

**Macchina automatica per gelato**  
*Automatic ice - cream maker*  
**Machine automatique pour glaces**  
*Speiseeisautomat*  
**Máquina automática para helado**  
*Máquina automática para sorvete*  
**Automatische ijsmachine**  
*Αυτόματη μηχανή για παγωτό*

# GELATAIO

SERIE 1000, 2000

CODICE 1901342

Ricettario  
*Recipe book*  
Livre de recettes  
*Rezeptheft*  
Recetario  
*Livro de receitas*  
Receptenboek  
*Συνταγολόγιο*

## MELON SHERBET

**INGREDIENTS:** 150 g. sugar, 1 lemon, 400 g. melon pulp (net weight), a small glass brandy

Sprinkle lemon juice on melon cut into small pieces, add the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## GRAPEFRUIT SHERBET

**INGREDIENTS:** 175 g. sugar, 150 g. water, 2 table-spoons gin, 300 g. grapefruit juice

Combine all the ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## KIWI SHERBET

**INGREDIENTS:** 150 g. sugar, 1 lemon, 150 g. water, 300 g. kiwi pulp (net weight)

Sprinkle lemon juice on kiwis peeled and cut into small pieces, add the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## PINEAPPLE SHERBET

**INGREDIENTS:** 150 g. sugar, 1 lemon, 2 table-spoons vodka, 400 g. pineapple pulp (net weight)

Sprinkle lemon juice on pineapple pulp previously crushed, add the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## WATER MELON SHERBET

**INGREDIENTS:** 125 g. sugar, 1 lemon, 450 g. water melon pulp (net weight)

Dice water melon (after removing seeds) reserving the juice obtained during operation, add lemon juice and sugar. Stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## STRAWBERRY ICE-CREAM

**INGREDIENTS:** 150 g. sugar, 1 lemon, 400 g. strawberries (net weight), 2 tablespoons pomegranate syrup

Sprinkle lemon juice on strawberries cut into small pieces, add the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## ANISE SHERBET

**INGREDIENTS:** 100 g. sugar, 300 g. water, 1 lemon, 150 g. anisette (liqueur), 1 tablespoon egg white

Sprinkle lemon juice on the other ingredients (slightly whipping the egg white), stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## CHAMPAGNE SHERBET

**INGREDIENTS:** 100 g. sugar, 1/2 bottle champagne or dry Italian sparkling wine

Combine sugar with champagne or sparkling wine and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## LIME JUICE SHERBET

**INGREDIENTS:** 100 g. sugar, 300 g. water, 1 lemon, 200 g. lime juice

Sprinkle lemon juice on the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## BRANDY SHERBET

**INGREDIENTS:** 100 g. sugar, 300 g. water, 3 lemons, 125 g. brandy

Squeeze lemons and add juice to the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

## GRATED DRINKS

### SICILIAN ORANGE GRATED DRINK

**INGREDIENTS:** 150 g. sugar, 300 g. water, 200 g. orange juice

Combine all ingredients and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

### SICILIAN LEMON GRATED DRINK

**INGREDIENTS:** 175 g. sugar, 350 g. water, 2 + 1/2 lemon, a pinch vanillin

Squeeze lemons and add juice to the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

### LIME JUICE GRATED DRINK

**INGREDIENTS:** 100 g. sugar, 300 g. water, 1 lemon, 200 g. lime juice (syrup)

Sprinkle lemon juice on the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

### SOUR BLACK CHERRY GRATED DRINK

**INGREDIENTS:** 75 g. sugar, 250 g. water, 175 g. sour black cherry syrup, 100 g. orgeat

Combine the two syrups, add water and sugar, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

- F -

## CONSEILS UTILS

Les préparations qui ont été chauffées doivent être versées dans la cuve de la machine seulement quand elles sont complètement refroidies.

La dose de sucre ou d'édulcorant synthétique peut être augmentée ou réduite selon les goûts individuels pendant la préparation du mélange, sans compromettre le résultat final.

Si vous voulez rendre le mélange plus doux quand il est désormais en phase de travail, il vaut mieux ne pas ajouter encore du sucre (qui ne se fondrait pas) dans la cuve. Au contraire, il faut le faire fondre à feu doux avec une goutte d'eau et ensuite verser ce sirop complètement refroidi dans la cuve.

Les fruits indiqués parmi les ingrédients doivent toujours être lavés et essuyés avant l'emploi; d'autre part, même si cela n'est pas indiqué, ils doivent être toujours privés de peau, de tige, de noyau, de pépins, de trognon, etc.

La crème indiquée parmi les ingrédients peut être remplacée en partie ou complètement avec une égale quantité de lait, selon les exigences individuelles.

Les mesures de capacité ont été indiquées en grammes (plutôt qu'en décilitres) puisque cela est d'emploi plus répandu parmi les familles.

Si vous voulez obtenir des doses réduites de glace, vous pouvez fractionner ou réduire de moitié les quantités indiquées.

Quand vous devez employer des oeufs crus pour la préparation de la glace, il faut vérifier qu'ils soient frais en rompant chaque oeuf à part dans une terrine avant de le mélanger avec les autres ingrédients et contrôler que:

1°: il ne sent pas mauvais

2°: le blanc ne doit jamais être aqueux mais, au contraire, il doit être compact et adhérent au jaune.

3°: le jaune doit être arrondi et gonflé

Ceux qui désirent rendre les opérations de préparation encore plus rapides, peuvent verser les ingrédients directement dans la cuve de la machine refroidie.

## GLACES CLASSIQUES

### GLACE A LA CREME

**DOSES:** 150 g. sucre, 250 g. lait, 150 g. crème, 4 jaunes d'oeuf

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à quand ils seront claires et mousseux. Ajoutez le lait et la crème et versez le mélange dans la cuve de la machine.

### GLACE DIETETIQUE A LA CREME

**DOSES:** 25 g. édulcorant sythétique, 300 g. lait, 150 g. crème, 4 jaunes d'oeuf

Procédez comme décrit dans la recette de la glace à la crème en remplaçant le sucre avec l'édulcorant.

### GLACE A LA CREME GIANDUIA (chocolat aux noisettes)

**DOSES:** 175 g. sucre, 300 g. lait, 75 g. chocolat fondu, 1 oeuf, une pincée vanilline, 30 g. noisettes cernées et pelées

Coupez en morceaux le chocolat et faites-le fondre au bain-marie avec une partie du lait et la vanilline. Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez le lait restant et le chocolat fondu parfaitement refroidi. Terminez avec les noisettes finement pilées, enfin versez le mélange dans la cuve de la machine.

### GLACE AU MALAGA (raisin sec)

**DOSES:** 125 g. sucre, 250 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, 75 g. raisin sec, un peu de rhum

Lavez le raisin et laissez-le macérer dans assez de rhum pour le couvrir. Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez la crème et le lait, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine. Quand la glace est prête, ajoutez le raisin égoutté et un peu de rhum utilisé pour amollir le raisin, remuez de nouveau.

### GLACE AU SABAYON

**DOSES:** 150 g. sucre, 200 g. lait, 100 g. crème, 3 jaunes d'oeufs, une baguette vanille, 130 g. Marsala (vin liquoreux)

Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à quand ils seront devenus clairs et mousseux, diluez avec le Marsala et faites chauffer à feu doux en remuant continuellement jusqu'à ébullition. A part chauffez de la même manière le lait parfumé avec la vanilline. Ajoutez la crème aux mélanges quand ils sont complètement refroidis (après avoir enlevé la vanille du lait), remuez le tout et versez dans la cuve de la machine.

## GLACE AU CHOCOLAT

**DOSES:** 150 g. sucre, 200 g. lait, 200 g. crème, 75 g. chocolat fondant, 1 oeuf, **une pincée** vanilline

Faites fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux avec une partie du lait et avec la vanilline. Battez les oeufs avec le sucre, diluez avec le reste du lait, la crème et le chocolat fondu et parfaitement refroidi, enfin versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AU CHOCOLAT

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 350 g. lait, 125 g. crème, 75 g. chocolat fondant, 1 oeuf, **une pincée** vanilline

Procédez comme décrit dans la recette de la glace au chocolat en remplaçant le sucre avec l'édulcorant.

## GLACE AU CHOCOLAT BLANC

**DOSES:** 100 g. sucre, 150 g. lait, 250 g. crème, 125 g. chocolat blanc

Faites fondre au bain-marie le chocolat coupés en morceaux avec une partie du lait. Ajoutez le lait resté, le sucre, la crème et le chocolat fondu et parfaitement refroidi, ensuite remuez et enfin versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AU LAIT

**DOSES:** 150 g. sucre, 350 g. lait, 150 g. crème, **une pincée** vanilline

Mélangez tous les ingrédients après avoir fondu le sucre avec une partie du lait froid, versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AU LAIT

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 350 g. lait, 250 g. crème, **une pincée** vanilline

Procédez comme décrit dans la recette de la glace au lait en remplaçant le sucre avec l'édulcorant.

## GLACE STRACCIATELLA (glace à la crème avec des parcelles de chocolat)

**DOSES:** 150 g. sucre, 300 g. lait, 200 g. crème, **une pincée** vanilline, 50 g. chocolat fondant

Procédez comme décrit dans la recette de la glace au lait. Quand la glace est prête, ajoutez le chocolat fondu que vous aurez râpé pas trop finement, remuez pour le distribuer uniformément.

## GLACE AU CACAO

**DOSES:** 175 g. sucre, 250 g. lait, 200 g. crème, 30 g. cacao amer, **une pincée** vanilline, 2 cuillères crème cacao (liqueur)

D'abord diluez le cacao et le sucre avec une partie du lait, ensuite ajoutez le reste du lait, la crème et la vanilline. Terminez avec le liqueur (que vous pouvez ne pas mettre si la glace est destinée à des enfants), enfin versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AU YAOURT

**DOSES:** 150 g. sucre, 250 g. crème, 250 g. yaourt nature frais

Remuez le sucre avec le yaourt, diluez avec la crème et versez le mélange dans la cuve de la machine. Si vous voulez enrichir votre glace avec des fruits (fraises, myrtilles, framboises, abricots, bananes, kiwis, pêches, etc) vous devrez d'abord les couper en morceaux et les mélanger ensuite avec du sucre et du jus de citron. Ajoutez-les à la glace déjà prête après l'avoir laissée reposer pendant environ une heure.

## GLACE AU CAFE

**DOSES:** 175 g. sucre, 175 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, **une pincée** vanilline, 2 petites tasses café serré

Battez les oeufs avec le sucre et diluez avec le café parfaitement refroidi. Ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AU CAFE

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 200 g. lait, 200 g. crème, 1 oeuf, **une pincée** vanilline, 2 petites tasses café serré

Procédez comme décrit dans la recette de la glace au café en remplaçant le sucre avec l'édulcorant.

## GLACE BRESILIENNE

**DOSES:** 175 g. sucre, 300 g. lait, 2 oeufs, 1 cuillère cacao amer, 1 cuillère café soluble

Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez peu à peu le cacao et le café soluble. Toujours en remuant, ajoutez le lait et enfin versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX SAVOIRDI (biscuits à la cuiller)

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. lait, 150 g. crème, 75 g. Marsala (vin liqueureux), 100 g. biscuits à la cuiller

Hâcher finement les biscuits, trempez-les dans le Marsala et ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX MACARONS (biscuits aux amandes)

**DOSES:** 125 g. sucre, 250 g. lait, 2 oeufs, **une pincée** vanilline, 2 cuillères liqueur aux amandes, 120 g. macarons

Broyez finement les biscuits jusqu'à les réduire en poudre, ajoutez-les aux oeufs. Battez le tout énergiquement. Ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE A LA MINTHE

**DOSES:** 125 g. sucre, 150 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, 150 g. sirop à la menthe

Battez les oeufs avec le sucre et diluez avec les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE A LA REGLISSE

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. lait, 250 g. crème, 30 g. réglisse en bâtons

Chauffez lentement au bain-marie le lait, le sucre et la réglisse coupées en petits morceaux, jusqu'à quand elle aura fondu. Laissez refroidir et filtrez soigneusement le mélange, ajoutez la crème, remuez et versez le tout dans la cuve de la machine.

## GLACES AUX FRUITS

### GLACE AUX MYRTILLES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. crème, 1/2 citron, 300 g. myrtilles (surgelés)

Laissez décongeler les myrtilles à température ambiante, récupérez-en le jus produit pendant la décongélation. Arrosez-les avec le jus de citron, ajoutez le sucre et la crème, fouettez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX PECHEES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. lait, 250 g. pulpe de pêches (poids net)

Pelez, dénoyotez et passez au mixer les pêches, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX PECHEES

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 150 g. lait, 400 g. pulpe de pêches (poids net), 1/2 petit verre cognac

Procédez comme décrit dans la recette de la glace aux pêches en remplaçant le sucre avec l'édulcorant et en ajoutant le cognac.

## GLACE AUX ABRICOTS

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. crème, 300 g. abricots mûres (poids net), 2 cuillères jus d'orange

Dénoyotez et passez au mixer les abricots, ajoutez les autres ingrédients et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX ABRICOTS

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 250 g. lait, 300 g. abricots mûres (poids net), 2 cuillères jus d'orange

Procédez comme décrit dans la recette de la glace aux abricots en remplaçant le sucre avec l'édulcorant.

## GLACE AUX FIGUES

**DOSES:** 100 g. sucre, 150 g. lait, 300 g. figues mûres et juteuses (poids net), 1/2 citron, 2 cuillères cognac

Pelez les figues et passez-les au mixer en ajoutant le jus de citron. Ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX CERISES (OU GRIOTTES)

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. crème, 300 g. cerises (ou griottes) dénoyotées (si possible de couleur sombre et juteuses), 50 g. Bonarda (ou un autre vin également parfumé)

Dénoyotez et passez au mixer les cerises (ou les griottes), ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX PAMPLEMOUSSES

**DOSES:** 150 g. sucre, 200 g. lait, 1 cuillère blanc d'oeuf, **une pincée** vanilline, 200 g. jus de pamplemousse, 50 g. jus d'orange

Fouettez légèrement le blanc d'oeuf et ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX PAMPLEMOUSSES

**DOSES:** 30 g. édulcorant synthétique, 300 g. lait, 1 petite cuillère blanc d'oeuf, **une pincée** vanilline, 200 g. jus de pamplemousse, 50 g. jus de citron

Procédez comme décrit dans la recette de la glace aux pamplemousse en remplaçant le sucre avec l'édulcorant et le jus d'orange avec le jus de citron.

## GLACE AUX KIWIS

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. lait, **une pincée** vanilline, 350 g. pulpe de kiwis (poids net)

Pelez et coupez les kiwis en petits morceaux, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX CITRONS

**DOSES:** 150 g. sucre, 200 g. lait, 200 g. crème, 3 citrons, 1 cuillère sirop de citron

Pressez les citrons et ajoutez-en le jus au sucre, au sirop de citron et ensuite aux autres ingrédients, fouettez le mélange et versez-le dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX CITRONS

**DOSES:** 30 g. édulcorant synthétique, 400 g. lait, 1 cuillère blanc d'oeuf, 3 citrons

Pressez les citrons, ensuite pesez-en le jus obtenu et ajoutez assez d'eau pour obtenir 150 g. de liquide. Ajoutez l'édulcorant, le lait, le blanc d'oeuf (légèrement fouetté mais pas en neige), mélangez et versez dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX BANANES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. lait, 1 citron, 300 g. pulpe de bananes (poids net)

Pelez les bananes, coupez-les en petits morceaux, arrosez-les avec le jus de citron et fouettez avec le sucre. Ajoutez le lait, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX FRAISES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. lait, 100 g. crème, 200 g. fraises intactes et mûres, 1 oeuf

Battez oeufs et sucre, ajoutez les fraises coupées en petits morceaux et les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX FRAISES

**DOSES:** 20 g. édulcorant synthétique, 300 g. lait, 300 g. fraises intactes et mûres, 1 cuillère de marasquin

Préparez les fraises coupées en petits morceaux, ajoutez tous les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX NOISETTES

**DOSES:** 150 g. sucre, 200 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, **une pincée** vanilline, 75 g. noisettes cernées et pelées

Hâchez finement les noisettes et ajoutez le sucre. Ajoutez les oeufs d'abord (fouettez le tout pour avoir une crème mousseuse), puis les autres ingrédients; versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX NOISETTES

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 200 g. lait, 250 g. crème, 1 oeuf, 75 g. noisettes cernées et pelées, 1 cuillère rhum

Procédez comme décrit dans la recette de la glace aux noisettes en remplaçant le sucre avec l'édulcorant et la vanilline avec le rhum. Grillez légèrement les noisettes dans le four avant de les hâcher.

## GLACE AUX ORANGES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. lait, 150 g. crème, 3 oranges rouges, 1/2 citron, 2 cuillères sirop d'orange

Pressez les oranges et chauffez-en le jus avec le sucre jusque presque à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez la crème, le citron et le sirop, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AU RAISIN

**DOSES:** 150 g. lait, 150 g. crème, 1 citron, 300 g. jus de raisin

Mélangez les ingrédients en ajoutant le jus de citron, remuez et versez dans la cuve de la machine.

## GLACE AU MELON

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. crème, 1 citron, 300 g. pulpe de melon (poids net)

Arrosez la pulpe du melon (sans pépins) avec le jus de citron, ajoutez le sucre et fouettez, terminez avec la crème, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX POIRES

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. lait, 1 citron, 250 g. pulpe de poires (poids net), 2 cuillères kirsch

Arrosez la pulpe des poires avec le jus de citron et coupez-la en petits morceaux. Ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE A LA PASTÈQUE

**DOSES:** 100 g. sucre, 100 g. lait, 1/2 citron, **une pincée** vanilline, 250 g. pulpe de pastèque (poids net)

Coupez la pastèque en petits cubes (après avoir éliminé les pépins) en recueillant le jus pendant l'opération, ajoutez le jus de citron et les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX POMMES

**DOSES:** 150 g. sucre, 150 g. crème, 2 cuillères jus de citron, 200 g. pulpe de pommes mûres (poids net), 100 g. vin blanc doux

Pelez les pommes, enlevez le trognon et arrosez-les immédiatement avec le jus de citron. Fouettez avec le sucre, ajoutez la crème, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DIETETIQUE AUX POMMES

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 150 g. crème, 1 citron, **une pincée** vanilline, 400 g. pulpe de pommes mûres (poids net)

Procédez comme décrit dans la recette de la glace aux pommes en remplaçant le sucre avec l'édulcorant et la vanilline à la vine.

## GLACE A L'ANANAS

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. crème, 50 g. sirop d'ananas, 250 g. ananas au sirop égoutté, 2 cuillères rhum

Fondez le sucre dans le sirop où l'ananas était conservé, ajoutez le rhum et mettez ce mélange avec la crème d'ananas obtenue en passant au mixer les tranches des fruits. Ajoutez la crème et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AUX NOIX

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, 75 g. cerneaux de noix (poids net), 2 cuillères brou de noix

Pilez finement les noix avec le sucre. Ajoutez oeufs (fouettez le tout pour obtenir une crème), crème, lait et le brou, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AVEC SPIRITEUX ET BOISSONS

L'emploi d'alcool dans ces préparations demande 10-15 minutes en plus de travail.

## GLACE AU CHAMPAGNE

**DOSES:** 125 g. sucre, 200 g. crème, 300 g. champagne (ou vin mousseux sec italien)

Fondez à froid le sucre avec le champagne (ou le vin mousseux), ajoutez la crème, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DE LIQUEUR A LA MINTHE

**DOSES:** 100 g. sucre, 150 g. lait, 150 g. crème, 1 + 1/2 citron, 150 g. liqueur à la menthe

Pressez le citron et ajoutez-en le jus au sucre en le faisant fondre le mieux possible, ajoutez les autres ingrédients et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE DE LIQUEUR AU CHOCOLAT

**DOSES:** 150 g. sucre, 250 g. lait, 2 jaunes d'oeuf, **une pincée** vanilline, 50 g. rhum, 50 g. Marsala (vin liquereux), 75 g. chocolat fondant

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux dans le lait parfumé avec la vanilline en les chauffant à feu doux. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une crème claire et mousseuse, diluez avec le rhum et le Marsala et remuez très soigneusement. Terminez avec le lait complètement refroidi, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE A L'ANIS

**DOSES:** 125 g. sucre, 150 g. lait, 150 g. crème, 1 oeuf, 125 g. anisette (liqueur)

Battez oeufs et sucre, ajoutez le lait et la crème, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GLACE AU WHISKY

**DOSES:** 125 g. sucre, 150 g. lait, 200 g. crème, 1 oeuf, une pincée d'écorce de citron râpée, 75 g. whisky

Battez oeufs avec sucre, parfumez avec l'écorce de citron, ajoutez le lait, la crème et le liqueur, remuez soigneusement et versez le mélange dans la cuve de la glace.

## GLACE AU SIROP DE CEDRAT

**DOSES:** 100 g. sucre, 350 g. lait, 200 g. cédrat (sirop)

Sucrez le citron, ajoutez le sirop de cédrat, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBETS

La présence d'alcool dans certaines de ces préparations demande 10-15 minutes en plus de travail. Ces préparations, en outre, ont la tendance à se fondre rapidement. Il vaut mieux les sortir de la cuve seulement au moment de les goûter.

## SORBET AUX PECHEES

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 400 g. pulpe de pêches (poids net)

Versez le jus de citron sur la pulpe des pêches coupées en petits morceaux et ajoutez le sucre. Remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX BANANES

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 450 g. pulpe de bananes bien mûres (poids net), une pincée vanilline

Ajoutez le jus de citron aux bananes pelée et coupées en petits morceaux, ensuite ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX CERISES (OU GRIOTTES)

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 400 g. cerises (ou griottes) dénoyautées (si possible de couleur sombre et juteuses), 2 cuillères Cherry-brandy

Versez le jus de citron sur les cerises (ou griottes), ajoutez le sucre et le liqueur. Fouettez le tout et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET DIETETIQUE AUX CERISES (OU GRIOTTES)

**DOSES:** 25 g. édulcorant synthétique, 1 cuillère blanc d'oeuf, 500 g. cerises (ou griottes) dénoyautées (si possible de couleur sombre et juteuses), 1/2 petit verre kirsch

Passez les cerises (ou les griottes) au mixer, ajoutez l'édulcorant, le liqueur et le blanc d'oeuf légèrement battu, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX ABRICOTS

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 400 g. pulpe d'abricots mûres (poids net), 2 cuillères Apricot brandy

Versez le jus de citron sur la pulpe des abricots coupées en petits morceaux, ajoutez le sucre et le liqueur. Remuez soigneusement et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX FIGUES

**DOSES:** 75 g. sucre, 100 g. eau, 1 cuillère jus de citron, 400 g. pulpe de figues mûres, une pincée vanilline

Ajoutez tous les ingrédients aux figues pelées et coupées en petits morceaux, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX POMMES

**DOSES:** 100 g. sucre, 1 citron, 350 g. jus de pomme, 100 g. vin blanc doux, une pincée cannelle en poudre

Ajoutez le jus de citron aux autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AU RAISIN

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 350 g. jus de raisin, 100 g. vin malvoisie doux

Ajoutez le jus de citron aux autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AU MELON

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 400 g. pulpe de melon (poids net), 1 petit verre brandy

Ajoutez le jus de citron sur le melon coupé en petits morceaux, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX PAMPLEMOUSSES

**DOSES:** 175 g. sucre, 150 g. eau, 2 cuillères gin, 300 g. jus de pamplemousse

Mélangez tous les ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX KIWIS

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 150 g. eau, 300 g. pulpe de kiwis (poids net)

Versez le jus de citron sur les kiwis pelés et coupés en petits morceaux, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET A L'ANANAS

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 2 cuillères vodka, 400 g. pulpe d'ananas (poids net)

Versez le jus de citron sur la pulpe d'ananas que vous aurez écrasée précédemment, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET A LA PASTÈQUE

**DOSES:** 125 g. sucre, 1 citron, 450 g. pulpe de pastèque (poids net)

Coupez la pastèque en petits cubes (après avoir éliminé les pépins), en recueillant le jus qui en sort pendant l'opération, ajoutez le jus de citron et le sucre. Remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AUX FRAISES

**DOSES:** 150 g. sucre, 1 citron, 400 g. fraises (déjà lavées et nettoyées), 2 cuillères grenadine (sirop)

Versez le jus de citron sur les fraises coupées en petits morceaux, ajoutez les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET A L'ANIS

**DOSES:** 100 g. sucre, 300 g. eau, 1 citron, 150 g. anis (liqueur), 1 cuillère blanc d'oeuf

Versez les jus de citron sur les autres ingrédients (en fouettant légèrement le blanc d'oeuf), remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AU CHAMPAGNE

**DOSES:** 100 g. sucre, 1/2 bouteille champagne ou vin mousseux italien

Mélangez le sucre avec le champagne ou le vin mousseux italien et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AU SIROP DE CEDRAT

**DOSES:** 100 g. sucre, 300 g. eau, 1 citron, 200 g. cédrat (sirop)

Versez le jus de citron sur les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## SORBET AU EAU-DE-VIE

**DOSES:** 100 g. sucre, 300 g. eau, 3 citrons, 125 g. eau-de-vie

Pressez les citrons et ajoutez le jus aux autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## GRANITEES

### GRANITEE SICILIENNE A L'ORANGE

**DOSES:** 150 g. sucre, 300 g. eau, 200 g. jus d'orange

Mélangez tous les ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

### GRANITEE SICILIENNE AU CITRON

**DOSES:** 175 g. sucre, 350 g. eau, 2 + 1/2 citron, une pincée vanilline

Pressez les citrons et ajoutez-en le jus aux autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

### GRANITEE AU SIROP DE CEDRAT

**DOSES:** 100 g. sucre, 300 g. eau, 1 citron, 200 g. cédrat (sirop)

Versez le jus de citron sur les autres ingrédients, remuez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

### GRANITEE AUX GRIOTTES

**DOSES:** 75 g. sucre, 250 g. eau, 175 g. sirop de griottes, 100 g. sirop d'orgéat

Mélangez les deux sirops, ajoutez l'eau et le sucre, mélangez et versez le mélange dans la cuve de la machine.

## NÜTZLICHE HINWEIS

Zubereitungen, die erhitzt werden müssen, dürfen erst in den Behälter der Eismaschine gegeben werden, nachdem sie vollständig abgekühlt sind. Die Zucker- oder Süßstoffmenge kann bei der Herstellung der Masse nach persönlichem Geschmack erhöht oder verringert werden, ohne dadurch das Endergebnis zu beeinträchtigen.

Wenn Sie die Masse stärker süßen wollen, während diese bereits verarbeitet wird, so raten wir davon ab, weiteren Zucker hinzuzufügen (der sich nicht mehr auflösen würde). Es ist besser, den Zucker auf kleiner Flamme mit sehr wenig Wasser aufzulösen und dieses Sirup nach dem Erkalten in den Behälter zu geben.

Die unter den Zutaten angegebenen Früchte ist vor der Verwendung immer zu waschen und abzutrocknen. Auch wenn dies nicht besonders erwähnt wird, sind die Früchte immer zu schälen und von Kernen, Samen, Kerngehäusen usw. zu befreien.

Die unter den Zutaten genannte Sahne kann je nach den persönlichen Ansprüchen ganz oder teilweise durch die gleiche Menge Milch ersetzt werden.

Die Mengen sind auch bei Flüssigkeiten in Gramm (anstatt in Deziliter) angegeben, da diese Maßeinheit im Haushalt gebräuchlicher ist.

Sollten Sie eine geringere Menge Eis wünschen, so können die angegebenen Mengen geteilt oder halbiert werden.

Werden für die Eiszubereitung rohe Eier verwendet, so muß deren Frische sichergestellt werden, indem jedes Ei vor der Zugabe zu den übrigen Zutaten in ein separates Schüsselchen aufgeschlagen und Folgendes geprüft wird:

- 1°. daß es keinen üblen Geruch hat
- 2°. daß das Eiweiß nicht wäbrig, sondern kompakt und am Eigelb anliegend ist
- 3°. daß das Eigelb fest und rund ist.

Wenn Sie die Zubereitung noch weiter beschleunigen wollen, können Sie die Zutaten direkt in den gekühlten Behälter der Eismaschine geben

## KLASSISCHES EIS

### SAHNEEIS

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 250 g. Milch, 150 g. Sahne, 4 Eigelb

Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis die Masse hell und schaumig ist. Fügen Sie Milch und Sahne hinzu, rühren Sie um und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### DIÄT-SAHNEEIS

**ZUTATEN:** 25 g. Süßstoff, 300 g. Milch, 150 g. Sahne, 4 Eigelb

Bereiten Sie dieses Eis zu, wie im Rezept für Sahneeis beschrieben und ersetzen Sie dabei den Zucker mit Süßstoff.

### NOUGATCREMEEIS

**ZUTATEN:** 175 g. Zucker, 300 g. Milch, 75 g. Bitterschokolade, 1 Ei, eine Prise Vanillin, 30 g. geschälte und gehäutete Haselnüsse

Teilen Sie die Schokolade in Stücke und schmelzen Sie sie im Wasserbad mit einem Teil der Milch und dem Vanillin. Schlagen Sie Eigelb und Zucker und fügen Sie die restliche Milch und die geschmolzene, vollständig erkaltete Schokolade hinzu. Vervollständigen Sie das Ganze mit den feingehackten Haselnüssen und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### MALAGA-EIS

**ZUTATEN:** 125 g. Zucker, 250 g. Milch, 150 g. Sahne, 1 Ei, 75 g. Rosinen, Rum nach Geschmack

Waschen Sie die Rosinen und weichen Sie sie in soviel Rum ein, daß sie bedeckt sind. Schlagen Sie Ei und Zucker, fügen Sie Sahne und Milch hinzu, rühren Sie nochmals um und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine. Wenn das Eis bereits fertig ist, geben Sie die abgetropften Rosinen und etwas von dem zum Einweichen verwendeten Rum hinzu und vermischen Sie das Ganze.

### ZABAIONE-EIS

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 200 g. Milch, 100 g. Sahne, 3 Eigelb, 1 Vanilleschote, 130 g. Marsala (Likörwein)

Schlagen Sie Eigelb und Zucker, bis die Masse hell und schaumig ist, gießen den Marsala zu und erhitzen Sie das Ganze auf kleiner Flamme unter ständigem Umrühren, bis die Masse fast zum Kochen kommt. Separat erhitzen Sie auf gleiche Weise auch die mit der Vanille gewürzte Milch. Nachdem die Masse vollständig erkaltet ist, fügen Sie die Sahne zu (nachdem Sie die Vanilleschote aus der Milch genommen haben), rühren Sie um und füllen Sie das Ganze in den Behälter der Eismaschine.

## SCHOKOLADEEIS

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 200 g. Milch, 200 g. Sahne, 75 g. Bitterschokolade, 1 Ei, eine Prise Vanillin

Schmelzen Sie die in Stücke geteilte Schokolade im Wasserbad mit einem Teil der Milch und dem Vanillin. Schlagen Sie Ei und Zucker, gießen Sie die restliche Milch, die Sahne und die geschmolzene, völlig erkaltete Schokolade zu und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### DIÄT-SCHOKOLADEEIS

**ZUTATEN:** 25 g. Süßstoff, 350 g. Milch, 125 g. Sahne, 75 g. Bitterschokolade, 1 Ei, eine Prise Vanillin

Bereiten Sie dieses Eis zu, wie im Rezept für Schokoladeeis beschrieben und ersetzen Sie dabei den Zucker mit Süßstoff.

### WEISSES SCHOKOLADEEIS

**ZUTATEN:** 100 g. Zucker, 150 g. Milch, 250 g. Sahne, 125 g. weiße Schokolade

Schmelzen Sie die in Stücke geteilte Schokolade im Wasserbad mit einem Teil der Milch. Geben Sie die restliche Milch, den Zucker, die Sahne und die geschmolzene, völlig erkaltete Schokolade zu, vermischen Sie das Ganze und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### MILCHSAHNEEIS

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 350 g. Milch, 150 g. Sahne, eine Prise Vanillin

Vermischen alle Zutaten, nachdem Sie den Zucker kalt in einem Teil der Milch aufgelöst haben, und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### DIÄT-MILCHSAHNEEIS

**ZUTATEN:** 25 g. Süßstoff, 350 g. Milch, 250 g. Sahne, eine Prise Vanillin

Bereiten Sie dieses Eis zu, wie im Rezept für Milchsaheis beschrieben und ersetzen Sie dabei den Zucker mit Süßstoff.

### STRACCIATELLA-EIS (mit Schokoladestückchen)

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 300 g. Milch, 200 g. Sahne, eine Prise Vanillin, 50 g. Bitterschokolade

Bereiten Sie dieses Eis zu, wie im Rezept für Milchsaheis beschrieben. Wenn die Eismasse fertig ist, geben Sie die nicht zu fein geriebene Schokolade zu und rühren Sie sie gleichmäßig ein.

## KAKAO-EIS

**ZUTATEN:** 175 g. Zucker, 250 g. Milch, 200 g. Sahne, 30 g. Bitterkakao, eine Prise Vanillin, 2 Eßlöffel Kakaocreme (Likör)

Verrühren Sie zunächst den Kakao mit Zucker und einem Teil der Milch. Geben Sie dann die restliche Milch, die Sahne und das Vanillin zu. Vervollständigen Sie mit dem Likör und füllen Sie das Ganze in den Behälter der Eismaschine (Sie können auch auf den Likör verzichten, wenn das Eis für Kinder bestimmt ist).

## JOGHURT-EIS

**ZUTATEN:** 150 g. Zucker, 250 g. Sahne, 250 g. frisches Naturjoghurt

Vermischen Sie Zucker und Joghurt, gießen Sie die Sahne zu und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine. Wenn Sie dieses Eis mit Früchten bereichern möchten (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Bananen, Kiwi, Pfirsiche usw.), so müssen diese zunächst zerteilt und mit Zucker und Zitronensaft vermischt werden. Geben Sie sie dann dem fertigen Eis zu, nachdem Sie sie etwa eine Stunde lang kühlgestellt haben.

## KAFFEE-EIS

**ZUTATEN:** 175 g. Zucker, 175 g. Milch, 150 g. Sahne, 1 Ei, eine Prise Vanillin, 2 Täßchen starken Kaffee

Schlagen Sie Ei und Zucker und gießen den völlig erkalte Kaffee dazu. Fügen Sie die übrigen Zutaten bei, vermischen Sie das Ganze und füllen Sie die Masse in den Behälter der Eismaschine.

### DIÄT-KAFFEE-EIS

**ZUTATEN:** 25 g. Süßstoff, 200 g. Milch, 200 g. Sahne, 1 Ei, eine Prise Vanillin, 2 Täßchen starken Kaffee

Bereiten Sie dieses Eis zu, wie im Rezept für Kaffee-Eis beschrieben und ersetzen Sie dabei den Zucker mit Süßstoff.

## BRASILIANISCHES EIS

**ZUTATEN:** 175 g. Zucker, 300 g. Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Bitterkakao, 1 Eßlöffel Instantkaffee

Schlagen Sie Ei und Zucker und geben Sie nach und nach Kakao und Instantkaffee zu. Gießen unter ständigem Rühren die Milch zu und füllen Sie das Ganze in den Behälter der Eismaschine.