



S M E G

GELATIERA

Tutto il *piacere*
del **GELATO** in poche
semplici mosse.

Guida all'uso

10 semplici passaggi

1

Posizionare il contenitore refrigerante **senza coperchio** nel freezer per almeno **18 ore** e alla temperatura di almeno **-18°**.



2

Preparare a parte la miscela per il gelato seguendo le indicazioni presenti in questa guida e assicurarsi, prima di utilizzarla, che sia a **temperatura frigo** (+8°C/+10°C).

3

Posizionare e ruotare in senso orario l'**anello adattatore** sul contenitore refrigerante finché non si blocca (A). Inserire il **contenitore refrigerante** dentro alla **ciotola in acciaio** dell'impastatrice (B).



4

Posizionare la ciotola in acciaio sull'impastatrice e inserire la **frusta** dentro la ciotola (C). Avvicinare l'**adattatore magnetico per la frusta** sullo slot dell'impastatrice e il magnete presente nell'adattatore permetterà il fissaggio di quest'ultimo senza sforzi (D). Abbassare poi la testa dell'impastatrice (E) in modo che l'adattatore combaci correttamente con la frusta.



5

Avviare l'impastatrice a **velocità 1** e lasciarla lavorare per qualche secondo.

6

Versare la miscela refrigerata dentro al contenitore aiutandosi con la slitta.



7

Lasciare lavorare il mixer per **20/30 min** secondo la ricetta selezionata.

8

Spegnere l'impastatrice e rimuovere l'adattatore frusta e la frusta. Successivamente sganciare la ciotola dall'impastatrice.

9

Rimuovere il contenitore refrigerante dalla ciotola e sganciare l'anello adattatore.

10

Servire il gelato (F) con la **spatola** in dotazione e successivamente posizionare il coperchio sul contenitore. Il gelato rimanente può essere conservato in freezer a condizione che sia **spostato in altro recipiente non refrigerante**.



Consigli utili

da sapere

- Per ottenere gelato o altri dessert freddi è necessario che la **ciotola sia completamente congelata**, seguendo le istruzioni indicate in precedenza.
- **Liquori e bevande a base d'alcool** hanno un elevato potere anti-congelante. Si consiglia pertanto di aggiungerli solo quando il gelato o sorbetto sono quasi pronti e non durante la preparazione, in quanto potrebbero non congelarsi.
- Per **prelevare il gelato** dal contenitore utilizzare esclusivamente la **spatola inclusa**.
- Per preparare un secondo gusto di gelato, dopo che ha raggiunto la temperatura ambiente, **pulire il contenitore** refrigerante, asciugarlo ed inserirlo nel congelatore seguendo le modalità indicate in precedenza af finché raggiunga la temperatura corretta.
- Il contenitore refrigerante contiene 1,1 l di prodotto finito. **Non superare pertanto i 700 g** di ingredienti.
- Per ricette per le quali occorre una pre lavorazione, **attendere il completo raffreddamento del composto** nel frigorifero a +8 °C/+10 °C.
- Il gelato o altri dessert freddi sono migliori appena preparati.
- **Non congelare mai del gelato scongelato** o semi congelato.

Ricette

Gelato allo yogurt
Gelato alla fragola
Gelato al cioccolato
Granita al caffè
Granita al pompelmo
Sorbetto al limone
Sorbetto all'arancia



Gelato allo yogurt

Ingredienti

- Latte intero fresco g. 100
- Panna 35% g. 105
- Zucchero g. 95
- Yogurt intero, naturale g. 300

Procedimento

Disciogliere lo zucchero nel latte e panna, scaldare a fuoco dolce per qualche minuto. Versare in una ciotola, preferibilmente in acciaio. Aggiungere lo yogurt continuando a mescolare. Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero (8°C-10°C/46,4°F-50°F).

Suggerimenti: quando il gelato allo yogurt è quasi pronto, potete aggiungere, per esempio, del cioccolato in scaglie, oppure noci/nocchie tritate, frutta fresca a pezzettini.



Gelato alla fragola

Ingredienti

- Latte intero g. 150
- Zucchero g. 80
- Panna g. 135
- Fragole (purè di polpa) g. 235

Procedimento

Mettere a scaldare a fuoco lento il latte, lo zucchero e la panna e scaldare a fuoco dolce per qualche minuto.

Versare il latte zuccherato in una ciotola, preferibilmente in acciaio.

Aggiungere la purea di fragole continuando a mescolare.

Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero 8-10 °C.



Gelato al cioccolato

Ingredienti

- Latte intero g. 380
- Zucchero g. 60
- Latte condensato zuccherato g. 110
- Cacao amaro g. 48
- Sale g. 2

Procedimento

Disciogliere lo zucchero nel latte e scaldare a fuoco dolce spegnendo prima dell'ebollizione.

In una ciotola mescolare il latte condensato con il cacao, amalgamare bene e aggiungere un pizzico di sale.

Unire il latte zuccherato e continuare a mescolare con una spatola, dal basso verso l'alto.

Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero 8-10 °C.



Granita al caffè

Ingredienti

- Caffè forte g. 480
- Zucchero g. 120

Procedimento

Portare a ebollizione 120 g di caffè e 120 g di zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo. Versare in una ciotola preferibilmente in acciaio e far raffreddare.

Aggiungere il caffè rimanente e mescolare.

Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero 8-10 °C.



Granita al pompelmo

Ingredienti

- Succo di pompelmo g. 320
- Zucchero g. 95
- Acqua g. 185

Procedimento

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo. Versare in una ciotola preferibilmente in acciaio e far raffreddare.

Aggiungere il succo di pompelmo e mescolare.

Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero 8-10 °C.



Sorbetto al limone

Ingredienti

- Succo di limone g. 135
- Succo d'arancia g. 20
- Zucchero g. 180
- Acqua g. 265

Procedimento

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo.

Non lasciare bollire troppo a lungo per evitare che caramellizzi.

Fare raffreddare. Spremere e versare il succo di limone e arancia in una ciotola, preferibilmente in acciaio.

Incorporare lo sciroppo raffreddato mescolando bene. Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero 8-10 °C.



Sorbetto all'arancia

Ingredienti

- Acqua g. 145
- Zucchero g. 145
- Succo d'arancia g. 300
- Grand Marnier* g. 10
- Strisce di buccia d'arancia qb

Procedimento

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero, spegnendo dopo circa 3 minuti per ottenere uno sciroppo. Non lasciare bollire troppo a lungo per evitare che caramellizzi. Far raffreddare. Spremere e versare il succo d'arancia in una ciotola, preferibilmente in acciaio. Incorporare lo sciroppo raffreddato mescolando bene. Mettere la ciotola nel frigorifero il tempo necessario a che la miscela raggiunga la temperatura di frigorifero (8°C-10°C/46,4°F-50°F).

*aggiungere il Grand Marnier solo quando il sorbetto è quasi pronto. Tutti i liquori hanno un elevato potere anticongelante per cui, se aggiunti in fase di formazione del sorbetto o del gelato, la preparazione potrebbe non congelarsi.

S M E G

Seguici su

