# Sorbetti e gelati

LIBRO DI RICETTE

HKoenig

# PREFAZIONE

Sono disponibili in molti formati, cremosi, lisci, ghiacciati, in vaschetta, cono, o coppetta...sì, avete indovinato, sono le star dell'estate: sorbetti e gelati!

Ci ricordano le vacanze, il sole, il caldo... Che dolce ricordo d'infanzia!

H.Koenig ha deciso di accontentarvi svelandovi le sue 10 ricette preferite di sorbetti e gelati fatti in casa.

Ce n'è per tutti i gusti, i classici ma anche ricette più originali.

Queste ricette sono compatibili con tutte le nostre gelatiere e sorbettiere.

D'ora in poi, tocca a te realizzare i tuoi gelati artigianali grazie alle nostre ricette 100% gourmet.

*Alle tue turbine !*

PER COMINCIARE, ECCO IL

# Materiale

*Check-list*

- *mixer*
- ROBOT DA *cucina*
- BATTITORE *electrico*
- CUCCHIAIO *di legno*
- *spremiagrumi*
- *ciotola*

La durata varia a seconda dei modelli, fare riferimento alle istruzioni.

Trova la nostra gamma di Gelatiere H. Koenig con cui puoi realizzare le nostre deliziose ricette di sorbetti e gelati.

HF180 : Capacità 1L
HF250 : Capacità 1,5L
HF340 : Capacità 2L
HF320 : Capacità 2L

*Cremoso al 100%*

ALL YOU NEED IS

# Vaniglia

PREPARAZIONE *50 min*

LIVELLO *Facile*

QUANTITÀ *500 gr*

## INGREDIENTI

1 baccello di vaniglia
4 tuorli d'uovo
90 g di zucchero
300 ml di latte
200 ml di panna liquida

## PREPARAZIONE

Montare i tuorli con lo zucchero. In una casseruola versa il latte, la panna liquida e il bacello di vaniglia tagliata a metà e raschiata con la punta di un coltello. Riscaldare al limite dell'ebollizione.

Lasciate macerare per 10 minuti e togliere il baccello di vaniglia.

Versare il composto sui tuorli. Mescolare. La preparazione dovrebbe rivestire il cucchiaio. Se non è il casorimettere qualche minuto a fuoco basso mescolando.

Lasciar raffreddare e far girare nella gelatiera per 30 minuti

# Cioccolato

PREPARAZIONE
40 min

LIVELLO
Medio

QUANTITÀ
500 gr

## INGREDIENTI

120 g di cioccolato fondente
250 ml di latte
4 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
250 ml di panna liquida intera

## PREPARAZIONE

Rompi il cioccolato in pezzi e versalo in una ciotola. Versa il latte e la panna in una casseruola e fai riscaldare.

In una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto diventa bianco. Versa la miscela di latte / panna mentre continui a mescolare.

Rimetti il tutto nella casseruola e fai addensare leggermente a fuoco basso, mescolando continuamente e senza far bollire.

Versare questa preparazione sul cioccolato tritato e mescolare bene. Lasciate raffreddare poi mettere in frigo per almeno 1 ora. Trasferisci la crema nella gelatiera e imposta la macchina per 30 minuti.

*Cioccolato Dipendenti*

*Deliciosa*

PIACERE COMPLETAMENTE GHIACCIATO

# Ghiacciato

| PREPARAZIONE | LIVELLO | QUANTITÀ |
|---|---|---|
| 40 min | Facile | 500 gr |

## INGREDIENTI

200 ml di latte intero
200 ml di panna fresca
½ baccello di vaniglia
2 uova
110 g di zucchero semolato
200 ml di caffè molto forte

## PREPARAZIONE

Riscaldare il latte in una casseruola per infondere il baccello di vaniglia tagliato e raschiato.
Preparare 4 caffè espresso (circa 50 ml).

Montare i tuorli e lo zucchero in una ciotola per spumare il composto quindi aggiungere la panna, il latte ed il caffè.

Lascia raffreddare, programma la gelatiera per 25 minuti.

ADDIO COSMOPOLITAN!

# Frutti rossi

PREPARAZIONE
50 min

LIVELLO
Facile

QUANTITÀ
500 gr

## INGREDIENTI

400 g di lamponi
100 g di zucchero a velo

2 lime
2 cucchiai di miele

500 ml di sciroppo di glucosio
400 g di mirtilli

## PREPARAZIONE

In una ciotola capiente unire la frutta, lo zucchero a velo e il miele.

Mescolare la preparazione, quindi aggiungere lo sciroppo di glucosio e il succo di limone.

Mescolare con una spatola, versare tutto il preparato nella ciotola della turbina e mescolare per 30 minuti.

*Piacere fruttato*

UNA PAUSA RINFRESCANTE

# Limone fresco

PREPARAZIONE 40 min

LIVELLO Facile

QUANTITÀ 500 gr

## INGREDIENTI

3 limoni non trattati
inclusa 1 scorza

200 g di zucchero
2 albumi d'uovo

## PREPARAZIONE

Preparare lo sciroppo di zucchero: versare 200 g di zucchero in un misurino e aggiungere l'acqua per ottenere1/2 l. Riscaldare da 4 a 5 minuti fino a quando tutto lo zucchero si è sciolto.
Lasciare raffreddare.

In una ciotola spremete i 3 limoni per estrarne il succo e grattugiate la scorza di un limone. Mescolare il succo di limoni e scorza con lo sciroppo di zucchero. Versare il composto nella gelatiera per 20 minuti.

Sbatti gli albumi a neve. Aggiungi gli albumi nella turbina alla fine quando il sorbetto comincia a prendere forma.

*Servire direttamente nei limoni*

GELATO AL

# Caramello

PREPARAZIONE
60 min

LIVELLO
Difficile

QUANTITÀ
500 gr

## INGREDIENTI

1 litro di latte intero
300 ml di panna liquida

5 tuorli d'uovo
520 g di zucchero semolato

70 g di burro semi-salato

## PREPARAZIONE

Versare il latte e 100 ml di panna in una casseruola, portare ad ebollizione. Mettere da parte e montare la panna rimanente con un mixer. In una ciotola sbattere i tuorli con 170 g di zucchero.

Fare un caramello secco con lo zucchero rimasto. Quando il caramello avrà un colore ambrato scuro, togliere la casseruola dal fuoco. Aggiungere il burro e mescolare velocemente con un cucchiaio di legno. Aggiungi la panna e versa il latte caldo del primo passaggio sul caramello, mescola bene.

Versa il caramello nella ciotola dei tuorli e la miscela di zucchero mescolando. Fai cuocere questa miscela a fuoco basso, mescolando continuamente, fino a quando la miscela non ricopre il cucchiaio di legno (la miscela dovrebbe essere a 85 ° C).
Lascia riposare per 2 ore (idealmente durante la notte). Versa la miscela molto fredda nella tua gelatiera, programma per 30 minuti.

Burro salato

# Ananas

PREPARAZIONE 50 min

LIVELLO Facile

QUANTITÀ 500 gr

## INGREDIENTI

1 ananas
200 g di zucchero

30 g di glucosio
o miele

300 ml di acqua

## PREPARAZIONE

Pelare l'ananas e tagliarlo a cubetti.

In una casseruola versare l'acqua, lo zucchero e il glucosio (o il miele). Mescolare il tutto e cuocere a fuoco lento. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, aggiungi l'ananas e lascia cuocere per qualche minuto.

Mescola il preparato e lascia raffreddare completamente, dovrebbe raggiungere i 4 ° C. Metti il composto nella gelatiera e lascialo girare fino a ottenere la consistenza desiderata.

*Sapore tropicale*

*Green is the new black*

PIÙ VITAMINA DI UN'ARANCIA!

# Kiwi

| PREPARAZIONE | LIVELLO | QUANTITÀ |
|---|---|---|
| 40 min | Facile | 500 gr |

## INGREDIENTI

400 g kiwi (una volta pelati, circa 8 kiwi)
80 g di zucchero semolato
30 g di succo di limone

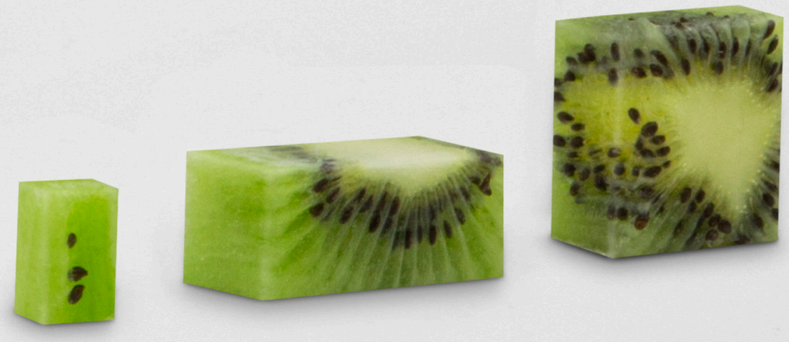
## PREPARAZIONE

Preparare uno sciroppo: unire lo zucchero e l'acqua in una casseruola. Portare a ebollizione, mescolando, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Togli dal fuoco.

Pela i kiwi e tagliali a cubetti.

Quando lo sciroppo si sarà raffreddato, mescolatelo con i pezzi di kiwi ed il succo di limone. Mescola tutto finemente. Puoi setacciare il composto per eliminare i semi dal kiwi.

Versa nel contenitore della macchina e fai girare per 20 minuti.



PERCHE NO?

# Zenzero

PREPARAZIONE
50 min

LIVELLO
Facile

QUANTITÀ
500 gr

## INGREDIENTI

175 g di zucchero semolato
5 tuorli d'uovo

500 ml di latte bollente
1 cucchiaino di zenzero grattugiato

6 g di zenzero macinato
(o più, secondo i gusti)

## PREPARAZIONE

Montare lo zucchero e i tuorli d'uovo. Quando il composto sarà biancastro e spumoso, aggiungere poco alla volta il latte bollente continuando a mescolare.

Cuocere a fuoco basso, mescolando, finché la crema non ricopre la spatola. Togliere dal fuoco, quindi aggiungere lo zenzero in polvere.

Copri e lascia riposare 10 minuti. Quando la crema allo zenzero si sarà raffreddata, versala nella turbina e avvia la preparazione del gelato per 30 minuti.

*Servire con clementine candite*

SCOPRI LA TRADIZIONE GIAPPONESE

# Té Matcha

PREPARAZIONE
50 min

LIVELLO
Facile

QUANTITÀ
500 gr

## INGREDIENTI

400 ml de crème fraîche liquide
90 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
250 ml di latte
3 cucchiai di tè verde in polvere

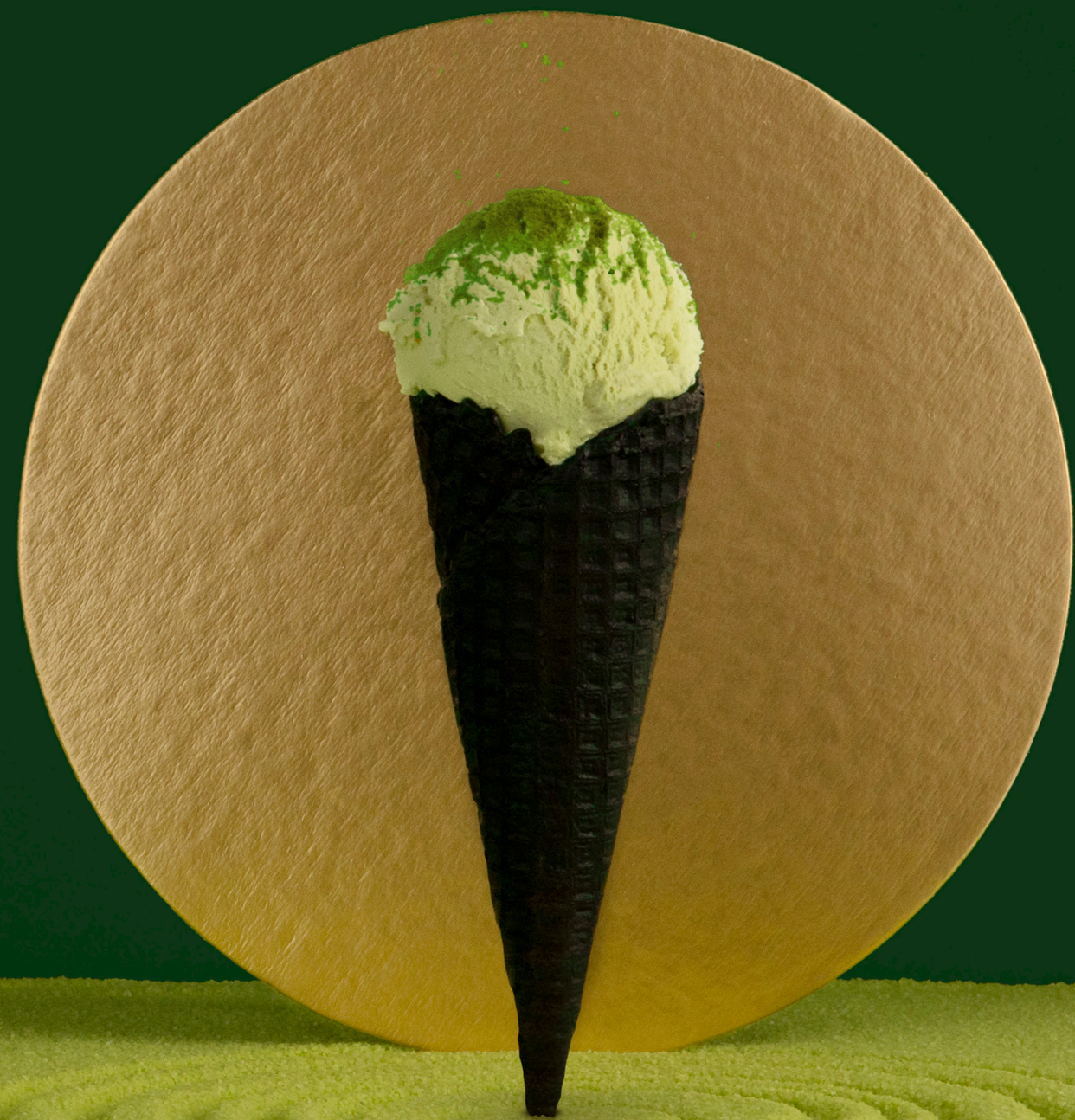
## PREPARAZIONE

Mescola bene la panna acida, i tuorli e lo zucchero con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

In un'altra ciotola, unisci il tè verde e il latte con una frusta fino a quando la polvere non si sarà sciolta. Mescola insieme le due preparazioni.

Integra gradualmente la tua preparazione nella tua gelatiera e lasciala girare per circa 35 minuti prima di servire o mettere in freezer.

*Kon'nichiwa*



# INDICE


| | | |
|---|---|---|
| 2 | Per cominciare | MATERIALE |
| 4 | All you need is | VANIGLIA |
| 5 | Innamorati del nostro gelato al cioccolato | CIOCCOLATO |
| 6 | Piacere completamente ghiacciato | GHIACCIATO |
| 7 | Addio cosmopolitan ! | FRUTTI ROSSI |
| 8 | Una pausa rinfrescante | LIMONI FRESCHI |
| 9 | Gelato al caramello | CARAMELLO |
| 10 | Il sole viene da te con l'ananas | ANANAS |
| 11 | Più vitamina di un'arancia! | KIWI |
| 12 | Zenzero! Perche no? | ZENZERO |
| 13 | Scopri la tradizione giapponese | TÉ MATCHA |


*A presto !*

VISITA IL NOSTRO SITO WWW.IT.HKOENIG.COM

HKoenig