

AVVERTENZE IMPORTANTI

I

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici è necessario prestare molta attenzione ad alcune norme di sicurezza, in particolare:

1. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di installare e utilizzare l'apparecchio.
2. Non immergere il motore in acqua o in altri liquidi: **pericolo di scosse elettriche.**
3. Fare molta attenzione quando l'apparecchio è usato da bambini o nelle loro vicinanze. **L'APPARECCHIO DEV'ESSERE POSTO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in funzione, prima di smontarlo e prima di pulirlo.
5. Non toccare parti in movimento. Per evitare rischi di infortuni o di danni all'apparecchio, non toccare con mani, capelli, abiti o con spatole o altri utensili quando l'apparecchio è in funzione. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI TAGLIENTI ALL'INTERNO DEL CESTELLO.** Graffierebbero o danneggerebbero l'interno del cestello. Una spatola di gomma o un cucchiaino di legno possono essere usati quando l'apparecchio è spento.
6. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.
7. Non utilizzare apparecchi con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, o dopo un funzionamento anomalo dell'apparecchio stesso, o ancora dopo che l'apparecchio sia caduto o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. In questi casi è consigliabile portare l'apparecchio ad il centro di Assistenza Autorizzato più vicino per le riparazioni.
8. L'uso di accessori non creati appositamente per quest'apparecchio, potrebbe essere causa di incendio o di scosse elettriche.
9. Non utilizzare all'esterno.
10. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo stesso entri in contatto con superfici calde.
11. Quest'apparecchio è stato creato per uso domestico. Qualsiasi operazione di manutenzione che esuli dalla normale pulizia deve essere eseguita dal Centro Assistenza Autorizzato dal costruttore.
12. L'apparecchio non deve MAI essere o coricato sul fianco o capovolto.
13. Utilizzare la macchina lontana da fonti di calore, mantenendola ad almeno 20 cm. da pareti od oggetti che potrebbero limitare la libera circolazione dell'aria.
14. Qualsiasi operazione di manutenzione che esuli dalla normale dalla normale pulizia deve essere eseguita dal Centro Assistenza Autorizzato dal costruttore.
15. L'apparecchio deve essere obbligatoriamente collegato ad un impianto con una presa di corrente con una portata minima di 5 A e minuti di efficiente contatto di messa a terra. Il costruttore non è responsabile di eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra nell'impianto. In caso di dubbio prendere contatto con personale qualificato.
16. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della Direttiva CEE 89/109.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva di Bassa tensione 72/23 con successivo emendamento 93/68 e della direttiva per la compatibilità elettromagnetica 89/336.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO

DESCRIZIONE

A Motore pala di mescolamento	I Presa per cavo motore pala
B Interruttore ON/OFF	L Cavo di alimentazione
C Pulsante di sgancio coperchio	M Pulsante di apertura coperchio
D Pala mantecatrice brevettata	N Spia
E Corpo principale della macchina	O Interruttore di raffreddamento
F Cestello estraibile	P Display contaminuti
G Misurino	Q Pulsante contaminuti
H Paletta	R Coperchio
	S Apertura coperchio

FUNZIONAMENTO

1. Collegare la spina della macchina ad una presa di corrente,
2. Accendere l'interruttore di raffreddamento almeno 5 minuti prima di versare gli ingredienti,
3. Posizionare il coperchio completo di corpo motore azionamento pala mantecatrice e agganciarlo alla base,
4. Accendere l'interruttore ON/OFF
5. Versare gli ingredienti.

Il gelato sarà pronto in un tempo variabile tra 30 e 50 minuti.

Il tempo necessario per ottenere il gelato dipende dalla natura, dalla temperatura e dalla quantità degli ingredienti usati oltre che dalla temperatura ambiente.

IL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE: lasciare la macchina su una superficie piana in posizione orizzontale almeno 12 ore prima di utilizzarla per la prima volta.

- Seguire la medesima procedura anche successivamente, ogniqualvolta la macchina, per qualsiasi motivo, sia stata posta in posizione non orizzontale.
- Prima dell'utilizzo lavare accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con il gelato, quali cestello fisso, cestello estraibile, pala e coperchio trasparente.

PREPARAZIONE DELLA MISCELA

- Scegliere una ricetta e preparare gli ingredienti opportunamente amalgamati. Fare attenzione a:
- Utilizzare frutta e ingredienti già privati degli scarti.
- Utilizzare gli ingredienti a temperatura di frigorifero per ridurre il tempo di preparazione del gelato.
- Non superare la quantità totale di 800 gr di miscela al fine di consentire un corretto aumento di volume.

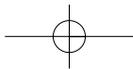
LA PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Posizionare l'apparecchio vicino ad una presa di corrente su una superficie piana e stabile.
2. Sistemare la macchina in modo tale che vi sia sufficiente spazio attorno, per non ostruire le griglie di ventilazione che sono poste sui lati.
3. Controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta dati corrisponda a quello di rete.
4. Collegare la spina alla presa di corrente.
5. Accendere l'interruttore di raffreddamento (**O**) situato sul corpo della macchina. La spia (**N**) si illuminerà a segnalare che l'impianto di raffreddamento è in funzione. Attendere 5 minuti prima di versare gli ingredienti.

6. Nel frattempo agganciare il corpo motore al coperchio e inserire la pala mantecatrice (fig.1). Chiudere l'apparecchio appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio e pala mantecatrice) al corpo della macchina, quindi ruotare in senso orario fino ad agganciarlo (fig.2).
7. Inserire la spina del corpo motore pala di mescolamento nella presa (I) posta sul corpo della macchina.
8. Trascorsi i 5 minuti azionare il motore di mescolamento premendo l'interruttore ON/OFF (B) quindi versare gli ingredienti tramite l'apertura nel coperchio.
9. Non riempire il cestello più della metà; durante la lavorazione il preparato aumenterà di volume.
10. Usare preferibilmente ingredienti a temperatura di frigorifero, MAI ingredienti caldi.
11. Durante la preparazione, si può aggiungere attraverso l'apertura del coperchio cioccolato in scaglie, uvetta ed altri ingredienti. Gli alcolici vanno aggiunti solo verso la fine della preparazione perché rallentano notevolmente il raffreddamento. Il gelato aumenterà di volume fino a riempire il cestello negli ultimi minuti della preparazione.
12. Il tempo di preparazione può variare da 30 a 50 minuti in funzione della ricetta scelta, della quantità e della temperatura degli ingredienti utilizzati.

ATTENZIONE: evitare di spegnere l'interruttore di raffreddamento (O) prima di aver ultimato la preparazione del gelato. Se ciò dovesse succedere, o se per qualsiasi ragione si verificasse un'interruzione di corrente, lo speciale dispositivo di cui è provvisto il compressore non permetterà il proseguimento del raffreddamento per circa 5 minuti, compromettendo la buona riuscita del gelato.

13. Se si desidera un gelato maggiormente consistente lasciare acceso l'interruttore di raffreddamento (O) per altri 5-10 minuti.
ATTENZIONE: ricordarsi di spegnere l'interruttore di raffreddamento altrimenti il gelato si trasformerà in un blocco di ghiaccio.
14. Spegnere l'interruttore ON/OFF (B), disinserire la spina, togliere motore e coperchio trasparente ruotando in senso antiorario. Per agevolare l'estrazione del gelato togliere anche la pala (D).
15. Rimuovere il gelato dal cestello utilizzando l'apposita paletta (H) in dotazione, oppure, in alternativa, un cucchiaino di plastica o di legno, per evitare di danneggiare le pareti e il fondo del cestello.
16. Dopo qualche minuto dall'estrazione del gelato, quando il cestello non è più troppo freddo, ripulirlo dai residui di gelato con un panno umido o con carta da cucina, infine asciugarlo accuratamente.



UTILIZZO DEL CESTELLO ESTRAIBILE

Per utilizzare il cestello estraibile, procedere come segue.

Versare nel cestello fisso un misuro di alcool o di qualsiasi superalcolico (grappa, brandy); un misurino è pari a 25 ml. In alternativa si può utilizzare una soluzione di acqua e sale (5 gr di sale diluiti in 20 ml di acqua). Inserire quindi il cestello estraibile (F) nel cestello fisso inserendolo completamente.

È molto importante effettuare correttamente questa operazione al fine di consentire una corretta trasmissione di freddo dal cestello fisso a quello estraibile e quindi la buona riuscita del gelato.

Agganciare il corpo motore al coperchio e inserire la pala mantecatrice (fig.1).

Chiudere l'apparecchio appoggiando la parte assemblata (corpo motore, coperchio e pala mantecatrice) al corpo della macchina, facendo attenzione a far coincidere l'alloggiamento ricavato nel coperchio trasparente con l'aggancio del manico del cestello estraibile (fig.3) quindi ruotare in senso orario fino ad agganciarlo.

Accendere l'interruttore di raffreddamento (O), attendere circa 5 minuti e procedere alla preparazione del gelato come nel caso di utilizzo del cestello fisso.

Quando il gelato è pronto, rimuovere il coperchio ed estrarre il cestello. Quindi pulire ed asciugare il cestello fisso dalla soluzione salina o dall'alcool.

UTILIZZO DEL CONTAMINUTI ELETTRONICO

Il contaminuti elettronico in dotazione consente di impostare il tempo necessario per fare il gelato.

ATTENZIONE: *il contaminuti non spegne l'apparecchio. Se il gelato non dovesse essere della consistenza desiderata una volta trascorso il tempo impostato sul contaminuti, si può lasciare funzionare la macchina per il tempo ancora necessario.*

- Impostare il tempo di preparazione premendo il tasto (Q), il display (P) visualizzerà i minuti impostati (fino ad un massimo di 99).
- Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di preparazione è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- In caso d'errore il tempo si può reimpostare mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. In questo modo il display si azzerà ed è possibile reimpostare il contaminuti ripetendo le operazioni dal punto 1.
- Il conta minuti indicherà la fine del tempo impostato con due serie di bip-bip intervallate da circa 20 secondi. per spegnere il segnale acustico basta premere il pulsante contaminuti (Q)

SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA CONTAMINUTI (fig.4)

Estrarre il contaminuti dalla sua sede inserendo due dita nelle apposite nicchie e tirando.

Rimuovere il coperchio protezione svitando le due viti.

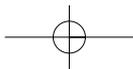
Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannosa per l'ambiente.

LA CONSERVAZIONE DEL GELATO

Nella gelatiera

Quando il gelato è pronto, potete conservarlo coperto nella gelatiera stessa ca. 10-20 minuti a motore spento. Prima di servirlo rilavorarlo per qualche minuto affinché riacquisti la giusta consistenza e mantecazione.



IN FREEZER

È possibile conservare (limitatamente) il gelato nel freezer, Una lunga permanenza nel freezer, comunque, non favorisce di certo il gusto e la qualità del gelato. Dopo 1-2 settimane la struttura del gelato diminuisce e il gusto fresco va perso, il gelato fresco ha un sapore migliore.

Nel caso volesse comunque conservare il gelato in freezer, osservate le seguenti regole:

Conservate il gelato in un contenitore da freezer molto pulito e ben chiuso.

La temperatura di conservazione deve essere minimo -18°C .

Indicate sul contenitore la data della preparazione e il tipo di gelato.

ATTENZIONE

Il gelato è sensibile ai batteri. Di conseguenza è importante che la gelatiera e gli utensili siano molto puliti e asciutti.

Non ricongelate mai del gelato scongelato o semi congelato.

Togliete il gelato dal freezer ca. mezz'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero.

Eventualmente potete lasciarlo per 10/15 minuti a temperatura ambiente per ottenere la temperatura adatta per la consumazione.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Gelato a base di ingredienti non cotti: ± 1 settimana

Sorbetti: 1-2 settimane

Gelato a base di ingredienti semi cotti: ± 2 settimane

LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO

L'igiene è la cosa più importante da osservare quando si fa il gelato.

Prima di pulire la gelatiera controllare di aver tolto la spina dalla presa di corrente.

Per sganciare il coperchio dal motore di mantecazione agire sul pulsante (C) di sgancio coperchio situato sotto il corpo motore (fig.5).

Il cestello di refrigerazione, la pala mantecatrice ed il coperchio possono essere lavati in acqua tiepida con detersivo.

Il cestello fisso deve essere lavato versando dell'acqua al suo interno e aiutandosi con una spugna. Risciacquare poi con acqua e asciugare con un panno.

Non immergere la parte motore in acqua, non risciacquarla mai sotto il rubinetto.

Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.

Il corpo principale della macchina ed il motore pala può essere pulito con un panno umido.

ATTENZIONE: Quando si utilizza il cestello estraibile in alluminio, è di estrema importanza pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con la parte salina, per evitare fenomeni di corrosione.

CONSIGLI UTILI

- Alcune ricette prevedono la cottura. Preparatele almeno un giorno prima perché si raffreddino completamente e crescano. È comunque sempre consigliabile raffreddare il preparato di base.
- Con i preparati a freddo si hanno risultati migliori sbattendo le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Questo contribuirà a rendere il preparato più voluminoso.
- La maggior parte dei preparati sono il risultato di panna, latte, uova e zucchero. Potete utilizzare la panna che volete, ma il sapore e la consistenza cambieranno molto a seconda della qualità della panna scelta. Più alta è la percentuale di grassi contenuta nella panna, più ricco sarà il gelato. Per esempio: la panna intera ha il 36% di grassi minimo, la panna montata il 30%, la panna per caffè o la panna scremata il 18% e metà panna + metà latte il 10%. In ogni caso, l'importante è di mantenere sempre la stessa quantità di liquido. Per esempio, il gelato più leggero può essere fatto utilizzando più latte che panna, o eliminan-

do del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato.

- Il preparato per il gelato può rimanere in frigorifero per diversi giorni. Scuoterlo bene prima di versarlo nel cestello.
- Versare nel cestello il preparato fino a riempirlo solo a metà; il preparato aumenterà di volume durante la lavorazione.
- Gli alcolici rallentano il processo di refrigerazione. È consigliabile quindi aggiungere il liquore negli ultimi minuti di lavorazione.
- Il gusto dei sorbetti dipenderà molto dal grado di maturazione e dalla dolcezza della frutta e del succo utilizzato. Assaggiare la frutta prima di aggiungere alla ricetta. Se è troppo aspra, aggiungere zucchero; se è molto matura, mettere meno o non mettere del tutto lo zucchero. Ricordate comunque che il freddo diminuisce il grado di dolcezza.
- Possono essere utilizzati anche dolcificanti al posto di zucchero. In questo caso, aggiungete il dolcificante al preparato e mescolate finché è ben sciolto.
- I preparati che sono stati riscaldati devono essere versati nel cestello solo quando si sono perfettamente raffreddati.
- Se si desidera rendere più dolce la ricetta durante la preparazione, non aggiungere direttamente zucchero all'interno del cestello (non si scioglie). È consigliabile, invece, sciogliere lo zucchero in un po' di acqua o di latte scremato e poi versare lo sciroppo ottenuto (raffreddato) nel cestello.
- La frutta utilizzata per le ricette deve essere sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non è specificato, la frutta dev'essere pelata, sgusciata, snocciolata, ecc.
- Se si desidera diminuire le quantità di gelato, si possono frazionare o dimezzare le dosi indicate.
- Quando si utilizzano uova crude, verificare che siano fresche rompendone una alla volta in un recipiente e controllando che:
 1. non abbiano cattivo odore;
 2. l'albume non sia acquoso ma denso e che aderisca al tuorlo;
 3. il tuorlo sia tondo e rigonfio.

CHE COSA POTREBBE NON FUNZIONARE?

In condizioni normali la preparazione del gelato non richiede più di 50 minuti.

Nel caso in cui dopo 50 minuti il gelato ancora non sia formato, verificare tutti i punti che seguono prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato:

- Gli ingredienti devono essere versati nella gelatiera a temperatura ambiente o meglio a temperatura di frigorifero. Se gli ingredienti sono caldi la preparazione del gelato è impossibile.
- Il cestello non deve essere riempito per più della metà della sua capacità (quantità massima di ingredienti 800 gr.). Se la quantità di ingredienti è eccessiva, il tempo richiesto per la formazione del gelato aumenta notevolmente e il risultato potrebbe non essere soddisfacente.
- A causa della presenza di un dispositivo di sicurezza sul compressore, se si verifica un'interruzione di corrente o se la macchina per qualsiasi motivo viene spenta e repentinamente riaccesa il funzionamento del dispositivo raffreddamento si interrompe. In questi casi è necessario lasciare riposare il dispositivo per 5 minuti prima di riaccenderlo. Se la pausa di 5 minuti non viene rispettata, il funzionamento non riprende nonostante il pulsante di raffreddamento sia in posizione ON e la relativa spia sia accesa.

Si raccomanda vivamente di verificare tutti i punti di cui sopra prima di richiedere l'intervento di un centro assistenza autorizzato. Qualora il centro di assistenza non riscontrasse anomalie nel funzionamento della macchina, le spese derivanti da questa verifica saranno a carico dell'utente.

G E L A T I

GELATO DI CAROTE

INGREDIENTI: 250gr. di zucchero, 1,3 kg di carote tenere, 1 limone, 4 dl di panna da montare

Raschiate e lavate le carote, mettetele in una centrifuga ed estraetene il succo. Trasferitelo in una casseruola, diluitelo con un decilitro d'acqua e ponete su fuoco basso unendo lo zucchero e il succo di limone. Fate cuocere per 5 minuti, evitando che il composto prenda il bollore poi toglietelo dal fuoco e lasciate intiepidire. Incorporate a questo punto anche la panna mescolate bene e metteste poi il composto in frigorifero perché si raffreddi. Versate quindi la miscela nella gelatiera e fate funzionare per circa 30 min.

GELATO AL TÈ

INGREDIENTI: 4 cucchiaini di tè, il succo di 3 arance, 1/2 litro di panna liquida, 2 uova, zucchero, 1/2 bicchiere di acqua

Portare l'acqua a ebollizione, versatela sopra il tè e lasciate in infusione per 3 minuti. Filtrate, lasciate raffreddare e metteste in frigorifero. Lavorate energicamente con un frullatore l'estratto di tè ben freddo insieme con la panna liquida, il succo d'arancia e i tuorli d'uovo. Quando il composto sarà ben amalgamato versalo nella gelatiera, facendola funzionare per circa 30 minuti.

GELATO AL TORRONE

INGREDIENTI: 30gr. di cedro candito, 40gr. di zucca rossa candita, 30gr. di mandorle dolci, 20gr. di pistacchi, 250gr. di zucchero, 1dl di latte, 4 tuorli d'uovo, 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparate una crema con il latte, lo zucchero semolato e quello vanigliato, i tuorli d'uovo. Quando il composto sarà spumoso, aggiungete i pistacchi, le mandorle, il cedro e la zucca a pezzettini. Amalgamate bene il tutto e versate nella gelatiera facendola funzionare per 30-40 minuti circa.

GELATO DI DATTERI

INGREDIENTI: 200gr. di datteri, 200gr. di latte, 150gr. di panna liquida, 1 cucchiaio di malto d'orzo

Snocciolate anzitutto i datteri e privateli delle bucce che si staccano più facilmente. Tritateli finemente, aggiungete il malto d'orzo e diluite con il latte e la panna. Amalgamate bene, quindi versate nella gelatiera, facendola funzionare per 30 minuti circa.

Questo procedimento è adatto anche per preparare un gelato a base di albicocche o di prugne secche.

GELATO DI RISO E UVA PASSA

INGREDIENTI: 150gr. di riso semilavorato, 50 gr. di uva passa, 1/2 l di latte, 2 cucchi di miele, 1 stecca di vaniglia, 1 pizzico di sale, il succo e la scorza di un limone, la scorza d'arancia.

Cuocete il riso nel latte assieme all'uva passa e alla vaniglia. Portare a ebollizione, salate, mantenete una fiamma piuttosto bassa e fate cuocere sino a quando il latte sia del tutto assorbito. Togliete la vaniglia e lasciate raffreddare. Grattugiate la scorza del limone e dell'arancia e spremete il limone. Aggiungete al riso raffreddato il miele. Frullate tutti gli ingredienti e versate quindi nella gelatiera lasciandola funzionare per circa 30 minuti.

GELATO DI CASTAGNE

INGREDIENTI: 250gr. di polpa di castagne, 250gr. di latte, 100gr. di panna, 1 uovo, 2 cucchi di miele, un pizzico di sale

Per ricavarne la polpa, togliete alle castagne la scorza esterna, pesatele e quindi scottatele in acqua bollente per alcuni minuti, per togliere la pellicina con maggiore facilità. Se invece usate le castagne secche, lasciatele precedentemente in ammollo in acqua fredda per una notte intera in modo da ammorbidirle quindi scolatele. Versate il latte e la panna in una casseruola, portate a ebollizione, aggiungete le castagne, salate leggermente e lasciate cuocere lentamente per un'ora circa. Quando le castagne sono ben cotte, riducetele in crema usando uno schiacciap patate o un passaverdura, aggiungendo eventualmente del latte per dare la giusta consistenza. A questo punto unite anche il miele e mescolate energicamente, o frullate per pochi istanti per omogeneizzare il tutto. Quando il composto è ben raffreddato, versate nella gelatiera e fatela funzionare per 30 minuti circa.

S P U M O N I

Gli spumoni sono dei gelati particolarmente leggeri e "spumosi", che integrano panna montata o albumi a neve agli ingredienti utilizzati. Gli spumoni possono essere posti a raffreddare in stampi di forme diverse o fra due biscotti, come suggerito dalla più classica tradizione.

SPUMONE DI NOCI CAMELATE

INGREDIENTI: 2/3 di tazza di noci tritate, 185gr. di zucchero, 1/2l di latte, 3 turlì d'uovo, 1 tazza di panna montata, 1/2 stecca di vaniglia.

Aprire la vaniglia e usatela per aromatizzare il latte. Preparate una crema morbida e liscia facendo bollire a bagnomaria i tuorli, il latte, un terzo dello zucchero e un pizzico di sale; togliete alla fine la stecca di vaniglia. A parte, fate caramellare il resto dello zucchero, unitevi le noci e poi versate tutto su una teglia imburata, dove lascerete raffreddare pazientemente il composto. Una volta freddo e ben solidificato, spezzatelo e macinatelo con il frullatore. Unite la rottura di caramello alla crema preparata in precedenza, mescolate bene con un cucchiaino di legno e poi incorporate con delicatezza la panna montata. Versate il composto nella gelatiera e azionatela per 30 minuti circa.

SPUMONE DI CILIEGE

INGREDIENTI: 500gr. di ciliege sciroppate snocciolate, 4 uova, 300gr. di zucchero, 250 gr. di latte, 1 stecca di vaniglia.

In una terrina lavorate tre tuorli d'uovo con un terzo dello zucchero fino a ottenere un composto soffice e cremoso. Nel frattempo scaldate il latte aromatizzandolo con la stecca di vaniglia (che poi toglierete) e versatelo poco alla volta amalgamandolo ai tuorli con lo zucchero. Fate cuocere il composto di uova a bagnomaria finché non si addenserà quindi, senza smettere di mescolare, passate il composto in un contenitore con del ghiaccio e fate raffreddare. Preparate poi uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero rimasto con 4-5 cucchiaini d'acqua e portate a ebollizione, togliendo poi dal fuoco. Montate a neve soda gli albumi, quindi incorporatevi a filo lo sciroppo di zucchero, continuando a mescolare energicamente fino a ottenere un composto soffice che unirete alla crema di uova, rimescolando con delicatezza dal basso verso alto in modo che non smonti. Sgocciolate a questo punto le ciliege dallo sciroppo di conservazione e tritatene circa la metà unendole poi al composto preparato. Mescolate e fate leggermente addensare nella gelatiera, poi versate il nella vaschetta da ghiaccio raffreddata ponendola nel freezer per almeno 4 ore.

SPUMONE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI: 75gr di cioccolato fondente, 185gr. di zucchero, 4 tazze di panna montata, 1 cucchiaino di vaniglia, sale.

Stemperate il cioccolato in tre quarti di tazza d'acqua bollente e unitelo alla panna. Amalgamate con cura anche lo zucchero, un pizzico di sale e la vaniglia e versate il composto nella gelatiera, facendola funzionare per 30 minuti circa.

SPUMONE DI FRAGOLE

INGREDIENTI: 500gr. di fragole, 370gr. di zucchero limone, 1 tazza di panna liquida, sale.

Lavate le fragole, cospargetele di zucchero e lasciatele riposare per 2 ore. Passatele poi attraverso un setaccio a maglie fini e aggiungete una presa di sale. Mettete in freezer la panna fino a ottenere la densità di una spuma, poi incorporate un po' alla volta il succo di fragola. Versate il tutto nella gelatiera e fatela funzionare per 30 minuti circa.

S O R B E T T I

SORBETTO DI FICHI

INGREDIENTI: 500gr. di fichi maturi, 50gr. di zucchero di canna, 100gr. di latte, il succo di 1/2 limone

Private i fichi della buccia. Frullate i fichi con lo zucchero, il latte e il succo di limone. Versate il tutto nella gelatiera e fate funzionare fino alla consistenza desiderata.

SORBETTO DI ANGIURIA

INGREDIENTI: 500gr. di polpa d'anguria, 100 gr. di zucchero, 100gr. di acqua, 100gr. di panna liquida, succo di limone

Tagliate a pezzetti la polpa d'anguria eliminando tutti i semi e cercando di raccogliere il succo, quindi frullatela assieme al succo di limone. A parte preparate lo sciroppo facendo bollire per qualche minuto lo zucchero sciolto nell'acqua e in qualche cucchiaino di succo d'anguria. Lasciate raffreddare lo sciroppo. Montate la panna. Mescolate tutti gli ingredienti incorporando la frutta e lo sciroppo alla panna, facendo attenzione a non farla smontare. Versate il tutto nella gelatiera e fatela funzionare fino a ottenere la consistenza voluta.

SORBETTO DI LAMPONI

INGREDIENTI: 500gr. di lamponi maturi, 100gr. di zucchero, 150gr. di acqua, 1 albume, succo di limone

Lavate rapidamente e delicatamente i lamponi sotto un getto leggero di acqua corrente. Sgocciolateli e copriteli con il succo di limone addolcito con un po' di zucchero. Nel frattempo preparate lo sciroppo facendo bollire in una casseruola l'acqua e lo zucchero per circa 10 minuti. Lasciate raffreddare e frullare quindi tutti gli ingredienti prima di versarli nella gelatiera.

SORBETTO DI KIVI

INGREDIENTI: 500gr. di kiwi maturi, 50gr. di zucchero, il succo di limone

Sbucciate e tagliate a fette i kiwi. Frullate per alcuni minuti i kiwi con lo zucchero e il succo di limone. Versate nella gelatiera e fate funzionare fino a consistenza voluta.

SORBETTO DI MANDARINO

INGREDIENTI: 4 mandarini maturi, 1 arancia, 150gr. di zucchero, 250gr. d'acqua, 200gr. di panna liquida.

Preparare anzitutto lo sciroppo facendo bollire in una casseruola l'acqua e lo zucchero per circa 10 minuti. Quando è ancora caldo unitevi la scorza grattugiata dell'arancia e lasciate raffreddare. Nel frattempo spremete i mandarini e mezza arancia e aggiungete il succo allo sciroppo raffreddato. Mescolando con cura incorporate la panna montata e versate il composto nella gelatiera facendola funzionare fino a ottenere la consistenza voluta.