milk gradually through the egg mixture. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan.*
- ▶ *Heat it at a moderate temperature for about 1-2 minutes, stirring constantly. Make sure the mixture does not boil. If the mixture curdles, mix the ingredients for half a minute with a blender bar, a blender or food processor. Allow the mixture to cool to refrigerator temperature and add the cream. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 35-45 minutes.

12 ENGLISH

Monta Rosa

(serves 4-6 persons)

- Vanilla ice cream
- hot cherry sauce (see page 7)
- 4-6 coupes

► *Pour the hot cherry sauce over the ice cream just before serving.*

Chocolate ice cream

- 3 egg yolks
- 100 g icing sugar
- 250 cc full cream milk
- 200 cc cream
- 15 g cocoa
- 1 teaspoon instant coffee

► *Beat the egg yolks with the sugar, cocoa the instant coffee and 50 cc (1.5 fl. oz) of the milk until the cocoa has dissolved. Add the rest of the milk and stir thoroughly. Beat the cream until almost stiff. Add the cocoa mixture to the whipped cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.*

► *Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 35-45 minutes.

Tip:

You can add the following to the basic chocolate ice cream mixture, for example:

40 g (1 1/2 oz) coarsely chopped roasted hazelnuts or almonds.

Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

Coupe Jacquot

(serves 4-5 persons)

- Chocolate ice cream
- 4-5 dessert plates
- 4-5 large profiteroles
- 4-5 tablespoons of chocolate sauce, mixed with 2-3 tablespoons of coffee liqueur
- 150 cc (5.5 fl. oz) whipped cream
- 4-5 walnut halves
- Some fresh mint leaves

Coffee ice cream

- 3 egg yolks
- 100 g icing sugar
- 250 cc full cream milk
- 200 cc cream
- 6 g instant coffee
- 5 g vanilla sugar

► *Dissolve the coffee in 1 tablespoon of warm water and allow it to cool. Beat the egg yolk with the sugar and the vanilla sugar, the dissolved coffee and the milk. Whip the cream until it is almost stiff. Combine the coffee mixture with the whipped cream. Make sure all the ingredients are thoroughly mixed.*

► *Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl*

Preparation time: approx. 35-45 minutes.

Tip:

You can add the following to the mocha ice cream: 40 g (1 1/2 oz) chopped white, butter scotch or plain chocolate. Add the selected ingredient to the bowl halfway through the preparation.

Don Paulo

(serves 4-5 persons)

- Mocha ice cream
- 4-5 puff pastry cases
- 4-10 chestnuts, soaked in cognac and cut into slices
- 4-5 macaroons
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- 4 - 5 red cocktail cherries
- Some mint leaves

Ginger ice cream with honey

- Mocha ice cream
- 70 g castor sugar
- 1.5 tablespoon ginger syrup
- 1 tablespoon honey
- 35 g chopped ginger
- 300 cc full cream milk
- 200 cc cream
- 3 egg yolks
- 1 teaspoon corn flour

- ▶ *Put the egg yolks, sugar and the corn flour into a bowl. Beat with a mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk. Then add the milk gradually to the egg yolk mixture. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan. Heat it on a moderate heat, stirring constantly, for about 2 minutes. Do not allow the mixture to boil. Allow it to cool to refrigerator temperature. Combine the cooled mixture with the chopped ginger, the ginger syrup, the honey and the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.*
- ▶ *Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 40-50 minutes.

Coupe Mikado

(serves 4-5 persons)

- Ginger ice cream with honey, 4-5 coupes
- 40 g (1 1/2 oz) soaked raisins mixed with
- 4 tablespoons of rum
- 2 tablespoons ginger syrup and 1 tablespoon chopped ginger
- 4-5 parasols
- 4-5 wafers
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream

Cottage cheese ice cream

- 350 g (12.5 oz) cottage cheese (curd cheese)
- 200 cc (7 fl oz) milk
- 125 g (4.5 oz) castor sugar
- 150 cc (5.5 fl. oz) cream
- 15 g (1/2 oz) vanilla sugar

- ▶ *Whip the cream with the sugar and the vanilla sugar until almost stiff. Combine the cottage cheese with the milk. Mix the cottage cheese mixture with the whipped cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cool-ing bowl through the opening in the lid.*

Preparation time: approx. 30-40 minutes

14 ENGLISH

Tip:

You can mix the cottage cheese ice cream with, for example:

- * 50 g (1 3/4 oz) soaked raisins or
- * 50 g (1 3/4 oz) peach or apricot pieces

Coupe Moon fever

(serves 4-6 persons)

- Cottage cheese ice cream
- 4-6 coupes
- 2-3 pureed kiwi fruits
- 150 g (5.5 oz) raspberries, blackberries or strawberries
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- mintleaves
- 4-6 ice cream wafers

Lemon sorbet

(serves 4-6 persons)

- Juice of 1/2 an orange
- 250 cc (4 fl. oz) fresh lemon juice
- 450 cc (16 fl. oz) syrup (see page
- 1 egg white

► *Stir the lemon and orange juice into the syrup, mixing thoroughly. Beat the egg white until almost stiff and stir in the mixture. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 25-35 minutes.

Yellow Light

(serves 4-6 persons)

- Lemon sorbet
- 4-6 tall wine glasses
- 3 sliced lemons
- 3 cocktail cherries
- some fresh mint leaves
- approximately 1 bottle of white sparkling wine

Tropical sorbet

- 200 g fresh peeled kiwi fruit
- 100 g fresh peeled and stoned mango
- 150 g fresh peeled pineapple
- 300 cc syrup (see page 5) juice of 1 lemon
- 1.5 dl cold water
- 1 egg white

► *Puree the fruit together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg white until almost stiff, then stir in the fruit and the cold water mixture. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 25-35 minutes.

Coupe Green Delight

(serves 6 persons)

- Tropical sorbet
- 6 coupes
- 2-4 tablespoons green orange liqueur or kiwi liqueur
- 2 sliced kiwi fruits

- 1 sliced lemon
- 12 red cocktail cherries
- Some mint leaves
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream

Pineapple sorbet

- 225 g fresh pineapple
- 300 cc syrup (see page 5)
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 egg white
- 1 dl cold water
- Peel the pineapple

▶ *Peel the pineapple and remove the hard core and the eyes. Purée the pineapple, together with the syrup and the lemon juice. Beat the egg white until almost stiff, then stir in the pineapple mixture. Add the cold water. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 40-50 minutes.

Coupe Coppa Cabana

(serves 6 persons)

- 125 g (4.5 oz) washed, puréed strawberries,
- mixed with 2 tablespoons of cream
- 1 sliced star fruit
- 2 tablespoons soaked raisins
- 2 tablespoons grated chocolate
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- Some fresh mint leaves
- 6 wafers

Strawberry ice cream mousse

- 500 g (1 lb 2 oz) strawberries
- 300 cc (10.5 fl. oz) syrup (See page 5)
- juice of 1 lemon
- 2 egg whites
- 50 cc (1 3/4 fl. oz) cream
- Wash the strawberries. Purée

▶ *Wash the strawberries. Purée them together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the strawberry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: 45-55 minutes.

Coupe Margit

(serves 6 persons)

- Strawberry ice cream mousse
- 6 coupes
- 6 large washed and sliced strawberries
- 3 tablespoon passion fruit syrup
- 3 tablespoons strawberry liqueur
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- 6 mint leaves
- 6 wafers

16 ENGLISH

Cherry ice cream mousse

- 550 g (1 lb 3.5 fl. oz) stoned cherries
- 300 cc (10.5 fl. oz) syrup (See page 5)
- juice of 1/2 lemon
- 2 egg whites
- 50 cc (1 3/4 fl. oz) cream
- 2 tablespoons Maraschino
- Puree the stoned and washed

► *Puree the stoned and washed cherries with the lemon juice, the syrup and the maraschino. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the cherry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 50 minutes.

Montanara

(6 persons)

- cherry ice cream mousse
- 6 dessert plates
- 6 cold crêpes
- Fruit salad, e.g.: kiwi fruit, green grapes, strawberries, berries, pears.
- Some fresh mint leaves
- Sprinkle crêpes with icing sugar

Ice cream bavaois

- 500 cc (1 pt 1 fl. oz) cream
- 8 g (1/4 oz) clear gelatin
- 3 to 4 tablespoons water
- 100 g (3.5 oz) castor sugar
- 4 to 5 tablespoons Maraschino
- 4 egg whites
- 60 g (2 1/4 oz) chopped candied fruit

► *Soak the gelatin leaves in a bowl of cold water. Partially whip the cream with half the sugar, until thickened but not stiff. Partially whip the egg whites with the remaining sugar. Heat the water in a pan. Remove the pan from the heat and dissolve the drained gelatin leaves in the water. Add the maraschino and allow the mixture to cool. Mix the whipped cream with the beaten egg whites, then stir in the gelatin mixture. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl. Add the candied fruits halfway through the preparation*

Preparation time: approx. 45-55 minutes.

Coupe Helene

(serves 4 to 6 persons)

- Ice cream bavaois; 4-6 dessert plates
- 16-24 black currents
- 4-6 tablespoons cold fruit sauce, e.g. strawberry or raspberry
- 4-6 tablespoons yoghurt
- Mint leaves

► *Pour the fruit sauce onto the middle of the plate and then pour the yoghurt into the centre of this sauce. Use a cocktail stick to draw a line from the centre to the edge of the plate.*

Pear and Apricot ice cream

- 150 g apricots (stoned and peeled)
- 150 g peeled pears
- 90 g castor sugar
- 200 cc full cream milk
- 100 cc cream
- 2 tablespoons lemon juice

▶ *Puree the fruit together with the lemon juice, sugar and milk. Add the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 30-40 minutes.

Carnaval dei Ragazzi

(6 persons)

- Pear and Apricot ice cream
- 6 dessert plates
- 6 marshmallow tea cakes or marshmallows
- 18 coloured chocolates
- 6 biscuits covered with a layer of chocolate
- 6 marshmallows or wine gums

Pineapple ice cream pudding

- 350 g (12.5 oz) fresh pineapple
- 200 g (7 oz) icing sugar or castor sugar
- 400 cc (14.5 fl. oz) cream
- 1 tablespoon lemon juice

▶ *Peel the pineapple and remove the hard centre and the eyes. Puree the pineapple together with the sugar and the lemon juice. Partially whip the cream. Stir the pineapple mixture into the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 45-55 minutes.

Ice cream cake Caprice

(serves 6-8 persons)

- pineapple ice cream pudding
- 1 loose-based cake tin, 20-22 cm in diameter
- greaseproof paper
- 1 sponge cake
- 6 pineapple slices
- 1 tin of mandarins
- kiwi fruits
- 125 cc (4.5 fl. oz) whipped cream
- liqueur if desired
- First, line the tin

▶ *First, line the tin with greaseproof paper. Line the bottom of the tin with a round piece of paper and the sides with one long strip of paper. Put the lined tin in the freezer for about half an hour before filling it, so that the ice will not melt when it comes into contact with the tin.*

To fill the tin:

▶ *Slice the sponge cake into 2 layers and place one layer on the bottom of the tin. Sprinkle the bottom layer with liqueur if desired. Cover the cake with a layer of ice cream and then place the second layer of cake on top. Cover the tin with paper. Put the cake in the freezer for about 1 hour (depending on how hard the ice cream is). Before serving, place the serving plate in the refrigerator for a while.*

18 ENGLISH

To serve

- ▶ Remove the side of the cake tin, place the cake upside-down on the plate and remove the tin base. The photo gives you a decorating suggestion.

Sugar-free strawberry ice cream

(for about 8 portions of 75 g (2 3/4 oz))

- 2 sheets of clear gelatine
- 375 g (13 1/4 oz) fresh strawberries
- 1,5 tablespoon lemon juice
- 90g (3 1/4 oz) Sionon artificial sweetener
- 150 cc (5,5 fl. oz) cream
- 4 tablespoons water

- ▶ *Soak the gelatine in a bowl of cold water. Wash the strawberries, then puree them with the artificial sweetener and the lemon juice. Dissolve the gelatin in 4 tablespoons of hot water. Stir the dissolved gelatin into the strawberry puree. Allow the mixture to cool. Whip the cream until almost stiff. Mix the whipped cream with the rest of the ingredients. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed. Switch on the machine and pour the mixture into the cooling bowl.*

Preparation time: approx. 25-35 minutes.

Tip:

Instead of strawberries, you can also use the following fruits without affecting any of the values given below: 375 g (13 1/4 oz) blackberries, raspberries, cranberries or pawpaw

1 portion of ice cream of 75g (2 3/4 oz) contains:

95 Kcal/395 KJ; 3 g carbohydrate; 1 g protein; 6 g fat.

Dama Rosabianca

per portion

- Strawberry or vanilla ice cream;
- 1 dessert plate;
- 1 orange in segments;
- 1/2 passion fruit as desired (use only seeds as decoration)

Sugar-free ice cream

(for about 7 portions of 75 g (2 3/4 oz))

- 300 cc (10,5 fl oz) full cream milk
- 60 cc (2 1/4 fl. oz) cream
- 60 g (2 1/4 oz) Sionon artificial sweetener
- 2 eggs
- 20 drops vanilla essence
- Beat the egg with the milk

Preparation time: approx. 30-40 minutes.

1 portion of ice cream of 75 g (2 3/4 oz) contains:

85 Kcal/355 KJ; 2 g carbohydrate; 3 g protein; 5 g fat

- ▶ The sugar-free recipes above contain so few carbohydrates (=sugar and starch) per portion that one portion hardly affects the blood sugar level. One portion can therefore be eaten without having to cut out anything from the diabetic diet.
- ▶ If Sionon is not available you may replace it by a comparable powdered sweetening agent For a proper consistency of the ice cream you need a powder sweetener which has a volume comparable to that of ordinary sugar. For this reason compact sweeteners (e.g. Aspartame) cannot be used for ice-cream making. Ask your chemist, pharmacist or dietician for advise.

- ▶ Nowadays diabetics can also eat dishes that have been sweetened with ordinary sugar. However, some guidelines do apply in that case. For further information, we recommend that you consult your G.P. or dietician.

Εισαγωγή

Παγωτό, γρανίτες, μους παγωτό, πουτίγκα παγωτό... υπάρχουν πολλά είδη και εκδοχές παγωτών για κάθε περίπτωση και εποχή. Η παγωτομηχανή Philips σας επιτρέπει να παρασκευάζετε το δικό σας παγωτό χρησιμοποιώντας μόνο τα πιο φρέσκα υλικά χωρίς χρωστικές ουσίες ή συντηρητικά. Μαζί με τις οδηγίες χρήσης, το βιβλίο συνταγών σας προσφέρει έναν αξιόπιστο και χρήσιμο οδηγό για την παρασκευή παγωτού. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν αρχίσετε. Αυτό το βιβλιαράκι περιέχει μια ευρεία γκάμα συνταγών και πολλές φωτογραφίες και συμβουλές. Έχουμε συμπεριλάβει επίσης συνταγές χωρίς ζάχαρη για διαβητικούς. Θα ανακαλύψετε πόσο εύκολο είναι να παρασκευάσετε το πιο γευστικό παγωτό με την παγωτομηχανή σας.

Σκεύη κουζίνας

Βεβαιωθείτε ότι έχετε συγκεντρώσει όλα τα υλικά και τα σκεύη όταν αρχίσετε να φτιάχνετε το παγωτό σας. Είναι σημαντικό τόσο η παγωτομηχανή όσο και τα σκεύη να είναι καθαρά και στεγνά, διότι το παγωτό είναι ευπαθές στα βακτηρίδια.

Τα σκεύη που χρειάζονται για την παρασκευή του παγωτού είναι ένα μπλέντερ, ένα μίξερ, μια ράβδος μπλέντερ, ένα μίξερ χειρός, ένα νάιλον κόσκινο ή σουρωτήρι.

Εάν χρησιμοποιήσετε τις συνταγές και τις δοσολογίες όπως παρουσιάζονται εδώ θα έχετε άριστα αποτελέσματα. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια συνταγή από άλλα βιβλία, σας συμβουλεύουμε να αναζητήσετε μια συνταγή σε αυτό το βιβλίο που είναι λίγο πολύ παρόμοια. Για να έχετε άριστα αποτελέσματα, είναι σημαντικό να χρησιμοποιήσετε σχεδόν την ίδια δοσολογία όπως παρουσιάζεται σε αυτό το βιβλίο συνταγών.

ΥΛΙΚΑ:

Αυγά

Οι συνταγές βασίζονται σε αβγά βάρους 55-60 γρ (κατηγορία 4).

Η προσθήκη των κρόκων των αβγών στο παγωτό βελτιώνει την υφή και του δίνει μια γεύση πιο πλούσια και πιο απαλή.

Είναι δύσκολο να χτυπήσετε τα ασπράδια των αβγών όταν τα βγάλετε κατευθείαν από το ψυγείο, γι' αυτό τα αβγά πρέπει να είναι εκτός ψυγείου αρκετές ώρες πριν τη χρήση. Τα περισσότερα κρεμώδη παγωτά με κρόκους αβγών παρασκευάζονται χωρίς να βράζονται τα υλικά. Αν δεν είστε σίγουροι για την φρεσκάδα των αβγών, μπορείτε να βράσετε τα υλικά όπως περιγράφεται στο παγωτό βανίλια.

Είναι πολύ σημαντικό να μην παραβράσετε το μίγμα, ειδικά αν θα σβολιάσει. Αν πράγματι σβολιάσει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ράβδο μπλέντερ, ένα μίξερ, ή ένα μπλέντερ για να λειάνετε το μίγμα. Ανακατέψτε το μίγμα για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Ή μπορείτε να προσθέσετε 100 ml πολύ κρύας κρέμας γάλακτος και να αφήσετε το μίγμα να κρυώσει ενώ το χτυπάτε συνέχεια.

Συμβουλή:

Σε κάποιες συνταγές χρησιμοποιούνται μόνο κρόκοι αβγών. Το ασπράδι του αβγού που απομένει μπορεί να χρησιμοποιηθεί π.χ. για ομελέτα και μαρέγκες. Τα περισσότερα βιβλία μαγειρικής προτείνουν κατάλληλες συνταγές.

Γάλα/Γιαούρτι

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τόσο παστεριωμένο όσο και βρασμένο γάλα. Το αν θα χρησιμοποιήσετε πλήρες ή αποβουτυρωμένο γάλα είναι θέμα προσωπικού γούστου. Το παγωτό θα γίνει πιο κρεμώδες αν χρησιμοποιήσετε γάλα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Αν θέλετε να φτιάξετε μια συνταγή η οποία χρησιμοποιεί γιαούρτι ή τυρόπηγμα, μην τα βράσετε διότι και τα δύο έχουν την τάση να σβολιάζουν όταν τα ζεσταίνετε. Προσθέστε το γιαούρτι αφού κρυώσει το μίγμα.

Κρέμα γάλακτος

Χρησιμοποιείτε πάντα κρύα κρέμα. Αν η συνταγή απαιτεί κρέμα σαντιγί, σταματήστε να χτυπάτε την κρέμα μόλις αποκτήσει την πυκνότητα του γιαουρτιού. Έτσι γίνεται ευκολότερο να ανακατέψετε την κρέμα με τα άλλα υλικά. Το καλοκαίρι σας συμβουλεύουμε να βάζετε στο ψυγείο τα εξαρτήματα χτυπήματος και το δοχείο όπου θα χτυπηθεί το παγωτό. Η περιεκτικότητα της κρέμας σε λιπαρά επηρεάζει τη συνοχή του παγωτού. Η υψηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά θα κάνει το παγωτό πιο πλούσιο και κρεμώδες.

Ζάχαρη

Χρησιμοποιήστε ζάχαρη άχνη γιατί διαλύεται ευκολότερα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γλάσο ζάχαρης, σκούρα ζάχαρη ή μέλι. Είναι καλύτερα να αλέσετε τη χονδροκομμένη ζάχαρη στο μπλέντερ ή στο μίξερ.

Αν η περιεκτικότητα της ζάχαρης είναι χαμηλή, θα έχει δυσμενές αποτέλεσμα όσον αφορά στη συνοχή και την υφή του παγωτού. Αν χρησιμοποιήσετε περισσότερη ζάχαρη από την απαιτούμενη, ο χρόνος ετοιμασίας του παγωτού θα είναι μεγαλύτερος. Μπορείτε επίσης να αντικαταστήσετε ένα μέρος της ζάχαρης με δεξτρόζη (σταφυλοσάκχαρο). Για παράδειγμα: αν η ποσότητα στη συνταγή είναι 100 γρ. ζάχαρη μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 75 γρ. ζάχαρη και 25 γρ. σταφυλοσάκχαρο. Το σταφυλοσάκχαρο εμποδίζει την κρυσταλλοποίηση της ζάχαρης, ιδιαίτερα στις γρανίτες.

Φρούτα

Με τα φρέσκα φρούτα το παγωτό σας γίνεται πιο γευστικό και επίσης πολύ θρεπτικό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης φρούτα από βάζο ή κονσέρβα, ωστόσο, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα έχετε στραγγίσει καλά πριν τα πολτοποιήσετε και μειώστε την ποσότητα της ζάχαρης κατά 25 γρ. ανάλογα με τον τύπο των φρούτων και το προσωπικό σας γούστο. Τα καλοκαιρινά φρούτα είναι εύκολο να καταψυχθούν (π.χ. φράουλες, σμέουρα, ροδάκινα και μούρα). Έτσι, το παγωτό φρούτων μπορεί να παρασκευαστεί από φρέσκα φρούτα ολόκληρο το χρόνο. Τα κατεψυγμένα φρούτα μπορούν να διατηρηθούν περίπου 8-9 μήνες στον καταψύκτη ή σε ψυγείο *** ή ****.

Τα άβραστα φρούτα που πολτοποιούνται χάνουν εύκολα το χρώμα τους, γι' αυτό πασπαλίστε με λίγο χυμό λεμονιού τα μήλα, τις μπανάνες, τα αχλάδια και τα δαμάσκηνα πριν τα πολτοποιήσετε.

Αν θέλετε να προσθέσετε κομμάτια φρούτων στο μίγμα του παγωτού, πασπαλίστε τα με λίγη ζάχαρη για να εμποδίσετε την κρυστάλλωση στο εσωτερικό των φρούτων κατά τη διαδικασία της κατάψυξης.

Αλκοόλ

Τα μίγματα παγωτού που περιέχουν αλκοόλ θα χρειαστούν περισσότερη επεξεργασία, διότι αυτό το παγωτό χρειάζεται περισσότερη ώρα για να παγώσει από αυτό που δεν περιέχει αλκοόλ. Εκτός αν η συνταγή αναφέρει κάτι διαφορετικό, προσθέστε το αλκοόλ στο μίγμα που υπάρχει στην παγωτομηχανή περίπου 5-10 λεπτά προτού να είναι έτοιμο το παγωτό.

Σιρόπι

Τι χρειάζεστε για να ετοιμάσετε το σιρόπι:

- 1 ανοξείδωτο μεταλλικό σκεύος μαγειρέματος
- 1 ξύλινη κουτάλα

200 ml νερό και

200 γρ. ζάχαρη άχνη

(για περίπου 300 ml σιρόπι)

ή 275 ml νερό και

275 γρ. ζάχαρη άχνη

(για περίπου 450 ml σιρόπι)

22 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Βάλτε το νερό και τη ζάχαρη στο σκεύος και ανακατέψτε τα με την ξύλινη κουτάλα. Διαλύστε τη ζάχαρη σε μέτρια θερμοκρασία ενώ ανακατεύετε συνέχεια. Βγάλτε τον αφρό που έχει σχηματιστεί στην επιφάνεια. Βράστε το μίγμα της ζάχαρης για 1 λεπτό περίπου. Βγάλτε το σκεύος από τη φωτιά και αφήστε το σιρόπι να κρυώσει. Αν φτιάχνετε συχνά γρανίτα, μπορείτε να ετοιμάσετε το σιρόπι από πριν και να το φυλάσσετε σε καλά σφραγισμένο μπουκάλι στο ψυγείο.

Χρόνος ετοιμασίας

Οι συνταγές υποδεικνύουν το μέσο χρόνο που απαιτείται για την ετοιμασία τους, ωστόσο, μπορείτε να παρεκκλίνετε αν το θεωρείτε σκόπιμο. Ο χρόνος ετοιμασίας εξαρτάται από τα εξής:

- την αρχική θερμοκρασία του μίγματος παγωτού
- τη θερμοκρασία δωματίου
- τη θερμοκρασία του ψυκτικού δίσκου (βάλτε το στον καταψύκτη τουλάχιστον 18-24 ώρες).

Όσο υψηλότερη είναι η αρχική θερμοκρασία και η θερμοκρασία δωματίου, τόσο περισσότερο θα διαρκέσει η ετοιμασία. Το καλύτερο αποτέλεσμα επιτυγχάνεται όταν το μίγμα του παγωτού έχει παγώσει από πριν στο ψυγείο. Οι χρόνοι ετοιμασίας εξαρτώνται επίσης από τις ποσότητες και τα υλικά που χρησιμοποιούνται στη συνταγή. Το παγωτό που αυξάνει πολύ σε όγκο, όπως η μους παγωτό φράουλα ή κεράσι, ή το παγωτό που περιέχει μεγάλη ποσότητα κρέμα γάλακτος, θα χρειαστεί περισσότερο χρόνο ετοιμασίας από ότι π.χ. το παγωτό φρούτων ή η γρανίτα. Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες στις συνταγές διότι αυτό μπορεί να κάνει το παγωτό λιγότερο συμπαγές.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΓΩΤΟΥ

Μέσα στην παγωτομηχανή

Όταν το παγωτό είναι έτοιμο, μπορείτε να το διατηρήσετε καλυμμένο στη συσκευή για περίπου 10 λεπτά.

Στον καταψύκτη

Μολονότι το παγωτό έχει μεγάλο χρόνο διατήρησης, αν μείνει για μεγάλο διάστημα στον καταψύκτη αυτό θα αλλοιώσει τη γεύση και την ποιότητα του παγωτού. Μετά από 1 με 2 βδομάδες η δομή του παγωτού αρχίζει να χαλάει και χάνεται η φρεσκάδα στη γεύση. Το παγωτό είναι στην καλύτερη κατάστασή του όταν είναι φρέσκο, γι' αυτό είναι καλύτερα να το φτιάχνετε λίγο πριν καταναλωθεί.

Αν θέλετε να διατηρήσετε το παγωτό στον καταψύκτη, έχετε υπόψη σας τα εξής:

- Τοποθετήστε το παγωτό σ' ένα καθαρό, αεροστεγώς κλεισμένο δοχείο.
- Η θερμοκρασία διατήρησης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον -18°C.
- Σημειώστε πάνω στο δοχείο την ημερομηνία παρασκευής και τον τύπο του παγωτού.
- Μην ξαναπαγώνετε ξεπαγωμένο ή σχεδόν ξεπαγωμένο παγωτό.

Βγάλτε το παγωτό από τον καταψύκτη περίπου μισή ώρα πριν το καταναλώσετε και τοποθετήστε το στο ψυγείο. Εναλλακτικά, σε θερμοκρασία δωματίου θα είναι έτοιμο για κατανάλωση σε 10 με 15 λεπτά. Η γρανίτα ξεπαγώνει πιο γρήγορα από το παγωτό, επομένως χρειάζεται λιγότερο χρόνο για να ξεπαγώσει στο ψυγείο.

Χρόνος διατήρησης

Παγωτό από μη βρασμένα υλικά: ±1 βδομάδα

Γρανίτα: 1 με 2 βδομάδες

Παγωτό από ημιβρασμένα υλικά: ±2 βδομάδες

ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΔΙΑΟΣΜΣΗ

- Οι συνταγές είναι για περίπου 4-6 άτομα, ανάλογα με την παρουσίαση και τον τύπο του παγωτού.
- Μπορείτε να σερβίρετε το παγωτό σε μεταλλικά ή γυάλινα ψηλά ποτήρια, γυάλινα ή κρυστάλλινα μπολάκια ή σε πιατάκια του γλυκού. Ανάλογα με τον τύπο του παγωτού, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε φρούτα κομμένα στη μέση και σκαμμένα, όπως πεπόνι, ανανά, πορτοκάλι, λεμόνι, ή γκρέιπφρουτ.
- Σας συμβουλεύουμε να παγωώσετε τα ψηλά ποτήρια, τα μπολάκια ή τα σκαμμένα φρούτα στην κατάψυξη ή στον καταψύκτη ακριβώς πριν το σερβίρισμα, έτσι ώστε το παγωτό να μη λιώνει τόσο γρήγορα όταν σερβιρίζεται.
- Μερικά είδη παγωτού, όπως το απλό παγωτό, το παγωτό μόκα ή το παγωτό σοκολάτα δεν είναι τόσο συμπαγή όσο άλλα είδη. Συνιστάται να βγάξετε αυτά τα είδη παγωτού από την παγωτομηχανή και να τα βάζετε να κρυσώσουν στον καταψύκτη μισή ώρα πριν το σερβίρισμα.
- Μπορείτε να φτιάξετε μπάλες παγωτού με τη βοήθεια της ειδικής κουτάλας για παγωτό, η οποία θα πρέπει να είναι ιδιαίτερα καθαρή. Αν βυθίσετε το εργαλείο στο νερό πριν σερβίρετε το παγωτό, οι μπάλες θα είναι όμορφες και λείες. Αν θέλετε να παρουσιάσετε το παγωτό σε ψηλό ποτήρι, είναι καλύτερο να βάλετε τις μπάλες του παγωτού στον καταψύκτη για μισή ώρα ώστε να μην λιώσουν όση ώρα τις διακοσμείτε.
- Το παγωτό συνδυάζεται πολύ όμορφα με γλυκά όπως προφιτερόλ, κέικ, γλυκίσματα από μαρέγκα ή κρέπες.
- Διακοσμήστε το παγωτό, π.χ. με κρέμα σαντιγί, χτυπημένα ασπράδια αβγών, ανθόγαλα, κρέμα από γάλα, βούτυρο και αβγά ή γαρνιρίσματα.
- Αναμίξτε τη σαντιγί ή το ανθόγαλα με μερικούς ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς πριν σερβίρετε.
- Προμηθευτείτε περισσότερα φρούτα από αυτά που αναγράφονται στη συνταγή και χρησιμοποιήστε τα για να διακοσμήσετε το παγωτό ή γαρνίρετε με ζαχαρωμένα φρούτα, κερασάκια για κοκτέιλ ή σταφίδες που θα έχετε μουσκέψει. Η γέυση των φρούτων βελτιώνεται αν τα βουτήξετε σε λικέρ. Το παγωτό μπορεί επίσης να συνδυαστεί με το κατάλληλο λικέρ.
- Το παγωτό μπορεί επίσης να διακοσμηθεί με φύλλα σοκολάτας, τριμμένη σοκολάτα, νουγκά, καραμέλες, τριμμένη καρύδια ή ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς (καρύδια, φουντούκια, καθαρισμένα αμύγδαλα, φιστίκια).
- Το παγωτό θα δείχνει ακόμη πιο γιορτινό αν το διακοσμήσετε με μία ή περισσότερες γκοφρέτες, μπισκότα, αμυγδαλωτά ή πουράκια.

ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

Τα γαρνιρίσματα και το σιρόπι προσθέτουν μια ωραία πινελιά στο παγωτό. Υπάρχουν πολλές διαφορετικές ποικιλίες: γλυκά γαρνιρίσματα, γαρνιρίσματα φρούτων και σιρόπι φρούτων.

Υπάρχουν πολλά είδη έτοιμου γαρνιρίσματος στην αγορά. Ωστόσο, ισχύει το ίδιο όπως και στο παγωτό: το σπιτικό γαρνίρισμα είναι πιο γευστικό.

Το γαρνίρισμα ετοιμάζεται εύκολα μερικές μέρες πριν και διατηρείται στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.

Ζεστό γαρνίρισμα

Αν θέλετε να σερβίρετε ζεστό το γαρνίρισμα, ζεστανέτέ το αργά. Είναι καλύτερο να παγωώσετε αρκετά το παγωτό στον καταψύκτη πριν το περιχύσετε με το ζεστό γαρνίρισμα. Τα είδη γαρνιρίσματος που περιγράφονται παρακάτω μπορούν επίσης να σερβιριστούν και κρύα. Σερβίρετε το ζεστό γαρνίρισμα είτε ξεχωριστά ως συνοδευτικό του παγωτού είτε περιχύστε με αυτό το παγωτό πριν σερβίρετε.

Γαρνίρισμα κερασιού

Βάλτε το χυμό μιας κονσέρβας κερασιών (χωρίς τα κουκούτσια) σε ένα σκεύος μαζί με τη φλούδα ενός πορτοκαλιού και ενός λεμονιού. Αφήστε το μίγμα να βράσει σε σιγανή φωτιά για 10 λεπτά. Στραγγίστε το μίγμα. Περάστε μισή κουταλιά σούπας χυμό λεμόνι και ένα κουταλάκι γλυκού χυμό πορτοκάλι από ένα σουρωτήρι σε ένα μπολ και ανακατέψτε ένα κουταλάκι κορνφλάουρ ή πατατάλευρο με το χυμό. Προσθέστε αυτό το μίγμα στο ζεστό χυμό κεράσι, ανακατεύοντας συνέχεια. Αφήστε το μίγμα να βράσει για 1 λεπτό. Προσθέστε ζάχαρη για γεύση και μια κουταλιά της σούπας λικέρ κίρς, αν το επιθυμείτε. Προσθέστε τα κεράσια στο γαρνίρισμα πριν σερβίρετε.

Γαρνίρισμα φρούτων

Γι' αυτά τα γαρνιρίσματα φρούτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν φρέσκα φρούτα αλλά αν το επιθυμείτε μπορείτε να τα αντικαταστήσετε με κατεψυγμένα ή φρούτα σε κονσέρβα. Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκα φρούτα, προσθέστε ζάχαρη σε αναλογία 50-75 γρ. ζάχαρη ανά 200 γρ. φρούτα (ανάλογα με το είδος του φρούτου που χρησιμοποιείτε). Περάστε τα φρούτα από ένα πλαστικό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα κουκούτσια. Τοποθετήστε στο ψυγείο τα γαρνιρίσματα φρούτων πριν τα σερβίρετε. Μην ξαναπαγώνετε τα γαρνιρίσματα φρούτων από κατεψυγμένα φρούτα. Μπορείτε ωστόσο, να παγώσετε τα γαρνιρίσματα φρούτων από φρέσκα φρούτα.

Πολτός φρούτων

Ο πολτός φρούτων παρασκευάζεται ως εξής:

- Πλύνετε τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια (μερικά φρούτα θα πρέπει πρώτα να τα καθαρίσετε).
- Βράστε τα φρούτα στην κατάλληλη ποσότητα νερού μαζί με τη ζάχαρη, ώσπου να μαλακώσουν.
- Σουρώστε τα κουκούτσια αν είναι απαραίτητο.
- Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε φρούτα σε κονσέρβα. Είναι καλύτερα να μην χρησιμοποιήσετε πολύ σιρόπι.

ΠΑΙΔΙΚΑ ΠΑΡΤΙ

- Χρησιμοποιήστε ζωντανά και χαρούμενα χρώματα για να διακοσμήσετε τα παιδικά παγωτά. Διαλέξτε γεύσεις που αγαπούν τα παιδιά.
- Για διακόσμηση χρησιμοποιήστε κρέμα σαντιγί, ή έτοιμη κρέμα βανίλια ή σοκολάτα ή γιαούρτι με φρούτα.
- Διακοσμήστε το παγωτό με τριμμένη σοκολάτα, χρωματιστές τρούφες, ζαχαρωτά λουλούδια, γκοφρέτες ή σοκολατάκια.

Ακολουθούν μερικές γευστικές προτάσεις σερβιρίσματος:

1. Παγωτό μπανάνα/ βανίλια /κρέμα σοκολάτα.
2. Σοκολατούχο γάλα / παγωτό σοκολάτα / ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί.
3. Γλυκίσματα με ζελέ / παγωτό φράουλα / γιαούρτι.
4. Μια φέτα κέικ / παγωτό βανίλια / γαρνίρισμα φρούτων.
5. Κρέπες / γλάσο ζάχαρης / παγωτό φρούτων / γιαούρτι.

Συνταγές

Απλό παγωτό

Υλικά:

- 3 κρόκοι αβγών
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 10 γρ. ζάχαρη βανίλιας
- 250 ml πλήρες γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος

Χτυπήστε τους κρόκους, τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Προσθέστε το γάλα, ανακατεύοντας συνέχεια. Χτυπήστε την κρέμα ώσπου σχεδόν να στέκεται. Ανακατέψτε την κρέμα σαντιγί με τα υπόλοιπα υλικά και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 40-50 λεπτά.

Πρόταση:

Μπορείτε να συνδυάσετε το απλό μίγμα του παγωτού με:

- 40 γρ. κομματάκια καρυδιών, φουντουκιών, φιστικιών
- 40 γρ. κομματάκια ζαχαρωμένων φρούτων
- 40 γρ. μεγάλα κομμάτια από σοκολάτα υγείας ή 8 γρ. κανέλα

Τα υλικά που θα επιλέξετε θα πρέπει να προστεθούν στο μίγμα στα μισά της ετοιμασίας, ενώ η κανέλα μπορεί να προστεθεί μαζί με τους κρόκους.

Coupe Dame Blanche

(για 4-5 άτομα)

- Απλό παγωτό, 4-5 κολονάτα ποτήρια, 4-5 γκοφρέτες, ζεστό γαρνίρισμα σοκολάτας (βλ. σελίδα 24).

Περιχύστε το παγωτό με ίσες ποσότητες ζεστού γαρνιρίσματος σοκολάτας. Σερβίρετε αμέσως.

Παγωτό φράουλα

- 200 γρ. φρέσκιες φράουλες
- 90 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κρόκος αβγού
- 1 κουταλιά σούπας χυμός λεμόνι
- 225 ml πλήρες γάλα
- 100 ml κρέμα γάλακτος

► Πλύνετε τις φράουλες. Πολτοποιήστε τις μαζί με το χυμό λεμονιού, το γάλα, τη ζάχαρη και τον κρόκο. Ανακατέψτε το μίγμα της φράουλας με την κρέμα γάλακτος. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης..

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 35-45 λεπτά.

Πρόταση:

Αντί για φράουλες μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε: 200 γρ. πολτοποιημένα μυρτίδια, μύρτιλα, σμέουρα ή βατόμουρα.

Coupe Ambrosia

(για 4-6 άτομα)

- Παγωτό φράουλα
- 4-6 κολονάτα ποτήρια
- Μερικά ολόκληρα σμέουρα και/ή άλλες ποικιλίες μούρων (μαζί με τα κοτσάνια)
- 4-6 κουταλάκια σιρόπι φράουλα, ανακατεμένο με 2-3 κουταλιές σούπας κουαντρώ ή λικέρ πορτοκάλι
- Μερικά φρέσκα φυλλαράκια μέντας
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- 4-6 γκοφρέτες

Παγωτό μπανάνα

- 250 γρ. ώριμες μπανάνες
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1,5 κουταλιά χυμός λεμόνι
- 75 ml κρέμα γάλακτος
- 250 ml πλήρες γάλα

- ▶ Πολτοποιήστε τις μπανάνες μαζί με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε καλά τον πολύτο μπανάνα με την κρέμα και το γάλα.
 - ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.
- Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 40-50 λεπτά

CoupeMelanie

(για 4-5 άτομα)

- Παγωτό μπανάνα
- 4-6 κολονάτα ποτήρια
- 1 μεγάλη μπανάνα κομμένη σε φέτες
- 4-6 κουταλάκια λικέρ με βάση το αβγό
- 4 κουταλιές λικέρ μπανάνα
- 4-6 καρύδια κομμένα στη μέση
- 2 ακτινίδια κομμένα σε φέτες
- 8 χουρμάδες χωρίς κουκούτσια
- 125 ml μερικώς χτυπημένη κρέμα σαντιγί που σερβίρεται χωριστά.

Παγωτό με γιαούρτι και φρούτα

- 250 γρ. φρέσκα φρούτα (μύρτιλα, σμέουρα, φράουλες)
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- 375 ml γιαούρτι
- 1 κουταλιά χυμός λεμόνι

- ▶ Στη φωτογραφία υπάρχει η πρόταση σερβιρίσματος. Πλύνετε τα φρούτα. Πολτοποιήστε τα μαζί με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού. Προσθέστε το μίγμα των φρούτων στο γιαούρτι και την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
 - ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.
- Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 35-45 λεπτά.

Παγωτό με αναψυκτικό

(για 4-6 άτομα)

- 4-6 κουταλιές παγωτό γιαούρτι με φρούτα
- 4-6 ψηλά ποτήρια
- 50 γρ. φράουλες και 50 γρ. σμέουρα πολτοποιημένα μαζί με 1 κουταλιά σούπας γλάσο ζάχαρης
- 4-6 λεμόνια κομμένα στη μέση ή φέτες πορτοκαλιού
- 4-6 καλαμάκια
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- ανθρακούχα λεμονάδα

Παγωτό μάνγκο

(για 4-6 άτομα)

- 300 γρ. ώριμα μάνγκο, καθαρισμένα και χωρίς κουκούτσια
 - 90 γρ. ζάχαρη άχνη
 - 2 κουταλιές σούπας μέλι
 - 2 κουταλιές σούπας χυμός λεμόνι
 - 50 ml κρέμα γάλακτος
 - 250 ml πλήρες γάλα
 - 1 κρόκος αβγού
- Πολτοποιήστε τα μάνγκο μαζί με το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη, το μέλι, το γάλα και τον κρόκο. Προσθέστε ανακατεύοντας την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης. Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 35-45 λεπτά.

Πρόταση:

Αντί για μάνγκο μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε: 300 γρ. πολτοποιημένα βερίκοκα ή ροδάκινα

Tropical Night coupe

(για 4-5 άτομα)

- Παγωτό μάνγκο
- 4-5 κολονάτα ποτήρια
- 4 κουταλιές σούπας λικέρ πορτοκάλι ή 4 κουταλάκια λικέρ φρούτο του πάθους
- 2 μπανάνες κομμένες σε μεγάλες φέτες
- 4-5 φέτες πορτοκάλι, κομμένες στη μέση
- 2-4 κουταλάκια τριμμένη καρύδα
- 4-5 πράσινα κερασάκια για κοκτέιλ
- 125 ml μερικώς χτυπημένο, χωρίς ζάχαρη ανθόγαλα
- 4-5 γκοφρέτες

Παγωτό βανίλια

(για 4-5 άτομα)

- 2 κρόκοι αβγών
- 1 αβγό
- 125 γρ. ζάχαρη άχνη
- 5 γρ. ζάχαρη βανίλιας
- 400 ml πλήρες γάλα
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 5 γρ. κορνφλάουρ

- Βάλτε τους κρόκους, το αβγό, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας και το κορνφλάουρ σε ένα μπολ. Χτυπήστε με το μίξερ ώσπου οι κρόκοι σχεδόν να ασπρίσουν. Ζεστάνετε λίγο το

γάλα. Προσθέστε το ζεστό γάλα σταδιακά στο μίγμα των αβγών. Όταν όλα τα υλικά ανακατευτούν καλά, βάλτε το μίγμα σε ένα σκεύος.

- ▶ Ζεστάνετε σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου 1-2 λεπτά, ανακατεύοντας συνέχεια. Βεβαιωθείτε ότι το μίγμα δεν θα βράσει. Αν το μίγμα σβολιάσει, ανακατέψτε το μίγμα για μισό λεπτό με μια ράβδο μπλέντερ, ένα μπλέντερ ή ένα μίξερ. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία ψυγείου και προσθέστε την κρέμα. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 35-45 λεπτά.

Monta Rosa

(για 4-6 άτομα)

- Παγωτό βανίλια
- Ζεστό γαρνίρισμα κεράσι (βλ. σελίδα 23)
- 4-6 κολονάτα ποτήρια

Περιχύστε το παγωτό με το ζεστό γαρνίρισμα κεράσι ακριβώς πριν σερβίρετε.

Παγωτό σοκολάτα

- 3 κρόκοι αβγών
- 100 γρ. γλάσο ζάχαρης
- 250 ml πλήρες γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 15 γρ. κακάο
- 1 κουταλάκι γλυκού στιγμιαίος καφές

- ▶ Χτυπήστε τους κρόκους των αβγών με τη ζάχαρη, το κακάο, το στιγμιαίο καφέ και 50 ml από το γάλα μέχρι να διαλυθεί το κακάο. Προσθέστε το υπόλοιπο γάλα και ανακατέψτε καλά. Χτυπήστε την κρέμα ώσπου σχεδόν να στέκεται. Προσθέστε το μίγμα του κακάο στην κρέμα σαντιγί. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.

- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: 35-40 λεπτά.

Πρόταση:

Μπορείτε να προσθέσετε τα εξής υλικά στο απλό μίγμα παγωτού σοκολάτα, όπως π.χ.: 40 γρ. χονδροκομμένα ψημένα φουντούκια ή αμύγδαλα

Προσθέστε στο δοχείο τα υλικά που έχετε επιλέξει στα μισά της ετοιμασίας.

Coupe Jacquot

(για 4-5 άτομα)

- Παγωτό σοκολάτα
- 4-5 πιατάκια του γλυκού
- 4-5 μεγάλα σου
- 4-5 κουταλιές σούπας γαρνίρισμα σοκολάτας, ανακατεμένο με 2-3 κουταλιές σούπας λικέρ καφέ
- 150 ml κρέμα σαντιγί
- 4-5 καρύδια κομμένα στη μέση
- Μερικά φυλλαράκια μέντας

Παγωτό μόκα

- 3 κρόκοι αβγών
- 100 γρ. γλάσο ζάχαρης
- 250 ml πλήρες γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 6 γρ. στιγμιαίος καφές
- 5 γρ. ζάχαρη βανίλιας

- ▶ Διαλύστε τον καφέ σε 1 κουταλιά της σούπας ζεστό νερό και αφήστε το να κρυώσει. Χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας, το διαλυμένο καφέ και το γάλα. Χτυπήστε την κρέμα ώσπου σχεδόν να στέκεται. Προσθέστε το μίγμα καφέ στην κρέμα σαντιγί. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
 - ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.
- Χρόνος προετοιμασίας: περίπου 35-45 λεπτά.

Πρόταση:

Μπορείτε να προσθέσετε τα εξής στο παγωτό μόκα: 40 γρ. τριμμένη λευκή σοκολάτα, σοκολάτα καραμελέ ή απλή σοκολάτα. Προσθέστε στο μπολ τα υλικά που επιλέξατε στα μισά της ετοιμασίας.

Don Paulo

(για 4-5 άτομα)

- Παγωτό μόκα
- 4-5 λουκουμάδες
- 4-10 φουντούκια, βουτηγμένα σε κονιάκ και κομμένα σε φέτες
- 4-5 αμυγδαλωτά
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- 4-5 κόκκινα κερασάκια για κοκτέιλ
- Μερικά φυλλαράκια μέντας

Παγωτό τζίντζερ με μέλι

- Παγωτό μόκα
- 70 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1,5 κουταλιά σούπας σιρόπι τζίντζερ
- 1 κουταλιά σούπας μέλι
- 35 γρ. πιπερόριζα (τζίντζερ) σε κομματάκια
- 300 ml πλήρες γάλα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κρόκοι αβγών
- 1 κουταλάκι κορνφλάουρ

- ▶ Βάλτε τους κρόκους, τη ζάχαρη και το κορνφλάουρ σε ένα μπολ. Χτυπήστε με το μίξερ ώσπου οι κρόκοι σχεδόν να ασπρίσουν. Ζεστάνετε λίγο το γάλα. Προσθέστε το γάλα σταδιακά στο μίγμα των αβγών. Όταν όλα τα υλικά ανακατευτούν καλά, βάλτε το μίγμα σε ένα σκεύος. Ζεστάνετε σε μέτρια θερμοκρασία, ανακατεύοντας συνέχεια για περίπου 2 λεπτά. Μην αφήσετε το μίγμα να βράσει. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει σε θερμοκρασία ψυγείου. Ανακατέψτε το παγωμένο μίγμα με τα κομματάκια πιπερόριζας, το σιρόπι τζίντζερ, το μέλι και την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.
 - ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.
- Χρόνος ετοιμασίας: 40-50 λεπτά.

Coupe Mikado

(για 4-5 άτομα)

- Παγωτό τζίντζερ με μέλι, 4-5 κολονάτα ποτήρια
- 40 γρ. μουσκεμένες σταφίδες ανακατεμένες με
- 4 κουταλιές σούπας ρούμι
- 2 κουταλιές σούπας σιρόπι τζίντζερ και 1 κουταλιά σούπας κομματάκια πιπερόριζας
- 4-5 ομπρελίτσες
- 4-5 γκοφρέτες
- 125 ml κρέμα σαντιγί

Παγωτό με μαλακό τυρί κότατζ

350 γρ. μαλακό τυρί κότατζ

200 ml γάλα

125 γρ. ζάχαρη άχνη

150 ml κρέμα γάλακτος

15 γρ. ζάχαρη βανίλιας

- ▶ Χτυπήστε την κρέμα με τη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας ώσπου σχεδόν να στέκεται. Ανακατέψτε το τυρί κότατζ και το γάλα. Ανακατέψτε το μίγμα του τυριού με την κρέμα σαντιγί. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 30-40 λεπτά.

Πρόταση:

Μπορείτε να αναμίξετε το παγωτό με τυρί κότατζ με υλικά όπως:

* 50 γρ. μουσκεμένες σταφίδες ή

* 50 γρ. κομματάκια ροδάκινο ή βερίκοκο

Coupe Moon Fever

(για 4-6 άτομα)

- Παγωτό με τυρί κότατζ
- 4-6 κολονάτα ποτήρια
- 2-3 πολτοποιημένα ακτινίδια
- 150 γρ. σμέουρα, βατόμουρα ή φράουλες
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- φυλλαράκια μέντας
- 4-6 παγωτογκοφρέτες

Γρανίτα λεμόνι

(για 4-6 άτομα)

- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- 250 ml φρέσκος χυμός λεμονιού
- 450 ml σιρόπι (βλ. σελ. X)
- 1 ασπράδι αβγού

- ▶ Προσθέστε το χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού στο σιρόπι, ανακατεύοντας καλά. Χτυπήστε το ασπράδι αβγού ώσπου σχεδόν να στέκεται και προσθέστε το στο μίγμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά.

- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: 25-35 λεπτά.

Yellow Light

(για 4-6 άτομα)

- Γρανίτα λεμόνι
- 4-6 ψηλά κρασοπότηρα
- 3 λεμόνια κομμένα σε φέτες
- 3 κερασάκια για κοκτέιλ
- φρέσκα φυλλαράκια μέντας
- περίπου 1 μπουκάλι αφρώδες λευκό κρασί

Γρανίτα τροπικών φρούτων

- 200 γρ. φρέσκα ξεφλουδισμένα ακτινίδια
- 100 γρ. φρέσκα ξεφλουδισμένα μάνγκο χωρίς κουκούτσια
- 150 γρ. φρέσκος ξεφλουδισμένος ανανάς
- 300 ml σιρόπι (βλ. σελ. 5)
- χυμός 1 λεμονιού
- 1,5 dl κρύο νερό
- 1 ασπράδι αβγού

- ▶ Πολτοποιήστε τα φρούτα μαζί με το χυμό λεμονιού και το σιρόπι. Χτυπήστε το ασπράδι αβγού ώσπου σχεδόν να στέκεται, μετά ανακατέψτε με το μίγμα φρούτων και το κρύο νερό. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: 25-35 λεπτά.

Coupe Green Delight

(για 6 άτομα)

- Γρανίτα τροπικών φρούτων
- 6 κολονάτα ποτήρια
- 2-4 κουταλιές σούπας λικέρ πράσινο πορτοκάλι ή ακτινίδιο
- 2 ακτινίδια κομμένα σε φέτες
- 1 λεμόνι κομμένο σε φέτες
- 12 κόκκινα κερασάκια για κοκτέιλ
- μερικά φυλλαράκια μέντας
- 125 ml κρέμα σαντιγί

Γρανίτα ανανά

- 225 γρ. φρέσκος ανανάς
- 300 ml σιρόπι (βλ. σελ. 5)
- 1 κουταλιά σούπας χυμός λεμόνι
- 1 ασπράδι αβγού
- 1 dl κρύο νερό
- Ξεφλουδίστε τον ανανά

- ▶ Ξεφλουδίστε τον ανανά και αφαιρέστε τον σκληρό πυρήνα και τις φύτερες. Πολτοποιήστε τον ανανά μαζί με το σιρόπι και το χυμό λεμόνι. Χτυπήστε το ασπράδι ώσπου σχεδόν να στέκεται και προσθέστε το στο μίγμα του ανανά. Προσθέστε το κρύο νερό. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: 40-50 λεπτά.

Coupe Corra Cabana

(για 6 άτομα)

- 125 γρ. πλυμένες, πολτοποιημένες φράουλες,
- ανακατεμένες με 2 κουταλιές κρέμα γάλακτος
- 1 φρούτο αστέρι (καραμπόλα) κομμένο σε φέτες
- 2 κουταλιές μουσκεμένες σταφίδες
- 2 κουταλιές τριμμένη σοκολάτα
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- μερικά φυλλαράκια μέντας
- 6 γκοφρέτες

Μους παγωτό φράουλα

- 500 γρ. φράουλες
- 300 ml σιρόπι (βλ. σελ. 5)
- χυμός 1 λεμονιού
- 2 ασπράδια αβγών
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- Πλύνετε τις φράουλες και πολτοποιήστε τις

- ▶ Πλύνετε τις φράουλες. Πολτοποιήστε τις μαζί με το χυμό λεμονιού και το σιρόπι. Χτυπήστε τα ασπράδια ώσπου σχεδόν να στέκονται. Ανακατέψτε το μίγμα με τις φράουλες με τα χτυπημένα ασπράδια και προσθέστε την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: 45-55 λεπτά.

Coupe Margit

(για 6 άτομα)

- Μους παγωτό φράουλα
- 6 κολονάτα ποτήρια
- 6 μεγάλες φράουλες πλυμένες και κομμένες σε φέτες
- 3 κουταλιές σιρόπι φρούτο του πάθους
- 3 κουταλιές λικέρ φράουλα
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- 6 φυλλαράκια μέντας
- 6 γκοφρέτες

Μους παγωτό κεράσι

- 550 γρ. κεράσια χωρίς κουκούτσια
- 300 ml σιρόπι (βλέπε σελίδα 5)
- χυμός από ½ λεμόνι
- 2 ασπράδια αβγών
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές μαρασκίνο
- Πολτοποιήστε τα πλυμένα και χωρίς κουκούτσια κεράσια

- ▶ Πολτοποιήστε τα πλυμένα και χωρίς κουκούτσια κεράσια με το χυμό λεμόνι, το σιρόπι και το μαρασκίνο. Χτυπήστε τα ασπράδια ώσπου σχεδόν να στέκουν. Ανακατέψτε το μίγμα κερασιών με τα χτυπημένα ασπράδια και μετά προσθέστε την κρέμα γάλακτος. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 50 λεπτά.

Montanara

(για 6 άτομα)

- Μους παγωτό κεράσι
- 6 πιατάκια του γλυκού
- 6 κρύες κρέπες
- φρουτοσαλάτα, π.χ. ακτινίδια, πράσινα σταφύλια, φράουλες, μούρα, αχλάδια
- μερικά φρέσκα φυλλαράκια μέντας
- κρέπες πασπαλισμένες με γλάσο ζάχαρης

Παγωτό μπαβαρούά

- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 8 γρ. διάφανη ζελατίνη
- 3-4 κουταλιές νερό
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 με 5 κουταλιές μαρασκίνο
- 4 ασπράδια αβγών
- 60 γρ. κομματάκια ζαχαρωμένων φρούτων

- ▶ Μουσκέψτε τα φύλλα ζελατίνης σε ένα μπολ με κρύο νερό. Χτυπήστε λιγάκι την κρέμα μαζί με τη μισή ποσότητα ζάχαρης, έως ότου αποκτήσει πυκνότητα, αλλά όχι ώσπου να στέκεται. Χτυπήστε λιγάκι τα ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη. Ζεστάνετε το νερό σε ένα σκεύος. Βγάλτε το σκεύος από τη φωτιά και διαλύστε τα στραγγισμένα φύλλα της ζελατίνης στο νερό. Προσθέστε το μαρασκίνο και αφήστε το μίγμα να κρυώσει. Αναμιζτε την κρέμα με τα χτυπημένα ασπράδια και στη συνέχεια ανακατέψτε τα με το μίγμα της ζελατίνης. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης. Προσθέστε τα ζαχαρωμένα φρούτα στα μισά της ετοιμασίας. Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 45-55 λεπτά.

Coupe Helene

(για 4-6 άτομα)

- Παγωτό μπαβαρούά, 4-6 πιατάκια του γλυκού
- 16-24 ριβήσια
- 4-6 κουταλιές γαρνίρισμα παγωμένων φρούτων,
- π.χ. φράουλα ή σμέουρο,
- 4-6 κουταλιές γιαούρτι
- Φυλλαράκια μέντας

- ▶ Περιχύστε το γαρνίρισμα φρούτων στη μέση του πιάτου και στη συνέχεια βάλτε το γιαούρτι στο κέντρο του γαρνιρίσματος. Χρησιμοποιήστε ένα ραβδάκι για την ανάμιξη κοκτέιλ προκειμένου να τραβήξετε μια γραμμή από το κέντρο μέχρι την άκρη του πιάτου.

Παγωτό αχλάδι και βερίκοκο

- 150 γρ. βερίκοκα (χωρίς κουκούτσια και καθαρισμένα)
- 150 γρ. καθαρισμένα αχλάδια
- 90 γρ. ζάχαρη άχνη
- 200 ml πλήρες γάλα
- 100 ml κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλιές σούπας χυμός λεμονιού

- ▶ Πολτοποιήστε τα φρούτα μαζί με το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη και το γάλα. Προσθέστε την κρέμα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.
Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 30-40 λεπτά.

Carnaval dei Ragazzi

(για 6 άτομα)

- Παγωτό αχλάδι και βερίκοκο
- 6 πιατάκια του γλυκού
- 6 κεκάκια με ζελέ ή γλυκίσματα με ζελέ
- 18 χρωματιστές σοκολάτες
- 6 μπισκότα με επίστρωση σοκολάτας
- 6 γλυκίσματα με ζελέ ή καραμελίτσες-ζελεδάκια

Παγωτό πουτίγκα ανανά

- 350 γρ. φρέσκος ανανάς
- 200 γρ. γλάσο ζάχαρης ή ζάχαρη άχνη
- 400 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλιά χυμός λεμόνι

- ▶ Ξεφλουδίστε τον ανανά και αφαιρέστε το σκληρό πυρήνα και τις φύτρες. Πολτοποιήστε τον ανανά μαζί με τη ζάχαρη και το χυμό λεμόνι. Χτυπήστε λιγάκι την κρέμα. Ανακατέψτε το μίγμα του ανανά με τη χτυπημένη κρέμα σαντιγί και βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά ανακατεύτηκαν καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης. Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 45-55 λεπτά.

Κέικ παγωτού Caprice

(για 6-8 άτομα)

- Παγωτό πουτίγκα ανανά
- 1 φόρμα για κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 20-22εκ.
- λαδόκολλα
- 1 παντεσπάνι
- 6 φέτες ανανά
- 1 κονσέρβα μανταρίνια
- ακτινίδια
- 125 ml κρέμα σαντιγί
- λικέρ αν το επιθυμείτε
- Πρώτα, στρώστε τη φόρμα

- ▶ Πρώτα στρώστε τη φόρμα με λαδόκολλα. Τοποθετήστε ένα στρογγυλό κομμάτι λαδόκολλας στη βάση και ένα επίμηκες κομμάτι στα πλάγια. Τοποθετήστε το σκεύος στον καταψύκτη για περίπου μισή ώρα πριν το γεμίσετε, έτσι ώστε να μη λιώσει ο πάγος όταν θα έρθει σε επαφή με το σκεύος.

Για να γεμίσετε το σκεύος:

- ▶ Κόψτε το παντεσπάνι σε 2 στρώσεις και τοποθετήστε τη μία στη βάση του σκεύους. Πασπαλίστε την κάτω στρώση με λικέρ αν το επιθυμείτε. Καλύψτε το παντεσπάνι με μια στρώση παγωτού και τοποθετήστε μετά τη δεύτερη στρώση παντεσπάνι από πάνω. Καλύψτε το σκεύος με χαρτί. Βάλτε το κέικ στον καταψύκτη για περίπου 1 ώρα (αναλόγως με το πόσο σκληρό είναι το παγωτό). Πριν σερβίρετε, βάλτε την πιατέλα σερβιρίσματος στο ψυγείο για λίγη ώρα.

Για το σερβίρισμα

- ▶ Αφαιρέστε τα πλαϊνά του σκεύους, τοποθετήστε το κέικ ανάποδα στο πιάτο και αφαιρέστε την αποσπώμενη βάση. Στη φωτογραφία βλέπετε μια πρόταση διακόσμησης.

Παγωτό φράουλα χωρίς ζάχαρη

(για περίπου 8 μερίδες των 75 γρ.)

- 2 φύλλα διάφανη ζελατίνη
- 375 γρ. φρέσκιες φράουλες
- 1,5 κουταλιά χυμός λεμόνι
- 90 γρ. ζαχαρίνη (Sionon)
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 4 κουταλιές νερό

- ▶ Μουσκεψτε τη ζελατίνη σε ένα μπολ με κρύο νερό. Πλύνετε τις φράουλες, μετά πολτοποιήστε τις με τη ζαχαρίνη και το χυμό λεμονιού. Διαλύστε τη ζελατίνη σε 4 κουταλιές σουπας ζεστό νερό. Ανακατέψτε τη διαλυμένη ζελατίνη στον πολτό φράουλας. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει. Χτυπήστε την κρέμα ώσπου σχεδόν να στέκεται. Ανακατέψτε την κρέμα σαντιγί με τα υπόλοιπα υλικά. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ανακατευτεί καλά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε το μίγμα στο δοχείο ψύξης.

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 25-35 λεπτά.

Πρόταση:

Αντί για φράουλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξής φρούτα χωρίς να επηρεαστούν οι αριθμοί που αναφέρονται παρακάτω: 375 γρ. βατόμουρα, σμέουρα, βοκκίνια ή παπάγια

1 μερίδα παγωτού των 75 γρ. περιέχει:

95 kcal/395 kJ, 3 γρ. υδατάνθρακες, 1 γρ. πρωτεΐνη, 6 γρ. λίπος

Dama Rosabianca

ανά μερίδα

- Παγωτό φράουλα ή βανίλια
- 1 πιατάκι του γλυκού
- 1 πορτοκάλι σε τεμάχια
- ½ φρούτο του πάθους κατά προτίμηση (χρησιμοποιήστε μόνο τους σπόρους για διακόσμηση)

Παγωτό χωρίς ζάχαρη

(για περίπου 7 μερίδες των 75 γρ.)

- 300 ml πλήρες γάλα
- 60 ml κρέμα γάλακτος
- 60 γρ. ζαχαρίνη (Sionon)
- 2 αβγά
- 20 σταγόνες άρωμα βανίλιας
- Χτυπήστε τα αβγά με το γάλα

Χρόνος ετοιμασίας: περίπου 30-40 λεπτά.


1 μερίδα παγωτού των 75 γρ. περιέχει:

85 kcal/355 kJ, 2 γρ. υδατάνθρακες, 3 γρ. πρωτεΐνη, 5 γρ. λίπος

- ▶ Οι παραπάνω συνταγές χωρίς ζάχαρη περιέχουν τόσο λίγους υδατάνθρακες (=ζάχαρη και άμυλο) ανά μερίδα ώστε μια μερίδα να μην επηρεάζει σχεδόν καθόλου το επίπεδο του σακχάρου στο αίμα. Μια μερίδα, λοιπόν, μπορεί να καταναλωθεί χωρίς να χρειαστεί να αφαιρεθεί κάτι από τη δίαιτα του διαβητικού.
- ▶ Αν η ζαχαρίνη Dioneon δεν είναι διαθέσιμη μπορεί να αντικατασταθεί με αντίστοιχη γλυκαντική ουσία σε σκόνη. Για τη σωστή συνοχή του παγωτού χρειάζεστε μια γλυκαντική ουσία σε σκόνη με όγκο αντίστοιχο της συνηθισμένης ζάχαρης. Γι' αυτό το λόγο, οι συμπυκνωμένες γλυκαντικές ουσίες (π.χ. Ασπαρτάμη) δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην παρασκευή παγωτού. Συμβουλευτείτε το φαρμακοποιό σας ή το διαιτολόγο σας.
- ▶ Σήμερα, οι διαβητικοί μπορούν επίσης να τρώνε φαγητά στα οποία έχει χρησιμοποιηθεί η συνήθης ζάχαρη. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή εφαρμόζονται ορισμένες κατευθυντήριες οδηγίες. Για περαιτέρω πληροφορίες, σας συστήνουμε να συμβουλευθείτε τον γιατρό ή το διαιτολόγο σας.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 61561