

P

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Durante a utilização de aparelhos eléctricos, é necessário prestar muita atenção em algumas normas de segurança, especialmente:

1. Ler atentamente as instruções para o uso antes de instalar e utilizar o aparelho.
2. Não imergir o motor em água ou em outros líquidos: **perigo de choques eléctricos.**
3. Prestar muita atenção quando o aparelho for usado por crianças ou próximo a elas. O APARELHO DEVE SER COLOCADO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
4. Retirar a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de o desmontar e antes de o limpar.
5. O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.
6. Não tocar as partes em movimento. Para evitar riscos de acidentes ou de danos ao aparelho, não tocar com as mãos, cabelos, roupas, espátulas ou outros utensílios quando o aparelho estiver a funcionar. **NÃO UTILIZAR OBJECTOS OU UTENSÍLIOS CORTANTES NO INTERIOR DO CESTO.** Poderiam riscar ou danificar o interior do mesmo. Uma espátula de borracha ou uma colher de madeira podem ser usadas quando o aparelho estiver desligado.
7. Não utilizar aparelhos com o cabo de alimentação ou a ficha danificados, ou depois de um funcionamento anómalo do próprio aparelho, ou depois que o aparelho tenha caído ou tenha sido danificado de qualquer modo. Nestes casos é aconselhável levar o aparelho a um centro de assistência autorizado mais próximo para o conserto.
8. O uso de acessórios não criados especialmente para este aparelho pode causar incêndio ou choque eléctrico.
9. Não utilizar ao ar livre.
10. Não deixar que o cabo de alimentação ultrapasse o bordo da mesa ou do plano de trabalho e evitar também que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
11. Este aparelho foi criado para o uso doméstico. Qualquer operação de manutenção que não pertença à normal limpeza deve ser feita pelo Centro de Assistência Autorizado pelo fabricante.
12. O aparelho **NUNCA** deve ser deitado de lado ou virado de cabeça para baixo.
13. Utilizar a máquina longe de fontes de calor, mantendo-a ao menos a 20 cm. de paredes ou objectos que poderiam condicionar a livre circulação do ar.
14. Qualquer operação de manutenção que exceda a normal limpeza, deverá ser efectuada pelo Centro de Assistência Autorizado pelo fabricante.
15. O aparelho deve ser obrigatoriamente ligado em uma instalação com uma tomada de corrente com uma capacidade mínima de 5 A e minutos de eficiente contacto de ligação à terra. O fabricante não é responsável de eventuais danos devidos à falta de ligação à terra da instalação. Em caso de dúvidas, entrar em contacto com pessoal qualificado.
16. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della Direttiva CEE 89/109.

Este aparelho está em conformidade com as prescrições da Directiva de Baixa tensão 72/23 e com a sucessiva integração 93/68 e da directiva para a compatibilidade electro-magnética 89/336.

CONSERVAR AS INSTRUÇÕES PARA O USO

DESCRIÇÃO

A Motor da pá misturadora	L Cabo de alimentação
B Interruptor ON/OFF	M Botão de abertura da tampa
C Botão de desengate da tampa	N Luz piloto
D Pá misturadora patenteada	O Interruptor de refrigeração
E Corpo principal da máquina	P Display do conta-minutos
F Cesto extraível	Q Botão conta-minutos
G Medidor	R Tampa
H Pá Tomada para o cabo do motor da pá	S Abertura da tampa

FUNCIONAMENTO

1. Ligar a ficha da máquina numa tomada de corrente,
 2. Ligar o interruptor de refrigeração ao menos 5 minutos antes de deitar os ingredientes,
 3. Posicionar a tampa completa do corpo motor de accionamento da pá misturadora e engatá-la à base,
 4. Ligar o interruptor ON/OFF,
 5. Deitar os ingredientes.
- gelado estará pronto em um tempo variável entre 20 e 40 minutos.
○ tempo necessário para obter o gelado depende da natureza, da temperatura e da quantidade dos ingredientes usados, ademais que da temperatura ambiente.

A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: deixar a máquina sobre uma superfície plana em posição horizontal ao menos 12 horas antes de utilizá-la pela primeira vez.

- Seguir o mesmo procedimento também em seguida, todas as vezes que a máquina, por qualquer razão, tenha sido colocada em posição não horizontal.
- Antes de utilizar a máquina de gelado, lavar cuidadosamente todas as partes que entram em contacto com o gelado, como o cesto fixo, o cesto extraível, a pá e a tampa transparente.

PREPARAÇÃO DA MISTURA

- Escolher uma receita e preparar os ingredientes oportunamente amalgamados. Prestar atenção a:
- Utilizar fruta e ingredientes já limpos e livres das partes não apropriadas.
- Utilizar os ingredientes em temperatura de frigorífico para reduzir o tempo de preparação do gelado.
- Não superar a quantidade total de 800 g. de mistura de modo a permitir um correcto aumento de volume.

A PREPARAÇÃO DO GELADO

1. Posicionar o aparelho perto de uma tomada de corrente sobre uma superfície plana e estável.
2. Dispor a máquina em modo tal que haja suficiente espaço ao seu redor, para não obstruir as grades de ventilação que se encontram em suas laterais.
3. Controlar que a tensão indicada na plaqueta das características corresponda àquela de rede.
4. Ligar a ficha à tomada de corrente.
5. Ligar o interruptor de refrigeração (**O**) situado no corpo da máquina. A luz piloto (**N**) se acenderá para sinalizar que a instalação de refrigeração está em funcionamento. Esperar 5 minutos antes de deitar os ingredientes.

6. No ínterim engatar o corpo motor à tampa e introduzir a pá misturadora (fig.1). Fechar o aparelho apoiando a parte acoplada (corpo motor, tampa e pá misturadora) ao corpo da máquina, em seguida, girar em sentido horário até engatá-lo (fig.2).
7. Introduzir a ficha do corpo motor da pá de mistura na tomada (I) situada no corpo da máquina.
8. Uma vez decorridos os 5 minutos, colocar em funcionamento o motor de mistura pressionando o interruptor ON/OFF (B), em seguida, deitar os ingredientes através da abertura existente na tampa.
9. Não encher o cesto mais da metade; durante a elaboração o preparado aumentará de volume.
10. Usar preferentemente ingredientes em temperatura de frigorífico, NUNCA usar ingredientes quentes.
11. Durante a preparação, pode-se acrescentar, através da abertura da tampa, chocolate em lascas, uva passa e outros ingredientes. As bebidas alcoólicas devem ser adicionadas somente no fim da preparação porque reduzem notavelmente a refrigeração. O gelado aumentará de volume até encher o cesto nos últimos minutos da preparação.
12. O tempo de preparação pode variar de 20 a 40 minutos em função da receita escolhida, da quantidade e da temperatura dos ingredientes utilizados.

ATENÇÃO: evitar desligar o interruptor de refrigeração (O) antes de ter concluído a preparação do gelado. Se este facto ocorrer ou se, por qualquer razão, se verificasse uma interrupção de corrente, o especial dispositivo com o qual o compressor está implementado não permitirá a prossecução da refrigeração por, aproximadamente, 5 minutos comprometendo a bom resultado do gelado.

13. Quando o gelado alcança uma boa consistência a pá inverte o sentido de rotação sinalizando que o gelado está pronto. Este movimento não causa qualquer dano ao motor nem à pá, em qualquer caso, é boa norma parar a pá.
14. Caso se deseje obter um gelado mais consistente, deve-se deixar ligado o interruptor de refrigeração (O) por mais 5-10 minutos.

ATENÇÃO: lembrar-se de desligar o interruptor de refrigeração caso contrário o gelado transformar-se-á num bloco de gelo.

15. Desligar o interruptor ON/OFF (B), retirar a ficha da tomada, tirar o motor e a tampa transparente girando em sentido contrário aos ponteiros do relógio. Para facilitar a extracção do gelado tirar também a pá (D)
16. Retirar o gelado do cesto utilizando a expressa espátula (H) que acompanha a máquina, ou, em alternativa, uma colher de plástico ou de madeira, para evitar causar danos às paredes e ao fundo do cesto.
17. Depois de alguns minutos da extracção do gelado, quando o cesto não estiver mais excessivamente frio, limpá-lo dos resíduos de gelado com um pano húmido ou com papel de cozinha, enfim, secá-lo cuidadosamente.

UTILIZAÇÃO DO CESTO EXTRAÍVEL

Para utilizar o cesto extraível, proceder como indicado a seguir.

Deitar no cesto fixo uma medida de álcool ou de qualquer outra bebida com elevado teor alcoólico (graspa, conhaque); um medidor corresponde a 25 ml. Em alternativa é possível utilizar uma solução de água e sal (5 g. de sal diluídos em 20 ml de água). Introduzir em seguida o cesto extraível (F) no cesto fixo introduzindo-o completamente. É muito importante efectuar correctamente esta operação para permitir uma correcta transmissão do frio do cesto fixo àquele extraível e, portanto, o bom resultado do gelado. Engatar o corpo motor à tampa e introduzir a pá misturadora (fig.1).

Fechar o aparelho apoiando a parte acoplada (corpo do motor, tampa e pá misturadora) ao corpo da máquina, prestando atenção para fazer coincidir o alojamento obtido na tampa transparente com o engate do cabo do cesto extraível (fig.3), em seguida, girar no sentido dos ponteiros do relógio até engatá-lo.

Ligar o interruptor de refrigeração (O), esperar aproximadamente 5 minutos e proceder à preparação do gelado seguindo o mesmo procedimento de quando se utiliza o cesto fixo. Quando o gelado estiver pronto, retirar a tampa e extrair o cesto. Em seguida limpar e secar o cesto fixo da solução salina ou do álcool.

UTILIZAÇÃO DO CONTA-MINUTOS ELECTRÓNICO

O conta-minutos electrónico, que faz parte dos implementos da máquina, permite assentar o tempo necessário para fazer o gelado.

ATENÇÃO: *o conta-minutos não desliga o aparelho. Se o gelado não apresenta a consistência desejada, uma vez decorrido o tempo assentado no conta-minutos, pode-se deixar funcionar a máquina pelo tempo que ainda for necessário.*

- Assentar o tempo de preparação pressionando a tecla (Q), o display (P) visualizará os minutos assentados (até um máximo de 99).
- Logo depois os dígitos começarão a piscar, isto está a indicar que começou o tempo de preparação. O último minuto é visualizado em segundos.
- Em caso de erro, o tempo poderá ser assentado novamente mantendo pressionada a tecla por mais de 2 segundos. Neste modo o display se ajusta a zero e é possível voltar a assentar o conta-minutos repetindo as operações a partir do ponto 1.
- O conta minutos indicará o fim do tempo assentado com duas séries de bip-bip com um intervalo aproximado de 20 segundos. para desligar o sinal acústico é suficiente pressionar o botão do conta-minutos (Q)

SUBSTITUIÇÃO DA BATERIA CONTA-MINUTOS (fig.4)

Extrair o conta-minutos de sua sede introduzindo dois dedos nos expressos nichos e puxando.

Remover a tampa de protecção desapertando os dois parafusos.

Substituir a bateria com outra do mesmo tipo.

Quer em caso de substituição quer de eliminação do aparelho, a bateria deve ser removida e eliminada respeitando as leis vigentes, visto que a mesma é prejudicial ao meio ambiente.

A CONSERVAÇÃO DO GELADO

Na máquina de gelado

Quando o gelado estiver pronto, poderá conservá-lo coberto na mesma máquina de gelado por 10-20 minutos, aproximadamente, com o motor desligado. Antes de servi-lo, voltar a misturá-lo por alguns minutos de modo que readquira a correcta consistência e o aspecto amanteigado.

No congelador

É possível conservar (limitadamente) o gelado no congelador, Em qualquer caso, uma longa permanência no congelador certamente não favorece o sabor e a qualidade do gelado. Depois de 1-2 semanas a estrutura do gelado decai e acaba por perder-se o sabor de fresco. o gelado fresco tem um sabor mais agradável.

Mesmo assim, caso se quisesse conservar o gelado no congelador, deve-se observar as seguintes regras:

Conservar o gelado num recipiente para congelador, perfeitamente limpo e bem fechado.

A temperatura de conservação deve ser no mínimo de -18°C .

Grave sobre o recipiente a data da preparação e o tipo de gelado.

ATENÇÃO

O gelado é sensível às bactérias. Por esta razão é importante manter a máquina de gelado e os utensílios perfeitamente limpos e secos.

Nunca voltar a congelar o gelado descongelado o semi-congelado.

Deve-se retirar o gelado do congelador aproximadamente meia hora antes de servi-lo, colocado-o no frigorífico. Eventualmente, pode-se deixá-lo por uns 10/15 minutos em temperatura ambiente para obter a temperatura adapta para o seu consumo.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Gelado a base de ingredientes não cozidos: ± 1 semana

Sorvetes: 1-2 semanas

Gelado a base de ingredientes semi cozidos: ± 2 semanas

A LIMPEZA DO APARELHO

A higiene é a coisa mais importante a observar quando se faz o gelado.

Antes de proceder à limpeza da máquina de gelado, certificar-se que tenha sido retirada a ficha da tomada de corrente.

Para desengatar a tampa do motor de amanteigado, intervir no botão (C) de desengate da tampa, situado sob o corpo do motor (fig.5).

O cesto de refrigeração, a pá misturadora e a tampa podem ser lavados em água morna com detergente.

O cesto fixo deve ser lavado deitando água no cesto. Depois enxaguar e secar bem.

Não lavar nenhuma peça na lava-loiça.

O corpo do motor pode ser limpo com um pano húmido.

Não imergir o corpo do motor em água, nunca enxaguá-lo sob a torneira.

ATENÇÃO: Quando se utiliza o cesto extraível em alumínio, é extremamente importante limpar cuidadosamente as partes que entram em contacto com a parte salina, para evitar fenómenos de corrosão.

CONSELHOS ÚTEIS

- Algumas receitas precisam de cozedura prévia. Prepará-las pelo menos um dia antes para que se resfriem completamente e cresçam. Todavia é sempre aconselhado resfriar o preparado de base.
- Com os preparados frios têm-se resultados melhores batendo os ovos e o açúcar com um batedor eléctrico. Isto contribuirá para que o preparado se torne mais volumoso
- A maior parte dos preparados são o resultado de nata, leite, ovos e açúcar. Pode-se usar toda a nata que se quiser, mas o sabor e a consistência mudarão muito de acordo com a qualidade da nata escolhida. Maior será a percentagem de gorduras contida na nata, mais rico será o gelado. Por exemplo: a nata integral tem no mínimo 36% de gorduras, a nata batida o 30%, a nata para café ou a nata desnatada o 18% e metade nata + metade leite o 10%. Seja como for, o importante é manter sempre a mesma quantidade de líquido. Por exemplo, o gelado mais leve pode ser feito utilizando mais leite que nata, ou eliminando totalmente a nata. Pode-se utilizar também leite desnatado, mas haverá uma diferença rele-

- vante na consistência do gelado.
- O preparado para gelado pode ficar no frigorífico por vários dias. Deve-se movê-lo muito bem antes de o deitar no cesto.
 - Deitar no cesto o preparado até enchê-lo somente pela metade; o preparado aumentará de volume durante a feitura.
 - As bebidas alcoólicas retardam o processo de refrigeração. Portanto, é aconselhável acrescentar o licor nos últimos minutos da preparação.
 - O sabor dos sorvetes dependerá muito do grau de maturação e da doçura da fruta e do sumo utilizado. Experimentar a fruta antes de a acrescentar à receita. Se for muito azeda, acrescentar açúcar; se for muito madura, colocar menos ou não colocar por nada açúcar. Lembrar-se que, em qualquer caso, o frio diminui o grau de doçura.
 - Podem-se utilizar também adoçantes no lugar do açúcar. Neste caso, acrescentar o adoçante no preparado e misturar até que esteja perfeitamente dissolvido.
 - Os preparados que foram aquecidos devem ser deitados no cesto somente quando estiverem perfeitamente frios.
 - Caso se deseje tornar mais doce a receita durante a preparação, não acrescentar directamente o açúcar no interior do cesto (não se dissolve). Ao invés, é aconselhável dissolver o açúcar em pouca água ou leite desnatado e, em seguida, deitar o xarope assim obtido (resfriado) no cesto.
 - A fruta utilizada para as receitas deve ser sempre lavada e secada antes de seu uso; para além disso, embora não esteja especificado, a fruta deve ser descascada, descarocada, eliminadas as sementes, etc.
 - Caso se desejasse diminuir as quantidades de gelado, podem-se fraccionar ou dividir pela metade as doses indicadas.
 - Quando se utilizam ovos crus, certificar-se que os mesmos sejam frescos quebrando-os um por vez num recipiente e controlando que:
 1. não tenha mau cheiro;
 2. a clara não seja aquosa mas densa e que se ligue à gema;
 3. a gema seja redonda e túmida.do del tutto la panna. Si può utilizzare anche latte scremato, ma ci sarà una notevole differenza nella consistenza del gelato

O QUE PODERIA NÃO FUNCIONAR?

Em condições normais a preparação do gelado não requer mais de 40 minutos.

No caso em que, depois de 40 minutos, o gelado ainda não estivesse formado, verificar todos os pontos que seguem antes de solicitar a intervenção de um centro de assistência autorizada:

- Os ingredientes devem ser deitados na máquina de gelado em temperatura ambiente ou, melhor ainda, em temperatura de frigorífico. Se os ingredientes forem quentes a preparação do gelado será impossível.
- Devido à presença de um dispositivo de segurança no compressor, no caso que se verificasse uma interrupção de corrente ou no caso que a máquina, por qualquer razão, fosse desligada e repentinamente ligada de novo, interrompe-se o funcionamento do dispositivo de refrigeração. Nestes casos será necessário deixar repousar o dispositivo por 5 minutos antes de voltar a ligá-lo. Se a pausa de 5 minutos não for respeitada, o funcionamento não recomeça embora o botão de refrigeração esteja em posição ON e a respectiva luz piloto esteja acesa.
- Recomenda-se vivamente verificar todos os pontos referidos acima antes de solicitar a intervenção de um centro de assistência autorizado. No caso que o centro de assistência não encontrasse anomalias no funcionamento de máquina, as despesas originadas desta verificação correrão por conta do usuário.

G E L A D O S

GELADO DE CENOURA

INGREDIENTES: 250 g. de açúcar, 1,3 kg de cenouras tenras, 1 limão, 4 dl de nata a bater

Raspe e lave as cenouras, coloque-as em uma centrífuga e extraia o seu sumo. Transfira-o em uma caçarola, dilua-o com um decilitro de água e ponha-o em fogo brando unindo o açúcar e o sumo de limão.

Faça cozinhar por 5 minutos, evitando que o composto alcance a fervura, em seguida, retire-o do fogo e deixe esfriar. A este ponto acrescente também a nata, misture bem e, depois disto, coloque o composto no frigorífico para que se esfrie. Em seguida, deite a mistura na máquina de gelado e faça funcionar por 30 minutos, aproximadamente.

GELADO DE CHÁ

INGREDIENTES: 4 colherinhas de chá, o sumo de 3 laranjas, 1/2 litro de nata líquida, 2 ovos, açúcar, 1/2 copo de água

Faça ferver a água, deite-a sobre o chá e deixe em infusão por 3 minutos. Filtre, deixe esfriar e coloque no frigorífico. Bata energicamente com uma batedeira o extracto de chá bem frio junto com a nata líquida, o sumo de laranja e as gemas de ovo. Quando o composto estiver perfeitamente amalgamado, deite-o na máquina de gelado, pondo-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

GELADO DE TORRONE

INGREDIENTES: 30 g. de cidra cristalizada, 40 g. de abóbora vermelha cristalizada, 30 g. de amêndoas doces, 20 g. de pistaches, 250 g. de açúcar, 1 dl de leite, 4 gemas de ovo, 1 saquinho de açúcar com baunilha.

Prepare um creme com o leite, o açúcar refinado e aquele com baunilha, as gemas de ovo. Quando o composto se apresentará espumoso, acrescente os pistaches, as amêndoas, a cidra e a abóbora em pedacinhos. Amalgame bem o todo e deite na máquina de gelado colocando-a em funcionamento por 30-40 minutos, aproximadamente.

GELADO DE TÂMARAS

INGREDIENTES: 200 g. de tâmaras, 200 g. de leite, 150 g. de nata líquida, 1 colher de malte de cevada

Em primeiro lugar, tire os caroços das tâmaras e libere-as das cascas que se soltam com maior facilidade. Esmiúce finamente, acrescente o malte de cevada e dilua com o leite e a nata. Amalgame bem, em seguida, deite na máquina de gelado, colocando-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente. Este procedimento é indicado também para preparar um gelado a base de damascos ou de ameixas secas.

GELADO DE ARROZ E UVA PASSA

INGREDIENTES: 150 g. de arroz semimanufacturado, 50 g. de uva passa, 1/2 l de leite, 2 colheres de mel, 1 barra de baunilha, 1 picada de sal, o sumo e a casca de um limão, a casca de uma laranja.

Cozinhe o arroz no leite junto com a uva passa e a baunilha. Leve à fervura, salgue, mantenha uma chama preferentemente branda e faça cozer até quando o leite resulte completamente absorvido. Retire a baunilha e deixe esfriar. Rale a casca do limão e da laranja e extraia o sumo do limão. Acrescente o mel ao arroz esfriado. Bata todos os ingredientes e, em seguida, deite-os na máquina de gelado colocando-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

GELADO DE CASTANHAS

INGREDIENTES: 250 g. de polpa de castanhas, 250 g. de leite, 100 g. de nata, 1 ovo, 2 colheres de mel, uma pitada de sal

Para extrair a polpa, frite a casca externa das castanhas, pese-as e, em seguida, escale-as em água fervente por alguns minutos, para poder retirar a película com maior facilidade. Ao invés, se usa as castanhas secas, coloque-as previamente num banho de água fria por uma noite inteira de modo que fiquem bem macias, em seguida, coe-as. Deite o leite e a nata em uma caçarola, leve à fervura, acrescente as castanhas, salgue levemente e deixe cozinhar lentamente por uma hora, aproximadamente. Quando as castanhas estiverem bem cozidas, reduza-as em creme usando um espremedor de batatas ou um passador de verduras, se for o caso, acrescentando leite para dar a correcta consistência. A este ponto adicione também o mel e misture energicamente, ou bata por alguns instantes para homogeneizar o todo. Quando o composto estiver bem esfriado, deite na máquina de gelado e coloque-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

GELADOS ESPUMOSOS (SPUMONI)

Os gelados espumosos (spumoni) são gelados particularmente leves e "espumosos" que acrescentam nata batida ou claras em neve aos ingredientes utilizados. Os gelados espumosos (spumoni) podem ser postos a esfriar em formas de tamanhos diversos ou entre dois biscoitos, como sugerido pela mais clássica tradição.

GELADO ESPUMOSO DE NOZES CARAMELADAS

INGREDIENTES: 2/3 de chávena de nozes picadas, 185 g. de açúcar, 1/2l de leite, 3 gemas de ovo, 1 chávena de nata batida, 1/2 barra de baunilha.

Abra a baunilha e use-a para aromatizar o leite. Prepare um creme macio e liso levando à fervura em banho-maria as gemas, o leite, um terço do açúcar e uma picada de sal; no fim retire a barra de baunilha. Separadamente, reduza a caramelo o restante do açúcar, acrescentando as nozes e, em seguida, deite tudo sobre uma tigela espalmada com manteiga, na qual deixará esfriar pacientemente o composto. Uma vez frio e bem solidificado, esmiuça-o e moa com o batedor. Acrescente os quebrados de caramelo ao creme preparado anteriormente, misture bem com uma colher de madeira e, em seguida, acrescente com delicadeza a nata batida. Deite o composto na máquina de gelado e coloque-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

GELADO ESPUMOSO (SPUMONE) DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 75 g. de chocolate amargo, 185 g. de açúcar, 4 chávenas de nata batida, 1 colherinha de baunilha, sal.

Dissolva o chocolate em três quartos de chávena de água fervente e acrescente-o à nata. Amalgame com cuidado também o açúcar, uma pitada de sal e a baunilha e deite o composto na máquina de gelado, colocando-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

GELADO ESPUMOSO (SPUMONE) DE CEREJAS

INGREDIENTES: 500 g. de cerejas em xarope sem caroços, 4 ovos, 300 g. de açúcar, 250 g. de leite, 1 barra de baunilha.

Em uma tigela bata três gemas de ovo com um terço do açúcar até obter um composto macio e cremoso. No ínterim, aqueça o leite aromatizando-o com a barra de baunilha (que, em seguida, será retirada) e deite-o pouco por vez amalgamando-o às gemas com o açúcar. Faça cozinhar o composto de ovos em banho-maria até quando ficar bem denso, em seguida, sem deixar de misturar, passe o composto em um recipiente com gelo e faça esfriar. Depois disto, prepare um xarope fazendo derreter a outra parte do açúcar com 4-5 colheres de água e leve à fervura, retirando em seguida do fogo. Bata as claras em neve bem firme, em seguida acrescentando, deitando em fio, o xarope de açúcar, continuando a misturar energeticamente até obter um composto macio que adicionará ao creme de ovos, misturando com delicadeza de baixo para o alto de modo que não desmonte. A este ponto separe as cerejas do xarope de conservação e pique aproximadamente a metade adicionando-as em seguida ao composto preparado. Misture e faça adensar levemente na máquina de gelado, em seguida deite o gelado no tanque de gelo resfriado pondo-o no congelador ao menos por 4 horas.

GELADO ESPUMOSO (SPUMONE) DE MORANGOS

INGREDIENTES: 500 g. de morangos, 370 g. de açúcar limão, 1 chávena de nata líquida, sal.

Lave os morangos, cubra de açúcar e deixe repousar por 2 horas. Em seguida, passe-os por uma peneira fina e acrescente uma pitada de sal. Coloque no congelador a nata até obter a densidade de uma espuma, em seguida, adicione, um pouco por vez, o sumo de morangos. Deite o todo na máquina de gelado e coloque-a em funcionamento por 30 minutos, aproximadamente.

S O R V E T E S

SORVETE DE FIGO

INGREDIENTES: 500 g. de figos maduros, 50 g. de açúcar de cana, 100 g. de leite, o sumo de 1/2 limão

Tire a casca dos figos. Bata os figos com o açúcar, o leite e o sumo de limão. Deite o todo na máquina de gelado e faça funcionar até obter a consistência desejada.

SORVETE DE MELANCIA

INGREDIENTES: 500 g. de polpa de melancia, 100 g. de açúcar, 100 g. de água, 100 g. de nata líquida, sumo de limão

Corte a polpa de melancia em pedacinhos eliminando todas as sementes e buscando recolher o sumo, em seguida bata-a junto com o sumo de limão. Separadamente, prepare o xarope levando à fervura, por alguns minutos, o açúcar dissolvido em água e em algumas colheres de sumo de melancia. Deixe o xarope esfriar. Monte a nata. Misture todos os ingredientes adicionando a fruta e o xarope à nata, prestando atenção para não deixá-la desmontar. Deite o todo na máquina de gelado e faça-a funcionar até obter a consistência desejada.

SORVETE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES: 500 g. de framboesas maduras, 100 g. de açúcar, 150 g. de água, 1 clara de ovo, sumo de limão

Lave rapidamente e delicadamente as framboesas sob um leve jacto de água corrente. Deixe escorrer a água e cubra-os com o sumo de limão adoçado com um pouco de açúcar. No íterim prepare o xarope fazendo ferver em uma caçarola a água e o açúcar por 10 minutos, aproximadamente. Deixe esfriar e, em seguida, bata todos os ingredientes antes de deitá-los na máquina de gelado.

SORVETE DE KIWI

INGREDIENTES: 500 g. de kiwis maduros, 50 g. de açúcar, o sumo de limão

Descasque e corte em fatias os kiwis. Bata por alguns minutos os kiwis com o açúcar e o sumo de limão. Deite na máquina de gelado e faça funcionar até obter a consistência desejada.

SORVETE DE TANGERINA

INGREDIENTES: 4 tangerinas maduras, 1 laranja, 150 g. de açúcar, 250 g. de água, 200 g. de nata líquida.

Antes de tudo, prepare o xarope levando à fervura em uma caçarola a água e o açúcar por 10 minutos, aproximadamente. Quando estiver ainda quente, acrescente a casca da laranja ralada e deixe esfriar. No íterim exprima as tangerinas e meia laranja e acrescente o sumo ao xarope esfriado. Misturando com cuidado adicione a nata batida e deite o composto na máquina de gelado colocando-a em funcionamento até obter a consistência desejada.