



gelato

made in italy

en	RECIPES	Pag.	3
fr	RECETTES	Pag.	7
es	RECETAS	Pag.	11
it	RICETTE	Pag.	15
d	REZEPT	Seite	19
nl	RECEPTEN	Pag.	23
p	RECEITAS	Pag.	27
py	СБОРНИК РЕЦЕПТОВ	Стр.	31
gr	ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Σε.	35
dk	OPSKRIFTER	S.	39

RECIPES

The following recipes are for 1.5L bowl capacity. Increase or diminish the quantity according to the bowl capacity of your machine.

Classic gelato

VANILLA GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 250 g milk.
- 150 g cream.
- 4 egg yolks.

Whisk yolks and sugar together till they are light and foamy. Add milk and cream, mix well and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

MALAGA (raisin) GELATO

INGREDIENTS:

- 125 g sugar.
- 250 g milk.
- 150 g cream.
- 1 egg.
- 75 g raisin.
- A bit of rum.

Wash raisin and macerate it in enough rum to cover it. Whisk eggs and sugar, add cream and milk, mix well and pour the mixture into the icecream maker bowl. When ice-cream is ready, add dried raisin and some of the rum used for macerating; mix again.

"GIANDUIA" (hazelnut chocolate) GELATO

INGREDIENTS:

- 175 g sugar.
- 300 g milk.
- 75 g dark bitter chocolate.
- 1 egg.
- A pinch vanillin.
- 30 g shelled peeled hazelnuts.

Break chocolate into pieces and melt it together with some milk and the vanillin in a double saucepan over hot water. Whisk eggs and sugar, add the remaining milk together with the melted chocolate perfectly cooled. Finish with the hazelnuts finely crushed and pour the mixture into bowl.

CHOCOLATE GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 200 g milk.

- 200 g cream.
- 75 g dark bitter chocolate.
- 1 egg.
- A pinch vanillin.

Break chocolate into pieces and melt it together with some milk and vanillin in a double saucepan over hot water. Whisk eggs together with sugar, add remaining milk, cream and the melted chocolate perfectly cooled, finally pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

BLUEBERRY GELATO

INGREDIENTI:

- 150 g sugar.
- 150 g cream.
- 1/2 lemon.
- 300 g freeze blueberry.

Let blueberries defrost at room temperature, reserving the syrup produced while they thaw out. Sprinkle with lemon juice, add sugar and cream, whisk the mixture till stiff and finally pour everything into the ice-cream maker bowl.

LEMON GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 200 g milk.
- 200 g cream.
- 3 lemons.
- 1 tablespoon lemon syrup.

Squeeze lemons and add juice to sugar and lemon syrup, then combine the other ingredients, whip the mixture thick and finally pour everything into the ice-cream maker bowl.

BANANA GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 150 g milk.
- 1 lemon.
- 300 g banana pulp (net weight).

Peel bananas and cut into small pieces, sprinkle with lemon juice and whisk together with sugar. Add milk, stir well and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

STRAWBERRY GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 150 g milk.
- 100 g cream.
- 200 g intact ripe strawberries.
- 1 egg.

Beat eggs together with sugar, add strawberries cut into small pieces and the other ingredients. Stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

HAZELNUT GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g sugar.
- 200 g milk.
- 150 g cream.
- 1 egg.
- A pinch vanillin.
- 75 g peeled shelled hazelnuts.

Finely crush hazelnuts and add sugar. Next add eggs (and whisk everything until thick), and then combine the other ingredients, stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

NUT GELATO

INGREDIENTS:

- 125 g sugar.
- 200 g milk.
- 150 g cream.
- 1 egg.
- 75 g nut kernels (net weight).
- 2 tablespoons nut liqueur.

Finely crush nuts together with sugar. Add eggs (whisk everything until thick), cream, milk and liqueur, stir and pour the mixture into the icecream maker bowl.

CARROT GELATO

INGREDIENTS:

- 250 g sugar.
- 1.3 kg tender carrots.
- 1 lemon.
- 4 dl whipping cream.

Scrape and wash the carrots, place in a juice extractor and extract the juice. Place in a saucepan, dilute with one decilitre of water and place on a low flame together with the sugar and lemon juice. Cook for five minutes without allowing to boil, then remove from the flame and leave to cool. Blend in the cream, mixing well, and place the mixture in the refrigerator to cool.

Pour the mixture into the ice cream maker and operate for about 30 min.

DATE GELATO

INGREDIENTS:

- 200 g dates.
- 200 g milk.
- 150 g single cream.
- 1 dessertspoon of malt.

Stone the dates and remove any skin that comes away easily. Chop finally, add the malt and dilute with the milk and cream. Mix well and pour into the ice cream maker. Operate for about 30 minutes.

This procedure can also be used to make apricot or prune ice cream.

TEA GELATO

INGREDIENTS:

- 4 dessert spoons of tea.
- The juice of 3 oranges.
- 1/2 litre single cream.
- 2 eggs.
- Sugar.
- 1/2 glass of water.

Bring the water to the boil and pour over the tea. Leave to steep for 3 minutes. Strain, leave to cool and place in the refrigerator. Mix the cooled tea extract, single cream, orange juice and egg yolk vigorously in a blender. When the mixture is well blended, pour into the ice cream maker and operate for about 30 minutes.

RICE AND RAISIN GELATO

INGREDIENTS:

- 150 g parboiled rice.
- 50 g raisins.
- 1/2 l milk.
- 2 dessertspoons of honey.
- 1 vanilla pod.
- 1 pinch of salt.
- The juice and peel of one lemon.
- Orange peel.

Cook the rice in milk together with the raisins and vanilla. Bring to the boil, salt and cook over a low flame until the milk is almost completely absorbed. Remove the vanilla and leave to cool. Grate the lemon and orange peel and squeeze the lemon. Add the cooled rice and honey. Blend all the ingredients and pour into the ice cream maker. Operate for about 30 minutes.

CHESTNUT GELATO**INGREDIENTS:**

- 250 g chestnut purée.
- 250 g milk.
- 100 g cream.
- 1 egg.
- 2 dessertspoons of honey.
- A pinch of salt.

To obtain the purée, peel the chestnuts, weigh and then blanch in boiling water for a few minutes to facilitate removal of the skin. If you use dried chestnuts, first soften them by soaking overnight in cold water, then drain. Pour the milk and cream into a saucepan, bring to the boil, add the chestnuts, lightly salt and leave to cook slowly for about an hour. When the chestnuts are well cooked, reduce to a cream using a potato masher or purée maker. Add the honey and mix vigorously or blend for a few minutes to homogenise. When the mixture is well cooled,

pour into the ice cream maker and operate for about 30 minutes.

NOUGAT GELATO**INGREDIENTS:**

- 30 g candied lime peel.
- 40 g candied pumpkin.
- 30 g sweet almonds.
- 20 g pistachios.
- 250 g sugar.
- 1 dl milk.
- 4 egg yolks.
- 1 sachet vanilla sugar.

Prepare the cream with the milk, castor sugar, vanilla sugar and egg yolks. When the mixture is foamy, add the pistachios, almonds and pieces of candied lime and pumpkin. Mix well and pour into the ice cream maker. Operate for about 30-40 minutes.

Sherbets**PEACH SHERBET****INGREDIENTS:**

- 150 g sugar.
- 1 lemon.
- 400 g peach pulp (net weight).

Sprinkle lemon juice on peach pulp cut into small pieces and add sugar. Stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

BANANA SHERBET**INGREDIENTS:**

- 150 g sugar.
- 1 lemon.
- 450 g ripe banana pulp (net weight).
- A pinch vanillin.

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

APRICOT SHERBET**INGREDIENTS:**

- 150 g sugar.
- 1 lemon.
- 400 g ripe apricot pulp (net weight).
- 2 tablespoons apricot brandy.

Sprinkle lemon juice on apricot pulp cut into small pieces, add sugar and liqueur as well. Stir and pour the mixture into the ice-cream maker bowl.

APPLE SHERBET***INGREDIENTS:**

- 100 g sugar.
- 1 lemon.
- 350 g apple juice.
- 100 g sweet white wine.
- A pinch powdered cinnamon.

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

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.

KIWI SORBET**INGREDIENTS:**

- 500 g ripe kiwis.
- 50 g sugar.
- Lemon juice.

Peel the kiwi fruit and cut into slices. Blend the kiwis for several minutes together with the sugar and lemon juice. Pour into the ice cream maker and operate until the required consistency is reached.

GRAPEFRUIT SHERBET

INGREDIENTS:

- 175 g sugar.
- 150 g water.
- 2 tablespoons gin.
- 300 g grapefruit juice.

Combine all the ingredients, 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.

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 icecream maker bowl.

FIG SORBET

INGREDIENTS:

- 500 g ripe figs.
- 50 g cane sugar.
- 100 g milk.
- The juice of 1/2 lemon.

Peel the figs. Blend the figs with the sugar, milk and lemon juice. Pour into the ice cream maker and

operate until the required consistency is reached.

WATER MELON SORBET

INGREDIENTS:

- 500 g water melon pulp.
- 100 g sugar.
- 100 g water.
- 100 g single cream.
- Lemon juice.

Cut the water melon pulp into pieces, removing all the seeds and retaining as much juice as possible. Blend together with the lemon juice. Prepare the syrup separately by boiling the sugar dissolved in the water and a couple of dessertspoons of water melon juice for several minutes. Leave the syrup to cool. Whip the cream. Mix all the ingredients, incorporating the fruit and syrup with the cream and taking care not to allow it to deflate. Pour into the ice cream maker and operate until the required consistency is reached.

MANDARIN SORBET

INGREDIENTS:

- 4 ripe mandarins.
- 1 orange.
- 150 g sugar.
- 250 g water, 200 g single cream.

Firstly, prepare the syrup by boiling the water and sugar together in a saucepan for about 10 minutes. While still hot, add the grated orange peel and leave to cool. In the meantime, squeeze the mandarins and half the orange and add the juice to the cooled syrup. Mixing thoroughly, fold in the whipped cream, pour the mixture into the ice cream maker and operate until the required consistency is reached.

RASPBERRY SORBET

INGREDIENTS:

- 500 g ripe raspberries.
- 100 g sugar.
- 150 g water.
- 1 egg white.
- Lemon juice.

Wash the raspberries rapidly and delicately under a light jet of running water. Remove the stems and cover with the lemon juice sweetened with a little sugar. At the same time, prepare the syrup by boiling the water and sugar together in a saucepan for about 10 minutes. Leave to cool, then blend all the ingredients before pouring into the ice cream maker.

*** The use of alcohol in these recipes requires 10-15 minutes more of preparation.**

These recipes tend to melt rapidly. It is advisable to take them out of the bowl only at the time of serving them.

RECETTES

Les recettes suivantes ont été étudiées par une machine avec un bol de 1.5L de capacité.
Augmentez ou diminuez la quantité des ingrédients en accord à la capacité du bol de votre machine.

Les glaces classiques

GLACE AU LAIT

INGREDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 250 g de lait.
- 150 g de crème fraîche.
- 4 blancs d'oeufs.

Fouetter ensemble les blancs d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit clair et mousseux. Ajouter le lait et la crème fraîche, bien mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

GLACE GOUT MALAGA

INGREDIENTS:

- 125 g de sucre.
- 250 g de lait.
- 150 g de crème fraîche.
- 1 oeuf.
- 75 g de raisins de Corinthe.
- Un peu de rhum.

Laver les raisins de Corinthe et les faire macérer en ajoutant du rhum de façon à les couvrir. Fouetter l'oeuf avec le sucre et ajouter la crème fraîche et le lait, bien mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière. Lorsque la glace est prête, y ajouter les raisins bien égouttés et un peu du rhum utilisé pour la macération; mélanger à nouveau.

GLACE GIANDUIA (noisettes)

INGREDIENTS:

- 175 g de sucre.
- 300 g de lait.
- 75 g de chocolat fondant.
- 1 oeuf.
- Une pincée de vanilline.
- 30 g de noisettes décortiquées et pelées.

Casser le chocolat en petits morceaux et le mélanger avec un peu de lait et la vanilline dans un récipient au bain-marie. Fouetter l'oeuf et le sucre, ajouter le reste du lait au chocolat fondu (parfaitement refroidi). Ajouter pour finir les noisettes finement hachées et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

GLACE AU CHOCOLAT

INGREDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 200 g de lait.

- 200 g de crème fraîche.
- 75 g de chocolat fondant.
- 1 oeuf.
- Une pincée de vanilline.

Casser le chocolat en petits morceaux et le mélanger avec une partie du lait et la vanilline dans un récipient au bain-marie. Fouetter l'oeuf avec le sucre, ajouter le reste de lait au chocolat fondu (parfaitement refroidi). Mettre ensuite le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX MYRTILLES

INGREDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 150 g de crème fraîche.
- 1/2 citron.
- 300 g de myrtilles (surgelées).

Laisser décongeler les myrtilles à température ambiante, en conservant le sirop qui s'écoule durant la décongélation. Asperger avec le jus de citron, ajouter le sucre et la crème fraîche, fouetter les ingrédients jusqu'au moment où ils s'épaississent et verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE AU CITRON

INGREDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 200 g de lait.
- 200 g de crème fraîche.
- 3 citrons.
- 1 cuillère de sirop de citron.

Presser les citrons et ajouter le jus obtenu au sucre et au sirop de citron; ajouter ensuite les autres ingrédients et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il soit dense. Verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE A LA BANANE

INGREDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 150 g de lait.
- Jus de citron.
- 300 g de pulpe de banane (poids net).

Eplucher les bananes et les couper en petits morceaux, asperger avec le jus de citron et fouetter avec le sucre. Ajouter le lait, bien mélanger et verser le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX FRAISES

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 150 g de lait.
- 100 g de crème fraîche.
- 200 g de fraises mûres.
- 1 oeuf.

Fouetter l'oeuf et le sucre, ajouter les fraises coupées en petits morceaux et les autres ingrédients. Bien mélanger et verser le mélange dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX NOISETTES

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 200 g de lait.
- 150 g de crème fraîche.
- 1 oeuf.
- Une pincée de vanilline.
- 75 g de noisettes décortiquées et pelées.

Hacher finement les noisettes et ajouter le sucre. Ajouter l'oeuf et bien fouetter le tout; ajouter ensuite les autres ingrédients, bien mélanger et verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE AUX NOIX

INGRÉDIENTS:

- 125 g de sucre.
- 200 g de lait.
- 150 g de crème fraîche.
- 1 oeuf.
- 75 g de cerneaux de noix (poids net).
- 2 cuillères de liqueur de noix.

Hacher finement les noix et ajouter le sucre. Ajouter l'oeuf (fouetter le tout jusqu'au moment où le mélange est dense), la crème fraîche, le lait et la liqueur de noix, bien mélanger et verser le tout dans le bol de la sorbetière.

GLACE À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS:

- 250 g de sucre.
- 1,3 kg de carottes tendres.
- 1 citron.
- 4 dl de crème à fouetter.

Éplucher et laver carottes, les passer à la centrifugeuse et extraire le jus. Dans une casserole, verser le jus et le diluer dans un décilitre d'eau, incorporer le sucre et le jus de citron et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes. Pendant la cuisson, éviter de faire bouillir le mélange. Le retirer du feu et le laisser tiédir. Incorporer la crème, bien amalgamer et poser le récipient au réfrigérateur. Verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AUX DATTES

INGRÉDIENTS :

- 200 g de dattes.
- 200 g de lait.
- 150 g de crème liquide.
- 1 cuillerée de malte d'orge.

Dénoyer les dattes et les priver de leur peau qui se détache plus facilement. Les hacher finement, ajouter le malte d'orge et diluer dans le lait et la crème. Bien amalgamer, verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

Ce procédé s'adapte également à la préparation de glaces à base d'abricots ou de pruneaux.

GLACE AUX CHÂTAIGNES

INGRÉDIENTS:

- 250 g de châtaignes décortiquées et pelées.
- 250 g de lait.
- 100 g de crème.
- 1 œuf.
- 2 cuillères de miel.
- 1 pincée de sel.

Châtaignes fraîches: décortiquer les châtaignes, les peser et les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante pour les peler plus facilement. Châtaignes séchées: les laisser tremper toute une nuit dans l'eau froide pour les ramollir, puis les égoutter.

Verser le lait et la crème dans une casserole, faire bouillir, ajouter les châtaignes, saler légèrement et laisser cuire lentement pendant une heure environ. Quand les châtaignes sont bien cuites, les passer au presse-purée ou à la moulinette, en ajoutant éventuellement du lait pour obtenir la bonne consistance. Incorporer le miel et mélanger énergiquement ou mixer quelques instants pour homogénéiser le tout. Quand le mélange a bien refroidi, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AU THÉ

INGRÉDIENTS:

- 4 cuillères à café de thé.
- Le jus de trois oranges.
- 1/2 litre de crème liquide.
- 2 œufs, sucre.
- 1/2 verre d'eau.

Faire bouillir l'eau, la verser sur le thé et laisser infuser 3 minutes. Filtrer, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Travailler énergiquement au mixeur l'extrait de thé bien froid avec la crème liquide, le jus d'orange et les jaunes d'œufs. Dès que le mélange est bien amalgamé, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AU RIZ ET AUX RAISINS SECS

INGRÉDIENTS:

- 150 g de riz demi-complet.
- 50 g de raisins secs.
- 1/2 l de lait.
- 2 cuillerées de miel.
- 1 gousse de vanille.
- 1 pincée de sel.
- Le jus et l'écorce d'un citron.
- L'écorce d'une orange.

Cuire le riz dans le lait avec les raisins secs et la vanille. Faire bouillir, saler et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le lait soit complètement absorbé. Retirer la vanille et laisser refroidir. Râper l'écorce du citron et de l'orange et presser le citron. Ajouter le miel au riz refroidi. Mixer tous les éléments, verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche environ 30 minutes.

GLACE AU NOUGAT

INGRÉDIENTS:

- 30 g de cédrat confit.
- 40 g de citrouille confite.
- 30 g d'amandes douces.
- 20 g de pistaches.
- 250 g de sucre.
- 1 dl de lait.
- 4 jaunes d'œufs.
- 1 sachet de sucre vanillé.

Préparer une crème avec le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Dès que le mélange mousse, ajouter les pistaches, les amandes, le cédrat et la citrouille coupée en petits morceaux. Bien amalgamer le tout, le verser dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche 30-40 minutes.

Sorbets

SORBET AUX FIGUES

INGRÉDIENTS:

- 500 g de figues mûres.
- 50 g de sucre de canne.
- 100 g de lait.
- Le jus de 1/2 citron.

Peler les figues. Passer les figues au mixeur avec le sucre, le lait et le jus de citron. Verser le tout dans la sorbetière et faire fonctionner l'appareil jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET A LA BANANE

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 1 citron.
- 400 g de pulpe de bananes mûres (poids net).
- Une pincée de vanilline.

Verser le jus de citron sur les bananes pelées et coupées en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 1 citron.
- 400 g de pulpe d'abricots mûrs (poids net).
- 2 cuillères d'eau-de-vie d'abricot.

Verser le jus de citron sur la pulpe d'abricots coupée en petits morceaux, ajouter le sucre et l'eau-de-vie. Mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET A LA POMME*

INGRÉDIENTS:

- 100 g de sucre.
- 1 citron.
- 350 g de jus de pomme.
- 100 g de vin blanc doux.
- Une pincée de cannelle en poudre.

Verser le jus de citron sur les ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU CHAMPAGNE*

INGRÉDIENTS:

- 100 g de sucre.
- 1/2 bouteille de champagne ou de vin mousseux sec italien.

Mélanger le sucre avec le champagne ou le vin mousseux sec et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU CEDRAT*

INGRÉDIENTS:

- 100 g de sucre.
- 300 g d'eau.
- 1 citron.
- 200 g de jus de cédrat.

Verser le jus de citron sur les ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AUX PECHES

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 1 citron.
- 400 g de pulpe de pêches (poids net).

Verser le jus de citron sur la pulpe de pêches coupée en petits morceaux et ajouter le sucre. Mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU PAMPLEMOUSSE

INGRÉDIENTS:

- 175 g de sucre.
- 150 g d'eau.
- 2 cuillères de gin.
- 300 g de jus de pamplemousse.

Amalgamer tous les ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET A LA FRAISE

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 1 citron.
- 400 g de fraises (poids net).
- 2 cuillères de sirop de grenade.

Verser le jus de citron sur les fraises coupées en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU MELON

INGRÉDIENTS:

- 150 g de sucre.
- 1 citron.
- 400 g de pulpe de melon (poids net).
- 1 petit verre d'eau-de-vie.

Verser le jus de citron sur le melon coupé en petits morceaux, ajouter les autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU BRANDY*

INGRÉDIENTS:

- 100 g de sucre.
- 300 g d'eau.
- 3 citrons.
- 125 g de brandy.

Presser les citrons et ajouter le jus aux autres ingrédients, mélanger et verser la préparation dans le bol de la sorbetière.

SORBET AU KIWI

INGRÉDIENTS:

- 500 g de kiwis mûrs.
- 50 g de sucre.
- Jus de citron.

Peler les kiwis, les couper en tranches et les passer au mixeur pendant quelques minutes avec le sucre et le jus de citron. Verser le mélange dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA PASTÈQUE

INGRÉDIENTS:

- 500 g de chair de pastèque.
- 100 g de sucre.
- 100 g d'eau.
- 100 g de crème liquide.
- Jus de citron.

Couper la chair de pastèque en petits morceaux, éliminer tous les pépins et récupérer le jus puis la passer au mixeur avec le jus de citron. A part, préparer le sirop: faire bouillir pendant quelques minutes le sucre délayé dans l'eau additionnée de quelques gouttes de jus de pastèque. Laisser refroidir le sirop. Fouetter la crème. Mélanger tous les ingrédients et incorporer les fruits et le sirop à la crème, mais sans la fouetter. Verser le tout dans la sorbetière et laisser l'appareil en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA MANDARINE

INGRÉDIENTS:

- 4 mandarines mûres.
- 1 orange.
- 150 g de sucre.
- 250 g d'eau.
- 200 g de crème liquide.

Préparer le sirop: dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre pendant environ 10 minutes. Ajouter l'écorce râpée de l'orange au sirop encore tiède et laisser refroidir. Entre temps, presser les mandarines et une demi-orange puis ajouter le jus au sirop refroidi. Incorporer délicatement la crème fouettée puis verser le mélange dans la sorbetière et laisser en marche jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

SORBET À LA FRAMBOISE

INGRÉDIENTS:

- 500 g de framboises mûres.
- 100 g de sucre.
- 150 g d'eau.
- Un blanc d'œuf.
- Jus de citron.

Laver rapidement et délicatement les framboises sous un filet d'eau courante. Les égoutter et les arroser de jus de citron légèrement sucré. Entre temps, préparer le sirop: dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir et passer tous les ingrédients au mixeur avant de les verser dans la sorbetière.

***L'emploi de boissons alcooliques dans ces recettes exige 10 à 15 minutes supplémentaires de préparation. Ces préparations tendent à fondre rapidement. Il est, par conséquent, conseillé de ne les retirer du bol de la sorbetière qu'au moment de les déguster.**