

per gelato  
maker  
pour glaces  
para helado  
para sorvete  
maquina  
για παγωτό

# GELATAIO

# SERIE 1000, 2000

**CODICE 1901342**

Printed in Italy by **reggiani** - Varese

I 1 - 7

GB 8 - 14

F 15 - 21

D 22 - 28

E 29 - 35

P 36 - 42

NL 43 - 49

GR 50 - 56

## CONSIGLI UTILI

Le preparazioni previste per essere riscaldate devono essere versate nel cestello della macchina solo quando si sono completamente raffreddate.

La dose di zucchero o di dolcificante sintetico può essere aumentata o diminuita secondo i gusti individuali durante la preparazione del composto, senza che venga pregiudicato il risultato finale.

Volendo rendere più dolce il composto quando esso si trova già in fase di lavorazione non è consigliabile aggiungere altro zucchero (che non si scioglierebbe) nel cestello. Si potrà invece fare sciogliere a fiamma debole lo zucchero con pochissima acqua e versare poi questo sciroppo completamente raffreddato nel cestello.

La frutta indicata fra gli ingredienti si intende sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non indicato, si intende anche privata di buccia, piccioli, noccioli, semi, torsoli, ecc.

La panna presente fra gli ingredienti può essere sostituita in parte o totalmente con pari quantità di latte, secondo le esigenze individuali.

Le misure di capacità sono state espresse in grammi (anziché in decilitri) poichè di uso più comune nelle famiglie.

Chi desidera ottenere dosi ridotte di gelato potrà frazionare o dimezzare i dosaggi indicati.

Quando vengono utilizzate uova crude per la preparazione del gelato occorre accertarsi della loro freschezza rompendo ciascun uovo in una ciotola a parte prima di unirlo agli altri ingredienti e controllando che:

1°: non abbia odore sgradevole

2°: l'albume non sia acquoso ma compatto ed aderente al tuorlo

3°: il tuorlo sia gonfio e tondeggiente.

Chi desidera rendere ancora più veloci le operazioni di preparazione, sappia che può versare gli ingredienti direttamente nel cestello raffreddato.

## GELATI CLASSICI

### GELATO DI CREMA

**DOSI:** 150 g. zucchero, 250 g. latte, 150 g. panna, 4 tuorli d'uovo

Sbattete tuorli e zucchero finchè appariranno chiari e spumosi. Aggiungete il latte e la panna, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GELATO DI CREMA DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 300 g. latte, 150 g. panna, 4 tuorli d'uovo

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di crema sostituendo il dolcificante allo zucchero.

### GELATO DI CREMA GIANDUIA

**DOSI:** 175 g. zucchero, 300 g. latte, 75 g. cioccolato fondente, 1 uovo, un pizzico vaniglia, 30 g. noccioline sguosciate e sbucciate

Dividete a pezzi il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con parte del latte e con la vaniglia. Sbattete uova e zucchero ed aggiungete il latte rimasto e il cioccolato fuso perfettamente raffreddato. Ultimato con le noccioline tritate finemente e versate il composto nel cestello della macchina.

### GELATO DI MALAGA

**DOSI:** 125 g. zucchero, 250 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, 75 g. uvetta, rum quanto basta

Lavate l'uvetta e ponetela a macerare nel rum sufficiente a coprirla. Sbattete uova e zucchero, aggiungete la panna e il latte, rimescolate e versate il composto nel cestello della macchina. A gelato ormai pronto unite l'uvetta sgocciolata e un poco del rum servito per l'ammollo e miscelate nuovamente.

### GELATO DI ZABAIONE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 200 g. latte, 100 g. panna, 3 tuorli d'uovo, una stecca vaniglia, 130 g. Marsala (vino liquoroso)

Sbattete tuorli e zucchero finchè saranno diventati chiari e spumosi, diluite con il Marsala e fate riscaldare a fuoco debole mescolando in continuazione fin quasi all'ebollizione. A parte riscaldate nello stesso modo anche il latte profumato con la vaniglia. Aggiungete la panna ai composti quando sono perfettamente raffreddati (dopo avere eliminato la vaniglia dal latte), mescolate e versate il tutto nel cestello della macchina.

## GELATO DI CIOCCOLATO

**DOSI:** 150 g. zucchero, 200 g. latte, 200 g. panna, 75 g. cioccolato fondente, 1 uovo, un pizzico vaniglia

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzi con parte del latte e con la vaniglia. Sbattete uova e zucchero, diluite con il latte rimasto, la panna e il cioccolato fuso perfettamente raffreddato e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI CIOCCOLATO DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 350 g. latte, 125 g. panna, 75 g. cioccolato fondente, 1 uovo, un pizzico vaniglia

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di cioccolato sostituendo il dolcificante allo zucchero.

## GELATO DI CIOCCOLATO BIANCO

**DOSI:** 100 g. zucchero, 150 g. latte, 250 g. panna, 125 g. cioccolato bianco

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzi con parte del latte. Unite il latte rimasto, lo zucchero, la panna e il cioccolato fuso perfettamente raffreddato, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI FIORDILATTE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 350 g. latte, 150 g. panna, un pizzico vaniglia

Mescolate tutti gli ingredienti dopo avere sciolto a freddo lo zucchero con parte del latte e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI FIORDILATTE DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 350 g. latte, 250 g. panna, un pizzico vaniglia

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di fiordilatte sostituendo il dolcificante allo zucchero.

## GELATO DI STRACCIATELLA

**DOSI:** 150 g. zucchero, 300 g. latte, 200 g. panna, un pizzico vaniglia, 50 g. cioccolato fondente

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di fiordilatte. A gelato ormai pronto unite il cioccolato che avrete grattugiato non troppo finemente e mescolate per distribuirlo in modo uniforme.

## GELATO DI CACAO

**DOSI:** 175 g. zucchero, 250 g. latte, 200 g. panna, 30 g. cacao amaro, un pizzico vaniglia, 2 cucchiaini crema cacao (liquore)

Diluite prima il cacao e lo zucchero con parte del latte, unite poi il restante latte, la panna e la vaniglia. Ultimate con il liquore (eliminabile se il gelato è destinato a bambini) e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI YOGURT

**DOSI:** 150 g. zucchero, 250 g. panna, 250 g. yogurt fresco e naturale

Mescolate zucchero e yogurt, diluite con la panna e versate il composto nel cestello della macchina. Volendo arricchire il gelato con della frutta (fragole, mirtilli, lamponi, albicocche, banane, kiwi, pesche, ecc.), dovrete prima prepararla divisa a pezzettini, mescolandola con zucchero e succo di limone. Unite la al gelato già pronto dopo averla lasciata riposare al fresco per circa un'ora.

## GELATO DI CAFFE'

**DOSI:** 175 g. zucchero, 175 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, un pizzico vaniglia, 2 tazzine caffè ristretto

Sbattete uova e zucchero e diluite con il caffè perfettamente raffreddato. Unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI CAFFE' DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 200 g. latte, 200 g. panna, 1 uovo, un pizzico vaniglia, 2 tazzine caffè ristretto

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di caffè sostituendo il dolcificante allo zucchero.

## GELATO BRASILIANO

**DOSI:** 175 g. zucchero, 300 g. latte, 2 uova, 1 cucchiaino cacao amaro, 1 cucchiaino caffè solubile

Sbattete uova e zucchero e unite poco alla volta il cacao ed il caffè solubile. Sempre mescolando aggiungete il latte e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI SAVOIARDI

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. latte, 150 g. panna, 75 g. Marsala (vino liquoroso), 100 g. biscotti savoiardi

Tritate finemente i biscotti, inzuppateli con il Marsala ed unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI AMARETTI

**DOSI:** 125 g. zucchero, 250 g. latte, 2 uova, un pizzico vaniglia, 2 cucchiaini liquore all'amaretto, 120 g. amaretti

Pestate finemente i biscotti fino a ridurli in polvere ed uniteli alle uova sbattendo il tutto energicamente. Aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI MENTA

**DOSI:** 125 g. zucchero, 150 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, 150 g. sciroppo di menta

Sbattete uova e zucchero e diluite con gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI LIQUIRIZIA

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. latte, 250 g. panna, 30 g. liquirizia in bastoncini

Riscaldare lentamente a bagnomaria il latte, lo zucchero e la liquirizia divisa a pezzetti, fino a quando quest'ultima non si sarà sciolta. Lasciate raffreddare e filtrate bene il composto; unite la panna, mescolate e versate nel cestello della macchina.

## GELATO DI PESCHE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. latte, 250 g. polpa di pesche (peso netto)

Sbucciate, snocciolate e frullate le pesche, aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI PESCHE DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 150 g. latte, 400 g. polpa di pesche (peso netto), 1/2 bicchierino brandy

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di pesche sostituendo il dolcificante allo zucchero ed aggiungendo il brandy.

## GELATO DI ALBICOCCHIE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 300 g. albicocche mature (peso netto), 2 cucchiaini succo di arancia

Snocciolate e frullate le albicocche, aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI ALBICOCCHIE DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 250 g. latte, 300 g. albicocche mature (peso netto), 2 cucchiaini succo di arancia

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di albicocche sostituendo il dolcificante allo zucchero.

## GELATO DI FICHI

**DOSI:** 100 g. zucchero, 150 g. latte, 300 g. fichi maturi e succosi (peso netto), 1/2 limone, 2 cucchiaini brandy

Sbucciate i fichi e frullateli aggiungendo il succo di limone. Unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI CILIEGIE (O AMARENE)

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 300 g. ciliegie (o amarene) snocciolate (possibilmente scure e sugose), 50 g. Bonarda (o altro vino rosso ugualmente profumato)

Snocciolate e frullate le ciliegie (o amarene) ed aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATI ALLA FRUTTA

### GELATO DI MIRTILLI

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 1/2 limone, 300 g. mirtilli (surgelati)

Lasciate scongelare i mirtilli a temperatura ambiente raccogliendone il succo prodotto durante la scongelazione. Irrorate con il succo di limone, unite lo zucchero e la panna, frullate per montare il composto e versatelo nel cestello della macchina.

## GELATO DI POMPELMI

**DOSI:** 150 g. zucchero, 200 g. latte, 1 cucchiaino albume d'uovo, un pizzico vaniglia, 200 g. succo di pompelmo, 50 g. succo di arancia

Sbattete leggermente l'albume d'uovo ed aggiungetelo agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI POMPELMI DIETETICO

**DOSI:** 30 g. dolcificante sintetico, 300 g. latte, 1 cucchiaino albume d'uovo, un pizzico vaniglia, 200 g. succo di pompelmo, 50 g. succo di limone

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di pompelmi sostituendo il dolcificante allo zucchero ed il succo di limone al succo di arancia.

## GELATO DI KIWI

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. latte, un pizzico vaniglia, 350 g. polpa di kiwi (peso netto)

Sbucciate e tagliate i kiwi a pezzettini, aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI LIMONI

**DOSI:** 150 g. zucchero, 200 g. latte, 200 g. panna, 3 limoni, 1 cucchiaino sciroppo di limone

Spremete i limoni ed unite il succo allo zucchero, allo sciroppo di limone. Aggiungete di seguito gli altri ingredienti, montate il composto e versatelo nel cestello della macchina.

## GELATO DI LIMONI DIETETICO

**DOSI:** 30 g. dolcificante sintetico, 400 g. latte, 1 cucchiaino albume d'uovo, 3 limoni

Spremete i limoni, pesatene il succo ottenuto ed aggiungete acqua quanto basta per ottenere 150 g. di liquido. Aggiungete il dolcificante, il latte e l'albume (leggermente sbattuto ma non montato completamente), amalgamate e versate nel cestello della macchina.

## GELATO DI BANANE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. latte, 1 limone, 300 g. polpa di banane (peso netto)

Sbucciate le banane, tagliatele a pezzettini, irroratele con il succo di limone e frullatele con lo zucchero. Aggiungete il latte, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI FRAGOLE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. latte, 100 g. panna, 200 g. fragole sane e mature, 1 uovo

Sbattete uova e zucchero, unite le fragole tagliate a pezzettini e gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI FRAGOLE DIETETICO

**DOSI:** 20 g. dolcificante sintetico, 300 g. latte, 300 g. fragole sane e mature, 1 cucchiaino maraschino

Preparate le fragole tagliate a pezzettini, aggiungete tutti gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI NOCCIOLE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 200 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, un pizzico vaniglia, 75 g. nocciole sgusciate e sbucciate

Tritate finemente le nocciole ed aggiungete lo zucchero. Unite prima uova (e sbattete il tutto per montare la crema), poi gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI NOCCIOLE DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 200 g. latte, 250 g. panna, 1 uovo, 75 g. nocciole sgusciate e sbucciate, 1 cucchiaino rum

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di nocciole sostituendo il dolcificante allo zucchero e il rum alla vaniglia. Tostate leggermente le nocciole in forno prima di tritarle.

## GELATO DI ARANCE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. latte, 150 g. panna, 3 arance rosse, 1/2 limone, 2 cucchiaini sciroppo di arancia

Spremete le arance e riscaldatene il succo con lo zucchero fin quasi all'ebollizione. Lasciate raffreddare ed unite la panna, il succo di limone e lo sciroppo, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI UVA

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 1 limone, 300 g. succo di uva

Unite gli ingredienti aggiungendovi il succo di limone, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI MELONE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 1 limone, 300 g. polpa di melone (peso netto)

Irrorate la polpa di melone (senza semi) con il succo di limone, unite lo zucchero e frullate; ultimate con la panna, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI PERE

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. latte, 1 limone, 250 g. polpa di pere (peso netto), 2 cucchiaini Kirsch

Irrorate la polpa di pere con il succo di limone e tagliatela a pezzettini. Aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI ANGURIA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 100 g. latte, 1/2 limone, un pizzico vaniglia, 250 g. polpa di anguria (peso netto)

Tagliate l'anguria a dadini (dopo avere eliminato i semi) raccogliendo il succo fuoriuscito durante l'operazione, aggiungete il succo di limone e gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI MELE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 150 g. panna, 2 cucchiaini succo di limone, 200 g. polpa di mele mature (peso netto), 100 g. vino bianco dolce

Sbucciate le mele, privatele del torsolo e irroratele subito con il succo di limone. Frullatele con lo zucchero, aggiungete la panna ed il vino, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI MELE DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 150 g. panna, 1 limone, un pizzico vaniglia, 400 g. polpa di mele mature (peso netto)

Procedete come descritto nella ricetta del gelato di mele sostituendo il dolcificante allo zucchero e la vaniglia al vino.

## GELATO DI ANANAS

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. panna, 50 g. sciroppo di ananas, 250 g. ananas sciroppato sgocciolato, 2 cucchiaini rum

Sciogliete lo zucchero nello sciroppo in cui era conservato l'ananas, aggiungete il rum ed unite il composto alla crema di ananas ottenuta frullandone le fette. Aggiungete la panna, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI NOCI

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, 75 g. gherigli di noce (peso netto), 2 cucchiaini liquore nocino

Pestate finemente le noci con lo zucchero. Aggiungete uova (e sbattete il tutto per montare la crema), panna, latte e liquore, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATI CON ALCOLICI E BEVANDE

La presenza di alcol in queste preparazioni richiede 10-15 minuti in più di lavorazione.

### GELATO DI CHAMPAGNE

**DOSI:** 125 g. zucchero, 200 g. panna, 300 g. champagne (o spumante secco italiano)

Sciogliete e freddo lo zucchero con lo champagne (o spumante), unite la panna, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GELATO DI LIQUORE DI MENTA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 150 g. latte, 150 g. panna, 1 + 1/2 limone, 150 g. liquore di menta

Spremete i limoni ed unite il succo allo zucchero sciogliendolo al meglio. Unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GELATO DI LIQUORE AL CIOCCOLATO

**DOSI:** 150 g. zucchero, 250 g. latte, 2 tuorli d'uovo, un pizzico vaniglia, 50 g. rum, 50 g. Marsala (vino liquoroso), 75 g. cioccolato fondente

Fate sciogliere il cioccolato a pezzi nel latte profumato con la vaniglia, riscaldandolo a fuoco lento. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, diluite con il rum ed il Marsala e miscelate molto bene. Completate con il latte raffreddato completamente, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI ANICE

**DOSI:** 125 g. zucchero, 150 g. latte, 150 g. panna, 1 uovo, 125 g. anice (liquore)

Sbattete uova e zucchero, unite il latte e la panna, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI WHISKY

**DOSI:** 125 g. zucchero, 150 g. latte, 200 g. panna, 1 uovo, un pizzico buccia di limone grattugiata, 75 g. whisky

Sbattete uova e zucchero, profumate con la buccia di limone, unite il latte, la panna ed il liquore, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GELATO DI CEDRATA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 350 g. latte, 200 g. cedrata (sciropo)

Addolcite il latte con lo zucchero, aggiungete la cedrata, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTI

La presenza di alcol in alcune delle preparazioni proposte richiede 10-15 minuti in più di lavorazione. Questi preparati tendono inoltre a sciogliersi rapidamente. Conviene estrarli dal cestello solo al momento di consumarli.

## SORBETTO DI PESCHE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 400 g. polpa di pesche (peso netto)

Aggiungete il succo di limone sulla polpa di pesche ridotta a pezzettini ed unite lo zucchero. Mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI BANANE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 450 g. polpa di banane ben mature (peso netto), un pizzico vaniglia

Aggiungete il succo di limone alle banane sbucciate e tagliate a pezzettini, unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI CILIEGIE (O AMARENE)

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 400 g. ciliegie (o amarene) snocciolate (possibilmente scure e sugose), 2 cucchiaini Cherry-brandi

Aggiungete il succo di limone sulle ciliegie (o amarene) unendo anche il liquore e lo zucchero. Frullate il tutto e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI CILIEGIE (O AMARENE) DIETETICO

**DOSI:** 25 g. dolcificante sintetico, 1 cucchiaino albume d'uovo, 500 g. ciliegie (o amarene) snocciolate (possibilmente scure e sugose), 1/2 bicchierino kir-sch

Frullate le ciliegie (o amarene), aggiungete il dolcificante, il liquore e l'albume d'uovo leggermente sbattuto, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI ALBICOCCHIE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 400 g. polpa di albicocche mature (peso netto), 2 cucchiaini Apricot brandy

Aggiungete il succo di limone sulla polpa di albicocche ridotta a pezzettini, unendo anche lo zucchero ed il liquore. Mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI FICHI

**DOSI:** 75 g. zucchero, 100 g. acqua, 1 cucchiaino succo di limone, 400 g. polpa di fichi maturi, un pizzico vaniglia

Unite tutti gli ingredienti ai fichi sbucciati e ridotti a pezzettini, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI MELE

**DOSI:** 100 g. zucchero, 1 limone, 350 g. succo di mela, 100 g. vino bianco dolce, un pizzico cannella in polvere

Aggiungete il succo di limone agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI UVA

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 350 g. succo di uva, 100 g. vino Malvasia dolce

Aggiungete il succo di limone agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI MELONE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 400 g. polpa di melone (peso netto), 1 bicchierino scarso cognac

Aggiungete il succo di limone sul melone tagliato a pezzettini, unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI POMPELMI

**DOSI:** 175 g. zucchero, 150 g. acqua, 2 cucchiaini gin, 300 g. succo di pompelmo

Unite tutti gli ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI KIWI

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 150 g. acqua, 300 g. polpa di kiwi (peso netto)

Aggiungete il succo di limone ai kiwi sbucciati e tagliati a pezzettini, unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI ANANAS

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 2 cucchiaini vodka, 400 g. polpa di ananas (peso netto)

Aggiungete il succo di limone sulla polpa di ananas che avrete schiacciato in precedenza; unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI ANGURIA

**DOSI:** 125 g. zucchero, 1 limone, 450 g. polpa di anguria (peso netto)

Tagliate l'anguria a dadini (dopo avere eliminato i semi) raccogliendo il succo fuoriuscito durante l'operazione ed aggiungete il succo di limone e lo zucchero. Mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI FRAGOLE

**DOSI:** 150 g. zucchero, 1 limone, 400 g. fragole (già mondiate), 2 cucchiaini granatina (sciropo)

Aggiungete il succo di limone sulle fragole tagliate a pezzettini, unite gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI ANICE

**DOSI:** 100 g. zucchero, 300 g. acqua, 1 limone, 150 g. anice (liquore), 1 cucchiaino albume d'uovo

Aggiungete il succo di limone agli altri ingredienti (sbattendo leggermente l'albume), mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI CHAMPAGNE

**DOSI:** 100 g. zucchero, 1/2 bottiglia champagne o spumante secco italiano

Mescolate lo zucchero allo champagne o spumante e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI CEDRATA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 300 g. acqua, 1 limone, 200 g. cedrata (sciropo)

Aggiungete il succo di limone agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## SORBETTO DI GRAPPA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 300 g. acqua, 3 limoni, 125 g. grappa

Spremete i limoni e unite il succo agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

## GRANITE

### GRANITA SICILIANA DI ARANCIA

**DOSI:** 150 g. zucchero, 300 g. acqua, 200 g. succo d'arancia

Unite tutti gli ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GRANITA SICILIANA DI LIMONE

**DOSI:** 175 g. zucchero, 350 g. acqua, 2 + 1/2 limone, un pizzico vaniglia

Spremete i limoni e unite il succo agli altri ingredienti; mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GRANITA DI CEDRATA

**DOSI:** 100 g. zucchero, 300 g. acqua, 1 limone, 200 g. cedrata (sciropo)

Aggiungete il succo di limone agli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.

### GRANITA DI AMARENA

**DOSI:** 75 g. zucchero, 250 g. acqua, 175 g. sciropo di amarena, 100 g. sciropo di orzata

Miscelate i due sciropi, aggiungete l'acqua e lo zucchero, mescolate e versate il composto nel cestello della macchina.