

Ihr perfekter Start mit dem Freezy

Dieses Begleitheft ist Ihr perfekter Start, um das Beste aus Ihrer neuen **Freezy-Eismaschine** herauszuholen. Wir haben für Sie nicht nur eine Fülle an köstlichen Rezepten für jedes der sechs **Programme** zusammengestellt, sondern auch praktische Tipps und Ideen, wie Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Bevor es losgeht: Nehmen Sie sich einen kurzen Moment Zeit, um die Bedienung und Handhabung Ihrer Eismaschine zu verstehen. Die beiliegende Kurzanleitung hilft Ihnen dabei. Sobald Sie sich sicher fühlen, kann das Eismachen beginnen!

Egal, ob Sie sich **vegan**, **Low Carb** oder **Paleo** ernähren – alle unsere Rezepte lassen sich ganz einfach an Ihre persönlichen Vorlieben und Bedürfnisse anpassen. So können Sie Ihre Lieblingssorten ganz ohne Kompromisse genießen.

Unsere Rezepte können je nach Land leicht variieren, um sie an lokale Zutaten und Geschmacksvorlieben anzupassen. Die grundlegende Zubereitung bleibt jedoch immer dieselbe.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen Ihrer eigenen, perfekten Eiskreationen!



Inhaltsverzeichnis

• Wichtige Tipps für perfekte Ergebnisse	2
• Vegane Alternativen für Milchprodukte	3
• Alternativen zu klassischem Zucker	3
• Die Programme im Überblick	3
• Extras	4
• So geht's: einzigartige Leckereien mit Extras	4
• Programm ICE CREAM : Vanilleeis und Creamy Banana	5
• Programm LIGHT ICE CREAM : Light Schokoladeneis	6
• Programm GELATO : Haselnusseis	7
• Programm SORBET : Zitronensorbet	8
• Programm SMOOTHIE BOWL : Vegane Beeren-Bowl	9
• Programm MILKSHAKE : Iced Coffee	10

Wichtige Tipps für perfekte Ergebnisse

1 Die richtige Temperatur macht den Unterschied

Stellen Sie Ihren Gefrierschrank auf eine Temperatur zwischen **-12 °C und -25 °C** ein. Nur in diesem Bereich kann Ihre Eismaschine die Mischungen optimal verarbeiten und Ihnen perfekte Ergebnisse liefern.

2 Geduld zahlt sich aus

Ihre Eismischung braucht **mindestens 24 Stunden** im Gefrierschrank. So stellen Sie sicher, dass sie auch im Inneren die nötige Temperatur erreicht. Wenn Sie sie früher verarbeiten, wird das Eis zu weich und cremig.

3 Für eine makellose Oberfläche

Stellen Sie die Freezy-Behälter **gerade** in den Gefrierschrank, um eine gleichmäßige, ebene Oberfläche zu erzielen. Sollte die Masse doch einmal schief gefroren sein, lassen Sie sie leicht antauen, streichen Sie sie mit einem Löffel glatt und frieren Sie sie dann für weitere 24 Stunden auf einer geraden Fläche ein.

4 Was tun mit Resten?

Bleiben Reste im Behälter übrig, streichen Sie die Oberfläche mit einem Löffel glatt und frieren Sie den Behälter wieder auf einer ebenen Fläche ein. Nach weiteren 24 Stunden können Sie die Reste erneut verarbeiten oder mit etwas Milch oder Pflanzendrink zu einem leckeren Milchshake mixen. Beachten Sie, dass hinzugefügte Extras bei einer erneuten Verarbeitung noch feiner zerkleinert werden.

5 Mehrere Sorten auf einmal

Nutzen Sie die schnelle und einfache Zubereitung und frieren Sie gleich mehrere Eismischungen auf einmal ein. So haben Sie immer Ihre persönliche Eisdiele zu Hause und können jederzeit ohne Wartezeit Ihr Lieblingseis genießen.

6 Der perfekte Geschmack

Kalte Leckereien schmecken weniger intensiv als bei Raumtemperatur. Sollte Ihre Eismischung vor dem Einfrieren also ein kleines bisschen zu süß erscheinen, ist sie im gefrorenen Zustand genau richtig abgeschmeckt.

7 Fruchtiges Eis aus frischem Obst

Für den besten Geschmack verwenden Sie **reifes, unbehandeltes Obst**. Waschen Sie es gründlich, schneiden Sie es in Würfel und pürieren Sie es dann zusammen mit den anderen Zutaten. So können Sie die Süße perfekt anpassen, denn je nach Frucht und Reifegrad kann der Zuckerbedarf variieren. Außerdem sorgt das Pürieren für eine glatte, ebene Oberfläche beim Einfrieren.

8 Basis kühl, Eis perfekt

Bei der Zubereitung von **GELATO**-Rezepten, bei denen die Basis-masse erhitzt wird, ist es wichtig, sie vor dem Einfrieren gut abzukühlen. Der schnellste Weg dafür ist ein Eisbad: Stellen Sie den Topf einfach in eine größere Schüssel mit Eiswürfeln und kaltem Wasser und rühren Sie sanft, bis die Masse die richtige Temperatur hat.

9 Haltbarkeit und Genuss

Ihre selbst gemachten Eissorten halten sich im Gefrierschrank **problemlos für einige Wochen**. Für das beste Geschmackserlebnis empfehlen wir jedoch, die Kreationen **innerhalb von zwei Wochen** zu genießen. So bleiben Farbe und Aroma Ihrer Eiscreme genauso frisch, wie Sie sie zubereitet haben.



Alternativen und Programme

Vegane Alternativen für Milchprodukte

Milch: Sie können zu pflanzlicher Milch aus Hafer, Reis, Soja, Kokos oder Mandeln greifen. Am besten eignen sich ungesüßte und nicht aromatisierte Produkte, damit der ursprüngliche Geschmack des Eises erhalten bleibt.

Sahne: Vegane Sahnealternativen sind oft unter Namen wie „Schlagcreme“ oder „Creme Cuisine“ erhältlich. Nicht alle Produkte sind zum Aufschlagen geeignet, das ist für die Eiszubereitung kein Problem. Wenn Sie das Eis jedoch mit einem Klecks Schlagsahne servieren möchten, achten Sie auf die entsprechende Kennzeichnung.

Frischkäse & Schmand: Vegane Alternativen basieren oft auf Cashewkernen, Mandeln oder Lupinen. Falls Sie keine finden, können Sie einfach auf eine vegane Sahnealternative zurückgreifen.

Joghurt: Ähnlich wie bei Milch, gibt es auch hier eine breite Palette an veganen Joghurtalternativen. Am besten verwenden Sie auch hier ungesüßte und nicht aromatisierte Produkte.

Skyr, Buttermilch & Quark: Falls Sie keine direkten veganen Alternativen für diese säuerlichen Milchprodukte finden, können Sie diese ganz einfach durch eine Joghurtalternative und etwas Limetten- oder Zitronensaft ersetzen.

Alternativen zu klassischem Zucker

Sie können die Süße Ihrer Eiskreationen ganz einfach an Ihren Geschmack und Ihre Ernährungsbedürfnisse anpassen.

- **Agavendicksaft** ist eine hervorragende Alternative. Er hat einen neutralen Geschmack und lässt sich mühelos in die Basismasse einrühren.
- **Honig** oder **pürierte Trockenfrüchte** wie Datteln eignen sich ebenfalls, bringen jedoch einen stärkeren Eigengeschmack mit.
- Bei sehr reifen Früchten, wie zum Beispiel Bananen, ist es je nach persönlichem Geschmack oft gar nicht nötig, zusätzlichen Zucker zu verwenden.
- Auch **Low-Carb-Süßungsmittel** wie **Xylit** können problemlos eingesetzt werden.

Passen Sie die Süße Ihrer Kreationen einfach so an, wie es Ihnen am besten schmeckt.

Die Programme im Überblick

Ihre Eismaschine ist so konzipiert, dass die einzelnen Programme jede Basismischung perfekt verarbeiten. Sie erhalten immer ein cremiges, köstliches Ergebnis. Wählen Sie einfach das passende Programm für Ihre Kreation aus.

ICE CREAM

Dieses Programm ist für **cremige, vollmundige Eissorten** gemacht. Egal, ob Sie Milch, Sahne, Frischkäse oder vegane Alternativen verwenden – hier ist die Basismasse schon purer Genuss.

LIGHT ICE CREAM

Perfekt für alle, die es leichter mögen. Dieses Programm ist ideal für **fett- oder zuckerarme Kreationen** sowie für Rezepte, die auf Low-Carb-, Keto- oder High-Protein-Zutaten basieren.

GELATO

Das Programm **GELATO** wurde speziell für traditionelle italienische Rezepte entwickelt, die mit aufgeschlagenem Eigelb und einer warmen Basismasse zubereitet werden.

MILKSHAKE

Mischen Sie Ihr selbst gemachtes oder gekauftes Eis einfach mit Milch oder einem Pflanzendrink. Mit diesem Programm zaubern Sie in kürzester Zeit einen **cremigen und köstlichen Milchshake**.

SORBET

Verwandeln Sie Fruchtmischungen mit hohem Wasseranteil in unwiderstehlich **cremige Sorbets**. Das **SORBET**-Programm sorgt für eine perfekte, feine Textur.

SMOOTHIE BOWL

Ideal für Basismischungen aus Obst und Milchprodukten oder deren pflanzlicher Alternativen. Mit dem Programm **SMOOTHIE BOWL** erhalten Sie in nur wenigen Minuten eine cremige Bowl, die Sie direkt löffeln können.

RE-SPIN

Wenn Ihr Eis nach dem ersten Durchlauf noch nicht die perfekte Konsistenz hat, nutzen Sie das **RE-SPIN**-Programm. Dies kann bei sehr kalten Mischungen oder bei wenig Zucker- und Fettanteil der Fall sein. Sie können das Programm auch zweimal hintereinander anwenden, bis das Ergebnis perfekt ist. Alternativ können Sie vor dem **RE-SPIN**-Lauf eine Mulde in die gefrorene Masse drücken und **zwei Esslöffel Flüssigkeit** hinzufügen, um sofort ein besonders cremiges Eis zu erhalten.



Extras

Mit den **Extras** machen Sie aus jedem Eis Ihre ganz besondere Lieblingskreation. Ob Kekse, Toffees, Krokant, Trockenfrüchte, Schokotropfen oder andere Süßigkeiten: Alles lässt sich ins Eis unterrühren.

Weiche Zutaten werden in größeren Stücke zugegeben, da sie beim Untermischen weiter zerkleinert werden. Feste Zutaten werden in kleinen Stücken zugegeben, in denen Sie auch später verzehrt werden können. Wenige Extras, wie zum Beispiel bunte Schokolinsen, eignen sich eher für ein rasches Unterheben mit dem Esslöffel in eine sehr weich verarbeitete Eiscrème, denn ansonsten können Sie das Eis unschön verfärben.

Beispiele für weiche Extras:

- 2–3 Schoko-Doppelkekse
- 5 Marshmallows
- 45 g Schoko-Toffee-Riegel
- 2 El gefriergetrocknete Beeren

Beispiele für harte Extras:

- 2 El Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Pistazien)
- 2 El Krokant
- 45 g Schokotropfen
- 45 g Rosinen, getrocknete Aprikosen oder Datteln



So geht's: einzigartige Leckereien mit Extras

1. Eismischung zubereiten

Bereiten Sie zuerst Ihre Eismischung nach Rezept zu. Sie können dabei hier schon variieren und zum Beispiel ein weiteres Aroma wie Vanille, Nussmus oder Zitruschale dazugeben.

2. Eismischung einfrieren

Den Deckel aufsetzen und 24 Stunden einfrieren.

Bewahren Sie mehrere vorbereitete Behälter in Ihrem Gefrierfach auf, um bei Bedarf Eiscrème zur Hand zu haben.



3. Programm wählen

Verarbeiten Sie Ihre Eismasse mit dem passenden Programm.

4. EXTRAS zugeben

Formen Sie mit einem Löffel in die verarbeitete Eismasse eine Mulde bis auf den Boden des Bechers. Füllen Sie dort Ihre Extras ein.

5. EXTRAS einarbeiten

Drücken Sie das **EXTRAS**-Programm und lassen Sie die Extras in Ihre Eismasse rühren.

Vanilleeis Step by Step

ZUTATEN

- 225 ml Vollmilch (3,8% Fettgehalt)
- 175 ml Sahne (32% Fettgehalt)
- 70 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote

AUSSERDEM

- 2 EL Vollmilch nach Bedarf

BENÖTIGTE UTENSILIEN



1. Vorbereitung der Eismischung: Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben. Die **Vanilleschote** der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides zur Milchmischung hinzufügen.



2. Kochen und Abkühlen: Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit vollständig abkühlen lassen.



3. Einfrieren: Die Vanilleschote entfernen. Die Eismischung in einen Freezy-Behälter bis zur **MAX-Markierung** füllen, verschließen und für mindestens **24 Stunden** in das Gefrierfach stellen.

4. a) Verarbeitung ohne Antauzeit: Die Mischung direkt aus dem Gefrierfach entnehmen und mit dem Programm **ICE CREAM** verarbeiten. Nach dem Durchlauf eine kleine Mulde in das Eis formen, **2 Esslöffel Milch** hineingeben und mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.



4. b) Verarbeitung mit Antauzeit: Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung 5 Minuten antauen lassen. Anschließend mit dem Programm **ICE CREAM** verarbeiten. Bei Bedarf die Konsistenz mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.

Creamy Banana

ZUTATEN

- 2–3 reife Bananen
- ½ Limette
- 30 g feiner Zucker
- 1 TL Vanillemark
- 100 ml Sahne (32% Fettgehalt)
- 100 ml Vollmilch (3,8% Fettgehalt)

AUSSERDEM

- 2 EL Vollmilch nach Bedarf

BENÖTIGTE UTENSILIEN



1. Vorbereitung der Eismischung: Die Bananen schälen und **220 g Fruchtfleisch** abwägen. Die Limette auspressen.

2. Pürieren: Alle Zutaten zusammen in ein hohes Gefäß geben und mit einem **Stabmixer** zu einer feinen Mischung pürieren.

3. Einfrieren: Die Eismischung bis zur **MAX-Markierung** in einen Freezy-Behälter füllen. Den Deckel schließen und den Behälter gerade für **24 Stunden** ins Gefrierfach stellen.

4. Verarbeitung:

• **Mit Antauzeit:** Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung **5 Minuten** antauen lassen. Anschließend die Mischung mit dem Programm **ICE CREAM** verarbeiten. Bei Bedarf mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.

• **Ohne Antauzeit:** Die Mischung direkt aus dem Gefrierfach entnehmen und mit dem Programm **ICE CREAM** verarbeiten. Nach dem Durchlauf eine kleine Mulde in das Eis formen, **2 Esslöffel Milch** hinzufügen und mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.



Light Schokoladeneis mit Extra-Protein

ZUTATEN

375 ml Pflanzendrink oder fettarme Milch
(1,5% Fettgehalt)
40 g Proteinpulver Schokolade
15 g Backkakao
20 ml Agavendicksaft oder Ahornsirup

AUSSERDEM

2 EL Pflanzendrink oder fettarme Milch
nach Bedarf
Beeren und Zartbitter-Schokodrops zum
Garnieren nach Belieben

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Zubereitung

- Mischung vorbereiten:** Geben Sie alle Zutaten in ein hohes Gefäß und pürieren Sie sie mit einem **Stabmixer** zu einer gleichmäßigen Masse.
- Einfrieren:** Füllen Sie die Mischung bis zur **MAX-Markierung** in einen Freezy-Behälter. Verschließen Sie ihn und stellen Sie ihn für **24 Stunden** aufrecht in das Gefrierfach.
- Verarbeitung:**
 - **Mit Antauzeit:** Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung 5 Minuten antauen lassen. Anschließend mit dem Programm **LIGHT ICE CREAM** verarbeiten. Ist die Textur noch nicht cremig genug, eine kleine Mulde in die Masse formen, **2 Esslöffel Pflanzendrink** oder **Milch** hinzufügen und mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.
 - **Ohne Antauzeit:** Das Eis kann auch direkt aus dem Gefrierfach verarbeitet werden. Gehen Sie dabei wie oben beschrieben vor und führen Sie bei Bedarf **einen zweiten RE-SPIN**-Vorgang durch, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
- Servieren:** Das Eis zum Beispiel mit frischen Beeren und Zartbitter-Schokodrops anrichten und servieren.

Rezeptvarianten:

Variieren Sie die Proteinpulversorte und intensivieren Sie den Geschmack der Mischung durch passende Aromen.

- Bei **Proteinpulver** mit **Vanillegeschmack** geben Sie 1 Teelöffel Vanillepaste hinzu.
- Bei **Proteinpulver** mit **Erdbeergeschmack** geben Sie 2 Esslöffel gefriergetrocknete Beeren in die Basismasse.
- Bei **Proteinpulver** mit **neutralem Geschmack** können Sie ein paar Tropfen Bittermandelaroma zur Basismasse geben und dadurch ein feines Marzipanaroma erzeugen.



Haselnusseis wie in Italien

ZUTATEN

200 g gemahlene Haselnüsse
550 ml Vollmilch (3,8% Fettgehalt)
3 Eier (Gr. M)
60 g feiner Zucker

AUSSERDEM

2 EL Vollmilch nach Bedarf

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Zubereitung

- Haselnüsse rösten:** Die **Haselnüsse** in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie duften. Anschließend vom Herd nehmen.
- Milch aromatisieren:** Die gerösteten Haselnüsse und die Milch in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach die Mischung durch ein feines Sieb passieren, um die Haselnussstücke zu entfernen. Die aromatisierte Milch in den Topf zurückgeben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
- Eismischung herstellen:** Die Eier trennen. Das **Eigelb** mit dem **Zucker** in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die heiße Haselnussmilch langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen dazugießen, bis die Masse eine Temperatur von **75 °C** erreicht. Bei Bedarf dafür die Mischung kurz weiter über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen. Anschließend unter Rühren abkühlen lassen.
- Einfrieren:** Die abgekühlte Eismischung bis zur **MAX-Markierung** in einen Freezy-Behälter füllen, verschließen und für **24 Stunden** ins Gefrierfach stellen.
- Verarbeitung:**
 - **Mit Antauzeit:** Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung **5 Minuten** antauen lassen. Dann mit dem Programm **GELATO** verarbeiten. Bei Bedarf für eine cremigere Textur das Programm **RE SPIN** verwenden.
 - **Ohne Antauzeit:** Das Eis aus dem Gefrierfach entnehmen und direkt mit dem Programm **GELATO** verarbeiten. Nach dem Durchlauf eine kleine Mulde formen, **2 Esslöffel Milch** hineingießen und das Eis mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.

Rezeptvarianten:

Sie können auf diese Weise jede Art von Nusseis herstellen. Statt der Haselnüsse können Sie auch **Pistazien**, **Walnüsse** oder **Mandeln** auf dieselbe Art zubereiten.

- Eine **Express-Variante**, die Ihnen das Anrösten und Passieren der Nüsse abnimmt: Mixen Sie einfach so viel **Nussmus** in die Milch, bis das Ergebnis schön intensiv schmeckt.



Zitronensorbet

einfach fruchtig-frisch

ZUTATEN

3 unbehandelte Zitronen
200 ml Wasser
125 g feiner Zucker

AUSSERDEM

2 EL Wasser nach Bedarf

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Zubereitung

- Vorbereitung der Zitronen:** Die Zitronen waschen, trocken reiben und **1 Teelöffel Schale** dünn abreiben. Die Zitronen auspressen und **175 ml Saft** abmessen.
- Zucker auflösen:** **200 ml Wasser** und den **Zucker** in einen Topf geben. Beides unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Abkühlen:** Den **Zitronensaft** und die abgeriebene **Schale** hinzugeben. Alles gut unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung vollständig abkühlen lassen.
- Einfrieren:** Die Mischung bis zur **MAX-Markierung** in einen Freezy-Behälter füllen. Den Behälter verschließen und für **24 Stunden** ins Gefrierfach stellen.
- Verarbeitung:**
 - **Mit Antauzeit:** Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung **5 Minuten** antauen lassen. Dann mit dem Programm **SORBET** verarbeiten. Bei Bedarf für eine cremigere Textur das Programm **RE SPIN** verwenden.
 - **Ohne Antauzeit:** Das Sorbet aus dem Gefrierfach entnehmen und direkt mit dem Programm **SORBET** verarbeiten. Nach dem Durchlauf eine kleine Mulde formen, **2 Esslöffel Wasser** hineingießen und das Eis mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.

Rezeptvarianten:

Ebenso einfach wie das Zitronensorbet gelingen auch alle anderen Sorbetsorten. Sie können Ihr Sorbet entweder aus Saft oder aus pürierten Früchten zubereiten.

- **Variante 1 mit Fruchtsaft:** Gehen Sie vor wie beim Zitronensorbet. Die Früchte (zum Beispiel Orangen oder Granatäpfel) werden ausgepresst oder entsaftet. Anschließend wird der Fruchtsaft je nach Geschmacksintensität mit Wasser verdünnt und mit Zucker verfeinert.
- **Variante 2 mit pürierten Früchten:** Ob Wassermelone, Mango, Ananas, Pfirsich oder Blaubeeren – schneiden Sie Ihr Lieblingsobst in Stücke, pürieren Sie es mit einem kleinen Schuss Wasser und süßen Sie die Fruchtmischung nach Geschmack. Manche Fruchtpürees, wie zum Beispiel Himbeerpüree, können Sie anschließend noch durch ein Sieb streichen, um kleine Kerne zu entfernen.



Vegane Beeren-Bowl

ohne Haushaltszucker

ZUTATEN

200 g TK-Waldbeerenmischung (angetaut)
150 g vegane Joghurt-Alternative
100 ml Pflanzendrink
25 ml Agavendicksaft

AUSSERDEM

2 EL Pflanzendrink nach Bedarf
2 EL gehackte Pistazien oder geröstete Mandelblättchen
2 EL geröstete Haferflocken oder Hirse-Pops
1 EL Chiasamen
saisonales Obst oder Beeren zum Garnieren

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Zubereitung

- Mischung vorbereiten:** Die angetauten **Waldbeeren** zusammen mit der **Joghurt-Alternative**, dem **Pflanzendrink** und dem **Agavendicksaft** in ein hohes Gefäß geben. Alles mit einem Stabmixer kurz durchpürieren.
- Einfrieren:** Die Mischung bis zur **MAX-Markierung** in einen Freezy-Behälter füllen und für **24 Stunden** ins Gefrierfach stellen.
- Verarbeitung:**
 - **Mit Antauzeit:** Den Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, den Deckel abnehmen und die Mischung **5 Minuten** antauen lassen. Dann mit dem Programm **SMOOTHIE BOWL** verarbeiten. Bei Bedarf für eine cremigere Textur das Programm **RE SPIN** verwenden.
 - **Ohne Antauzeit:** Den Becher aus dem Gefrierfach entnehmen und direkt mit dem Programm **SMOOTHIE BOWL** verarbeiten. Nach dem Durchlauf eine kleine Mulde formen, **2 Esslöffel Pflanzendrink** hineingießen und mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.
- Servieren:** Die fertige Smoothie-Bowl auf zwei Schalen verteilen und mit **Nüssen**, **Haferflocken**, **Samen** und **Obst** nach Belieben belegen.

Rezeptvarianten:

- Wählen Sie Ihr **Lieblingsobst** und variieren Sie die Bowl je nach Geschmack und Saison. Entsteinte Kirschen, Pfirsiche, Mango oder Obstmischungen: Alles ist möglich und wird zu einer perfekten Bowl verarbeitet. Halten Sie sich dabei nur an die Mengenvorgabe, also an 200 g Obst und 250 g Milchalternativen.
- Viele gesunde Fettsäuren liefert auch mitverarbeitetes **Nussmus**. Ob Mandel-, Haselnuss- oder Cashewkernmus – Sie haben die Wahl. Einfach 30 g Joghurt-alternative durch das Nussmus Ihrer Wahl ersetzen.



Iced Coffee

mit frisch zubereitetem Eis

ZUTATEN

200 ml starker Kaffee
50 g feiner Zucker
50 ml Sahne (32 % Fettgehalt)
100 ml Vollmilch (3,8 % Fettgehalt)

AUSSERDEM

Schoko- oder Karamellsauce, Schlag-
sahne, Schokospäne, Keksröllchen nach
Belieben

BENÖTIGTE UTENSILIEN



Zubereitung

- 1. Vorbereiten der Basismischung:** Den **Kaffee** und **Zucker** in einen Freezy-Behälter geben. Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 2. Mischen und Einfrieren:** Die **Sahne** hinzufügen und die gesamte Mischung abkühlen lassen. Den Behälter mit dem Deckel verschließen und für **24 Stunden** aufrecht in das Gefrierfach stellen.
- 3. Verarbeitung:** Den Behälter am nächsten Tag aus dem Gefrierfach holen und die **Milch** bis zur **MAX-Markierung** in den Behälter gießen. Anschließend die Mischung mit dem Programm **MILKSHAKE** verarbeiten. Falls der Shake danach noch zu dickflüssig ist, mit dem Programm **RE SPIN** verfeinern.
- 4. Servieren:** Zwei Gläser nach Belieben innen mit etwas Schoko- oder Karamellsauce bestreichen, dann den Iced Coffee einfüllen. Nach Belieben mit Schlagsahne, Schokospänen und Keksröllchen verzieren und sofort servieren.

Rezeptvarianten:

Mit 300 g bereits gefrorener Eiscreme, ob selbst gemacht oder gekauft, können Sie blitzschnell und ohne Wartezeit Ihren Shake genießen und das Rezept immer wieder neu variieren.

- **Andere Flüssigkeiten:** Statt Milch können Sie je nach Eissorte auch gut **Kakao** verwenden, kalten **Kaffee** oder passende **Fruchtsäfte**. Besonders Vanilleeis lässt sich mit vielen verschiedenen Flüssigkeiten zu immer neuen Shakes verarbeiten.
- **Statt Eiscreme Sorbet:** Besonders frisch und leicht können Sie im Freezy Obst-Shakes zubereiten. Verarbeiten Sie einfach 300 g Sorbet Ihrer Wahl und geben Sie statt der Milch passenden **Fruchtsaft** oder **stilles Mineralwasser** hinzu.



Getting started with your Freezy

This booklet is your handy guide to making the most of your new **Freezy Ice Cream Maker**. It contains delicious recipes for each of the six **programs**, plus lots of practical tips and inspiration for coming up with your own creations.

Before you begin, take a moment to understand how to operate your ice cream maker. The enclosed quick start guide will help. Once you know how it all works, you can start making your own ice cream!

If you want to make **vegan, low-carb** or **paleo** treats, you'll find that our recipes are easy to adapt to your personal preferences and needs, so you can enjoy all your favourite flavours without having to compromise.

The recipes here may vary slightly depending on the country, locally available ingredients and regional tastes. However, the basic method remains the same.

Have fun trying out and enjoying your own ice cream creations!



Contents

- How to make the perfect ice cream **12**
- Vegan alternatives to dairy products **13**
- Alternatives to traditional sugar **13**
- Program overview **13**
- Extras **14**
- How to make it: Scrumptious treats with special extras **14**
- **ICE CREAM** program: Vanilla and banana ice cream **15**
- **LIGHT ICE CREAM** program: Light chocolate ice cream **16**
- **GELATO** program: Hazelnut ice cream **17**
- **SORBET** program: Lemon sorbet **18**
- **SMOOTHIE BOWL** program: Vegan berry bowl **19**
- **MILKSHAKE** program: Iced coffee **20**

How to make the perfect ice cream

1 The right temperature makes all the difference

Set your freezer to a temperature between **-12°C and -25°C**. Your ice cream maker will only work properly and ensure perfect results within this range.

2 Patience makes perfect

Your ice cream mixture will need **at least 24 hours** in the freezer to ensure that it reaches the right temperature all the way through. If you take it out earlier, your ice cream will be too soft and creamy.

3 A smooth surface

Place your Freezy cartons **upright** in the freezer to get a smooth, even surface. If the mixture freezes unevenly, let it thaw slightly, smooth with a spoon, then freeze it again on a flat surface for another 24 hours.

4 What about leftovers?

If you end up with leftovers in the container, smooth the surface with a spoon and refreeze on a flat surface. After another 24 hours, you can reuse the leftovers or blend them with a little milk or plant-based milk to make a delicious milkshake. Remember that if you've added any extras, these will be ground more finely during the refreezing process.

5 Flavours galore

Making ice cream couldn't be easier, so why not freeze several ice cream mixtures at once? With your very own ice cream parlour at home, you can enjoy your favourite flavours any time you like.

6 That perfect taste

Ice-cold treats taste less intense than they do at room temperature, so don't worry if your ice cream mix seems a little too sweet before freezing – it will be just right when frozen.

7 Fresh fruit for the win

For the best-tasting ice cream, use **ripe fresh fruit**. Wash it thoroughly, cut into cubes, then blend it with the other ingredients. This allows you to adjust the sweetness exactly, as the amount of sugar you need can vary depending on the fruit and its ripeness. Blending fruit also ensures a smooth, even surface when frozen.

8 Chilled base, perfect ice cream

When following **GELATO** recipes that require you to heat the base mixture, it's important to chill the mixture thoroughly before freezing. An ice bath is the quickest way to do this: simply lower the pot into a large bowl containing ice cubes and cold water and stir the contents of the pot gently until the mixture reaches the right temperature.

9 Shelf life

Your homemade ice creams will keep in the freezer **for several weeks**. But for the best taste experience, we recommend enjoying your creations **within two weeks**, when the colour and flavour of your ice cream will be as fresh as when you made it.



Alternatives and programs

Vegan alternatives to dairy products

Milk: You can substitute cow's milk with plant-based milk made from oats, rice, soy, coconut or almonds. Opting for unsweetened and unflavoured products is best to preserve that original ice-cream flavour.

Cream: Vegan alternatives to cream are often sold under names like **'Creamy Dairy-Free'** or **'Creme Cuisine'**. Not all such products are suitable for whipping, but that's not a problem for ice cream making. However, if you fancy serving your ice cream with a dollop of whipped cream, make sure you choose the right alternative.

Cream cheese & sour cream: Vegan alternatives are often based on cashew nuts, almonds or lupin. If you can't find any of these substitutes, opt for a vegan alternative to cream.

Yoghurt: As with milk, there's a wide range of vegan yoghurt alternatives. Again, it's best to use unsweetened and unflavoured products.

Skyr, buttermilk & quark: If you can't find exact vegan substitutes for these tart dairy products, simply use dairy-free yoghurt and a squeeze of lime or lemon juice.

Program overview

Your ice cream maker has individual programs designed to process every base mixture to perfection. You can expect delicious, creamy result every time. Simply select the right program for your creation.

ICE CREAM

This program is for making **creamy, full-flavoured ice creams**. Whether you're using milk, cream, cream cheese or dairy-free alternatives, your base mixture will be utterly indulgent.

LIGHT ICE CREAM

Perfect for those who fancy something a little lighter. This program is ideal for **low-fat and low-sugar ice creams**, along with recipes based on low-carb, keto or high-protein ingredients.

GELATO

The **GELATO** program was specially designed for traditional Italian recipes made with beaten egg yolks and a warm base mixture.

MILKSHAKE

Simply blend your homemade or store-bought ice cream with milk or a plant-based drink. This program helps you whip up a **delicious creamy milkshake** in no time.

SORBET

Transform fruit blends with a high water content into irresistibly **velvety sorbets**. The **SORBET** program ensures the perfect smooth texture.

SMOOTHIE BOWL

Ideal for base blends made from fruit and dairy products or their plant-based alternatives. With the **SMOOTHIE BOWL** program, you can create a creamy bowl in just minutes, ready to eat.

RE-SPIN

If your ice cream isn't the perfect consistency after the first run, use the **RE-SPIN** program. This can happen if your mixture is too cold or if it has a low sugar and fat content. You can also run the program twice in a row until you get a perfect result. Alternatively, for an extra creamy consistency, make a small well in the frozen mixture and add **two tablespoons of liquid** before running the **RE-SPIN** program.

Alternatives to traditional sugar

It's easy to adjust the sweetness of your ice cream creations to your taste and dietary needs.

- **Agave syrup** is an excellent alternative to traditional sugar. It has a neutral flavour and blends easily into the base mixture.
- **Honey** or **mashed dried fruit** like dates are also a good choice, but they do impart a strong flavour of their own.
- If you're using very ripe fruit, such as bananas, you may find that adding extra sugar simply isn't necessary, depending on your preference.
- **Low-carb sweeteners** like **xylitol** are also fine to use.

Simply adjust the sweetness of your creations to suit your taste.



Extras

These **extras** can turn any ice cream into your new signature creation. Cookies, toffee, brittle, dried fruit, chocolate chips, sweets – you name it, everything can be stirred into your ice cream.

Add soft ingredients in larger pieces, as they break down more as they are mixed in. Small pieces are fine for hard ingredients, as they preserve their shape. A few extras, like chocolate chips, are best for quickly mixing into very soft ice cream with a tablespoon, as otherwise they can discolour the ice cream.

Some soft extras:

- 2–3 chocolate sandwich biscuits
- 5 marshmallows
- 45 g chocolate and toffee bar
- 2 tbsp freeze-dried berries

Some hard extras:

- 2 tbsp nuts (almonds, hazelnuts, pistachios)
- 2 tbsp brittle
- 45 g chocolate chips
- 45 g raisins, dried apricots or dates



How to make it: Scrumptious treats with special extras

1. Make the ice cream mixture

Start by preparing your ice cream mixture according to the recipe. You can change things up and add another flavour, such as vanilla, nut butter or citrus zest.



3. Select the program

Process your ice cream mixture using the appropriate program.

2. Freeze the ice cream mixture

Close the lid and freeze for 24 hours.

Keep several prepared containers in your freezer so you have ice cream on hand when you want it.



4. Add EXTRAS

Use a spoon to make a well in your processed ice cream mixture. This should reach down to the bottom of the cup. Pour in your extras.



5. Mix in the extras

Press the **Extras** program button and mix the extras into your ice cream.

Vanilla ice cream step by step

INGREDIENTS

- 225 ml whole milk (3.8% fat)
- 175 ml cream (32% fat)
- 70 g caster sugar
- 1 vanilla pod

PLUS

- 2 tbsp whole milk (optional)

UTENSILS



1. Making the ice cream mixture: Put the **milk**, **cream** and **sugar** in a pan. Split the **vanilla pod** lengthways, scrape out the pulp and add the pod and pulp to the milk mixture.



2. Boiling and cooling: Bring the mixture to a boil, stirring constantly, then remove the pan from the heat and let the liquid cool completely.



3. Freezing: Remove the vanilla pod. Pour the ice cream mixture into a Freezy container up to the **MAX** mark, put the lid on and store in the freezer for at least **24 hours**.

4. a) Churning without defrosting time: Take the mixture straight out of the freezer and churn with the **ICE CREAM** program. After the program is complete, make a small hollow in the ice cream, add **2 tablespoons milk** and churn again with the **RE-SPIN** program.



4. b) Churning after defrosting time: Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for 5 minutes. Then churn with the **ICE CREAM** program. If necessary, adjust the consistency with the **RE-SPIN** program.

Creamy banana

INGREDIENTS

- 2–3 ripe bananas
- ½ lime
- 30 g caster sugar
- 1 tsp vanilla pulp
- 100 ml cream (32% fat)
- 100 ml whole milk (3.8% fat)

PLUS

- 2 tbsp whole milk (optional)

UTENSILS



1. Making the ice cream mixture: Peel the bananas and weigh out **220 g banana**. Squeeze out the lime juice.

2. Blending: Put all of the ingredients in a high-sided container and blend to a smooth purée with a **stick blender**.

3. Freezing: Pour the ice cream mixture up to the **MAX** mark in a Freezy container. Put on the lid and freeze the container for **24 hours**.

4. Churning:

• Without defrosting time: Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for **5 minutes**. Then churn the mixture with the **ICE CREAM** program. If necessary, adjust the consistency with the **RE-SPIN** program.

• With defrosting time: Take the mixture straight out of the freezer and churn with the **ICE CREAM** program. After the program is complete, make a small hollow in the ice cream, add **2 tablespoons milk** and churn again with the **RE-SPIN** program.



Light chocolate ice cream

with extra protein

INGREDIENTS

375 ml plant-based milk or low-fat milk (1.5% fat content)

40 g chocolate-flavour protein powder

15 g cocoa powder

20 ml agave syrup or maple syrup

PLUS

2 tbsp plant-based milk or low-fat milk (optional)

Berries and dark chocolate chips for garnishing (optional)

UTENSILS



Method

1. Making the ice cream mixture: Put all of the ingredients into a high-sided container and blend with a **stick blender** to a smooth consistency.

2. Freezing: Pour the mixture up to the **MAX mark** in a Freezy container. Seal the container and place it upright in the freezer for **24 hours**.

3. Churning:

- **With defrosting time:** Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for 5 minutes. Then churn with the **LIGHT ICE CREAM** program. If the consistency isn't creamy enough, make a small hollow in it, add **2 tablespoons milk** or **plant-based milk** and churn again with the **RE-SPIN** program.

- **Without defrosting time:** The ice cream can also be churned straight from the freezer. Follow the same steps as above, **churning a second time with RE-SPIN** if necessary to achieve the consistency you want.

4. Serving: Serve the ice cream with fresh berries and dark chocolate chips.

Mixing it up:

Why not change the type of protein powder and boost the flavour of your mixture with different flavourings?

- For **vanilla-flavoured protein powder**, add 1 teaspoon vanilla bean paste.
- For **strawberry-flavoured protein powder**, add 2 tablespoons freeze-dried berries to the base mixture.
- For **neutral-flavoured protein powder**, add a couple of drops of bitter almond flavouring to the base mixture to create a delicate marzipan taste.



Hazelnut ice cream

Italian-style

INGREDIENTS

200 g ground hazelnuts

550 ml whole milk (3.8% fat)

3 eggs (medium)

60 g caster sugar

PLUS

2 tbsp whole milk (optional)

UTENSILS



Method

1. Toasting the hazelnuts: Toast the **hazelnuts** in a dry, non-stick pan until they start smelling fragrant, then remove from the heat.

2. Flavouring the milk: Place the toasted hazelnuts and milk in a saucepan, bring to a boil while stirring, then leave to stand for 10 minutes. Then strain the mixture through a fine sieve to remove any hazelnut pieces. Return the flavoured milk to the pan and heat, without letting it come to a boil again.

3. Making the ice cream mixture: Separate the eggs. Beat the **egg yolks** and **sugar** in a bowl until creamy. Slowly add the hot hazelnut milk, stirring constantly with a whisk, until the mixture reaches a temperature of **75°C**. If necessary, heat the mixture briefly by placing the pan in large tin of hot water, stirring constantly. Then let it cool while stirring.

4. Freezing: Pour the cooled ice cream mixture into a Freezy container up to the **MAX mark**, seal and freeze for **24 hours**.

5. Churning:

- **With defrosting time:** Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for **5 minutes**. Then churn with the **GELATO** program. If you want a creamier consistency, churn again with the **RE-SPIN** program.

- **Without defrosting time:** Take the ice cream straight out of the freezer and churn right away with the **GELATO** program. After the program is complete, make a small hollow in the ice cream, pour in **2 tablespoons milk** and churn the ice cream again with the **RE-SPIN** program.

Mixing it up:

You can use this method to make any kind of nut-flavoured ice cream. Instead of hazelnuts, why not use **pistachios**, **walnuts** or **almonds**?

- For an **express version** that saves you the bother of toasting and straining the nuts, simply mix the **nut butter** of your choice into the milk until you get a nice, intense taste.



Lemon sorbet

fresh and zesty

INGREDIENTS

3 unwaxed lemons
200 ml water
125 g caster sugar

PLUS

2 tbsp water (optional)

UTENSILS



Method

- 1. Preparing the lemons:** Wash the lemons, pat them dry and finely grate the rind to get **1 teaspoon zest**. Squeeze the lemons and measure out **175 ml lemon juice**.
- 2. Dissolving the sugar:** Put **200 ml water** and the **sugar** in a pan. Heat while stirring until the sugar is completely dissolved.
- 3. Cooling:** Add the **lemon juice** and **zest** to the pan. Mix everything together thoroughly, then remove the pan from the heat and let the mixture cool completely.
- 4. Freezing:** Pour the mixture into a Freezy container up to the **MAX mark**. Seal the container and place it in the freezer for **24 hours**.
- 5. Churning:**
 - **With defrosting time:** Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for **5 minutes**. Then churn with the **SORBET** program. If you want a creamier consistency, churn again with the **RE-SPIN** program.
 - **Without defrosting time:** Take the sorbet straight out of the freezer and churn right away with the **SORBET** program. After the program is complete, make a small hollow in the sorbet, pour in **2 tablespoons water** and churn again with the **RE-SPIN** program.

Mixing it up:

Other sorbet flavours are just as easy to make as lemon sorbet. You can make your sorbet using juice or puréed fruit.

- **With fruit juice:** Follow the same steps as for the lemon sorbet recipe. Squeeze or juice the fruit (e.g. oranges or pomegranates). Dilute the fruit juice with water to get the flavour intensity you want, adding sugar to sweeten.
- **With puréed fruit:** Cut your favourite fruit – watermelon, mango, pineapple, peach and blueberries are all good options – into pieces, blend until smooth it with a little water and sweeten the fruit mixture to taste. You'll need to pass some fruit purées, such as raspberry, through a sieve to remove tiny seeds.



Vegan berry bowl

without traditional sugar

INGREDIENTS

200 g frozen fruits of the forest (defrosted)
150 g dairy-free yoghurt (natural flavour)
100 ml plant-based milk (natural flavour)
25 ml agave syrup

PLUS

2 tbsp plant-based milk, (optional)
2 tbsp chopped pistachios or toasted almond flakes
2 tbsp toasted rolled oats or millet pops
1 tbsp chia seeds
seasonal fruit or berries to serve

UTENSILS



Method

- 1. Making the mixture:** Place the defrosted **fruits of the forest** in a high-sided container together with the **dairy-free yoghurt, plant-based milk** and **agave syrup**. Blend everything briefly with a stick blender.
- 2. Freezing:** Pour the mixture into a Freezy container up to the **MAX mark** and place in the freezer for **24 hours**.
- 3. Churning:**
 - **With defrosting time:** Take the container out of the freezer, remove the lid and let the mixture defrost a little for **5 minutes**. Then churn with the **SMOOTHIE BOWL** program. If you want a creamier consistency, churn again with the **RE-SPIN** program.
 - **Without defrosting time:** Take the carton straight out of the freezer and churn right away with the **SMOOTHIE BOWL** program. After the program is complete, make a small hollow in the mixture, pour in **2 tablespoons plant-based milk** and churn again with the **RE-SPIN** program.
- 4. Serving:** Spoon the smoothie bowl mixture into two bowls and scatter over your choice of **nuts, oat flakes, seeds** and **fruit** to serve.

Mixing it up:

- Choose your **favourite fruit** and ring the changes with bowls to suit the season and your own personal taste. Pitted cherries, peaches, mango or mixed fruit – you can turn anything you like into the perfect smoothie bowl. Just stick to the recommended quantities, i.e. 200 g fruit and 250 g dairy-free milk.
- **Nut butters** are also packed with healthy fatty acids. There's plenty to choose from, including almond, hazelnut and cashew nut butter. Simply replace 30 g dairy-free yoghurt with the nut butter of your choice.



Iced coffee

with homemade ice cream

INGREDIENTS

200 ml strong coffee
50 g caster sugar
50 ml cream (32% fat)
100 ml whole milk (3.8% fat)

PLUS

Chocolate or caramel sauce, whipped cream, chocolate shavings, biscuit rolls (optional)

UTENSILS



Method

- 1. Making the base mixture:** Put the **coffee** and **sugar** in a Freezy container. Stir until the sugar has completely dissolved.
- 2. Mixing and freezing:** Add the **cream** and leave the mixture to cool. Put the lid on the container and place it upright in the freezer for **24 hours**.
- 3. Churning:** Next day, take the container out of the freezer and pour the **milk** into the container up to the **MAX mark**. Then churn the mixture with the **MILKSHAKE** program. If the shake is too thick for your liking, mix again with the **RE-SPIN** program.
- 4. Serving:** Coat the inside of two glasses with a little chocolate or caramel sauce, then pour in the iced coffee. Add whipped cream, chocolate shavings and biscuit rolls, if using, and serve immediately.

Mixing it up:

If you have 300 g ice cream in the freezer, whether homemade or shop-bought, you can make these shakes in no time at all. And why not change up the ingredients every now and again?

- **Alternatives to milk:** Instead of milk, you could use **cocoa**, cold **coffee** or even **fruit juices**, depending on the type of ice cream. Vanilla ice cream is great for combining with different drinks to create all sorts of shakes.
- **Sorbet variation:** You can use your Freezy to make wonderfully light and fresh fruit shakes. Just mix 300 g sorbet of your choice with a **fruit juice** that pairs well with the sorbet flavour or **still mineral water** in place of the milk.



FR

Bien démarrer avec Freezy

Pour une utilisation optimale de votre nouvelle machine à glace Freezy, suivez ce guide conçu par nos soins. Nous avons rassemblé de nombreuses délicieuses recettes pour chacun des six **programmes**, mais aussi des conseils pratiques et des idées pour que vous puissiez oser expérimenter.

Avant de commencer : prenez un petit moment pour vous familiariser avec le fonctionnement et la manipulation de votre machine à glace. Ce guide de démarrage rapide vous y aidera. Lorsque vous vous sentirez en confiance, vous pourrez commencer à réaliser des glaces !

Que vous suiviez un régime **végan**, **low carb** ou **paléo**, toutes nos recettes peuvent être facilement adaptées à vos préférences et besoins personnels. Vous pouvez ainsi vous régaler sans aucun compromis.

Nos recettes peuvent varier légèrement d'un pays à un autre afin de s'adapter aux ingrédients et aux goûts locaux. La préparation de base reste cependant toujours la même.

Avec Freezy, réaliser des desserts givrés devient un plaisir accessible. Réveillez vos papilles et titillez votre créativité!



Sommaire

- Des conseils à suivre pour un résultat optimal **22**
- Alternatives végétaliennes aux produits laitiers **23**
- Alternatives au sucre classique **23**
- Aperçu des programmes **23**
- Extras **24**
- Voici comment procéder : des préparations uniques avec extras **24**
- Programme **ICE CREAM** : Glace à la vanille et à la banane **25**
- Programme **LIGHT ICE CREAM** : Glace au chocolat light **26**
- Programme **GELATO** : Glace à la noisette **27**
- Programme **SORBET** : Sorbet au citron **28**
- Programme **SMOOTHIE BOWL** : Bowl végétan aux fruits rouges **29**
- Programme **MILKSHAKE** : Café glacé **30**

Conseils à suivre pour un résultat optimal

1 La bonne température fait la différence

Réglez votre congélateur à une température comprise entre **-12 °C et -25 °C**. Cette plage de température permettra à votre machine à glace de concocter des préparations onctueuses et réussies.

2 La patience porte ses fruits

Votre mélange de glace a besoin de **passer au moins 24 heures** au congélateur. Vous vous assurez ainsi que l'intérieur atteint également la température nécessaire. Si vous la sortez plus tôt, la glace sera trop molle.

3 Pour une surface impeccable

Placez les récipients Freezy **bien droits** dans le congélateur afin d'obtenir une surface plane et uniforme. Si la préparation est congelée de travers, laissez-la décongeler légèrement, lissez-la à l'aide d'une cuillère, puis congelez-la sur une surface plane pendant 24 heures supplémentaires.

4 Que faire des restes ?

En cas de restes dans le récipient, lissez la surface à l'aide d'une cuillère et congelez à nouveau la glace sur une surface plane. Après 24 heures supplémentaires, vous pouvez réutiliser les restes ou les mixer avec un peu de lait ou de boisson végétale pour obtenir un délicieux milk-shake. Notez que les extras ajoutés seront broyés encore plus finement lors d'une nouvelle utilisation.

5 Plusieurs parfums simultanément

Profitez de la préparation rapide et facile, et congelez plusieurs préparations glacées en même temps. Ainsi, vous avez toujours votre glacier personnel à la maison et vous pouvez déguster votre glace préférée à tout moment.

6 Le goût parfait

Froides, les préparations ont un goût moins intense qu'à température ambiante. Si votre préparation vous semble un peu trop sucrée avant la congélation, elle sera idéalement sucrée une fois congelée.

7 Glace à base de fruits frais

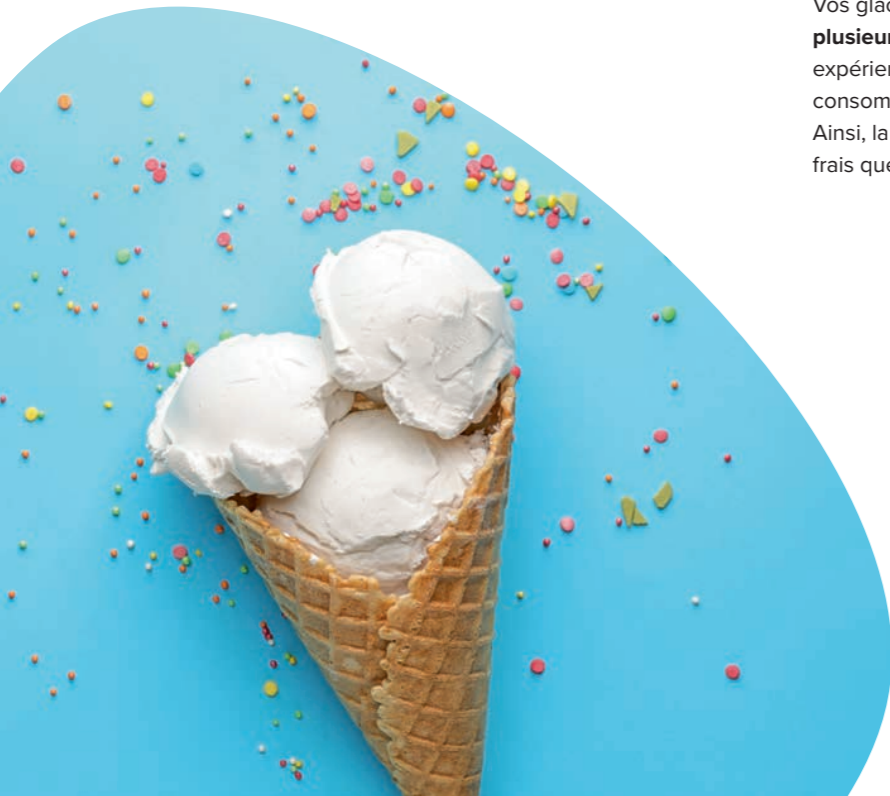
Pour que le goût soit meilleur, utilisez **des fruits mûrs et non traités**. Lavez-les soigneusement, coupez-les en cubes, puis réduisez-les en purée avec les autres ingrédients. Vous pouvez ainsi parfaitement adapter la douceur de votre glace, car la teneur en sucre peut varier en fonction du fruit et de son degré de maturité. De plus, réduire les fruits en purée permet d'obtenir une surface lisse et plane lors de la congélation.

8 Base fraîche, glace parfaite

Lors de la préparation de recettes de **GELATO** dans lesquelles la préparation de base est chauffée, il est important de bien la laisser refroidir avant de la congeler. Le moyen le plus rapide pour y parvenir est de lui faire prendre un bain de glace. Il suffit de placer le pot dans un récipient plus grand contenant des glaçons et de l'eau froide, et de remuer délicatement jusqu'à ce que le mélange soit à la bonne température.

9 Conservation et plaisir

Vos glaces faites maison se conservent facilement **pendant plusieurs semaines** au congélateur. Pour une meilleure expérience gustative, nous vous recommandons toutefois de consommer vos préparations **dans un délai de deux semaines**. Ainsi, la couleur et l'arôme de votre crème glacée restent aussi frais que lorsque vous l'avez préparée.



Alternatives et programmes

Alternatives végétaliennes aux produits laitiers

Lait : vous pouvez opter pour des laits végétaux à base d'avoine, de riz, de soja, de noix de coco ou d'amandes. Les produits non sucrés et non aromatisés sont les plus appropriés pour conserver le goût original de la glace.

Crème liquide : les alternatives véganes à la crème sont souvent disponibles sous des noms tels que « **crème fouettée végétalienne** » ou « **crème végétale** ». Toutes les crèmes ne peuvent pas être battues avec succès, ce qui ne pose pas de problème pour la préparation de la glace. Toutefois, si vous souhaitez servir la glace avec un peu de crème fouettée, veillez à ce que votre produit soit adapté.

Fromage frais et crème fraîche : les alternatives végétaliennes sont souvent à base de noix de cajou, d'amandes ou de lupin. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez tout simplement opter pour une alternative végétalienne à la crème liquide.

Yaourt : comme pour le lait, il existe un large éventail d'alternatives de desserts végétaliens. Dans ce cas aussi, il est préférable d'utiliser des produits non sucrés et non aromatisés.

Skyr, babeurre et fromage blanc : si vous ne trouvez pas d'alternatives végétaliennes spécifiques pour ces produits laitiers acidulés, vous pouvez très facilement les remplacer par une alternative au yaourt additionnée d'un peu de jus de citron vert ou jaune.

Alternatives au sucre classique

Vous pouvez facilement adapter la douceur de vos créations glacées à vos goûts et à vos besoins nutritionnels.

- **Le sirop d'agave** est une excellente alternative. Il a un goût neutre et s'incorpore facilement à la préparation de base.
- **Le miel** ou **les fruits secs en purée** comme les dattes conviennent également, mais apportent un goût propre plus prononcé.
- Pour les fruits très mûrs, comme les bananes, il n'est souvent pas nécessaire d'ajouter du sucre, selon le goût de chacun.
- Les édulcorants **low carb** comme le **xylitol** peuvent également être utilisés sans problème.

Ajustez tout simplement le pouvoir sucrant du substitut utilisé dans vos recettes.

Aperçu des programmes

Votre machine à glace est conçue de sorte que les différents programmes traitent parfaitement chaque mélange de base. Vous obtenez toujours un résultat crémeux et délicieux. Il vous suffit de choisir le programme qui convient à votre préparation.

ICE CREAM

Ce programme est destiné aux **glaces crémeuses et aux parfums corsés**. Que vous utilisiez du lait, de la crème, du fromage frais ou des alternatives végétaliennes, la préparation de base est déjà un pur délice.

LIGHT ICE CREAM

Parfait pour ceux qui aiment la légèreté. Ce programme est idéal pour les préparations **pauvres en graisses ou en sucre**, ainsi que pour les recettes basées sur des ingrédients low-carb, céto ou high-protein.

GELATO

Le programme **GELATO** a été spécialement conçu pour les recettes italiennes traditionnelles, préparées avec des jaunes d'œufs battus et une préparation de base chaude.

MILK-SHAKE

Mélangez simplement votre glace faite maison ou achetée avec du lait ou une boisson végétale. Ce programme vous permet de réaliser en un rien de temps un **milk-shake onctueux et délicieux**.

SORBET

Transformez les mélanges de fruits à forte teneur en eau en sorbets irrésistiblement **crémeux**. Le programme **SORBET** permet d'obtenir une texture parfaite et fine.

SMOOTHIE BOWL

Idéal pour les préparations à base de fruits et de produits laitiers ou de leurs alternatives végétales. Le programme **SMOOTHIE BOWL** vous permet d'obtenir en quelques minutes un bowl crémeux que vous pouvez déguster directement à la cuillère.

RE-SPIN

Si votre glace n'a pas la consistance idéale après la première action, utilisez le programme **RE-SPIN**. Cela peut être le cas avec des mélanges très froids ou avec peu de sucre et de matières grasses. Vous pouvez également utiliser le programme deux fois de suite jusqu'à ce que le résultat soit parfait. Vous pouvez également faire une petite cavité dans la préparation congelée avant de **RE-SPIN** et ajouter **deux cuillerées à soupe de liquide** pour obtenir immédiatement une glace particulièrement onctueuse.



Extras

Avec les **Extras**, faites de chaque glace votre création préférée. Qu'il s'agisse de biscuits, de caramels, de nougatine, de fruits secs, de pépites de chocolat ou d'autres friandises : vous pouvez tout mélanger avec de la glace.

Les ingrédients mous sont ajoutés en plus gros morceaux, car ils sont davantage broyés pendant le mélange. Les ingrédients solides sont ajoutés en petits morceaux, qui peuvent également être consommés ultérieurement.

Certains extras, tels que les dragées de chocolat colorées, doivent être plutôt incorporés rapidement à la cuillère à soupe dans une crème glacée très molle, car ils risquent sinon de colorer la glace de manière inesthétique.

Exemples d'extras tendres :

- 2 ou 3 biscuits doubles au chocolat
- 5 guimauves
- 45 g de barres chocolatées au caramel
- 2 c.s. de baies lyophilisées

Exemples d'extras durs :

- 2 c.s. de fruits à coque (noix, amandes, noisettes, pistaches)
- 2 c.s. de nougatine
- 45 g de pépites de chocolat
- 45 g de raisins secs, d'abricots secs ou de dattes



Voici comment procéder pour des préparations uniques avec extras

1. Préparer le mélange de base

Préparez d'abord votre mélange de base selon la recette. Vous pouvez d'ores et déjà varier et ajouter par exemple un autre arôme comme de la vanille, de la purée de noix ou du zeste d'agrumes.



3. Choisir un programme

Travaillez votre préparation de base avec le programme approprié.

2. Congeler le mélange de base

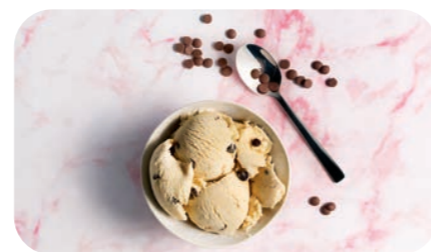
Placez le couvercle et congelez pendant 24 heures.

Conservez plusieurs récipients préparés dans votre congélateur afin d'avoir de la crème glacée à portée de main en cas de besoin.



4. Ajouter des EXTRAS

À l'aide d'une cuillère, formez une cavité dans la préparation jusqu'au fond du récipient. Remplissez-la avec vos extras.



5. Incorporer des EXTRAS

Appuyez sur le programme **EXTRAS** et laissez les extras se mélanger à votre préparation.

Glace à la vanille pas à pas

INGRÉDIENTS

- 225 ml de lait entier (3,8 % de matières grasses)
- 175 ml de crème liquide (32 % de matières grasses)
- 70 g de sucre en poudre fin
- 1 gousse de vanille

EN PLUS

- 2 c.s. de lait entier si nécessaire

USTENSILES NÉCESSAIRES



1. Préparation du mélange de base : verser le lait, la crème liquide et le sucre dans une casserole. Fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur, prélever la pulpe et ajouter les deux au mélange de lait.



2. Faire cuire et refroidir : porter le mélange à ébullition sans cesser de remuer. Retirer ensuite la casserole du feu et laisser refroidir complètement la préparation.



3. Congeler : retirer la gousse de vanille. Verser le mélange dans un récipient Freezy jusqu'au repère **MAX**, le fermer et le placer au congélateur pendant au moins **24 heures**.

4. a) Utilisation sans décongélation : Sortir la préparation du congélateur et la travailler directement avec le programme **ICE CREAM**. Former ensuite une petite cavité dans la glace, y verser **2 cuillerées à soupe de lait** et affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.



4. b) Utilisation avec décongélation : Retirer le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant 5 minutes. Travailler ensuite avec le programme **ICE CREAM**. Si nécessaire, affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.

Creamy Banana

INGRÉDIENTS

- 2 à 3 bananes mûres
- ½ citron vert
- 30 g de sucre en poudre fin
- 1 c.c. de pulpe de vanille
- 100 ml de crème liquide (32 % de matières grasses)
- 100 ml de lait entier (3,8 % de matières grasses)

EN PLUS

- 2 c.s. de lait entier si nécessaire

USTENSILES NÉCESSAIRES



- 1. Préparation du mélange de base :** peler les bananes et peser **220 g de pulpe**. Presser le jus du citron vert.
- 2. Réduire en purée :** mettre tous les ingrédients ensemble dans un récipient haut et les réduire en purée fine à l'aide d'un **mixeur plongeant**.
- 3. Congeler :** verser le mélange dans un récipient Freezy jusqu'au repère **MAX**. Fermer le récipient et le placer à la verticale au congélateur pour **24 heures**.

4. Utilisation :

- **Avec décongélation :** sortir le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant **5 minutes**. Travailler ensuite la préparation avec le programme **ICE CREAM**. Si nécessaire, affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.

- **Sans décongélation :** sortir la préparation du congélateur et la travailler directement avec le programme **ICE CREAM**. Former ensuite une petite cavité dans la glace, y verser **2 cuillerées à soupe de lait** et affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.



Glace au chocolat light avec extra protéiné

INGRÉDIENTS

375 ml de boisson végétale ou de lait écrémé (1,5 % de matières grasses)
40 g de protéines au chocolat en poudre
15 g de cacao en poudre
20 ml de sirop d'agave ou de sirop d'érable

EN PLUS

2 c.s. de boisson végétale ou de lait écrémé si nécessaire
Fruits rouges et pépites de chocolat noir pour décorer à volonté

USTENSILES NÉCESSAIRES



Préparation

- 1. Préparer le mélange de base :** mettre tous les ingrédients dans un récipient haut et les réduire en purée à l'aide d'un **mixeur plongeant** jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 2. Congeler :** verser le mélange dans un récipient Freezy jusqu'au repère **MAX**. Fermer le récipient et le placer à la verticale dans le congélateur pour **24 heures**.
- 3. Utilisation :**
 - **Avec décongélation :** sortir le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant 5 minutes. Travailler ensuite la préparation avec le programme **LIGHT ICE CREAM**. Si la texture n'est pas suffisamment crémeuse, former une petite cavité dans la préparation, y verser **2 cuillerées à soupe de boisson végétale** ou de **lait** et affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.
 - **Sans décongélation :** la préparation peut également être travaillée directement en sortant du congélateur. Procéder comme décrit ci-dessus et, si nécessaire, **travailler de nouveau avec le programme RE-SPIN** pour obtenir la consistance souhaitée.
- 4. Servir :** présenter la glace avec des fruits rouges frais et des pépites de chocolat noir, par exemple, et servir.

Variantes :

Vous pouvez varier les types de protéines en poudre et intensifier le goût de la préparation en ajoutant des arômes appropriés.

- Pour la **poudre de protéines** à la **vanille**, ajoutez 1 cuillerée à café de pâte de vanille.
- Pour la **poudre de protéines** à la **fraise**, ajoutez 2 cuillerées à soupe de baies lyophilisées au mélange de base.
- Pour la **poudre de protéines** au goût **neutre**, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère au mélange de base pour donner un arôme subtil de pâte d'amande.



Glace à la noisette comme en Italie

INGRÉDIENTS

200 g de noisettes en poudre
550 ml de lait entier (3,8 % de matières grasses)
3 œufs (calibre M)
60 g de sucre en poudre fin

EN PLUS

2 c.s. de lait entier si nécessaire

USTENSILES NÉCESSAIRES



Préparation

- 1. Faire griller les noisettes :** faire griller les **noisettes** à sec dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme. Retirer ensuite du feu.
- 2. Aromatiser le lait :** placer les noisettes grillées et le lait dans une casserole, porter à ébullition en remuant et laisser infuser pendant 10 minutes. Filtrer ensuite le mélange dans une passoire fine pour retirer les morceaux de noisettes. Remettre le lait aromatisé dans la casserole et faire chauffer, mais sans laisser bouillir.
- 3. Préparer le mélange de base :** casser les œufs. Dans un saladier, battre les **jaunes d'œufs** avec le **sucre** jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Verser lentement le lait chaud aux noisettes sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que le mélange atteigne la température de **75 °C**. Si nécessaire, continuer à faire chauffer le mélange au bain-marie sans cesser de remuer. Laisser ensuite refroidir pendant 30 minutes.
- 4. Congeler :** verser la préparation refroidie jusqu'au repère **MAX** dans un récipient Freezy, le fermer et le placer au congélateur pour **24 heures**.
- 5. Utilisation :**
 - **Avec décongélation :** sortir le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant **5 minutes**. Travailler ensuite la préparation avec le programme **GELATO**. Si nécessaire, utiliser le programme **RE SPIN** pour obtenir une consistance plus crémeuse.
 - **Sans décongélation :** Sortir la glace du congélateur et la travailler directement avec le programme **GELATO**. Former ensuite une petite cavité dans la glace, y verser **2 cuillerées à soupe de lait** et affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.

Variantes :

Vous pouvez ainsi réaliser toutes sortes de glaces avec des fruits à coque. Vous pouvez de la même manière remplacer les noisettes par des **pistaches**, des **noix** ou des **amandes**.

- Voici une variante **express** qui vous dispense de faire griller et passer les fruits à coque : Ajoutez simplement de la **purée de fruits à coque** dans le lait jusqu'à ce que la préparation ait un goût bien intense.



Sorbet au citron

juste frais et fruité

INGRÉDIENTS

3 citron non traités
200 ml d'eau
125 g de sucre en poudre fin

EN PLUS

2 c.s. d'eau si nécessaire

USTENSILES NÉCESSAIRES



Préparation

- 1. Préparation des citrons :** laver les citrons, les sécher et râper finement l'équivalent de **1 cuillerée à café de zeste**. Presser les citrons et mesurer **175 ml de jus**.
- 2. Faire fondre le sucre :** mettre **200 ml d'eau** et le **sucre** dans une casserole. Faire chauffer le mélange en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 3. Refroidir :** ajouter le **jus de citron** et le **zeste râpé**. Bien mélanger le tout, retirer la casserole du feu et laisser la préparation refroidir complètement.
- 4. Congeler :** verser la préparation dans un récipient Freezy jusqu'au repère **MAX**. Fermer le récipient et le placer au congélateur pour **24 heures**.
- 5. Utilisation :**
 - **Avec décongélation :** sortir le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant **5 minutes**. Travailler ensuite la préparation avec le programme **SORBET**. Si nécessaire, utiliser le programme **RE SPIN** pour obtenir une consistance plus crémeuse.
 - **Sans décongélation :** sortir le sorbet du congélateur et le travailler directement avec le programme **SORBET**. Former ensuite une petite cavité, y verser **2 cuillerées à soupe d'eau** et affiner la consistance du sorbet avec le programme **RE SPIN**.

Variantes :

Toutes les autres sortes de sorbets sont aussi faciles à réussir que le sorbet au citron. Vous pouvez préparer votre sorbet soit avec du jus, soit avec de la purée de fruits.

- **Variante 1 avec du jus de fruit :** procédez comme pour le sorbet au citron. Les fruits (par exemple, les oranges ou les grenades) sont pressés ou centrifugés. Ensuite, le jus de fruit est dilué avec de l'eau selon l'intensité de son goût et adouci avec plus ou moins de sucre.
- **Variante 2 avec de la purée de fruit :** que ce soit de la pastèque, de la mangue, de l'ananas, de la pêche ou des myrtilles, coupez vos fruits préférés en morceaux, réduisez-les en purée avec un peu d'eau et sucez le mélange de fruits à volonté. Certaines purées de fruits, comme les framboises, peuvent ensuite être passées au chinois afin que les petits pépins soient éliminés.



Bowl végan aux fruits rouges

sans sucre

INGRÉDIENTS

200 g de mélange de fruits rouges surgelés (décongelés)
150 g de substitut végétalien au yaourt (nature)
100 ml de boisson végétale (nature)
25 ml de sirop d'agave

EN PLUS

2 c.s. de boisson végétale si nécessaire
2 c.s. de pistaches hachées ou d'amandes effilées grillées
2 c.s. de flocons d'avoine grillés ou de millet soufflé
1 c.s. de graines de chia
fruits de saison ou fruits rouges pour la garniture

USTENSILES NÉCESSAIRES

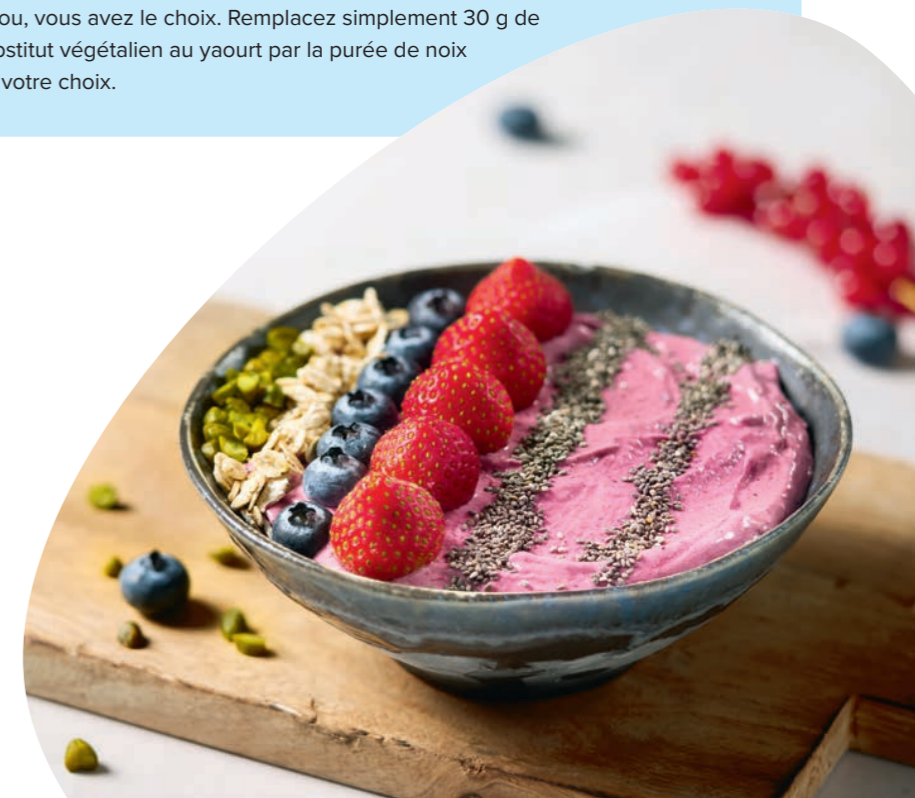


Préparation

- 1. Préparer le mélange de base :** mettre les **fruits rouges** décongelés dans un récipient haut avec le **substitut végétalien au yaourt**, la **boisson végétale** et le **sirop d'agave**. Réduire brièvement le tout en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 2. Congeler :** verser le mélange jusqu'au repère **MAX** dans un récipient Freezy et le placer au congélateur pour **24 heures**.
- 3. Utilisation :**
 - **Avec décongélation :** sortir le récipient du congélateur, enlever le couvercle et laisser la préparation décongeler pendant **5 minutes**. Travailler ensuite la préparation avec le programme **SMOOTHIE BOWL**. Si nécessaire, utiliser le programme **RE SPIN** pour obtenir une consistance plus crémeuse.
 - **Sans décongélation :** sortir le récipient du congélateur et travailler directement la préparation avec le programme **SMOOTHIE BOWL**. Former ensuite une petite cavité, y verser **2 cuillerées à soupe d'eau** et affiner la consistance de la préparation avec le programme **RE SPIN**.
- 4. Servir :** Répartir le bowl dans deux bols et le garnir de **noix**, **flocons d'avoine**, **graines** et **fruits** à volonté.

Variantes :

- Choisissez votre **fruit préféré** et variez le bowl selon vos goûts et la saison. Cerises dénoyautées, pêches, mangues ou mélanges de fruits : tout est possible et se transforme en un parfait bowl onctueux. Pour ce faire, respectez uniquement les quantités prescrites, à savoir 200 g de fruits et 250 g de substitut aux produits laitiers.
- En purée, les **fruits à coque** procurent de nombreux acides gras bénéfiques. Que ce soit de la purée d'amandes, de noisettes ou de noix de cajou, vous avez le choix. Remplacez simplement 30 g de substitut végétalien au yaourt par la purée de noix de votre choix.



Café glacé

avec de la glace fraîchement préparée

INGRÉDIENTS

200 ml de café fort
50 g de sucre en poudre fin
50 ml de crème liquide
(32 % de matières grasses)
100 ml de lait entier
(3,8 % de matières grasses)

EN PLUS

Sauce au chocolat ou au caramel, crème fouettée, copeaux de chocolat, biscuits roulés à volonté

USTENSILES NÉCESSAIRES



Préparation

- 1. Préparer le mélange de base:** mettre le **café** et le **sucre** dans un récipient Freezy. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 2. Mélanger et congeler:** ajouter la **crème liquide** et laisser refroidir le mélange. Fermer le récipient avec le couvercle et le placer à la verticale dans le congélateur pour **24 heures**.
- 3. Utilisation:** le lendemain, sortir le récipient du congélateur et verser le **lait** dans le récipient jusqu'au repère **MAX**. Travailler ensuite la préparation avec le programme **MILKSHAKE**. Si la préparation est encore trop épaisse, affiner la consistance avec le programme **RE SPIN**.
- 4. Servir:** badigeonner l'intérieur de deux verres avec un peu de sauce au chocolat ou au caramel, selon ses goûts, puis répartir le café glacé. Décorer à volonté avec de la crème fouettée, des copeaux de chocolat et des biscuits roulés, et servir immédiatement.

Variantes:

Avec 300 g de crème glacée déjà congelée, qu'elle soit faite maison ou achetée, vous pouvez déguster votre milk-shake sans attendre et décliner la recette à l'infini.

- **Autres ingrédients liquides:** selon le type de glace, vous pouvez remplacer le lait par du **cacao**, du **café froid** ou des **jus de fruits appropriés**. La glace à la vanille, en particulier, peut être utilisée avec de nombreux ingrédients liquides différents pour varier les plaisirs du milk-shake.
- **Remplacer la crème glacée par un sorbet:** vous pouvez préparer des shakes de fruits particulièrement frais et faciles avec Freezy. Il vous suffit de travailler 300 g de sorbet de votre choix et d'ajouter du **jus de fruits** ou de l'**eau minérale plate** pour remplacer le lait.



ES

La mejor manera de empezar a utilizar Freezy

Este folleto es el punto de partida ideal para sacar el máximo provecho de su nueva **heladora Freezy**. No solo le ofrece una gran variedad de deliciosas recetas para cada uno de los seis **programas**, sino también consejos prácticos e ideas para dar rienda suelta a su creatividad.

Antes de empezar, dedique un momento a familiarizarse con el manejo y el funcionamiento de su máquina para preparar helados. La guía rápida incluida le será de gran ayuda. En cuanto comprenda el proceso, ¡ya podrá comenzar!

Tanto si sigue una alimentación **vegana** como una dieta **baja en hidratos de carbono** o **paleolítica**, todas nuestras recetas pueden adaptarse fácilmente a sus preferencias y necesidades personales. Podrá disfrutar de sus sabores favoritos sin tener que renunciar a nada.

Aunque nuestras recetas pueden variar ligeramente según el país, para adaptarse a los ingredientes y gustos locales, la preparación básica siempre es la misma.

¡Le deseamos que disfrute experimentando y degustando sus propias y perfectas creaciones!



Índice

- Consejos para obtener un resultado perfecto **32**
- Alternativas veganas a los productos lácteos **33**
- Sustitutos del azúcar tradicional **33**
- Resumen de los programas **33**
- Ingredientes extras **34**
- Cómo preparar delicias únicas con ingredientes extras **34**
- Programa **ICE CREAM**: Helado de vainilla y helado de plátano **35**
- Programa **LIGHT ICE CREAM**: Helado light de chocolate **36**
- Programa **GELATO**: Helado de avellana **37**
- Programa **SORBET**: Sorbete de limón **38**
- Programa **SMOOTHIE BOWL**: Bol vegano de frutos del bosque **39**
- Programa **MILKSHAKE**: Batido de café **40**

Consejos para obtener un resultado perfecto

1 La temperatura adecuada marca la diferencia

Ajuste su congelador a una temperatura de **entre -12 °C y -25 °C**. Solo dentro de este rango su heladora podrá procesar las mezclas de manera óptima y ofrecerle un buen resultado.

2 La paciencia da sus frutos

La mezcla de helado debe estar en el congelador **al menos 24 horas**. Así se asegurará de que el interior también alcanza la temperatura necesaria. Si procesa antes la preparación, el helado quedará demasiado blando y cremoso.

3 Consejos para que la superficie quede uniforme

Para obtener una superficie lisa y uniforme, coloque los recipientes de la heladora Freezy de manera **nivelada** en el congelador. Si la mezcla se congelara inclinada, deje que se ablande un poco, alísela con una cuchara y vuelva a congelarla otras 24 horas sobre una superficie plana.

4 Ideas para aprovechar los restos

Si quedan restos en el recipiente, alise la superficie con una cuchara y vuelva a colocarlo en el congelador sobre una superficie plana. Transcurridas otras 24 horas, podrá procesar los restos nuevamente o mezclarlos con un poco de leche o de bebida vegetal para preparar un delicioso batido. Tenga en cuenta que, al volver a procesarlos, los ingredientes extras que haya añadido quedarán aún más triturados.

5 Diferentes variedades al mismo tiempo

Aproveche que estos helados se preparan de manera rápida y sencilla para congelar diferentes tipos a la vez. Así será como si tuviera su propia heladería en casa y podrá disfrutar de su helado favorito siempre que le apetezca, sin esperas.

6 El sabor perfecto

Los alimentos fríos tienen un sabor menos intenso que a temperatura ambiente. Si la mezcla preparada le pareciera demasiado dulce, no se preocupe, ya que, un vez congelada, el punto de dulzor será perfecto.

7 Helado con fruta fresca

Para lograr el mejor sabor, utilice **fruta madura y sin tratar**. Lávela bien, córtela en dados y tritúrela junto con el resto de los ingredientes. De este modo, podrá ajustar el dulzor con precisión, ya que la cantidad de azúcar necesaria puede variar según el tipo de fruta y su grado de madurez. Además, el triturado garantiza que, tras la congelación, el helado quede liso y homogéneo.

8 Mezcla fría, helado perfecto

En las recetas de **GELATO**, en las que la mezcla básica se calienta, es importante enfriarla bien antes de congelarla. El método más rápido es con un baño de hielo. Para ello, coloque el cazo dentro de un recipiente más grande lleno de cubitos de hielo y agua fría, y remueva la mezcla suavemente hasta que alcance la temperatura adecuada.

9 Conservación

Los helados caseros se conservan durante **varias semanas** en el congelador. No obstante, si desea disfrutar del mejor sabor, le recomendamos que los consuma en un plazo de **dos semanas**. Durante este tiempo conservarán el color y el aroma como si estuvieran recién hechos.



Alternativas y programas

Alternativas veganas a los productos lácteos

Leche: Puede utilizar bebidas vegetales de avena, arroz, soja, coco o almendra. Para conservar el sabor original del helado, le recomendamos que use versiones sin azúcar ni aromas añadidos.

Nata líquida: Actualmente, las alternativas veganas a la nata para montar o cocinar no son difíciles de encontrar. No todos los productos son aptos para montar, pero esto no supone un problema a la hora de elaborar helados. Si desea servir su helado con un poco de nata montada, asegúrese de que el envase indique que es adecuada para montar.

Queso fresco y nata agria: Las versiones veganas se elaboran habitualmente a base de anacardos, almendras o altramuces. Si no las encuentra, puede sustituirlas fácilmente por una alternativa vegetal a la nata.

Yogur: Al igual que ocurre con la leche, existen numerosas alternativas veganas al yogur. También en este caso conviene usar productos sin azúcar ni aromas añadidos.

Skyr, suero de mantequilla y quark: Si no dispone de alternativas veganas específicas para estos productos lácteos de sabor ácido, puede sustituirlos por yogur vegetal y añadir unas gotas de zumo de lima o limón.

Sustitutos del azúcar tradicional

Puede ajustar el dulzor de sus creaciones heladas según sus gustos y sus necesidades alimentarias con los siguientes productos:

- **Sirope de agave:** una alternativa excelente, de sabor neutro y fácil de integrar en la mezcla básica.
- **Miel o frutas deshidratadas trituradas** (como dátiles): también son adecuadas, aunque aportan un sabor más característico.
- En el caso de las frutas muy maduras, como el plátano, a menudo no es necesario añadir azúcar.
- Los **edulcorantes bajos en hidratos de carbono**, como el **azúcar de abedul** (xilitol), también pueden emplearse sin problema.

Ajuste el nivel de dulzor de sus helados a su gusto.

Resumen de los programas

Su heladora está diseñada para que cada programa procese de manera óptima las diferentes mezclas básicas, ofreciendo siempre un resultado cremoso y delicioso. Solo tiene que elegir el programa adecuado.

ICE CREAM

Programa pensado para **helados cremosos y con cuerpo**. La mezcla básica resulta un verdadero placer por sí misma, tanto si la prepara con leche como con nata, queso fresco o alguna alternativa vegana.

LIGHT ICE CREAM

Ideal para quienes prefieren una versión más ligera. Este programa es perfecto para **helados bajos en grasa o azúcar**, así como para recetas hechas a base de ingredientes bajos en hidratos de carbono o ricos en proteínas.

GELATO

El programa **GELATO** está desarrollado especialmente para recetas tradicionales italianas, que se preparan con yema batida y una mezcla básica templada.

MILKSHAKE

Mezcle su helado casero o comprado con leche o una bebida vegetal. Con este programa obtendrá, en muy poco tiempo, un **delicioso batido cremoso**.

SORBET

Transforme sus mezclas de frutas con alto contenido de agua en irresistibles **sorbetes cremosos**. El programa **SORBET** garantiza una textura fina y perfecta.

SMOOTHIE BOWL

El programa ideal para mezclas básicas de frutas y productos lácteos o sus versiones vegetales. Con **SMOOTHIE BOWL** obtendrá, en pocos minutos, un batido cremoso listo para disfrutar con cuchara.

RE-SPIN

Si su helado no alcanza la consistencia deseada tras el primer intento, utilice el programa **RE-SPIN**. Esto puede ocurrir con mezclas muy frías o con bajo contenido en azúcar o grasa. Para obtener el resultado perfecto, puede usar el programa dos veces seguidas. Antes de iniciar el programa **RE-SPIN**, también puede hacer un pequeño hueco en la masa congelada y echar dentro dos cucharadas de líquido. De este modo, obtendrá un helado especialmente cremoso.



Ingredientes extras

Con los **ingredientes extras** convertirá cada helado en una creación única. Añada galletas, caramelo, crocante, frutas deshidratadas, gotas de chocolate o cualquier dulce que le apetezca.

Los **ingredientes blandos** deben añadirse en trozos grandes, ya que se triturarán más durante la preparación. Los **ingredientes duros**, en cambio, se incorporan en trozos pequeños, que se mantendrán enteros. Algunos ingredientes extras, como las grageas de chocolate de colores, conviene incorporarlos rápidamente con una cuchara a un helado muy blando, ya que de otro modo podrían teñirlo.

Ejemplos de ingredientes extras blandos:

- 2 o 3 galletas de chocolate rellenas de crema
- 5 nubes de azúcar
- 45 g de barritas de chocolate y caramelo
- 2 cucharadas de frutos rojos liofilizados

Ejemplos de ingredientes extras duros:

- 2 cucharadas de frutos secos (almendras, avellanas, pistachos)
- 2 cucharadas de crocante
- 45 g de gotas de chocolate
- 45 g de pasas, orejones o dátiles



Cómo preparar delicias únicas con ingredientes extras

1. Mezcle los ingredientes

Primero mezcle los ingredientes del helado siguiendo la receta. Ya desde este paso, puede variarla: por ejemplo, puede añadir otro aroma, como vainilla, crema de frutos secos o ralladura de cítricos.

2. Congele la mezcla de helado

Tape el recipiente y déjelo 24 horas en el congelador.

Si guarda varios recipientes preparados en el congelador, siempre tendrá mezcla de helado a mano.



3. Seleccione el programa

Procese la mezcla con el programa correspondiente.



4. Añada los ingredientes extras

Con una cuchara, haga un hueco en la mezcla procesada hasta el fondo del recipiente y eche dentro los ingredientes extras.



5. Integre los ingredientes extras

Pulse el programa **EXTRAS** y deje que la máquina incorpore los ingredientes al helado.

Helado de vainilla paso a paso

INGREDIENTES

- 225 ml de leche entera (3,8 % de materia grasa)
- 175 ml de nata (32 % de materia grasa)
- 70 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla

ADEMÁS

- 2 cucharadas de leche entera, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



1. Mezcle los ingredientes: Ponga la leche con la nata y el azúcar en un cazo. Corte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo, raspe la pulpa y agréguela junto con la vaina.



2. Hiérvalo y déjelo enfriar: Lleve la mezcla a ebullición removiendo constantemente. A continuación, aparte el cazo del fuego y deje que se enfríe por completo.



4. a) Procéselo sin descongelarlo: Saque la mezcla del congelador y procésela directamente con el programa **ICE CREAM**. Al finalizar, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro 2 cucharadas de leche y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.



4. b) Procéselo después de descongelarlo: Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere 5 minutos para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **ICE CREAM**. Si le parece necesario, utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.

3. Congélelo: Retire la vaina de vainilla. Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta alcanzar la marca **MAX**, tápelo y déjelo en el congelador al menos 24 horas.

Helado cremoso de plátano

INGREDIENTES

- 2 o 3 plátanos maduros
- ½ lima
- 30 g de azúcar
- 1 cucharadita de pulpa de vainilla
- 100 ml de nata líquida (32 % de materia grasa)
- 100 ml de leche entera (3,8 % de materia grasa)

ADEMÁS

- 2 cucharadas de leche entera, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



- 1. Mezcle los ingredientes:** Pele los plátanos y pese 220 g. Exprima la lima.
- 2. Tritúrelo:** Ponga todos los ingredientes en el vaso de la batidora y tritúrelos hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3. Congélelo:** Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta que alcance la marca **MAX**. Tápelo y déjelo en el congelador al menos 24 horas.

4. Procéselo:

- **Después de descongelarlo:** Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere 5 minutos para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **ICE CREAM**. Si le parece necesario, utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.

- **Sin descongelarlo:** Saque la mezcla del congelador y procésela directamente con el programa **ICE CREAM**. Al finalizar, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro 2 cucharadas de leche y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.



Helado light de chocolate con extra de proteína

INGREDIENTES

375 ml de bebida vegetal o leche semidesnatada (1,5 % de materia grasa)

40 g de proteína en polvo con sabor a chocolate

15 g de cacao en polvo sin endulzar

20 ml de sirope de agave o jarabe de arce

ADEMÁS

2 cucharadas de bebida vegetal o leche semidesnatada, al gusto

Frutos rojos y gotas de chocolate negro para decorar, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



Preparación

1. Mezcle los ingredientes: Ponga todos los ingredientes en el vaso de la **batidora** y trítúrelos hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Congélelo: Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta que alcance **la marca MAX**. Tápelo y déjelo en el congelador al menos **24 horas**.

3. Procéselo:

- **Después de descongelarlo:** Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere 5 minutos para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **LIGHT ICE CREAM**. Si la textura no fuese lo suficientemente cremosa, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro **2 cucharadas de bebida vegetal** o de **leche** y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la consistencia.

- **Sin descongelarlo:** El helado también puede procesarse directamente, recién sacado del congelador. Para ello, siga el mismo procedimiento y, si fuera necesario, pulse por **segunda vez RE-SPIN** para que adquiera la consistencia deseada.

4. Sírvalo: Puede servir el helado, por ejemplo, con frutos rojos frescos y gotas de chocolate negro.

Variantes de la receta:

Cambie el tipo de proteína en polvo y realce el sabor de la mezcla añadiendo determinados aromas.

- Si utiliza **proteína en polvo** con **sabor a vainilla**, eche 1 cucharadita de pasta de vainilla.
- Si utiliza **proteína en polvo** con **sabor a fresa**, añada 2 cucharadas de frutos rojos liofilizados.
- Si utiliza **proteína en polvo** de **sabor neutro**, puede incorporar unas gotas de aroma de almendra amarga y obtendrá un delicado sabor a mazapán.



Helado de avellana al estilo italiano

INGREDIENTES

200 g de avellana molida

550 ml de leche entera (3,8% de materia grasa)

3 huevos medianos

60 g de azúcar

ADEMÁS

2 cucharadas de leche entera, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



Preparación

1. Tueste la avellana molida: Tueste la **avellana** en una sartén antiadherente hasta que empiece a desprender aroma. Apártela del fuego.

2. Aromatice la leche: Ponga la avellana tostada con la leche en un cazo, llévelo a ebullición sin dejar de remover y luego deje que repose 10 minutos. A continuación, pase la mezcla por el chino para retirar los restos de avellana. Vuelva a poner la leche aromatizada en el cazo y caliéntela, pero sin dejar que hierva.

3. Mezcle los ingredientes: Separe los huevos en yemas y claras. Bata las **yemas** con el **azúcar** en un bol hasta obtener una mezcla cremosa. Vierta poco a poco la leche caliente sobre las yemas, removiendo constantemente con las varillas, hasta que la mezcla alcance unos **75 °C**. Si fuera necesario, siga calentando la mezcla al baño maría sin dejar de remover. Después, déjela enfriar removiendo de vez en cuando.

4. Congélelo: Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta que alcance **la marca MAX**, tápelo y déjelo en el congelador al menos **24 horas**.

5. Procéselo:

- **Después de descongelarlo:** Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere **5 minutos** para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **GELATO**. Si prefiere una textura más cremosa, pulse el programa **RE-SPIN**.

- **Sin descongelarlo:** Saque la mezcla del congelador y procésela directamente con el programa **GELATO**. Al finalizar, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro **2 cucharadas de leche** y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.

Variantes de la receta:

Puede preparar helado de cualquier tipo de frutos secos siguiendo este mismo método. En lugar de avellanas, puede emplear **pistachos**, **nueces** o **almendras**.

- Para una **versión rápida**, que le ahorrará el paso de tostar los frutos secos y colar la leche, incorpore **crema de frutos secos** a la leche hasta obtener una preparación de sabor intenso y equilibrado.



Sorbete de limón

afrutado y refrescante

INGREDIENTES

3 limones de cultivo biológico
200 ml de agua
125 g de azúcar

ADEMÁS

2 cucharadas de agua, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



Preparación

- 1. Prepare los limones:** Lave los limones con agua caliente, séquelos y ralle bien la piel para obtener **1 cucharadita de ralladura**. Exprima los limones y mida **175 ml de zumo**.
- 2. Disuelva el azúcar:** Ponga **200 ml de agua** con el **azúcar** en un cazo. Caliéntelo, removiendo, hasta que el azúcar se haya disuelto.
- 3. Déjelo enfriar:** Añada el **zumo de limón** y la **ralladura**. Mézclelo todo bien, apártelo del fuego y deje que se enfríe por completo.
- 4. Congélelo:** Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta que alcance la **marca MAX**. Tápelo y déjelo en el congelador al menos **24 horas**.
- 5. Procéselo:**
 - **Después de descongelarlo:** Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere **5 minutos** para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **SORBET**. Si prefiere una textura más cremosa, pulse el programa **RE-SPIN**.
 - **Sin descongelarlo:** Saque la mezcla del congelador y procésela directamente con el programa **SORBET**. Al finalizar, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro **2 cucharadas de agua** y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.

Variantes de la receta:

Se pueden elaborar sorbetes de cualquier fruta con la misma facilidad con la que se prepara el sorbete de limón. Puede hacerse tanto con zumo como con puré de frutas.

- **Variante 1, con zumo de frutas:** Siga los mismos pasos que para el sorbete de limón. Exprima o licue las frutas (por ejemplo, naranjas o granadas), diluya el zumo con agua, según la intensidad del sabor, y endúlcelo con azúcar al gusto.
- **Variante 2, con puré de frutas:** Ya se trate de sandía, mango, piña, melocotón o arándanos, corte la fruta en trozos, trítúrela con un poco de agua y endulce el puré al gusto. En el caso de algunos purés, como el de frambuesa, puede pasarlos por el chino para eliminar las pequeñas semillas.



Bol vegano de frutos del bosque

sin azúcar

INGREDIENTES

200 g de mezcla de frutos del bosque congelados (semidescongelados)
150 g de yogur vegetal natural
100 ml de bebida vegetal sin endulzar
25 ml de sirope de agave

ADEMÁS

2 cucharadas de bebida vegetal al gusto
2 cucharadas de pistachos picados o de almendra fileteada tostada
2 cucharadas de copos de avena tostados o de bolitas de mijo inflado
1 cucharada de semillas de chía
Fruta del tiempo o bayas para decorar

UTENSILIOS NECESARIOS



Preparación

- 1. Mezcle los ingredientes:** Coloque los **frutos del bosque** semidescongelados, el **yogur vegetal**, la **bebida vegetal** y el **sirope de agave** en el vaso de la batidora. Tritúrelo todo.
- 2. Congélelo:** Eche la preparación en un recipiente de la heladora Freezy hasta que alcance la **marca MAX**, tápelo y déjelo en el congelador al menos **24 horas**.
- 3. Procéselo:**
 - **Después de descongelarlo:** Saque el recipiente del congelador, retire la tapa y espere **5 minutos** para que la mezcla se ablande. A continuación, procésela con el programa **SMOOTHIE BOWL**. Si prefiere una textura más cremosa, pulse el programa **RE-SPIN**.
 - **Sin descongelarlo:** Saque la mezcla del congelador y procésela directamente con el programa **SMOOTHIE BOWL**. Al finalizar, haga un pequeño hueco en el helado, eche dentro **2 cucharadas de bebida vegetal** y utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.
- 4. Sírvalo:** Reparta la mezcla entre dos boles y sírvalos decorados con **los frutos secos**, **los copos de avena**, **las semillas** y **fruta fresca** al gusto.

Variantes de la receta:

- Elija su **fruta favorita** y adapte el bol según la temporada y sus preferencias. Pruebe con cerezas deshuesadas, melocotones, mango o una mezcla de frutas variadas. Mantenga siempre estas proporciones: 200 g de fruta por 250 g de alternativas vegetales a productos lácteos.
- Para incorporar grasas saludables, puede añadir **crema de frutos secos**, como de almendra, avellana o anacardo. Para ello, sustituya 30 g del yogur vegetal por la crema de frutos secos de su elección.



Batido de café

preparado con helado recién hecho

INGREDIENTES

200 ml de café fuerte

50 g de azúcar

50 ml de nata líquida
(32 % de materia grasa)

100 ml de leche entera
(3,8% de materia grasa)

ADEMÁS

Salsa de chocolate o caramelo,
nata montada, virutas de chocolate
o barquillos, al gusto

UTENSILIOS NECESARIOS



Preparación

1. Mezcle los ingredientes: Vierta el **café** y el **azúcar** en un recipiente de la heladora Freezy. Remuévalo hasta que el azúcar se haya disuelto del todo.

2. Mézclelo y congélelo: Añada la **nata** y déjelo enfriar. Tape el recipiente y déjelo en el congelador **24 horas**.

3. Procéselo: Al día siguiente, saque el recipiente del congelador y vierta la **leche** hasta alcanzar la **marca MAX**. A continuación, procéselo con el programa **MILKSHAKE**. Si el batido quedara demasiado espeso, utilice el programa **RE-SPIN** para mejorar la textura.

4. Sírvalo: Unte el interior de dos vasos con un poco de salsa de chocolate o caramelo y reparta el batido. Adórnelo al gusto con nata montada, virutas de chocolate y barquillos, y sívalo enseguida.

Variantes de la receta:

Si quiere preparar el batido aún más rápido, utilice 300 g de mezcla de helado casera o comprada. Puede modificar la receta tanto como desee:

- **Otros líquidos:** En lugar de leche, puede usar **cacao**, **café frío** o **zumos de frutas**; dependerá del tipo de helado. El helado de vainilla es ideal para crear batidos variados, ya que combina especialmente bien con diferentes líquidos.
- **En lugar de un helado, también puede hacer un sorbete:** Si le apetece algo más ligero y refrescante, prepare batidos de fruta. Utilice 300 g de sorbete y sustituya la leche por **zumo de fruta** o **agua mineral sin gas**.



Comincia alla grande con Freezy

Questa breve guida vi permetterà di usare al meglio la vostra nuova **macchina per il gelato Freezy**. Qui troverete tante ricette deliziose per ciascuno dei sei **programmi** disponibili, oltre a numerosi consigli pratici e a tante idee per dare libero sfogo alla vostra creatività.

Prima di iniziare, dedicate un po' di tempo per capire il funzionamento e l'utilizzo dell'apparecchio. La guida rapida allegata sarà un valido aiuto a questo scopo. Non appena avrete acquisito un po' di familiarità con l'apparecchio, potrete iniziare a preparare il vostro gelato!

Tutte le nostre ricette possono essere facilmente adattate ai vostri gusti e alle vostre esigenze personali, per esempio nel caso seguiate una dieta **vegana**, una **a basso contenuto di carboidrati**, oppure un regime alimentare **paleo**. Così, potrete assaporare i vostri gusti di gelato preferiti senza compromessi.

Le nostre ricette potrebbero variare leggermente a seconda del Paese, e adattarsi, così, agli ingredienti e ai gusti locali. Tuttavia, la preparazione di base è sempre la stessa.

**Siete pronti ad assaggiare e a gustare il vostro gelato?
Buon divertimento!**



Indice

- Consigli importanti per risultati eccellenti **42**
- Alternative vegane ai latticini **43**
- Alternative allo zucchero classico **43**
- Programmi disponibili **43**
- Ingredienti extra **44**
- Come aggiungere altri ingredienti per risultati eccellenti **44**
- Programma **ICE CREAM**: Gelato alla vaniglia e alla banana **45**
- Programma **LIGHT ICE CREAM**: Gelato al cioccolato light **46**
- Programma **GELATO**: Gelato alla nocciola **47**
- Programma **SORBET**: Sorbetto al limone **48**
- Programma **SMOOTHIE BOWL**: Bowl vegana ai frutti di bosco **49**
- Programma **MILKSHAKE**: Ice coffee **50**

Consigli importanti per risultati eccellenti

1 La giusta temperatura fa la differenza

Impostate il vostro congelatore a una temperatura compresa tra **-12 °C e -25 °C**. Solo a questo intervallo di temperatura la macchina per il gelato potrà lavorare i composti in modo ottimale e garantire risultati perfetti.

2 La pazienza paga

Il composto di gelato deve rimanere in freezer per **almeno 24 ore**. In questo modo sarà possibile raggiungere la temperatura giusta anche all'interno. Se il composto viene lavorato prima del tempo previsto, il gelato potrebbe risultare troppo morbido e cremoso.

3 Per una superficie liscia e perfetta

Quando mettete i recipienti Freezy nel congelatore, assicuratevi che siano **diritti**, così la superficie del gelato sarà piatta e uniforme. Se il composto ha una superficie irregolare, lasciatelo scongelare leggermente, livellatelo con un cucchiaino e rimettetelo a congelare su una superficie piana per altre 24 ore.

4 Che cosa fare con gli avanzati?

Se nel recipiente è rimasto un po' di gelato, livellate la sua superficie con un cucchiaino e rimettetelo nel congelatore, assicurandovi che sia in posizione perfettamente orizzontale. Trascorse altre 24 ore, sarà possibile lavorare nuovamente il gelato rimasto oppure mescolarlo con un poco di latte o di bevanda vegetale per ottenere un delizioso frullato. Considerate che, quando si aggiungono altri ingredienti, in caso di ulteriore lavorazione, essi verranno sminuzzati ancora più finemente.

5 Più gusti contemporaneamente

Approfittate del fatto che la preparazione del gelato è facile e veloce: congelate più composti contemporaneamente, così avrete sempre a disposizione il vostro gelato preferito da gustare in qualsiasi momento senza dover aspettare che sia pronto.

6 Come ottenere un gusto eccellente

I dolci freddi hanno un gusto meno intenso rispetto a quelli a temperatura ambiente. Quindi, anche se il vostro gelato vi sembrerà un po' troppo dolce prima di essere riposto nel congelatore, vedrete che una volta congelato sarà perfetto.

7 Gelato a base di frutta fresca

Per risultati eccellenti, utilizzate **frutta matura non trattata**. Lavatela accuratamente, tagliatela a cubetti e poi preparate una purea insieme agli altri ingredienti. Questo vi consentirà di regolare perfettamente la dolcezza, poiché la quantità di zucchero può variare a seconda della frutta e del grado di maturazione. La frutta in purea consente anche di ottenere una superficie liscia e uniforme quando si congela.

8 Base fredda, gelato perfetto

Quando preparate ricette con il programma **GELATO**, che prevede che il composto di base venga scaldato, è importante lasciar raffreddare bene il tutto prima di mettere in congelatore. Per accelerare i tempi di raffreddamento, vi consigliamo di mettere il tutto a bagnomaria nel ghiaccio: sarà sufficiente mettere la pentola in una ciotola più grande con cubetti di ghiaccio e acqua fredda e mescolare delicatamente finché la miscela non raggiungerà la giusta temperatura.

9 Conservazione e mantenimento del gusto

Il gelato preparato in casa può essere conservato in congelatore per diverse settimane. Tuttavia, per un gusto ottimale, vi consigliamo di consumarlo **nel giro di due settimane**. Il colore e il sapore del gelato, così, si manterranno freschi come al momento in cui lo avete preparato.



Alternative e programmi

Alternative vegane ai latticini

Latte: potete scegliere un latte vegetale a base di avena, riso, soia, cocco o mandorle. È preferibile utilizzare prodotti non zuccherati e non aromatizzati, in modo da mantenere non alterare il gusto originale del gelato.

Panna: le alternative vegane alla panna sono spesso commercializzate con nomi come **“panna vegetale”** o con il termine **panna** seguito dal prodotto che sta alla base della preparazione, per esempio **“panna di mandorle”**. Non tutti i prodotti sono adatti per essere montati, ma questo non rappresenta un problema per la preparazione del gelato. Tuttavia, se desiderate servire il gelato con un poco di panna montata, prestate attenzione all'etichetta.

Formaggio fresco e panna acida: le alternative vegane sono spesso a base di anacardi, mandorle o lupini. Se non riuscite a trovarne, potete semplicemente utilizzare una panna vegana.

Yogurt: come per il latte, esiste anche un'ampia gamma di alternative vegane allo yogurt. Anche in questo caso, è meglio utilizzare prodotti non zuccherati e non aromatizzati.

Skyr, latticello e quark: se non riuscite a trovare alternative vegane dirette per questi prodotti caseari dal gusto più aspro, potete facilmente sostituirli con uno yogurt vegetale a cui aggiungerete un poco di succo di lime o di limone.

Alternative allo zucchero classico

Potete facilmente regolare la dolcezza delle vostre creazioni di gelato in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze dietetiche.

- Il **succo d'agave** è un'ottima alternativa. Ha un sapore neutro e può essere facilmente mescolato al composto di base.
- Anche il **miele** o la **purea di frutta secca**, come quella di datteri, sono adatti, ma hanno un sapore più intenso.
- Spesso, se la frutta è molto matura, come nel caso delle banane, non è necessario aggiungere zucchero. Dipende sempre dal gusto personale.
- Potete utilizzare anche **dolcificanti low carb**, come lo **xilitolo**.

Basterà regolare la dolcezza delle creazioni in base ai propri gusti personali.

Programmi disponibili

La macchina per il gelato è progettata in modo che i singoli programmi possano lavorare alla perfezione qualsiasi composto di base. Il risultato sarà comunque cremoso e delizioso. Basterà selezionare il programma più adatto alla vostra preparazione.

ICE CREAM

Questo programma è perfetto per i **gelati cremosi e corposi**. Sia che usiate latte, panna, formaggio cremoso o alternative vegane, già la base sarà un vero piacere per il vostro palato.

LIGHT ICE CREAM

Perfetto per chi ama la leggerezza. Questo programma è ideale per le **creazioni a basso contenuto di grassi o di zuccheri** e ricette a base di ingredienti low carb, cheto o ad alto contenuto proteico.

GELATO

Il programma **GELATO** è stato pensato appositamente per le ricette tradizionali italiane preparate con tuorli montati a neve e un composto di base caldo.

MILKSHAKE

Mescolate con latte o con una bevanda vegetale il gelato fatto in casa o acquistato in negozio. Con questo programma potrete preparare in brevissimo tempo un **frullato cremoso e delizioso**.

SORBET

Trasformate i mix di frutta ad alto contenuto d'acqua in irresistibili **sorbetti cremosi**. Il programma **SORBET** garantisce una consistenza perfetta e delicata.

SMOOTHIE BOWL

Ideale per composti a base di frutta e latticini o di loro alternative vegetali. Con il programma **SMOOTHIE BOWL** è possibile creare in pochi minuti una bowl cremosa da gustare subito con il cucchiaino.

RE-SPIN

Se, dopo il primo ciclo di lavorazione, il gelato non avrà ancora raggiunto la consistenza desiderata, utilizzate il programma **RE-SPIN**. Questo programma può essere utile in caso di composti molto freddi o a basso contenuto di zuccheri e grassi. Potete utilizzare il programma anche due volte di seguito, fino all'ottenimento del risultato desiderato. In alternativa, prima di avviare il programma **RE-SPIN** potete formare una fontana nella massa congelata e aggiungere **due cucchiaini di un liquido** per aumentare la cremosità.



Ingredienti extra

Aggiungendo ingredienti **extra**, potrete trasformare qualsiasi gelato nella vostra creazione preferita. Potete inserire nel gelato tutto quello che desiderate: biscotti, mou, croccante, frutta secca, gocce di cioccolato o altri dolciumi:

aggiungete gli ingredienti morbidi a pezzi più grandi, poiché verranno sminuzzati mentre vengono amalgamati. Unite, invece, gli ingredienti solidi a pezzettini più piccoli, in modo da ottenere l'effetto crunchy. Quando la crema gelato è molto morbida è meglio incorporare alcuni ingredienti extra, per esempio i confettini colorati, con il mestolo e in modo veloce, altrimenti potrebbero conferire al gelato un colore sgradevole.

Esempi di ingredienti extra morbidi:

- 2-3 biscotti farciti al cioccolato
- 5 marshmallow
- 45 g di barretta di cioccolato mou
- 2 cucchiaini di frutti di bosco surgelati

Esempi di ingredienti extra duri:

- 2 cucchiaini di frutta secca (mandorle, nocciole, pistacchi)
- 2 cucchiaini di croccante
- 45 g di gocce di cioccolato
- 45 g di uvetta sultanina, albicocche o datteri essiccati



Procedimento: dolcezze uniche con ingredienti extra

1. Preparare il composto di base

Per prima cosa preparate il composto di gelato seguendo la ricetta. Anche qui potete fare delle variazioni, per esempio, aggiungendo un altro aroma come la vaniglia, una crema a base di frutta secca o la scorza di agrumi.



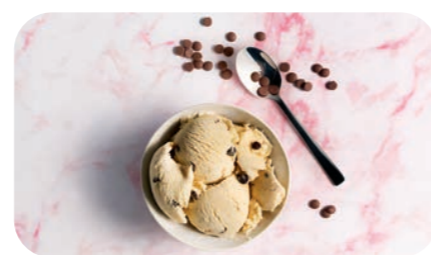
3. Selezionare il programma

Scegliete il programma giusto per preparare il vostro gelato.



4. Aggiungere ingredienti EXTRA

Con un cucchiaino, formate una fontana nel composto di gelato lavorato, fino ad arrivare sul fondo del recipiente. Inserite nella fontana gli ingredienti extra.



5. Incorporare gli ingredienti EXTRA

Premete il programma **EXTRAS** e mescolate gli ingredienti extra al composto di gelato.

2. Congelare il composto di gelato

Mettete il coperchio e lasciate congelare per 24 ore.

Tenete nel freezer diversi recipienti pieni, in modo da avere sempre disponibile il gelato, anche in caso di necessità.

Gelato alla vaniglia step by step

INGREDIENTI

- 225 ml di latte intero (3,8 % di grassi)
- 175 ml di panna (32 % di grassi)
- 70 g di zucchero fine
- 1 baccello di vaniglia

INOLTRE

- 2 cucchiaini di latte intero a piacere

UTENSILI NECESSARI



1. Preparazione del composto di gelato: mettete il **latte**, la **panna** e lo **zucchero** in un tegame. Incidete il **baccello di vaniglia** nel senso della lunghezza, raccogliete i semini e aggiungete baccello e semini al misto di latte e panna.



2. Cottura e raffreddamento: portate il composto a ebollizione, mescolando continuamente. Poi, togliete il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare completamente il liquido.



3. Congelamento: rimuovete il baccello di vaniglia. Versate il composto di gelato in un recipiente Freezy fino alla **tacca MAX**, richiudete e mettete in freezer per almeno **24 ore**.



4. a) Lavorazione senza tempo di scongelamento: togliete il composto direttamente dal freezer e lavoratelo con il programma **ICE CREAM**. Al termine della lavorazione, fate una piccola fontana nel gelato, versate **2 cucchiaini di latte** e lavorate con il programma **RE SPIN**.

4. b) Lavorazione con tempo di scongelamento: togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per 5 minuti. Quindi lavorate con il programma **ICE CREAM**. Se necessario, aggiustate la consistenza con il programma **RE SPIN**.

Crema alla banana

INGREDIENTI

- 2-3 banane mature
- ½ lime
- 30 g di zucchero fine
- 1 cucchiaino di polpa di vaniglia
- 100 ml di panna (32 % di grassi)
- 100 ml di latte intero (3,8 % di grassi)

INOLTRE

- 2 cucchiaini di latte intero a piacere

UTENSILI NECESSARI



1. Preparazione del composto di gelato:

sbucciate le banane e pesate **220 g di polpa**. Spremete il lime per ricavarne il succo.

2. Preparazione della purea: mettete tutti gli ingredienti insieme in un recipiente dai bordi alti e preparate una purea con un **frullatore a immersione**.

3. Congelamento: versate il composto di gelato in un recipiente Freezy fino alla **tacca MAX**. Chiudete con il coperchio e mettete il recipiente direttamente in freezer per **24 ore**.

4. Lavorazione:

- **Con tempo di scongelamento:** togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per **5 minuti**. Lavorate quindi il composto con il programma **ICE CREAM**. Se necessario, aggiustate la consistenza con il programma **RE SPIN**.

- **Senza tempo di scongelamento:** togliete il composto direttamente dal freezer e lavoratelo con il programma **ICE CREAM**. Al termine della lavorazione, fate una piccola fontana nel gelato, aggiungete **2 cucchiaini di latte** e aggiustate la consistenza con il programma **RE SPIN**.



Gelato al cioccolato light

con proteine extra

INGREDIENTI

375 ml di bevanda vegetale o latte magro (1,5 % di grassi)

40 g di proteine in polvere al cioccolato

15 g di cacao amaro

20 ml di succo di agave o di sciroppo d'acero

INOLTRE

2 cucchiai di bevanda vegetale o di latte magro, se necessario

Frutti di bosco e gocce di cioccolato fondente per guarnire a piacere

UTENSILI NECESSARI



Preparazione

1. Preparazione del composto: mettete tutti gli ingredienti in un recipiente dai bordi alti e frullate il tutto con un **frullatore a immersione**, fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Congelamento: versate il composto in un contenitore Freezy fino a raggiungere la **tacca MAX**. Chiudete con il coperchio e mettete in freezer, in posizione verticale, per **24 ore**.

3. Lavorazione:

- **Con tempo di scongelamento:** togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per 5 minuti. Poi, lavorate con il programma **LIGHT ICE CREAM**. Se la consistenza non dovesse essere abbastanza cremosa, fate una piccola fontana nel composto, aggiungete **2 cucchiaini di bevanda vegetale** o di **latte** e aggiustate la consistenza con il programma **RE SPIN**.

- **Senza tempo di scongelamento:** il gelato può essere lavorato anche appena tolto dal freezer. Procedete come descritto in precedenza e, se necessario, lavoratelo ancora con **RE-SPIN**, per ottenere la consistenza desiderata.

4. Presentazione: servite il gelato, guarnendolo per esempio con frutti di bosco freschi e gocce di cioccolato fondente.

Varianti:

Variate la tipologia di proteine in polvere e rendete più deciso il gusto del composto con altri aromi.

- Se utilizzate **proteine in polvere al gusto di vaniglia**, aggiungete anche 1 cucchiaino di pasta di vaniglia.
- In caso di **proteine in polvere al gusto di fragola**, aggiungete al composto 2 cucchiaini di frutti di bosco surgelati.
- In caso di **proteine in polvere dal sapore neutro**, potete aggiungere al composto di base qualche goccia di aroma di mandorla amara, così da creare un leggero retrogusto di marzapane.



Gelato alla nocciola

dal gusto intenso

INGREDIENTI

200 g di nocciole macinate

550 ml di latte intero (3,8 % di grassi)

3 uova (grandezza media)

60 g di zucchero fine

INOLTRE

2 cucchiaini di latte intero a piacere

UTENSILI NECESSARI



Preparazione

1. Tostatura delle nocciole: tostate le **nocciole** in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, fino a quando non sprigioneranno tutto il loro aroma. Toglietele dal fuoco.

2. Aromatizzazione del latte: mettete le nocciole tostate e il latte in un tegame, portate a ebollizione continuando a mescolare e lasciate in infusione per 10 minuti. Passate il composto attraverso un setaccio a maglie fine per eliminare i pezzi di nocciola. Rimettete il latte aromatizzato nel tegame e riscaldatelo, ma senza riportarlo a ebollizione.

3. Preparazione del composto di gelato: separate i tuorli dagli albumi. In una ciotola montate il **tuorlo** con lo **zucchero**, fino a ottenere una consistenza cremosa. Aggiungete il latte di nocciola molto caldo, versandolo lentamente e mescolando continuamente con una frusta, finché il composto non raggiungerà la temperatura di **75 °C**. Se occorre, riscaldate il composto per qualche minuto a bagnomaria, mescolando continuamente. Poi, lasciate raffreddare, continuando a mescolare.

4. Congelamento: versate il composto di gelato raffreddato in un recipiente Freezy fino alla **tacca MAX**, richiudete e mettete in freezer per **24 ore**.

5. Lavorazione:

- **Con tempo di scongelamento:** togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per **5 minuti**. Quindi lavorate con il programma **GELATO**. Per ottenere una consistenza più cremosa, se occorre, utilizzate il programma **RE SPIN**.
- **Senza tempo di scongelamento:** togliete il gelato dal freezer e lavoratelo direttamente con il programma **GELATO**. Al termine della lavorazione, formate una piccola fontana nel composto, aggiungete **2 cucchiaini di latte** e azionate il programma **RE SPIN**.

Varianti:

Con questo procedimento, potrete preparare gelati con altri tipi di frutta oleosa. Per esempio, potete sostituire le nocciole con **pistacchi, noci** o **mandorle**, seguendo lo stesso procedimento.

- Una versione **veloce**, che vi permetterà di saltare la tostatura e il setaccio delle noci: vi basterà mescolare insieme al latte una quantità di **burro di nocciole**, fino a ottenere il risultato desiderato.



Sorbetto al limone

semplicemente fresco

INGREDIENTI

3 limoni non trattati
200 ml di acqua
125 g di zucchero fine

INOLTRE

2 cucchiai di acqua, se occorre

UTENSILI NECESSARI



Preparazione

- Preparazione dei limoni:** lavate i limoni, asciugateli e grattugiate finemente **1 cucchiaino di scorza**. Spremete i limoni e prendete **175 ml di succo**.
- Scioglimento dello zucchero:** mettete in un tegame **200 ml di acqua** e lo **zucchero**. Fate riscaldare entrambi, mescolando continuamente, finché lo zucchero non si sarà sciolto.
- Raffreddamento:** aggiungete il **succo di limone** e la **scorza** grattugiata. Mescolate bene il tutto, togliete il tegame dal fuoco, e lasciate raffreddare completamente il composto.
- Congelamento:** versate il composto in un recipiente Freezy fino alla **tacca MAX**. Chiudete il recipiente e mettetelo in freezer per **24 ore**.
- Lavorazione:**
 - **Con tempo di scongelamento:** togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per **5 minuti**. Quindi lavorate con il programma **SORBET**. Se occorre, per ottenere una consistenza più cremosa, utilizzate il programma **RE SPIN**.
 - **Senza tempo di scongelamento:** togliete il sorbetto dal freezer e lavoratelo direttamente con il programma **SORBET**. Al termine della lavorazione, formate una piccola fontana, versate **2 cucchiai di acqua** e azionate il programma **RE SPIN**.

Varianti:

La preparazione di sorbetti di altri gusti è facile come quella del sorbetto al limone. Potete preparare il sorbetto a partire dal succo o dalla purea di frutta.

- **Variante 1 con succo di frutta:** seguite lo stesso procedimento utilizzato per preparare il sorbetto al limone. Spremete o centrifugate la frutta (per esempio arance o melograni). Poi, diluite il succo di frutta con acqua a seconda dell'intensità del sapore e unite lo zucchero.
- **Variante 2 con purea di frutta:** tagliate a pezzetti la frutta che avrete scelto per la preparazione (anguria, mango, ananas, pesca o mirtilli), preparate una purea con un poco di acqua e dolcificatela a piacere. Per eliminare i semi da alcune puree di frutta, per esempio da quelle di lamponi, passatele al setaccio.



Bowl vegana ai frutti di bosco

senza zuccheri aggiunti

INGREDIENTI

200 g di frutti di bosco misti surgelati (scongelati)
150 g di yogurt vegetale (al naturale)
100 ml di bevanda vegetale (al naturale)
25 ml di succo di agave

INOLTRE

2 cucchi di una bevanda vegetale a piacere
2 cucchi di pistacchi tritati o di mandorle a scaglie tostate
2 cucchi di fiocchi di avena tostati o di miglio soffiato
1 cucchi di semi di chia
Frutta di stagione o frutti di bosco per guarnire

UTENSILI NECESSARI

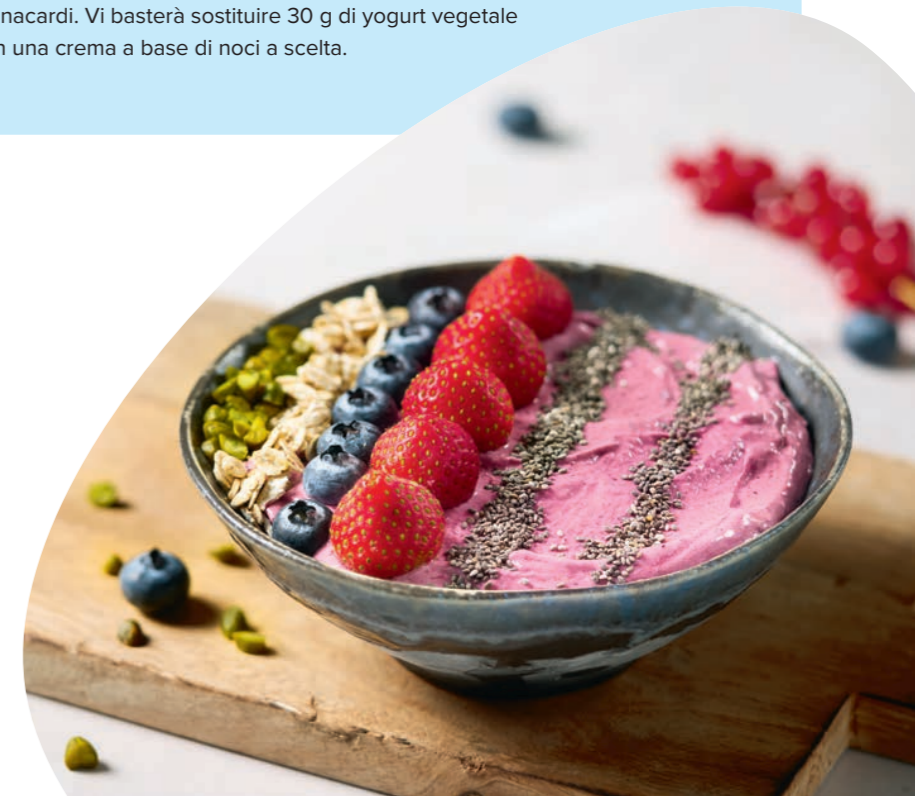


Preparazione

- Preparazione del composto:** mettete i **frutti di bosco** scongelati in un recipiente dai bordi alti con lo **yogurt**, la **bevanda vegetale** e il **succo di agave**. Preparate una purea con un frullatore a immersione.
- Congelamento:** versate il composto in un recipiente Freezy fino alla **tacca MAX** e poi mettetelo in freezer per **24 ore**.
- Lavorazione:**
 - **Con tempo di scongelamento:** togliete il recipiente dal freezer, rimuovete il coperchio e lasciate scongelare il composto per **5 minuti**. Quindi lavorate con il programma **SMOOTHIE BOWL**. Per ottenere una consistenza più cremosa, se occorre, utilizzate il programma **RE SPIN**.
 - **Senza tempo di scongelamento:** togliete la ciotola dal freezer e lavoratela direttamente con il programma **SMOOTHIE BOWL**. Al termine della lavorazione, formate una piccola fontana, versate **2 cucchi di bevanda vegetale** e azionate il programma **RE SPIN**.
- Presentazione:** distribuite lo smoothie in due ciotole e aggiungete **noci**, **avena**, **semi** e **frutta** a piacere.

Varianti:

- Scegliete la vostra **frutta preferita** e personalizzate in base ai vostri gusti e alla stagione. Ciliegie denocciolate, pesche, mango o mix di frutta: potete usare la frutta che preferite e il risultato sarà comunque una bowl deliziosa. Dovete solo seguire le indicazioni sulle quantità, cioè 200 g di frutta e 250 g di latte o bevanda vegetale.
- L'aggiunta di **burro di frutta secca** assicura un apporto di acidi grassi sani. Sarete voi a decidere tra una crema a base di mandorle, nocciole o anacardi. Vi basterà sostituire 30 g di yogurt vegetale con una crema a base di noci a scelta.



Iced coffee

con gelato preparato al momento

INGREDIENTI

200 ml di caffè dal gusto intenso
50 g di zucchero fine
50 ml di panna (32 % di grassi)
100 ml di latte intero (3,8 % di grassi)

INOLTRE

Salsa al cioccolato o al caramello, panna montata, riccioli di cioccolato, sigari di biscotto a piacere

UTENSILI NECESSARI



Preparazione

- 1. Preparazione del composto di base:** mettete il **caffè** e lo **zucchero** in un recipiente Freezy. Mescolate fintanto che lo zucchero non si sarà sciolto completamente.
- 2. Miscelazione e congelamento:** unite la **panna** e lasciate raffreddare il tutto. Chiudete il recipiente con il coperchio e riponetelo in verticale nel congelatore per **24 ore**.
- 3. Lavorazione:** il giorno successivo, tirate fuori il recipiente dal freezer e versate il **latte** nel recipiente fino alla **tacca MAX**. Lavorate il composto con il programma **MILKSHAKE**. Se, al termine della lavorazione, il frullato dovesse risultare ancora troppo denso, azionate il programma **RE SPIN**.
- 4. Presentazione:** spalmate un poco di salsa al cioccolato o al caramello sull'interno di due bicchieri, quindi versate il caffè freddo. Decorate con panna montata, riccioli di cioccolato e sigari di biscotto a piacere, quindi servite immediatamente.

Varianti:

Con 300 g di gelato congelato, fatto in casa o acquistato, potete gustare il vostro frullato in un attimo e senza dover aspettare che sia pronto; inoltre potete variare la ricetta più volte.

- **Altri liquidi:** a seconda del tipo di gelato, al posto del latte si possono usare anche **cacao**, **caffè freddo** o **succhi di frutta**. Per esempio, mescolate del gelato alla vaniglia con tanti liquidi diversi, per creare frullati sempre nuovi.
- **Potete sostituire il gelato anche con il sorbetto:** Freezy vi permetterà di preparare frullati di frutta molto freschi e leggeri. Vi basterà lavorare 300 g di sorbetto a scelta e aggiungere, al posto del latte, il **succo di frutta** che preferite, oppure dell'**acqua minerale naturale**.



PL

Perfekcyjny start z Freezy

Ta broszura zawiera obszerne informacje, które pozwolą Ci w pełni wykorzystać możliwości nowej **maszynki do lodów Freezy**. Zebrałiśmy dla Ciebie nie tylko mnóstwo pysznych przepisów na każdy z sześciu **programów**, ale także praktyczne wskazówki i pomysły, dzięki którym uwolnisz swoją kulinarną kreatywność.

Zanim zaczniesz, poświęć chwilę, aby zapoznać się z obsługą i działaniem swojej maszynki do lodów. Pomoże Ci w tym załączona krótka instrukcja obsługi. Gdy poczujesz się pewnie, możesz rozpocząć przyrządzanie lodów!

Niezależnie od tego, czy jesteś **weganinem**, stosujesz **dietę niskowęglowodanową** czy **paleo** – wszystkie nasze przepisy możesz łatwo dostosować do osobistych preferencji i potrzeb. Dzięki temu możesz się cieszyć ulubionymi smakami bez żadnych kompromisów.

Nasze przepisy mogą się nieznacznie różnić w zależności od kraju, gdyż dostosowaliśmy je do lokalnych składników i upodobań smakowych. Jednak podstawowy sposób przyrządzania pozostaje zawsze taki sam.

Życzymy udanej zabawy podczas tworzenia własnych, idealnych kompozycji lodowych i delektowania się nimi!



Spis treści

- Jak uzyskać doskonały rezultat **52**
- Wegańskie zamienniki produktów mlecznych **53**
- Zamienniki zwykłego cukru **53**
- Programy (tryby pracy) **53**
- Dodatki **54**
- Jak zrobić wyjątkowy deser lodowy z dodatkami **54**
- Program **ICE CREAM**: lody waniliowe i bananowe **55**
- Program **LIGHT ICE CREAM**: lody czekoladowe light **56**
- Program **GELATO**: włoskie lody orzechowe **57**
- Program **SORBET**: sorbet cytrynowy **58**
- Program **SMOOTHIE BOWL**: wegański bowl z jagodami **59**
- Program **MILKSHAKE**: shake kawowy **60**

Jak uzyskać doskonały rezultat

1 Odpowiednia temperatura ma znaczenie

Ustaw temperaturę zamrażarki w zakresie **od -12°C do -25°C**. Tylko w takiej temperaturze urządzenie do lodów może optymalnie przetwarzać mieszanki i zapewniać doskonałe rezultaty.

2 Cierpliwość się opłaca

Mieszanka lodowa musi pozostawać w zamrażarce **co najmniej 24 godziny**. Dzięki temu osiąga odpowiednią temperaturę również w środku. Jeśli przetworzy się ją wcześniej, lody będą zbyt miękkie i kremowe.

3 Aby uzyskać gładką powierzchnię

Aby uzyskać równą, gładką powierzchnię zamrożonych lodów, umieszczaj pojemniki Freezy w pozycji pionowej na **równej poziomej** powierzchni w zamrażarce. Jeśli masa zamroźnie nierówno, pozostaw ją do lekkiego rozmrożenia, wygładź łyżką, a następnie zamrażaj przez kolejne 24 godziny na płaskiej półce.

4 Co zrobić z resztkami?

Jeśli w pojemniku pozostały resztki lodów, wygładź ich powierzchnię łyżką i umieść pojemnik ponownie w zamrażarce. Po kolejnych 24 godzinach lody możesz ponownie przetworzyć albo zmiksować z odrobiną mleka lub napoju roślinnego, aby uzyskać pyszny koktajl mleczny. Pamiętaj, że podczas ponownego przetwarzania dodatki w lodach zostaną jeszcze bardziej rozdrobnione.

5 Kilka rodzajów jednocześnie

Wykorzystaj możliwość szybkiego i łatwego przyrządzania i zamrażaj jednocześnie kilka mieszanek lodowych. W ten sposób będziesz mieć w domu własną lodziarnię i możliwość spożywania w każdej chwili ulubionych lodów.

6 Idealny smak

Zimne przysmaki mają mniej intensywny smak niż te w temperaturze pokojowej. Jeśli więc przed zamrożeniem mieszanka lodowa wydaje się nieco za słodka, po zamrożeniu będzie miała idealny smak.

7 Owocowe lody ze świeżych owoców

Aby uzyskać najlepszy smak, należy używać **nieprzetworzonych dojrzałych owoców**. Dokładnie je umyj, pokrój w kostkę, a następnie zmiksuj z innymi składnikami. W ten sposób można idealnie dobrać stopień słodkości, ponieważ zawartość cukru zależy od rodzaju owoców i stopnia ich dojrzałości. Ponadto zmiksowanie owoców zapewnia gładką, równą powierzchnię podczas zamrażania.

8 Baza schłodzona – lody idealne

Podczas przyrządzania lodów **GELATO**, w których podgrzewa się bazę, ważne jest, aby przed zamrożeniem dobrze ją schłodzić. Najszybszym sposobem jest zimna kąpiel – wystarczy umieścić garnek w większej misce z kostkami lodu i zimną wodą i delikatnie mieszać masę, aż osiągnie ona odpowiednią temperaturę.

9 Trwałość i smak

Domowe lody można bez problemu przechowywać w zamrażarce przez **kilka tygodni**. Aby jednak zachowały najlepszy smak, warto zjeść je w ciągu **dwóch tygodni**. Dzięki temu kolor i aromat lodów pozostaną tak samo świeże, jak w chwili ich przygotowania.



Zamienniki i programy

Wegańskie zamienniki produktów mlecznych

Mleko: Do przyrządzania lodów możesz użyć mleka roślinnego: owsianego, ryżowego, sojowego, kokosowego lub migdałowego. Najlepiej nadają się produkty niesłodzone i bez dodatków smakowych, ponieważ nie zmieniają one oryginalnego smaku lodów.

Śmietanka: Nie wszystkie wegańskie zamienniki nadają się do ubijania, ale nie stanowi to problemu przy przygotowywaniu lodów. Jeśli jednak lody mają być podane z kleksem bitej śmietany, zwróć uwagę na odpowiednie oznaczenie śmietanki: „do ubijania”, „whipping” itp.

Twarożek i śmietana: Wegańskie zamienniki są często oparte na orzechach nerkowca, migdałach lub łubinie. Jeśli są niedostępne, możesz po prostu użyć wegańskiego zamiennika śmietanki.

Jogurt: Podobnie jak w przypadku mleka, istnieje szeroka gama wegańskich alternatyw dla jogurtu. Najlepiej używaj produktów niesłodzonych i bez dodatków smakowych.

Skyr, maślanka i twaróg: Jeśli nie możesz kupić wegańskich zamienników dla tych kwaskowatych produktów mlecznych, zastąp je po prostu zamiennikiem jogurtu z dodatkiem soku z limonki lub cytryny.

Zamienniki zwykłego cukru

Poziom słodkości lodowych przysmaków można łatwo dostosować do własnych upodobań i potrzeb żywieniowych.

- **Syrop z agawy** jest doskonałą alternatywą cukru buraczanego i trzcinnego. Ma neutralny smak i możesz go łatwo wymieszać z masą bazową.
- **Miód** lub **piure z suszonych owoców**, takich jak daktyle, również się nadają do słodzenia lodów, ale nadają im intensywniejszy smak.
- W przypadku bardzo dojrzałych owoców, takich jak banany, często nie ma potrzeby dodawania dodatkowego cukru.
- Bez problemu można również stosować **niskowęglowodanowe substancje słodzące**, takie jak **ksylitol**.

Po prostu dostosuj słodycz swoich lodów do własnych upodobań.

Programy (tryby pracy)

Twoja maszynka do lodów została zaprojektowana tak, aby poszczególne programy idealnie przetwarzały konkretną bazę lodową. Dzięki temu lody zawsze będą kremowe i pyszne. Po prostu wybierz odpowiedni program dla swojej mieszanki.

ICE CREAM

Ten program jest przeznaczony do lodów **kremowych o pełnym smaku**. Niezależnie od tego, czy przyrządzasz je z mleka, śmietanki, twarożku czy wegańskich zamienników – tutaj czystą rozkoszą dla podniebienia jest już sama baza.

LIGHT ICE CREAM

Idealny dla wszystkich, którzy preferują lżejsze smaki. Ten program znakomicie się sprawdzi do sporządzania lodów o **niskiej zawartości tłuszczu lub cukru**, a także do przepisów opartych na składnikach o niskiej zawartości węglowodanów – ketogenicznych lub wysokobiałkowych.

GELATO

Program **GELATO** został opracowany specjalnie z myślą o tradycyjnych włoskich przepisach, które przygotowuje się z ubitych żółtek i ciepłej masy bazowej.

MILKSHAKE

Wystarczy zmiksować domowe lub kupne lody z mlekiem lub napojem roślinnym. Dzięki temu programowi w mgnieniu oka możesz przygotować pyszny **kremowy koktajl mleczny**.

SORBET

Mieszanki owocowe o wysokiej zawartości wody łatwo możesz zmieniać w pyszne **kremowe sorbety**. Program **SORBET** zapewni wyśmienitą, delikatną konsystencję.

SMOOTHIE BOWL

Doskonały do mieszanek bazowych z owoców i produktów mlecznych lub ich roślinnych zamienników. Dzięki programowi **SMOOTHIE BOWL** w ciągu kilku minut powstaje kremowy bowl, który można od razu jeść łyżką.

RE-SPIN

Jeśli po pierwszym cyklu lody nie mają jeszcze oczekiwanej konsystencji, skorzystaj z programu **RE-SPIN**. To normalne w przypadku bardzo zimnych mieszanek lub takich, które mają niską zawartość cukru lub tłuszczu. Program możesz uruchamiać nawet dwa razy z rzędu – aż do uzyskania pożądanego rezultatu. Przed uruchomieniem programu **RE-SPIN** możesz zrobić wgłębienie w zamrożonej masie i dodać **2 łyżki płynu** – dzięki temu lody staną się wyjątkowo kremowe.



Dodatki

Dzięki **dotadkom** każde lody zmienia się w smakołyk jak z prawdziwej lodziarni. Ciasteczka, toffi, krokant, suszone owoce, kawałki czekolady lub inne słodczyce – wszystko można dodawać do lodów.

Miękkie składniki dodaje się tylko lekko rozdrobnione, ponieważ podczas przetwarzania i tak się dodatkowo rozdrobnią. Twarde składniki dodaje się w małych kawałkach, tak aby można je było później pogryźć.

Niewielkie dodatki, takie jak kolorowe pastylki czekoladowe, najlepiej łyżką szybko wymieszać z bardzo miękką masą.

W przeciwnym razie mogą puścić kolor i zabarwić lody.

Przykłady miękkich dodatków:

- 2–3 przekładane kremem ciasteczka czekoladowe
- 5 pianek Marshmallow
- 45 g batoników czekoladowo-toffi
- 2 łyżki liofilizowanych owoców jagodowych

Przykłady twardych dodatków:

- 2 łyżki orzechów (migdały, orzechy laskowe, pistacje)
- 2 łyżki krokantu (orzechy w karmelu)
- 45 g kropelek czekoladowych
- 45 g rodzynek, suszonych moreli lub daktyli



Jak zrobić wyjątkowy deser lodowy z dodatkami

1. Przygotowanie mieszanki lodowej

Najpierw przygotować mieszankę lodową zgodnie z przepisem. Można już na tym etapie wprowadzić zmiany, dodając na przykład dodatkowy aromat, taki jak wanilia, masło orzechowe lub skórka cytrusowa.



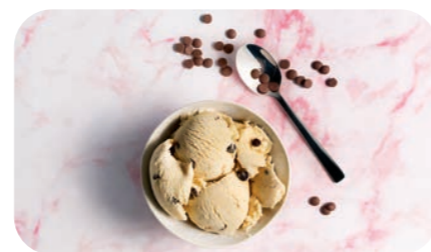
3. Wybieranie programu

Przetworzyć masę lodową przy użyciu odpowiedniego programu (trybu pracy) urządzenia.



4. Dodatki

Za pomocą łyżki uformować w przetworzonej masie lodowej zagłębienie sięgające dna pojemnika i wsypać do niego dodatki.



5. Mieszanie z dodatkami

Nacisnąć przycisk **EXTRAS** i poczekać, aż dodatki wymieszają się z lodami.



Lody waniliowe krok po kroku

SKŁADNIKI

- 225 ml mleka pełnotłustego (3,8% tł.)
- 175 ml śmietanki (32% tł.)
- 70 g drobnego cukru
- 1 laska wanilii

PONADTO

- 2 łyżki mleka pełnotłustego w razie potrzeby

NIEZBĘDNE PRZYBORY



1. Przygotowanie mieszanki lodowej: Wlać **mleko** i **śmietankę** do rondla, dodać **cukier**. **Laskę wanilii** przekroić wzdłuż, wyskrobać miąższ i dodać całość do mieszanki mlecznej.



2. Gotowanie i schładzanie: Mieszanke doprowadzić do wrzenia, stale mieszając. Następnie zdjąć rondel z ognia i pozostawić płyn do całkowitego ostygnięcia.



4. a) Przetwarzanie bez rozmrażania: Wyjąć mieszankę z zamrażarki i od razu ją przetworzyć za pomocą programu **ICE CREAM**. Po zakończeniu cyklu uformować w lodach niewielkie wgłębienie, wlać w nie **2 łyżki mleka** i wymieszać z lodami za pomocą programu **RE-SPIN**.



4. b) Przetwarzanie z rozmrażaniem: Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić mieszankę na 5 minut, aby się lekko rozmroziła. Następnie przetworzyć ją za pomocą programu **ICE CREAM**. W razie potrzeby poprawić konsystencję za pomocą programu **RE-SPIN**.

3. Zamrażanie: Wyjąć laskę wanilii. Napełnić mieszanką lodową pojemnik Freezy do **poziomu MAX**, zamknąć i umieścić w zamrażarce na co najmniej **24 godziny**.

Creamy Banana

SKŁADNIKI

- 2–3 dojrzałe banany
- ½ limonki
- 30 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka miąższu z laski wanilii
- 100 ml śmietanki (32% tł.)
- 100 ml mleka pełnotłustego (3,8% tł.)

PONADTO

- 2 łyżki mleka pełnotłustego w razie potrzeby

NIEZBĘDNE PRZYBORY



1. Przygotowanie mieszanki lodowej: Obrać banany i odważyć **220 g miąższu**. Wycisnąć sok z limonki.

2. Miksowanie na purée: Włożyć wszystkie składniki do wysokiego naczynia i zmiksować **blenderem ręcznym** na gładką masę.

3. Zamrażanie: Wlać mieszankę lodową do pojemnika Freezy do **poziomu MAX**. Zamknąć pokrywkę i umieścić pojemnik w zamrażarce na **24 godziny**.

4. Przetwarzanie

- **Z rozmrażaniem:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić lody na **5 minut**, aby się lekko rozmroziły. Następnie przetworzyć mieszankę za pomocą programu **ICE CREAM**. W razie potrzeby poprawić konsystencję za pomocą programu **RE-SPIN**.

- **Bez rozmrażania:** Wyjąć mieszankę z zamrażarki i od razu przetworzyć ją za pomocą programu **ICE CREAM**. Po zakończeniu cyklu uformować w lodach niewielkie wgłębienie, wlać w nie **2 łyżki mleka** i wymieszać z lodami za pomocą programu **RE-SPIN**.



Lody czekoladowe light z dodatkową zawartością białka

SKŁADNIKI

375 ml napoju roślinnego lub mleka o niskiej zawartości tłuszczu (1,5% tł.)

40 g proszku proteinowego o smaku czekoladowym

15 g kakao do pieczenia

20 ml syropu z agawy lub syropu klonowego

PONADTO

2 łyżki napoju roślinnego lub mleka o niskiej zawartości tłuszczu w razie potrzeby

owoce jagodowe i kawałki gorzkiej czekolady do dekoracji według uznania

NIEZBĘDNE PRZYBORY



Przyrządzenie

1. Przygotowanie mieszanki: Włożyć wszystkie składniki do wysokiego naczynia i zmiksować **blenderem ręcznym** na jednolitą masę.

2. Zamrażanie: Wlać mieszankę do pojemnika Freezy do **poziomu MAX**. Zamknąć pojemnik i umieścić go w pozycji pionowej w zamrażarce na **24 godziny**.

3. Przetwarzanie

• **Z rozmrażaniem:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić mieszankę na 5 minut, aby się lekko rozmroziła. Następnie przetworzyć ją za pomocą programu **LIGHT ICE CREAM**. Jeśli konsystencja nie jest jeszcze wystarczająco kremowa, uformować niewielkie wgłębienie w masie, wlać w nie **2 łyżki napoju roślinnego** lub **mleka** i wymieszać z lodami za pomocą programu **RE-SPIN**.

• **Bez rozmrażania:** Lody można również przetwarzać bezpośrednio po wyjęciu z zamrażarki. Należy postępować zgodnie z powyższym opisem i w razie potrzeby **ponownie** uruchomić **RE-SPIN**.

4. Podawanie: Lody można podawać na przykład ze świeżymi owocami jagodowymi i kawałkami gorzkiej czekolady.

Warianty

Można zmienić rodzaj proszku proteinowego, a także zintensyfikować smak mieszanki, dodając odpowiednie aromaty.

- W przypadku **proszku proteinowego** o smaku **waniliowym** dodać 1 łyżeczkę pasty waniliowej.
- W przypadku **proszku proteinowego** o smaku **truskawkowym** dodać 2 łyżki liofilizowanych owoców jagodowych do masy podstawowej.
- W przypadku **proszku proteinowego** o **neutralnym smaku** można dodać kilka kropli aromatu gorzkich migdałów do masy podstawowej, aby uzyskać w ten sposób delikatny aromat marcepanu.



Lody orzechowe jak we Włoszech

Przyrządzenie

1. Prażenie orzechów laskowych: Prażyć **orzechy laskowe** bez tłuszczu na patelni z powłoką nieprzywierającą, aż zaczną wydzielać zapach. Następnie zdjąć z ognia.

2. Aromatyzowanie mleka: Włożyć do rondla prażone orzechy laskowe i wlać mleko. Zagotować, mieszając, i pozostawić na 10 minut. Następnie precedzić mieszaninę przez drobne sitko, aby usunąć kawałki orzechów. Wlać aromatyzowane mleko z powrotem do rondla i podgrzać, ale nie doprowadzać do wrzenia.

3. Przygotowanie mieszanki lodowej: Oddzielić żółtka jaj od białek. **Żółtka** ubić z **cukrem** w misce na kremową masę. Powoli dolewać gorące mleko orzechowe, ciągle mieszając trzepaczką, aż masa osiągnie temperaturę **75°C**. W razie potrzeby chwilę podgrzać w gorącej kąpeli wodnej, ciągle mieszając. Następnie ostudzić, mieszając.

4. Zamrażanie: Schłodzoną mieszankę lodową wlać do pojemnika Freezy do **poziomu MAX**, zamknąć i wstawić na **24 godziny** do zamrażarki.

5. Przetwarzanie

• **Z rozmrażaniem:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić mieszankę na **5 minut**, aby się lekko rozmroziła. Następnie przetworzyć ją za pomocą programu **GELATO**. W razie potrzeby użyć programu **RE-SPIN**.

• **Bez rozmrażania:** Wyjąć lody z zamrażarki i od razu użyć programu **GELATO**. Po zakończeniu programu zrobić w lodach małe wgłębienie, wlać w nie **2 łyżki mleka** i użyć programu **RE-SPIN**.

SKŁADNIKI

200 g mielonych orzechów laskowych

550 ml mleka pełnotłustego (3,8% tł.)

3 jajka (wielkość M)

60 g drobnego cukru

PONADTO

2 łyżki mleka pełnotłustego w razie potrzeby

NIEZBĘDNE PRZYBORY



Warianty

W ten sposób możesz przygotować każdy rodzaj lodów orzechowych. Zamiast orzechów laskowych możesz użyć **pistacji, orzechów włoskich** lub **migdałów**.

- **Wersja ekspresowa**, która pozwala uniknąć prażenia i precedzania orzechów – po prostu wystarczy zmiksować z mlekiem tak dużo **masła orzechowego**, aby uzyskać intensywny smak.



Sorbet cytrynowy

po prostu orzeźwiający

SKŁADNIKI

3 niewoskowane cytryny (bio)
200 ml wody
125 g drobnego cukru

PONADTO

2 łyżki wody w razie potrzeby

NIEZBĘDNE PRZYBORY



Przyrządzenie

- 1. Przygotowanie cytryn:** Umyć cytryny, wytrzeć do sucha i zetrzeć z nich **1 łyżeczkę skórki**. Wycisnąć cytryny i odmierzyć **175 ml soku**.
- 2. Syrop cukrowy:** Do rondla wlać **200 ml wody** i wsypać cukier. Podgrzewać, mieszając, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- 3. Studzenie syropu:** Do syropu dodać **sok z cytryny** i **startą skórkę**. Dobrze wymieszać, zdjęć rondel z ognia i pozostawić syrop do całkowitego ostygnięcia.
- 4. Zamrażanie:** Przełać mieszankę do pojemnika Freezy do **poziomu MAX**. Zamknąć pojemnik i wstawić na **24 godziny** do zamrażarki.
- 5. Przetwarzanie**
 - **Z rozmrażaniem:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić mieszankę na **5 minut**, aby się lekko rozmroziła. Następnie przetworzyć ją za pomocą programu **SORBET**. W razie potrzeby użyć programu **RE-SPIN**.
 - **Bez rozmrażania:** Wyjąć sorbet z zamrażarki i od razu przetwarzać za pomocą programu **SORBET**. Po zakończeniu cyklu uformować w sorbecie niewielkie wgłębienie, wlać w nie **2 łyżki wody** i wymieszać sorbet w programie **RE-SPIN**.

Warianty

Tak samo łatwo jak sorbet cytrynowy możesz przygotować wszystkie inne rodzaje sorbetów. Sorbet można przygotować z soku lub z purée owocowego.

- **Wariant z sokiem owocowym:** Postępuj tak samo jak w wypadku sorbetu cytrynowego. Owoce (na przykład pomarańcze lub granaty) wyciśnij lub zmiksuj. Następnie sok owocowy rozcieńcz wodą w zależności od intensywności smaku i dodaj cukier.
- **Wariant z purée owocowym:** Niezależnie od tego, czy wybierasz arbuza, mango, ananasa, brzoskwinie czy jagody – pokrój swoje ulubione owoce na kawałki, zmiksuj je z odrobiną wody i dosłódź mieszankę owocową według uznania. Niektóre purée owocowe, na przykład z malin, dobrze jest precedzić przez sito, aby usunąć małe pestki.



Wegański bowl z jagodami

bez dodatku cukru

SKŁADNIKI

200 g mrożonej mieszanki jagód leśnych (rozmrożonej)
150 g wegańskiego jogurtu (naturalnego)
100 ml napoju roślinnego (naturalnego)
25 ml syropu z agawy

PONADTO

2 łyżki napoju roślinnego w razie potrzeby
2 łyżki posiekanych pistacji lub prażonych płatków migdałów
2 łyżki prażonych płatków owsianych lub ekspandowanej kaszy jaglanej
1 łyżka nasion chia
owoców lub jagód sezonowych do dekoracji

NIEZBĘDNE PRZYBORY



Przyrządzenie

- 1. Przygotowanie mieszanki:** Rozmrożone **jagody leśne** wraz z **wegańskim jogurtem**, **napojem roślinnym** i **syropem z agawy** włożyć do wysokiego naczynia. Wszystko krótko zmiksować blenderem ręcznym.
- 2. Zamrażanie:** Pojemnik Freezy napełnić mieszanką do **poziomu MAX** i wstawić do zamrażarki na **24 godziny**.
- 3. Przetwarzanie**
 - **Z rozmrażaniem:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki, zdjąć pokrywkę i pozostawić mieszankę na **5 minut**, aby się lekko rozmroziła. Następnie przetworzyć ją za pomocą programu **SMOOTHIE BOWL**. W razie potrzeby użyć programu **RE-SPIN**.
 - **Bez rozmrażania:** Wyjąć pojemnik z zamrażarki i od razu przetworzyć jego zawartość za pomocą programu **SMOOTHIE BOWL**. Po zakończeniu programu uformować w lodach wgłębienie, wlać w nie **2 łyżki napoju roślinnego** i wymieszać lody za pomocą programu **RE-SPIN**.
- 4. Podawanie:** Gotowy bowl rozdzielić na dwie miseczki i posypać **orzechami**, **platkami owsianymi**, **nasionami** i **owocami** według uznania.

Warianty

- Wybierz swoje **ulubione owoce** i urozmaicaj bowl w zależności od upodobań i pory roku. Wiśnie bez pestek, brzoskwinie, mango lub mieszanki owocowe – wszystko jest możliwe i można z tego przygotować znakomity bowl. Należy tylko przestrzegać podanych wartości, czyli 200 g owoców i 250 g zamienników mleka.
- Zdrowych kwasów tłuszczowych dostarcza również **masło orzechowe**. Masło migdałowe, orzechowe lub z orzechów nerkowca – wybór należy do Ciebie. Po prostu zastąp 30 g wegańskiego jogurtu wybranym masłem orzechowym.



Shake kawowy

mrożony

SKŁADNIKI

200 ml mocnej kawy
50 g drobnego cukru
50 ml śmietanki (32% tł.)
100 ml mleka pełnotłustego (3,8% tł.)

PONADTO

sos czekoladowy lub karmelowy, bita śmietana, wiórki czekoladowe, ciasteczka według uznania.

NIEZBĘDNE PRZYBORY



Przyrządzenie

- 1. Przygotowanie mieszanki:** Do pojemnika Freezy wlać **kawę** i wsypać cukier. Mieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści.
- 2. Mieszanie i zamrażanie:** Do mieszanki kawowej dodać **śmietankę** i pozostawić do ostygnięcia. Zamknąć pojemnik pokrywką i umieścić w pozycji pionowej w zamrażarce na **24 godziny**.
- 3. Przetwarzanie:** Następnego dnia wyjąć pojemnik z zamrażarki i wlać do niego **mleko** do poziomu **MAX**. Następnie przetworzyć mieszankę za pomocą programu **MILKSHAKE**. Jeśli shake jest nadal zbyt gęsty, należy go wymieszać za pomocą programu **RE-SPIN**.
- 4. Podawanie:** Dwie szklanki posmarować od wewnątrz odrobiną sosu czekoladowego lub karmelowego, a następnie napełnić mrożoną kawą. Udekorować według uznania bitą śmietaną, wiórkami czekoladowymi i kawałkami herbatników i natychmiast podawać.

Warianty

Dowolny shake o innym smaku możesz błyskawicznie i bez czekania przyrządzić z 300 g zamrożonych lodów, domowej roboty lub kupnych.

- **Inne płyny:** W zależności od rodzaju lodów zamiast mleka możesz użyć **kakao**, zimnej **kawy** lub **soków owocowych**. Zwłaszcza lody waniliowe można łączyć z wieloma różnymi płynami.
- **Sorbet zamiast lodów:** Freezy umożliwia przyrządzenie wyjątkowo świeżych i lekkich shaków owocowych. Wystarczy wziąć 300 g sorbetu i zamiast mleka dodać do niego odpowiedni **sok owocowy** lub **niegazowaną wodę mineralną**.



Vaš savršen početak uz aparat Freezy

HR

Ova popratna knjižica savršen je početak da biste najbolje iskoristili svoj novi **aparat za sladoled Freezy**. Za vas smo pripremili ne samo obilje ukusnih recepata za svaki od šest **programa**, nego i praktične savjete i ideje kako biste mogli pustiti mašti na volju.

Prije nego što počnete: odvojite nekoliko trenutaka kako biste se upoznali s radom i rukovanjem svojim aparatom za sladoled. U tome će vam pomoći priložene kratke upute. Čim se budete osjećali sigurnima, priprema sladoleda može početi!

Bez obzira na to hranite li se **veganski**, s **niskom udjelom ugljikohidrata** ili **paleo**, svi naši recepti mogu se vrlo jednostavno prilagoditi vašim osobnim željama i potrebama. Tako možete uživati u omiljenim vrstama sladoleda bez ikakvih kompromisa.

Naši se recepti mogu neznatno razlikovati ovisno o zemlji kako bi se prilagodili lokalnim sastojcima i okusima. No, osnovni način pripreme uvijek ostaje isti.

Želimo vam mnogo zabave u isprobavanju i uživanju u vlastitim savršenim ledenim kreacijama!



Kazalo sadržaja

- Važni savjeti za savršene rezultate **62**
- Veganske alternative mliječnim proizvodima **63**
- Alternative klasičnom šećeru **63**
- Pregled programa **63**
- Dodatci **64**
- Ovako se radi: jedinstvene slastice s dodatcima **64**
- Program **ICE CREAM**: sladoled od vanilije i Creamy Banana **65**
- Program **LIGHT ICE CREAM**: lagani čokoladni sladoled **66**
- Program **GELATO**: sladoled od lješnjaka **67**
- Program **SORBET**: sorbet od limuna **68**
- Program **SMOOTHIE BOWL**: veganski bowl s bobičastim voćem **69**
- Program **MILKSHAKE**: Iced Coffee **70**

Važni savjeti za savršene rezultate

1 Prava temperatura čini razliku

Namjestite zamrzivač na temperaturu između **-12 °C** i **-25 °C**. Samo u tom rasponu vaš aparat za sladoled može optimalno obraditi smjese i dati savršene rezultate.

2 Strpljenje se isplati

Vaša smjesa za sladoled treba stajati **najmanje 24 sata** u zamrzivaču. Tako ćete osigurati da i u unutrašnjosti postigne potrebnu temperaturu. Ako je obradite ranije, sladoled će biti premekan i previše kremast.

3 Za besprijeckornu površinu

Posude Freezy stavite **ravno** u zamrzivač kako biste postigli ravnomjernu, glatku površinu. Ako se masa ipak zamrzne ukoso, pustite je da se lagano odmrzne, zagladite je žlicom i zatim je ponovno zamrznete na ravnoj površini još 24 sata.

4 Što s ostacima?

Ako u posudi ostanu ostaci, zagladite površinu žlicom i ponovno zamrznete posudu na ravnoj površini. Nakon dodatna 24 sata ostatke možete ponovno obraditi ili ih s malo mlijeka ili biljnog napitka izmiksati u ukusan milkshake. Imajte na umu da će se dodani dodatni sastojci pri ponovnoj obradi još više usitniti.

5 Više vrsta odjednom

Iskoristite brzu i jednostavnu pripremu i odmah zamrznete više smjesa za sladoled odjednom. Tako ćete uvijek imati svoju osobnu slastičarnicu kod kuće i u omiljenom sladoledu moći uživati u bilo kojem trenutku, bez čekanja.

6 Savršen okus

Hladne slastice imaju manje intenzivan okus nego na sobnoj temperaturi. Ako vam se smjesa za sladoled prije zamrzavanja čini tek malo preslatkom, u zamrznutom će stanju biti upravo savršeno začinjena.

7 Voćni sladoled od svježeg voća

Za najbolji okus upotrijebite **zrelo, netretirano voće**. Temeljito ga operite, narežite na kockice, a zatim ga zajedno s ostalim sastojcima pretvorite u pire. Tako možete savršeno prilagoditi slatkoću jer potreba za šećerom može varirati ovisno o vrsti voća i stupnju zrelosti. Osim toga, priprema pirea omogućuje glatku, ravnu površinu pri zamrzavanju.

8 Hladna baza, savršen sladoled

Pri pripremi recepata u programu **GELATO** kod kojih se osnovna smjesa zagrijava, važno je dobro je ohladiti prije zamrzavanja. Najbrži način za to je ledena kupelj: lonac jednostavno stavite u veću zdjelu s kockicama leda i hladnom vodom te lagano miješajte dok smjesa ne postigne odgovarajuću temperaturu.

9 Rok čuvanja i uživanje

Vaše domaće vrste sladoleda mogu se **bez problema čuvati u zamrzivaču nekoliko tjedana**. No za najbolji doživljaj okusa preporučujemo da u svojim kreacijama uživete **unutar dva tjedna**. Tako će boja i aroma vašeg sladoleda ostati jednako svježje kao u trenutku pripreme.



Alternative i programi

Veganske alternative mliječnim proizvodima

Mlijeko: možete posegnuti za biljnim napitcima od zobi, riže, soje, kokosa ili badema. Najbolji su nezaslađeni i nearomatizirani proizvodi kako bi se očuvao izvorni okus sladoleda.

Vrhnje: veganske alternative vrhnju često su dostupne pod nazivima kao što su „**Vrhnje za šlag**” ili „**Krema za kuhanje**”. Nisu svi proizvodi prikladni za tučenje, ali to nije problem za pripremu sladoleda. No, ako sladoled želite poslužiti s malo tučenog vrhnja, obratite pozornost na odgovarajuću oznaku.

Krem sir i kiselo vrhnje: veganske alternative često se temelje na indijskim oraščićima, bademima ili lupini. Ako ih ne možete pronaći, jednostavno možete upotrijebiti vegansku alternativu vrhnju.

Jogurt: slično kao i kod mlijeka, i ovdje postoji širok izbor veganskih alternativa jogurtu. I ovdje je najbolje upotrijebiti nezaslađene i nearomatizirane proizvode.

Skyr, mlaćenica i kvark svježi sir: ako ne možete pronaći izravne veganske alternative za ove kiselkaste mliječne proizvode, vrlo ih jednostavno možete zamijeniti alternativom jogurtu i s malo soka limete ili limuna.

Alternative klasičnom šećeru

Slatkoću svojih ledenih kreacija možete vrlo jednostavno prilagoditi svojem ukusu i prehrambenim potrebama.

- **Sirup od agave** izvrsna je alternativa. Neutralnog je okusa i lako se umiješa u osnovnu smjesu.
- **Med ili pasirano suho voće**, poput datulja, također su prikladni, ali imaju izraženiji vlastiti okus.
- Kod vrlo zrelog voća, kao što su primjerice banane, ovisno o osobnom ukusu često uopće nije potrebno dodavati šećer.
- Bez problema se mogu upotrebljavati i **low-carb zaslađivači** poput **ksilitola**.

Slatkoću svojih kreacija jednostavno prilagodite onako kako vam najbolje odgovara.

Pregled programa

Vaš aparat za sladoled koncipiran je tako da pojedini programi savršeno obrađuju svaku osnovnu smjesu. Uvijek ćete dobiti kremast i ukusan rezultat. Jednostavno odaberite odgovarajući program za svoju kreaciju.

ICE CREAM

Ovaj je program namijenjen **kremastim vrstama sladoleda punog okusa**. Bez obzira na to upotrebljavate li mlijeko, vrhnje, svježi krem sir ili veganske alternative – ovdje je osnovna smjesa već sama po sebi pravi užitek.

LIGHT ICE CREAM

Savršeno za sve koji vole laganije varijante. Ovaj je program idealan za **kreacije sa smanjenim udjelom masti ili šećera** te za recepte koji se temelje na low-carb, keto ili visokoproteinskim sastojcima.

GELATO

Program **GELATO** posebno je razvijen za tradicionalne talijanske recepte koji se pripremaju s umućenim žumanjkom i toplom osnovnom smjesom.

MILKSHAKE

Jednostavno pomiješajte svoj domaći ili kupovni sladoled s mlijekom ili biljnim napitkom. Ovim programom u vrlo kratkom vremenu možete pripremiti **kremast i ukusan milkshake**.

SORBET

Pretvorite voćne smjese s visokim udjelom vode u neodoljivo **kremaste sorbete**. Program **SORBET** osigurava savršenu, finu teksturu.

SMOOTHIE BOWL

Idealan za osnovne smjese od voća i mliječnih proizvoda ili njihovih biljnih alternativa. Uz program **SMOOTHIE BOWL** za samo nekoliko minuta dobit ćete kremasti bowl koji možete odmah jesti žlicom.

RE-SPIN

Ako vaš sladoled nakon prvog ciklusa još nema savršenu konzistenciju, upotrijebite program **RE-SPIN**. To može biti slučaj kod vrlo hladnih smjesa ili kod smjesa s malim udjelom šećera i masti. Program možete primijeniti i dva puta zaredom, sve dok rezultat ne bude savršen. Alternativno, prije pokretanja programa **RE-SPIN** u zamrznutu masu možete utisnuti udubinu i dodati **dvije žlice tekućine** kako biste odmah dobili posebno kremast sladoled.



Dodatci

Uz **dodatke** od svakog sladoleda možete napraviti svoju sasvim posebnu omiljenu kreaciju. Bilo da je riječ o keksima, toffee bombonima, krokantu, suhom voću, čokoladnim kapljicama ili drugim slatkišima: sve se može umiješati u sladoled.

Mekani sastojci dodaju se u većim komadima jer se pri umješavanju dodatno usitnjavaju. Tvrdi sastojci dodaju se u manjim komadima, u veličini u kojoj se kasnije mogu i jesti.

Neki dodatci, primjerice šarene čokoladne dražeje, prikladniji su za brzo umješavanje žlicom u vrlo mekano obrađen sladoled jer u protivnom mogu neugledno obojiti sladoled.

Primjeri mekih dodataka:

- 2 – 3 čokoladna dupla keksa
- 5 marshmallowa
- 45 g čokoladno-toffee pločice
- 2 žlice liofiliziranog bobičastog voća

Primjeri tvrdih dodataka:

- 2 žlice orašastih plodova (bademi, lješnjaci, pistacije)
- 2 žlice krokanta
- 45 g čokoladnih kapljica
- 45 g groždica, suhih marelica ili datulja



Ovako se radi: jedinstvene slastice s dodatcima

1. Priprema smjese za sladoled

Najprije pripremite smjesu za sladoled prema receptu. Već u ovom koraku možete varirati recept i, primjerice, dodati još jednu aromu, poput vanilije, pastu od orašastih plodova ili korice citrusa.

2. Zamrzavanje smjese za sladoled

Stavite poklopac i zamrznite 24 sata.

U zamrzivaču čuvajte više pripremljenih posuda kako biste po potrebi uvijek imali sladoled pri ruci.



3. Odabir programa

Svoju sladolednu masu obradite odgovarajućim programom.



4. Dodavanje DODATAKA

Žlicom u obrađenoj sladolednoj masi oblikujte udubinu sve do dna čaše. U nju stavite svoje dodatke.



5. Umješavanje DODATAKA

Pritisnite program **EXTRAS** i pustite da se dodaci umiješaju u vašu sladolednu masu.

Sladoled od vanilije korak po korak

SASTOJCI

- 225 ml punomasnog mlijeka (3,8 % mliječne masti)
- 175 ml vrhnja (32 % mliječne masti)
- 70 g sitnog šećera
- 1 mahuna vanilije

OSIM TOGA

- 2 žlice punomasnog mlijeka po potrebi

POTREBAN PRIBOR



1. Priprema smjese za sladoled: mlijeko, vrhnje i šećer stavite u lonac. **Mahunu vanilije** prerežite po duljini, ostružite srž i oboje dodajte mliječnoj smjesi.



2. Kuhanje i hlađenje: smjesu zakuhajte uz neprestano miješanje. Zatim lonac maknite sa štednjaka i pustite da se tekućina potpuno ohladi.



3. Zamrzavanje: uklonite mahunu vanilije. Smjesu za sladoled ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX**, zatvorite je i stavite u zamrzivač na najmanje **24 sata**.

4. a) Obrada bez odmrzavanja: smjesu izvadite izravno iz zamrzivača i obradite je programom **ICE CREAM**. Nakon završetka ciklusa u sladoledu oblikujte malu udubinu, ulijte u nju **2 žlice mlijeka** i doradite programom **RE SPIN**.



4. b) Obrada s odmrzavanjem: izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava 5 minuta. Zatim je obradite programom **ICE CREAM**. Po potrebi doradite konzistenciju programom **RE SPIN**.

Creamy Banana

SASTOJCI

- 2 – 3 zrele banane
- ½ limete
- 30 g sitnog šećera
- 1 žličica srži vanilije
- 100 ml vrhnja (32 % mliječne masti)
- 100 ml punomasnog mlijeka (3,8 % mliječne masti)

OSIM TOGA

- 2 žlice punomasnog mlijeka po potrebi

POTREBAN PRIBOR



1. Priprema smjese za sladoled: ogulite banane i odvažite **220 g voćnog mesa**. Iscijedite limetu.

2. Pasiranje: sve sastojke stavite zajedno u visoku posudu i **štapnim mikserom** izmiksajte u finu smjesu.

3. Zamrzavanje: smjesu za sladoled ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX**. Zatvorite poklopac i posudu postavite ravno u zamrzivač na **24 sata**.

4. Obrada:

- **S odmrzavanjem:** izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava **5 minuta**. Zatim smjesu obradite programom **ICE CREAM**. Po potrebi doradite programom **RE SPIN**.

- **Bez odmrzavanja:** smjesu izvadite izravno iz zamrzivača i obradite je programom **ICE CREAM**. Nakon završetka ciklusa u sladoledu oblikujte malu udubinu, dodajte u nju **2 žlice mlijeka** i doradite programom **RE SPIN**.



Lagani čokoladni sladoled s dodatnim proteinima

SASTOJCI

375 ml biljnog napitka ili mlijeka s manjim udjelom masti (1,5 % mliječne masti)

40 g proteinskog praha s okusom čokolade

15 g kakaa za kolače

20 ml sirupa od agave ili javorova sirupa

OSIM TOGA

2 žlice biljnog napitka ili mlijeka s manjim udjelom masti po potrebi

Bobičasto voće i kapljice tamne čokolade za ukrašavanje po želji

POTREBAN PRIBOR



Priprema

1. Priprema smjese: sve sastojke stavite u visoku posudu i **štapnim mikserom** izmiksajte u jednoličnu masu.

2. Zamrzavanje: smjesu ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX**. Zatvorite je i stavite uspravno u zamrzivač na **24 sata**.

3. Obrada:

- **S odmrzavanjem:** izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava 5 minuta. Zatim je obradite programom **LIGHT ICE CREAM**. Ako tekstura još nije dovoljno kremasta, oblikujte malu udubinu u masi, dodajte **2 žlice biljnog napitka** ili **mlijeka** i doradite programom **RE SPIN**.

- **Bez odmrzavanja:** sladoled se može obraditi i izravno iz zamrzivača. Pritom postupite kako je prethodno opisano i po potrebi provedite **drugi** postupak **RE-SPIN** kako biste postigli željenu konzistenciju.

4. Posluživanje: sladoled, primjerice, poslužite sa svježim bobičastim voćem i kapljicama tamne čokolade.

Varijante recepata:

Varirajte vrstu proteinskog praha i pojačajte okus smjese odgovarajućim aromama.

- Kod **proteinskog praha s okusom vanilije** dodajte 1 žličicu paste od vanilije.
- Kod **proteinskog praha s okusom jagode** u osnovnu smjesu dodajte 2 žlice liofiliziranog bobičastog voća.
- Kod **proteinskog praha neutralnog okusa** u osnovnu smjesu možete dodati nekoliko kapi arome gorkog badema i tako postići finu aromu marcipana.



Sladoled od lješnjaka kao u Italiji

SASTOJCI

200 g mljevenih lješnjaka

550 ml punomasnog mlijeka (3,8 % mliječne masti)

3 jaja (vel. M)

60 g sitnog šećera

OSIM TOGA

2 žlice punomasnog mlijeka po potrebi

POTREBAN PRIBOR



Priprema

1. Prženje lješnjaka: lješnjake pržite u tavi s neprianjajućim premazom, bez dodavanja masnoće, dok ne zamiršu. Zatim ih maknite sa štednjaka.

2. Aromatiziranje mlijeka: pržene lješnjake i mlijeko stavite u lonac, zakuhajte uz miješanje i ostavite da odstoji 10 minuta. Zatim smjesu procijedite kroz fino sito kako biste uklonili komadiće lješnjaka. Aromatizirano mlijeko vratite u lonac i zagrijte, ali nemojte više pustiti da proključa.

3. Priprema smjese za sladoled: odvojite bjelanjke od žumanjaka. **Žumanjke sa šećerom** pjenasto izmiješajte u zdjeli. Vruće mlijeko s aromom lješnjaka polako ulijevajte uz stalno miješanje pjenjačem dok masa ne postigne temperaturu od **75 °C**. Po potrebi smjesu za još kratko zagrijavajte iznad vruće vodene kupelji uz stalno miješanje. Zatim pustite da se ohladi uz miješanje.

4. Zamrzavanje: ohlađenu smjesu za sladoled ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX**, zatvorite je i stavite u zamrzivač na **24 sata**.

5. Obrada:

- **S odmrzavanjem:** izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava **5 minuta**. Zatim je obradite programom **GELATO**. Po potrebi za kremastiju teksturu upotrijebite program **RE SPIN**.
- **Bez odmrzavanja:** izvadite sladoled iz zamrzivača i odmah ga obradite programom **GELATO**. Nakon završetka ciklusa oblikujte malu udubinu, ulijte u nju **2 žlice mlijeka** i doradite sladoled programom **RE SPIN**.

Varijante recepata:

Na ovaj način možete pripremiti bilo koju vrstu sladoleda od orašastih plodova. Umjesto lješnjaka na isti način možete pripremiti i **pistacije, orahe** ili **bademe**.

- **Ekspresna varijanta**, koja vam štedi prženje i pasiranje orašastih plodova: jednostavno umiješajte toliko **paste od orašastih plodova** u mlijeko dok okus ne postane lijepo intenzivan.



Sorbet od limuna

jednostavno voćno i osvježavajuće

SASTOJCI

3 netretirana limuna
200 ml vode
125 g sitnog šećera

OSIM TOGA

2 žlice vode po potrebi

POTREBAN PRIBOR



Priprema

- Priprema limuna:** limune operite, obrišite suhom krpom i tanko naribajte **1 žličicu korice**. Iscijedite limune i odmjerite **175 ml soka**.
- Otapanje šećera:** **200 ml vode** i **šećer** stavite u lonac. Zagrijavajte uz miješanje dok se šećer potpuno ne otopi.
- Hlađenje:** dodajte **limunov sok** i naribanu **koricu**. Sve dobro promiješajte, maknite lonac sa štednjaka i pustite da se smjesa potpuno ohladi.
- Zamrzavanje:** smjesu ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX**. Zatvorite posudu i stavite je u zamrzivač na **24 sata**.
- Obrada:**
 - **S odmrzavanjem:** izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava **5 minuta**. Zatim je obradite programom **SORBET**. Po potrebi za kremastiju teksturu upotrijebite program **RE SPIN**.
 - **Bez odmrzavanja:** izvadite sorbet iz zamrzivača i odmah ga obradite programom **SORBET**. Nakon završetka ciklusa oblikujte malu udubinu, ulijte u nju **2 žlice vode** i doradite sladoled programom **RE SPIN**.

Varijante recepata:

Jednako jednostavno kao sorbet od limuna uspijevaju i sve druge vrste sorbeta. Sorbet možete pripremiti od soka ili od pasiranog voća.

- **Varijanta 1 sa sokom od voća:** postupite kao kod sorbeta od limuna. Voće (primjerice naranče ili nar) iscijedite ili obradite u sokovniku. Zatim voćni sok, ovisno o intenzitetu okusa, razrijedite vodom i zasladite šećerom.
- **Varijanta 2 s pasiranim voćem:** bilo da je riječ o lubenici, mangu, ananasu, breskvi ili borovnicama – narežite svoje omiljeno voće na komade, pasirajte ga s malo vode i zasladite voćnu smjesu prema ukusu. Neke voćne piree, primjerice pire od malina, možete zatim još protisnuti kroz sito kako biste uklonili sitne koštice.



Veganski bowl s bobičastim voćem

bez konzumnog šećera

SASTOJCI

200 g zamrznute mješavine šumskog voća (lagano odmrznute)
150 g veganske alternative jogurtu
100 ml biljnog napitka
25 ml sirupa od agave

OSIM TOGA

2 žlice biljnog napitka po potrebi
2 žlice nasjeckanih pistacija ili prženih listića badema
2 žlice prženih zobnih pahuljica ili ekspandiranog prosa
1 žlica chia sjemenki
sezonsko voće ili bobičasto voće za ukrašavanje

POTREBAN PRIBOR



Priprema

- Priprema smjese:** lagano odmrznuto **šumsko voće** stavite zajedno s **alternativom jogurtu, biljnim napitkom** i **sirupom od agave** u visoku posudu. Sve kratko izmiksajte štapićnim mikserom.
- Zamrzavanje:** smjesu ulijte u posudu Freezy do **oznake MAX** i stavite je u zamrzivač na **24 sata**.
- Obrada:**
 - **S odmrzavanjem:** izvadite posudu iz zamrzivača, skinite poklopac i pustite da se smjesa odmrzava **5 minuta**. Zatim je obradite programom **SMOOTHIE BOWL**. Po potrebi za kremastiju teksturu upotrijebite program **RE SPIN**.
 - **Bez odmrzavanja:** izvadite posudu iz zamrzivača i smjesu odmah obradite programom **SMOOTHIE BOWL**. Nakon završetka ciklusa oblikujte malu udubinu, ulijte u nju **2 žlice biljnog napitka** i doradite sladoled programom **RE SPIN**.
- Posluživanje:** gotovi smoothie bowl rasporedite u dvije zdjelice i po želji dodajte **orašaste plodove, zobene pahuljice, sjemenke** i **voće**.

Varijante recepata:

- Odaberite **omiljeno voće** i varirajte bowl prema ukusu i sezoni. Očišćene trešnje bez koštice, breskve, mango ili voćne mješavine: sve je moguće i sve se može obraditi u savršen bowl. Pritom se samo pridržavajte zadane količine, odnosno 200 g voća i 250 g alternativa mliječnim proizvodima.
- Mnogo zdravih masnih kiselina daje i umiješana **pasta od orašastih plodova**. Bilo da je riječ o pasti od badema, lješnjaka ili indijskih oraščića – izbor je vaš. Jednostavno zamijenite 30 g alternative jogurtu pastom od orašastih plodova po izboru.



Iced Coffee

sa svježe pripremljenim sladoledom

SASTOJCI

200 ml jake kave
50 g sitnog šećera
50 ml vrhnja (32 % mliječne masti)
100 ml punomasnog mlijeka
(3,8 % mliječne masti)

OSIM TOGA

Čokoladni ili karamel umak, tučeno vrhnje, čokoladne strugotine, rolice od keksa po želji

POTREBAN PRIBOR



Priprema

- Priprema osnovne smjese:** kavu i šećer stavite u posudu Freezy. Miješajte dok se šećer potpuno ne otopi.
- Miješanje i zamrzavanje:** Dodajte vrhnje i pustite da se cijela smjesa ohladi. Zatvorite posudu poklopcem i stavite je uspravno u zamrzivač na **24 sata**.
- Obrada:** sljedeći dan izvadite posudu iz zamrzivača i ulijte mlijeko u posudu do **oznake MAX**. Zatim smjesu obradite programom **MILKSHAKE**. Ako je shake nakon toga još pregust, doradite ga programom **RE SPIN**.
- Posluživanje:** unutrašnjost dviju čaša po želji premažite s malo čokoladnog ili karamel umaka, a zatim ulijte Iced Coffee. Po želji ukasite tučenim vrhnjem, čokoladnim strugotinama i rolicama od keksa te odmah poslužite.

Varijante recepata:

S 300 g već zamrznutog sladoleda, bilo domaćeg ili kupovnog, možete vrlo brzo i bez čekanja uživati u svojem shakeu te recept uvijek iznova varirati.

- Druge tekućine:** umjesto mlijeka, ovisno o vrsti sladoleda, možete upotrijebiti i **kakao**, hladnu **kavu** ili odgovarajuće **voćne sokove**. Osobito se sladoled od vanilije može kombinirati s mnogim različitim tekućinama i svaki put pretvoriti u novi shake.
- Sorbet umjesto sladoleda:** u aparatu Freezy možete pripremiti osobito svježe i lagane voćne shakeove. Jednostavno obradite 300 g sorbeta po izboru i umjesto mlijeka dodajte odgovarajući **voćni sok** ili **negaziranu mineralnu vodu**.



NL

Uw perfecte start met Freezy

Dit begeleidende boekje is uw perfecte start om het beste uit uw nieuwe **Freezy-Eismaschine** te halen. Wij hebben niet alleen een overvloed aan heerlijke recepten voor elk van de zes **programma's** voor u samengesteld, maar ook praktische tips en ideeën om uw creativiteit de vrije loop te laten.

Voordat u begint: neem even de tijd om de bediening en het gebruik van uw ijsmachine te begrijpen. De bijgevoegde korte handleiding helpt u daarbij. Zodra u zich zeker voelt, kan het ijs maken beginnen!

Of u nu **vegan**, **low carb** of **paleo** eet – al onze recepten kunnen eenvoudig worden aangepast aan uw persoonlijke voorkeuren en behoeften. Zo kunt u zonder compromissen genieten van uw favoriete soorten.

Onze recepten kunnen per land licht worden aangepast aan lokale ingrediënten en smaakvoorkeuren. De basisbereiding blijft echter altijd hetzelfde.

**Wij wensen u veel plezier met het uitproberen.
Geniet van uw eigen, perfecte ijscreaties!**



Inhoudsopgave

- Belangrijke tips voor perfecte resultaten **72**
- Vegan alternatieven voor zuivelproducten **73**
- Alternatieven voor klassieke suiker **73**
- Overzicht van de programma's **73**
- Extra's **74**
- Zo werkt het: unieke lekkernijen met extra's **74**
- Programma **ICE CREAM**: Vanille-ijs en Creamy Banana **75**
- Programma **LIGHT ICE CREAM**: Light chocoladeroomijs **76**
- Programma **GELATO**: Hazelnootijs **77**
- Programma **SORBET**: Citroensorbet **78**
- Programma **SMOOTHIE BOWL**: Vegan bessenbowl **79**
- Programma **MILKSHAKE**: Iced coffee **80**

Belangrijke tips voor perfecte resultaten

1 De juiste temperatuur maakt het verschil

Stel uw vriezer in op een temperatuur tussen **-12 °C en -25 °C**. Alleen binnen dit temperatuurbereik kan uw ijsmachine de mengsels optimaal verwerken en perfecte resultaten leveren.

2 Geduld loont

Uw ijsmengsel moet **minstens 24 uur** in de vriezer staan. Zo zorgt u ervoor dat het ook vanbinnen de vereiste temperatuur bereikt. Als u het eerder verwerkt, wordt het ijs te zacht en romig.

3 Voor een perfect egaal oppervlak

Plaats de Freezy-containers **rechttop** in de vriezer om een gelijkmatig en vlak oppervlak te verkrijgen. Mocht het mengsel toch scheef bevroren zijn, laat het dan licht ontdooien, strijk het glad met een lepel en vries het vervolgens nog eens 24 uur in op een vlakke ondergrond.

4 Wat te doen met restjes?

Blijven er restjes in de container achter, strijk het oppervlak dan glad met een lepel en plaats de container opnieuw op een vlakke ondergrond in de vriezer. Na nog eens 24 uur kunt u de restjes opnieuw verwerken of met wat melk of een plantaardige drank mixen tot een heerlijke milkshake. Houd er rekening mee dat toegevoegde extra's bij een tweede verwerking nog fijner worden vermalen.

5 Eerdere smaken tegelijk

Maak gebruik van de snelle en eenvoudige bereiding en vries meteen meerdere ijsmengsels tegelijk in. Zo heeft u altijd uw eigen ijssalon thuis en kunt u op elk moment zonder wachttijd van uw favoriete ijs genieten.

6 De perfecte smaak

Koude lekkernijen smaken minder intens dan op kamertemperatuur. Lijkt uw ijsmengsel vóór het invriezen een beetje te zoet, dan is het na het invriezen precies goed op smaak.

7 Fruitig ijs van vers fruit

Gebruik voor de beste smaak **rijp, onbehandeld fruit**. Was het grondig, snijd het in blokjes en pureer het vervolgens samen met de andere ingrediënten. Zo kunt u de zoetheid perfect afstemmen, aangezien de benodigde hoeveelheid suiker kan variëren afhankelijk van de fruitsoort en de rijpheid. Bovendien zorgt het pureren voor een glad en egaal oppervlak tijdens het invriezen.

8 Koele basis, perfect ijs

Bij de bereiding van **GELATO**-recepten, waarbij het basismengsel wordt verwarmd, is het belangrijk om dit vóór het invriezen goed te laten afkoelen. De snelste manier is een ijsbad: plaats de pan gewoon in een grotere kom met ijsblokjes en koud water en roer voorzichtig totdat het mengsel de juiste temperatuur heeft bereikt.

9 Houdbaarheid en genot

Uw zelfgemaakte ijssoorten blijven in de vriezer **zonder problemen enkele weken houdbaar**. Voor de beste smaakbeleving raden wij echter aan om uw creaties **binnen twee weken** te consumeren. Zo blijven de kleur en het aroma van uw ijs net zo vers als op het moment van bereiding.



Alternatieven en programma's

Vegan alternatieven voor zuivelproducten

Melk: U kunt kiezen voor plantaardige melk op basis van haver, rijst, soja, kokos of amandel. Ongezoete en niet-gearomatiseerde varianten zijn het meest geschikt, zodat de oorspronkelijke smaak van het ijs behouden blijft.

Room: Vegan roomalternatieven zijn vaak verkrijgbaar onder benamingen zoals 'slagroom' of 'cuisine room'. Niet alle producten zijn geschikt om op te kloppen, maar dat vormt geen probleem voor de bereiding van ijs. Wilt u het ijs echter serveren met een toef slagroom, let dan op een overeenkomstige vermelding op de verpakking.

Roomkaas & zure room: Vegan alternatieven zijn vaak gebaseerd op cashewnoten, amandelen of lupinen. Kunt u geen geschikt alternatief vinden, dan kunt u eenvoudig een vegan roomalternatief gebruiken.

Yoghurt: Net als bij melk is er ook hier een ruim aanbod aan vegan yoghurtalternatieven. Ook hiervoor gebruikt u bij voorkeur ongezoete en niet-gearomatiseerde producten.

Skyr, karnemelk & kwark: Kunt u geen rechtstreekse vegan alternatieven voor deze lichtzure zuivelproducten vinden, vervang ze dan eenvoudig door een yoghurtalternatief met een beetje limoen- of citroensap.

Overzicht van de programma's

Uw ijsmachine is zo ontworpen dat elk programma het basismengsel optimaal verwerkt. Zo geniet u telkens van een romig en heerlijk resultaat. Kies eenvoudig het programma dat het best bij uw creatie past.

ICE CREAM

Dit programma is ontwikkeld voor **romige, volle ijssmaken**. Of u nu melk, room, roomkaas of vegan alternatieven gebruikt, het basismengsel is op zich al een echte traktatie.

LIGHT ICE CREAM

Perfect voor wie liever van iets lichters geniet. Dit programma is ideaal voor **vet- of suikerarme creaties** en voor recepten op basis van low-carb-, keto- of eiwitrijke ingrediënten.

GELATO

Het programma **GELATO** is speciaal ontwikkeld voor traditionele Italiaanse recepten die worden bereid met opgeklopt eigeel en een warme basis.

MILKSHAKE

Meng uw zelfgemaakt of aangekocht ijs eenvoudig met melk of een plantaardige drank. Met dit programma maakt u in een handomdraai een **romige en heerlijke milkshake**.

SORBET

Tover fruitmengsels met een hoog watergehalte om tot onweerstaanbaar **romige sorbets**. Het **SORBET**-programma zorgt voor een perfecte, fijne textuur.

SMOOTHIE BOWL

Ideaal voor basismengsels op basis van fruit en zuivelproducten of hun plantaardige alternatieven. Met het **SMOOTHIE BOWL**-programma bereidt u in slechts enkele minuten een romige bowl die u meteen kunt uitlepelen.

RE-SPIN

Heeft uw ijs na de eerste bereiding nog niet de perfecte consistentie? Gebruik dan het **RE-SPIN**-programma. Dit kan bijvoorbeeld nodig zijn bij zeer koude mengsels of wanneer het recept weinig suiker of vet bevat. U kunt het programma ook twee keer na elkaar gebruiken totdat het gewenste resultaat is bereikt. Een andere mogelijkheid is om vóór het starten van het **RE-SPIN**-programma een kuiltje in het bevroren mengsel te maken en **twee eetlepels vloeistof** toe te voegen. Zo krijgt u meteen bijzonder romig ijs.



Alternatieven voor klassieke suiker

U kunt de zoetheid van uw ijscreaties eenvoudig aanpassen aan uw smaak en voedingsvoorkeuren.

- **Agavesiroop** is een uitstekend alternatief. Deze heeft een neutrale smaak en laat zich moeiteloos door het basismengsel roeren.
- **Honing of gepureerde gedroogde vruchten**, zoals dadels, zijn geschikt, al geven deze een meer uitgesproken eigen smaak.
- Bij zeer rijp fruit, zoals bananen, is het afhankelijk van uw persoonlijke smaak vaak niet eens nodig om extra suiker toe te voegen.
- Ook **low-carb-zoetstoffen** zoals **xylitol** kunnen zonder problemen worden gebruikt.

Pas de zoetheid van uw creaties eenvoudig aan naar uw eigen smaak.

Extra's

Met de **extra's** maakt u van elk ijs uw eigen favoriete creatie. Koekjes, toffees, krokantjes, gedroogd fruit, chocoladedruppels of andere zoetigheden: alles kan eenvoudig door het ijs worden geroerd.

Zachte ingrediënten voegt u in grotere stukken toe, omdat ze tijdens het mengen verder worden verkleind. Harde ingrediënten voegt u in kleinere stukjes toe, zodat ze later gemakkelijk gegeten kunnen worden. Sommige extra's, zoals gekleurde chocoladelinzen, kunt u beter met een lepel door een zeer zacht ijsmengsel roeren. Anders kunnen ze het ijs ongewenst verkleuren.

Voorbeelden voor zachte extra's:

- 2 à 3 dubbele chocoladekoekjes
- 5 marshmallows
- 45 g chocolade-toffeereep
- 2 el gevriesdroogde bessen

Voorbeelden voor harde extra's:

- 2 el noten (amandelen, hazelnoten of pistachenoten)
- 2 el krokantjes
- 45 g chocoladedruppels
- 45 g rozijnen, gedroogde abrikozen of dadels



Vanille-ijs Step by Step

INGREDIËNTEN

- 225 ml volle melk (3,8% vetgehalte)
- 175 ml room (32% vetgehalte)
- 70 g fijne suiker
- 1 vanillestokje

VOEG DAARBIJ

- 2 el volle melk, naar behoefte

BENODIGD KEUKENGEREI



1. Voorbereiding van het ijsmengsel: doe de **melk**, **room** en **suiker** in een pan. Snijd het **vanillestokje** in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel het merg als het stokje toe aan het melkmengsel.



2. Verwarmen en afkoelen: Breng het mengsel al roerend aan de kook. Haal de pan vervolgens van het vuur en laat de vloeistof volledig afkoelen.



3. Invriezen: verwijder het vanillestokje. Vul het ijsmengsel in een Freezy-container tot aan de **MAX-markering**, sluit het af en plaats het minstens **24 uur** in de vriezer.

4. a) Bereiding zonder ontdooitijd: Haal het mengsel direct uit de vriezer en verwerk het met het **ICE CREAM**-programma. Maak na de eerste cyclus een klein kuiltje in het ijs, **voeg 2 eetlepels melk toe** en werk het af met het **RE SPIN**-programma.



4. b) Bereiding met ontdooitijd: Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel 5 minuten ontdooien. Verwerk het daarna met het **ICE CREAM**-programma. Verfijn indien nodig de consistentie met het **RE-SPIN**-programma.

Zo werkt het: unieke lekkernijen met extra's

1. Ijsmengsel bereiden

Bereid eerst uw ijsmengsel volgens het recept. U kunt hierbij al variëren door bijvoorbeeld een extra smaak toe te voegen, zoals vanille, notenpasta of citrusrasp.

2. Ijsmengsel invriezen

Plaats het deksel op de container en vries het mengsel 24 uur in. Bewaar meerdere voorbereide containers in uw vriezer, zodat u altijd ijs bij de hand heeft.



3. Programma kiezen

Verwerk uw ijsmengsel met het programma dat het best bij uw recept past.



4. EXTRA'S toevoegen

Maak met een lepel een kuiltje in het verwerkte ijs, tot op de bodem van de beker. Vul dit met de gewenste extra's.



5. EXTRA'S verwerken

Selecteer het **EXTRAS**-programma en laat de extra's door uw ijsmengsel mengen.

Creamy Banana

INGREDIËNTEN

- 2 à 3 rijpe bananen
- ½ limoen
- 30 g fijne suiker
- 1 tl vanillemerg
- 100 ml room (32% vetgehalte)
- 100 ml volle melk (3,8% vetgehalte)

VOEG DAARBIJ

- 2 el volle melk, naar behoefte

BENODIGD KEUKENGEREI



1. Bereiding van het ijsmengsel: Pel de bananen en weeg **220 g vrucht vlees** af. Pers de limoen uit.

2. Pureren: Doe alle ingrediënten samen in een hoge mengbeker en mix met een **staafmixer** tot een fijne massa.

3. Invriezen: Vul het ijsmengsel tot aan de **MAX-markering** in een Freezy-container. Sluit het deksel en plaats de container **24 uur** rechtop in de vriezer.

4. Bereiding:

• Met ontdooitijd: Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel **5 minuten** licht ontdooien. Verwerk het mengsel daarna met het **ICE CREAM**-programma. Verfijn indien nodig met het **RE-SPIN**-programma.

• Zonder ontdooitijd: Haal het mengsel direct uit de vriezer en verwerk het met het **ICE CREAM**-programma. Maak na de eerste cyclus een klein kuiltje in het ijs, voeg **2 eetlepels melk toe** en werk het af met het **RE-SPIN**-programma.



Light chocolade-ijs met extra proteïne

INGREDIËNTEN

375 ml plantaardige drank of halfvolle melk (1,5% vetgehalte)

40 g chocolade-eiwitpoeder

15 g cacaopoeder

20 ml agavesiroop of ahornsiroop

VOEG DAARBIJ

2 el plantaardige drank of halfvolle melk, naar behoefte

Bessen en pure chocoladedruppels om naar eigen smaak mee te garneren

BENODIGD KEUKENGEREI



Bereiding

1. Bereiding van het mengsel: Doe alle ingrediënten in een hoge mengbeker en mix met een **staafmixer** tot een egale massa.

2. Invriezen: Giet het mengsel tot aan de **MAX-markering** in een Freezy-container. Sluit het af en plaats de container **24 uur** rechtop in de vriezer.

3. Bereiding:

- **Met ontdooitijd:** Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel 5 minuten licht ontdooien. Verwerk het daarna met het **LIGHT ICE CREAM**-programma. Is de textuur nog niet romig genoeg, maak dan een kuiltje in het ijs, voeg **2 eetlepels plantaardige drank of melk** toe en verfijn met het **RE-SPIN**-programma.
- **Zonder ontdooitijd:** U kunt het ijs ook rechtstreeks uit de vriezer verwerken. Volg dezelfde werkwijze als hierboven en voer indien nodig **een tweede RE-SPIN**-cyclus uit om de gewenste consistentie te bereiken.

4. Serveren: Serveer het ijs bijvoorbeeld met verse bessen en pure chocoladedruppels.

Receptvarianties:

Varieer met de smaak van het eiwitpoeder en versterk het aroma van het mengsel met bijpassende aroma's.

- Bij **eiwitpoeder** met **vanillesmaak** voegt u 1 theelepel vanillepasta toe.
- Bij **eiwitpoeder** met **aardbeismaak** voegt u 2 eetlepels gevriesdroogde bessen toe aan het basismengsel.
- Bij **eiwitpoeder** met **neutrale smaak** kunt u enkele druppels bitteramandelaroma aan het basismengsel toevoegen om een fijne marsepeinsmaak te creëren.



Hazelnootijs zoals in Italië

Bereiding

1. Hazelnoten roosteren: Rooster de **hazelnoten** in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof tot ze beginnen te geuren. Neem de pan vervolgens van het vuur.

2. Melk aromatiseren: Doe de geroosterde hazelnoten samen met de melk in een kookpot, breng al roerend aan de kook en laat 10 minuten trekken. Giet het mengsel daarna door een fijne zeef om de hazelnootstukjes te verwijderen. Doe de gearomatiseerde melk terug in de kookpot en verwarm opnieuw, zonder nog te laten koken.

3. Ijsmengsel bereiden: Scheid de eieren. Klop de **eidooiers** samen met de **suiker** in een kom tot een romige massa. Giet de hete hazelnootmelk langzaam al roerend met een garde bij het mengsel tot de massa een temperatuur van **75 °C** bereikt. Verwarm het mengsel indien nodig nog even au bain-marie, terwijl u voortdurend blijft roeren. Laat het daarna onder regelmatig roeren afkoelen.

4. Invriezen: Vul het afgekoelde ijsmengsel tot aan de **MAX-markering** in een Freezy-container, sluit deze af en plaats het **24 uur** in de diepvriezer.

5. Bereiding:

- **Met ontdooitijd:** Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel **5 minuten** ontdooien. Verwerk het dan met het **GELATO**-programma. Gebruik indien gewenst daarna het **RE SPIN**-programma voor een romigere textuur.
- **Zonder ontdooitijd:** Haal het ijs uit de vriezer en verwerk het onmiddellijk met het **GELATO**-programma. Maak na de eerste cyclus een klein kuiltje, **giet er 2 eetlepels melk in** en werk het ijs af met het **RE SPIN**-programma.

Receptvarianties:

Op deze manier kunt u allerlei soorten notenijs bereiden. In plaats van hazelnoten kunt u ook **pistachenoten**, **walnoten** of **amandelen** op dezelfde wijze verwerken.

- Een **snelle variant** waarbij het roosteren en zeven van de noten wordt overgeslagen: mix gewoon zoveel **notenpasta** door de melk tot de smaak mooi intens is.



INGREDIËNTEN

200 g gemalen hazelnoten

550 ml volle melk (3,8% vetgehalte)

3 eieren (maat M)

60 g fijne suiker

VOEG DAARBIJ

2 el volle melk, naar behoefte

BENODIGD KEUKENGEREI



Citroensorbet

eenvoudig, fruitig en fris

INGREDIËNTEN

3 onbehandelde citroenen
200 ml water
125 g fijne suiker

VOEG DAARBIJ

2 el water, naar behoefte

BENODIGD KEUKENGEREI



Bereiding

- Voorbereiding van de citroenen:** Was de citroenen, wrijf ze droog en rasp 1 theelepel van de schil fijn af. Pers de citroenen uit en meet 175 ml sap af.
- Suiker oplossen:** Doe 200 ml water en de suiker in een pot. Verwarm al roerend tot de suiker volledig is opgelost.
- Afkoelen:** Voeg het citroensap en de geraspte schil toe. Meng alles goed, haal de pot van het vuur en laat het mengsel volledig afkoelen.
- Invriezen:** Giet het mengsel tot aan de **MAX-markering** in een Freezy-container. Sluit de container af en plaats het **24 uur** in de vriezer.
- Bereiding:**
 - **Met ontdooitijd:** Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel **5 minuten** ontdooien. Verwerk het dan met het **SORBET**-programma. Gebruik indien gewenst daarna het **RE SPIN**-programma voor een romigere textuur.
 - **Zonder ontdooitijd:** Haal de sorbet uit de vriezer en verwerk het onmiddellijk met het **SORBET**-programma. Maak na de eerste cyclus een klein kuiltje, **giet er 2 eetlepels water in** en werk het ijs af met het **RE SPIN**-programma.

Receptvarianties:

Alle andere soorten sorbet zijn net zo eenvoudig te maken als de citroensorbet. U kunt uw sorbet zowel van sap als van gepureerd fruit maken.

- **Variant 1 met vruchtensap:** Ga te werk zoals bij de citroensorbet. Het fruit (bijvoorbeeld sinaasappels of granaatappels) wordt uitgeperst of tot sap verwerkt. Vervolgens wordt het vruchtensap, afhankelijk van de gewenste smaakintensiteit, verdund met water en gezoet met suiker.
- **Variant 2 met gepureerd fruit:** of het nu gaat om watermeloen, mango, ananas, perzik of bosbessen – snijd uw favoriete fruit in stukjes, pureer het met een scheutje water en zoet het fruitmengsel naar smaak. Sommige fruitpurees, zoals frambozenpuree, kunt u daarna nog door een zeef halen om kleine pitjes te verwijderen.



Vegan bessenbowl

zonder tafelsuiker

INGREDIËNTEN

200 g diepvriesmix van bosvruchten (ontdooid)
150 g vegan yoghurtalternatief
100 ml plantaardige drank
25 ml agavesiroop

VOEG DAARBIJ

2 el plantaardige drank, naar behoefte
2 el gehakte pistachenoten of geroosterde amandelschilfers
2 el geroosterde havervlokken of gierstpops
1 el chiazaad
seizoensfruit of bessen om te garneren

BENODIGD KEUKENGEREI



Bereiding

- Mengsel voorbereiden:** Doe de ontdooide **bosbessen** samen met het **yoghurtalternatief**, de **plantaardige drank** en de **agavesiroop** in een hoge kom. Pureer alles kort met een staafmixer.
- Invriezen:** Giet het mengsel tot aan de **MAX-markering** in een Freezy-container en plaats het **24 uur** in de diepvriezer.
- Bereiding:**
 - **Met ontdooitijd:** Haal de container uit de vriezer, verwijder het deksel en laat het mengsel **5 minuten** ontdooien. Verwerk het dan met het **SMOOTHIE BOWL**-programma. Gebruik indien gewenst daarna het **RE SPIN**-programma voor een romigere textuur.
 - **Zonder ontdooitijd:** Haal de beker uit de vriezer en verwerk het onmiddellijk met het **SMOOTHIE BOWL**-programma. Maak na de eerste cyclus een klein kuiltje, **giet er 2 eetlepels plantaardige drank in** en werk het af met het **RE SPIN**-programma.
- Serveren:** Verdeel de afgewerkte smoothiebowl over twee kommen en werk af met **noten, havervlokken, zaden** en **fruit** naar keuze.

Receptvarianties:

- Kies uw **favoriete fruit** en varieer de bowl naar smaak en seizoen. Ontpitte kersen, perziken, mango of fruitmixen: alles is mogelijk en wordt verwerkt tot een perfecte bowl. Houd u daarbij wel aan de aanbevolen hoeveelheden, namelijk 200 g fruit en 250 g melkalternatieven.
- Ook de mee verwerkte **notenpasta** zorgt voor veel gezonde vetzuren. Of het nu amandel-, hazelnoot- of cashewnootpasta is – u heeft de keuze. Vervang eenvoudig 30 g yoghurtalternatief door uw gewenste notenpasta.



Iced Coffee

met vers bereid ijs

INGREDIËNTEN

- 200 ml sterke koffie
- 50 g fijne suiker
- 50 ml room (32% vetgehalte)
- 100 ml volle melk (3,8% vetgehalte)

VOEG DAARBIJ

Chocolade- of karamelsaus, slagroom, chocoladeschilfers, koekrolletjes naar wens

BENODIGD KEUKENGEREI



Bereiding

- Voorbereiding van het basismengsel:** Doe de **koffie** en **suiker** in een Freezy-container. Roer tot de suiker volledig is opgelost.
- Mengen en invriezen:** Voeg de **room** toe en laat het volledige mengsel afkoelen. Sluit de container met het deksel en plaats deze **24 uur** rechtop in de vriezer.
- Verwerking:** Haal de container de volgende dag uit de vriezer en giet de **melk** tot aan de **MAX-markering** in de container. Verwerk het mengsel daarna met het **MILKSHAKE**-programma. Als de shake daarna nog te dik is, verfijn het dan met het **RE SPIN**-programma.
- Serveren:** Smeer twee glazen naar wens aan de binnenkant in met wat chocolade- of karamelsaus en giet vervolgens de iced coffee erin. Werk naar wens af met slagroom, chocoladeschilfers en koekrolletjes en serveer direct.

Receptvariaties:

Met 300 g reeds bevroren ijs, of het nu zelfgemaakt of gekocht is, kunt u in een oogwenk en zonder wachten van uw milkshake genieten en het recept steeds weer op een nieuwe manier variëren.

- **Andere vloeistoffen:** In plaats van melk kunt u, afhankelijk van de ijsmaak, ook **cacao**, koude **koffie** of passende **vruchtensappen** gebruiken. Vooral vanille-ijs laat zich met allerlei verschillende vloeistoffen omtoveren tot steeds nieuwe shakes.
- **In plaats van ijsroom sorbet:** Met de Freezy kunt u bijzonder frisse en lichte fruitshakes maken. Verwerk gewoon 300 g sorbet naar keuze en voeg in plaats van melk passend **vruchtensap** of **plat mineraalwater** toe.



SK

Váš dokonalý štart so zmrzlinovačom Freezy

Táto sprievodná brožúra je vašim dokonalým začiatkom, ako z vášho **zmrzlinovača Freezy** vyťažiť čo najviac. Pripravili sme pre vás nielen množstvo lahodných receptov pre každý zo šiestich **programov**, ale aj praktické tipy a nápady, ako môžete dať voľný priebeh svojej kreativite.

Skôr než začnete: Nájďte si chvíľku času, aby ste pochopili obsluhu a manipuláciu so svojím zmrzlinovačom. Pomôže vám pritom priložený krátky návod. Keď sa budete cítiť isto, môžete začať s prípravou zmrzliny!

Či sa stravujete **vegánsky**, **low carb** alebo **paleo** – všetky naše recepty sa dajú veľmi jednoducho prispôbiť vašim osobným preferenciám a potrebám. Svoje obľúbené druhy zmrzliny si tak môžete vychutnať bez kompromisov.

Naše recepty sa môžu v závislosti od krajiny mierne líšiť, aby sa prispôbili miestnym surovinám a chuťovým preferenciám. Základná príprava však zostáva vždy rovnaká.

Prajeme vám veľa zábavy pri skúšaní a vychutnávaní vlastných dokonalých zmrzlinových kreácií!



Obsah

- Dôležité tipy pre dokonalé výsledky **82**
- Vegánske alternatívy mliečnych výrobkov **83**
- Alternatívy klasického cukru **83**
- Prehľad programov **83**
- Doplnky **84**
- Ako na to: jedinečné pochúťky s prísadami **84**
- Program **ICE CREAM**: vanilková zmrzlina a Creamy Banana **85**
- Program **LIGHT ICE CREAM**: ľahká čokoládová zmrzlina **86**
- Program **GELATO**: lieliesskovoorešková zmrzlina **87**
- Program **SORBET**: citrónový sorbet **88**
- Program **SMOOTHIE BOWL**: vegánska miska s bobuľami **89**
- Program **MILKSHAKE**: Iced Coffee **90**

Dôležité tipy pre dokonalé výsledky

1 Správna teplota je rozhodujúca

Nastavte mrazničku na teplotu od **-12 °C do -25 °C**. Iba v tomto rozsahu dokáže váš zmrzlinovač zmesi optimálne spracovať a dosiahnuť dokonalé výsledky.

2 Trpezlivosť sa vypláca

Vaša zmrzlinová zmes potrebuje v mrazničke **minimálne 24 hodín**. Tak zaistíte, že aj vo vnútri dosiahne potrebnú teplotu. Ak ju spracujete skôr, zmrzlina bude príliš mäkká a krémová.

3 Pre bezchybný povrch

Nádoby Freezy vložte do mrazničky **rovno**, aby ste dosiahli rovnomerný, hladký povrch. Ak by zmes predsa len zamrzla nakrivo, nechajte ju mierne rozmraziť, uhladte ju lyžicou a potom ju zmrazte na rovnej ploche ďalších 24 hodín.

4 Čo robiť so zvyškami?

Ak v nádobe zostanú zvyšky, uhladte povrch lyžicou a nádobu znova vložte do mrazničky na rovnú plochu. Po ďalších 24 hodinách môžete zvyšky znova spracovať alebo ich zmixovať s trochou mlieka alebo rastlinného nápoja na lahodný mliečny kokteil. Upozorňujeme, že pridané prísady sa pri opakovanom spracovaní ešte jemnejšie rozdrvia.

5 Viac druhov naraz

Využite rýchlu a jednoduchú prípravu a zmrazte hneď viac zmrzlinových zmesí naraz. Tak budete mať svoju osobnú zmrzlináreň vždy doma a svoju obľúbenú zmrzlinu si môžete vychutnať kedykoľvek bez čakania.

6 Dokonalá chuť

Studené pochúťky chutia menej intenzívne ako pri izbovej teplote. Ak sa vám teda zmrzlinová zmes pred zmrazením zdá o niečo príliš sladká, v zmrazenom stave bude ochutená presne tak, ako má byť.

7 Ovocná zmrzlina z čerstvého ovocia

Pre najlepšiu chuť používajte **zrelé, chemicky neošetrené ovocie**. Dôkladne ho umyte, nakrájajte na kocky a potom ho spolu s ostatnými surovinami rozmixujte na pyré. Tak môžete sladkosť dokonale prispôsobiť, pretože potreba cukru sa môže líšiť v závislosti od druhu ovocia a stupňa zrelosti. Okrem toho mixovanie na pyré zabezpečí hladký, rovný povrch pri zmrazovaní.

8 Chladný základ, dokonalá zmrzlina

Pri príprave receptov **GELATO**, pri ktorých sa základná hmota zohrieva, je dôležité ju pred zmrazením dobre vychladiť. Najrýchlejším spôsobom je ľadový kúpeľ: Hrniec jednoducho vložte do väčšej misy s kockami ľadu a studenou vodou a jemne miešajte, kým hmota nedosiahne správnu teplotu.

9 Trvanlivosť a vychutnanie

Vaše domáce zmrzliny vydržia v mrazničke **bez problémov niekoľko týždňov**. Pre najlepší chuťový zážitok však odporúčame vychutnať si ich **dvoch týždňov**. Farba a aróma vašej zmrzliny tak zostanú rovnako svieže, ako keď ste ju pripravili.

Alternatívy a programy

Vegánske alternatívy mliečnych výrobkov

Mlieko: Môžete siahnuť po rastlinnom mlieku z ovsu, ryže, sóje, kokosu alebo mandlí. Najvhodnejšie sú nesladené a neochutené výrobky, aby sa zachovala pôvodná chuť zmrzliny.

Smotana: Vegánske alternatívy smotany sú často dostupné pod názvami ako „Schlagcreme“ alebo „Creme Cuisine“. Nie všetky výrobky sú vhodné na šľahanie, čo však pri príprave zmrzliny nepredstavuje problém. Ak však chcete zmrzlinu podávať s kopčekom šľahačky, všimajte si príslušné označenie.

Čerstvý syr a kyslá smotana: Vegánske alternatívy sú často na báze kešu orechov, mandlí alebo vičieho bôbu. Ak žiadne nenájdete, môžete jednoducho použiť vegánsku alternatívu smotany.

Jogurt: Podobne ako pri mlieku je aj tu k dispozícii široká škála vegánskych alternatív jogurtu. Aj tu je najlepšie používať nesladené a neochutené výrobky.

Skyr, smar a tvaroh: Ak nenájdete priame vegánske alternatívy týchto kyslastých mliečnych výrobkov, môžete ich jednoducho nahradiť alternatívou jogurtu a trochou limetkovej alebo citrónovej šťavy.

Prehľad programov

Váš zmrzlinovač je navrhnutý tak, aby jednotlivé programy dokonale spracovali každú základnú zmes. Vždy získate krémový a lahodný výsledok. Jednoducho vyberte vhodný program pre svoju kreáciu.

ICE CREAM

Tento program je určený na **krémové, plné druhy** zmrzliny. Či už použijete mlieko, smotanu, čerstvý syr alebo vegánske alternatívy – základná hmota je tu už sama osebe čistým pôžitkom.

LIGHT ICE CREAM

Perfektný pre všetkých, ktorí uprednostňujú ľahšiu verziu. Tento program je ideálny pre **kreácie s nízkym obsahom tuku alebo cukru**, ako aj pre recepty založené na prísadách s nízkym obsahom sacharidov, keto alebo s vysokým obsahom bielkovín.

GELATO

Program **GELATO** bol špeciálne vyvinutý pre tradičné talianske recepty, ktoré sa pripravujú s vyšľahaným žĺtkom a teplou základnou hmotou.

MILKSHAKE

Jednoducho zmiešajte svoju domácu alebo kupovanú zmrzlinu s mliekom alebo rastlinným nápojom. Pomocou tohto programu si za veľmi krátky čas **pripravíte krémový a lahodný mliečny kokteil**.

SORBET

Premeňte ovocné zmesi s vysokým obsahom vody na neodolateľne **krémové sorbety**. Program **SORBET** zaistí dokonalú jemnú textúru.

SMOOTHIE BOWL

Ideálny pre základné zmesi z ovocia a mliečnych výrobkov alebo ich rastlinných alternatív. Pomocou programu **SMOOTHIE BOWL** získate za niekoľko minút krémovú misu, ktorú môžete hneď vyjedať lyžicou.

RE-SPIN

Ak vaša zmrzlina po prvom cykle ešte nemá dokonalú konzistenciu, použite program **RE-SPIN**. Môže to nastať pri veľmi studených zmesiach alebo pri nízkom obsahu cukru a tuku. Program môžete použiť aj dvakrát po sebe, kým nebude výsledok dokonalý. Prípadne môžete pred spustením programu **RE-SPIN** do zmrazenej hmoty vytlačiť jamku a **pridať dve polievkové lyžice tekutiny**, aby ste ihneď získali mimoriadne krémovú zmrzlinu.

Alternatívy klasického cukru

Sladkosť svojich zmrzlinových kreácií môžete jednoducho prispôsobiť svojej chuti a stravovacím potrebám.

- **Agávový sirup** je vynikajúcou alternatívou. Má neutrálnu chuť a dá sa ľahko vmiešať do základnej hmoty.
- Vhodný je aj **med** alebo **rozmixované sušené ovocie**, napríklad datle, majú však výraznejšiu vlastnú chuť.
- Pri veľmi zrelom ovocí, napríklad banánoch, často nie je vôbec potrebné pridávať ďalší cukor, v závislosti od osobných preferencií.
- Bez problémov môžete použiť aj **sladidlá s nízkym obsahom sacharidov**, napríklad **xylitol**.

Sladkosť svojich kreácií jednoducho prispôbte tak, ako vám najlepšie chutí.



Prísady

Pomocou **prísad** premeníte každú zmrzlinu na svoju úplne jedinečnú obľúbenú kreáciu. Či už ide o sušienky, karamelky, krokant, sušené ovocie, čokoládové kúsky alebo iné sladkosti: všetko sa dá primiešať do zmrzliny.

Mäkké príslady sa pridávajú vo väčších kúskoch, pretože sa pri primiešavaní ďalej rozdrvia. Tvrdé príslady sa pridávajú v malých kúskoch, v akej veľkosti sa budú dať neskôr aj konzumovať. Niektoré príslady, napríklad farebné čokoládové lentilky, sú vhodnejšie na rýchle vmiešanie polievkovou lyžicou do veľmi jemne spracovanej zmrzliny, pretože inak môžu zmrzlinu nepekne zafarbiť.

Príklady mäkkých prísad:

- 2 - 3 čokoládové dvojité sušienky
- 5 marshmallows
- 45 g čokoládovo-karamelovej tyčinky
- 2 PL lyofilizovaných bobuľových plodov

Príklady tvrdých prísad:

- 2 PL orechov (mandle, lieskové orechy, pistácie)
- 2 PL krokantu
- 45 g čokoládových kúskov
- 45 g hrozienok, sušených marhúľ alebo datlí



Vanilková zmrzlina krok za krokom

SUROVINY

- 225 ml plnotučného mlieka (3,8% tuku)
- 175 ml smotany (32% tuku)
- 70 g práškového cukru
- 1 vanilkový struk

OKREM TOHO

- 2 PL plnotučného mlieka podľa potreby

POTREBNÉ POMÔCKY



1. Príprava zmrzlinovej zmesi: Mlieko, smotanu a cukor dajte do hrnca. Vanilkový struk pozdĺžne rozrežte, vyškrabte dužinu a oboje pridajte do mliečnej zmesi.



2. Varenie a chladenie: Zmes za stáleho miešania privedte do varu. Potom hrniec odstavte a zmes nechajte úplne vychladnúť.



4. a) Spracovanie bez času na mierne rozmrazenie: Zmes vyberte priamo z mrazničky a spracujte ju pomocou programu **ICE CREAM**. Po skončení programu vytvorte v zmrzline malú jamku, pridajte do nej 2 polievkové lyžice mlieka a zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.



4. b) Spracovanie s časom na mierne rozmrazenie: Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes 5 minút mierne rozmraziť. Potom ju spracujte pomocou programu **ICE CREAM**. Prípade potreby zjemnite konzistenciu pomocou programu **RE SPIN**.

3. Zmrazenie: Odstráňte vanilkový struk. Zmrzlinovú zmes nalejte do nádoby Freezy po značku **MAX**, uzavrite ju a vložte minimálne na **24 hodín** do mrazničky.

Ako na to: jedinečné pochúťky s prísadami

1. Príprava zmrzlinovej zmesi

Najprv si pripravte zmrzlinovú zmes podľa receptu. Už v tejto fáze ju môžete obmieňať a pridať napríklad ďalšiu arómu, ako je vanilka, orechové maslo alebo citrusová kôra.

2. Zmrazenie zmrzlinovej zmesi

Nasaďte veko a zmrazujte 24 hodín. Uchovávajte v mrazničke viacero pripravených nádob, aby ste mali zmrzlinu v prípade potreby poruke.



3. Výber programu

Spracujte svoju zmrzlinovú hmotu pomocou vhodného programu.



4. Použitie funkcie EXTRAS – pridanie prísad

Lyžicou vytvorte v spracovanej zmrzlinovej hmote jamku až po dno pohára. Nasypte do nej požadované príslady.



5. Zapracovanie prísad v rámci funkcie EXTRAS

Stlačte program **EXTRAS** a vmiešajte príslady do zmrzlinovej hmoty.

Creamy Banana

SUROVINY

- 2 - 3 zrelé banány
- ½ limetky
- 30 g práškového cukru
- 1 ČL vanilkovej dužiny
- 100 ml smotany (32% tuku)
- 100 ml plnotučného mlieka (3,8% tuku)

OKREM TOHO

- 2 PL plnotučného mlieka podľa potreby

POTREBNÉ POMÔCKY



1. Príprava zmrzlinovej zmesi: Banány ošúpte a odvážte **220 g dužiny**. Limetku vytlačte.

2. Mixovanie na pyrú: Všetky suroviny dajte spolu do vysokej nádoby a **tyčovým mixérom** rozmixujte na jemnú zmes.

3. Zmrazenie: Zmrzlinovú zmes nalejte do nádoby Freezy po značku **MAX**. Zatvorte veko a nádobu vložte rovno na **24 hodín** do mrazničky.

4. Spracovanie:

• **S časom na mierne rozmrazenie:** Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes **5 minút** mierne rozmraziť. Potom zmes spracujte pomocou programu **ICE CREAM**. V prípade potreby zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.

• **Bez času na mierne rozmrazenie:** Zmes vyberte priamo z mrazničky a spracujte ju pomocou programu **ICE CREAM**. Po skončení programu vytvorte v zmrzline malú jamku, pridajte **2 polievkové lyžice mlieka** a zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.



Ľahká čokoládová zmrzlina s pridaným proteínom

SUROVINY

375 ml rastlinného nápoja alebo nízkočučného mlieka (1,5 % tuku)

40 g proteínového prášku s čokoládovou príchuťou

15 g kakaového prášku na pečenie

20 ml agávového alebo javorového sirupu

OKREM TOHO

2 PL rastlinného nápoja alebo nízkočučného mlieka podľa potreby

bobuľové ovocie a kúsky horkej čokolády na ozdobenie podľa chuti

POTREBNÉ POMÔCKY



Príprava

1. Príprava zmesi: Všetky suroviny dajte do vysokej nádoby a **tyčovým mixérom** ich rozmixujte na hladkú hmotu.

2. Zmrazenie: Zmes nalejte do nádoby Freezy po **značku MAX**. Uzavrite ju a vložte na **24 hodín** zvislo do mrazničky.

3. Spracovanie:

- **S časom na mierne rozmrazenie:** Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes 5 minút mierne rozmraziť. Potom ju spracujte pomocou programu **LIGHT ICE CREAM**. Ak textúra ešte nie je dostatočne krémová, vytvorte v hmote malú jamku, **pridajte 2 polievkové lyžice rastlinného nápoja** alebo **mlieka** a zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.

- **Bez času na mierne rozmrazenie:** Zmrzlinu možno spracovať aj priamo z mrazničky. Postupujte pritom podľa vyššie uvedeného opisu a v prípade potreby vykonajte **druhý cyklus RE-SPIN**, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu.

4. Servírovanie: Zmrzlinu podávajte napríklad s čerstvým bobuľovým ovocím a kúskami horkej čokolády.

Varianty receptu:

Obmieňajte druh proteínového prášku a zintenzívňte chuť zmesi vhodnými arómami.

- Pri **proteínovom prášku s vanilkovou príchuťou** pridajte 1 čajovú lyžičku vanilkovej pasty.
- Pri **proteínovom prášku s jahodovou príchuťou** pridajte do základnej hmoty 2 polievkové lyžice lyofilizovaných bobuľových plodov.
- Pri **proteínovom prášku s neutrálnou chuťou** môžete do základnej hmoty pridať niekoľko kvapiek arómy horkých mandlí a vytvoriť tak jemnú marcipánovú arómu.



Lieskovooriešková zmrzlina ako z Talianska

SUROVINY

200 g mletých lieskových orechov

550 ml plnotučného mlieka (3,8 % tuku)

3 vajcia (veľ. M)

60 g práškového cukru

OKREM TOHO

2 PL plnotučného mlieka podľa potreby

POTREBNÉ POMÔCKY



Príprava

1. Praženie lieskových orechov: Lieskové **orechy** opražte na nepriľnavej panvici bez prídania tuku, kým nezačnú voňať. Potom ich odstavte.

2. Aromatizovanie mlieka: Opražené lieskové orechy a mlieko dajte do hrnca, za stáleho miešania privedte do varu a nechajte 10 minút postáť. Potom zmes preceďte cez jemné sitko, aby ste odstránili kúsky lieskových orechov. Aromatizované mlieko vráťte do hrnca a zohrejte, ale už ho nenechajte zovrieť.

3. Príprava zmrzlinovej zmesi: Oddelte žĺtky od bielkov. Das **Žĺtky s cukrom** vyšľahajte v miske do krémovej konzistencie. Za stáleho miešania metličkou pomaly prilievajte horúce lieskovoorieškové mlieko, kým zmes nedosiahne teplotu **75 °C**. V prípade potreby zmes ešte krátko zohrievajte nad horúcim vodným kúpeľom za stáleho miešania. Potom ju nechajte vychladnúť za stáleho miešania.

4. Zmrazenie: Vychladnutú zmrzlinovú zmes nalejte do nádoby Freezy po **značku MAX**, uzavrite ju a vložte na **24 hodín** do mrazničky.

5. Spracovanie:

- **S časom na mierne rozmrazenie:** Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes **5 minút** mierne rozmraziť. Potom ju spracujte pomocou programu **GELATO**. V prípade potreby použite program **RE SPIN**, aby ste dosiahli krémovejšiu textúru.

- **Bez času na mierne rozmrazenie:** Vyberte zmrzlinu z mrazničky a spracujte ju priamo pomocou programu **GELATO**. Po skončení programu vytvorte malú jamku, nalejte do nej **2 polievkové lyžice mlieka** a zmrzlinu zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.

Varianty receptu:

Týmto spôsobom môžete pripraviť akýkoľvek druh orechovej zmrzliny. Namiesto lieskových orechov môžete rovnakým spôsobom použiť aj **pistácie, vlašské orechy** alebo **mandle**.

- **Expresný variant**, pri ktorom nemusíte orechy pražiť ani cediť: Jednoducho rozmixujte do mlieka toľko **orechového masla**, kým nebude výsledok chutiť príjemne intenzívne.



Citrónový sorbet

jednoducho ovocný a svieži

SUROVINY

3 chemicky neošetrené citróny
200 ml vody
125 g práškového cukru

OKREM TOHO

2 PL vody podľa potreby

POTREBNÉ POMÔCKY



Príprava

- 1. Príprava citrónov:** Citróny umyte, osušte a najemno nastrúhajte **1 čajovú lyžičku kôry**. Citróny vytlačte a odmerajte **175 ml šťavy**.
- 2. Rozpustenie cukru:** Do hrnca dajte **200 ml vody** a **cukor**. Oboje za stáleho miešania zohrievajte, kým sa cukor úplne nerozpustí.
- 3. Chladenie:** Pridajte **citrónovú šťavu** a nastrúhanú **kôru**. Všetko dobre premiešajte, hrniec odstavte a zmes nechajte úplne vychladnúť.
- 4. Zmrazenie:** Zmes nalejte do nádoby Freezy po **značku MAX**. Nádobu uzavrite a vložte na **24 hodín** do mrazničky.
- 5. Spracovanie:**
 - **S časom na mierne rozmrazenie:** Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes **5 minút** mierne rozmraziť. Potom ju spracujte pomocou programu **SORBET**. V prípade potreby použite program **RE SPIN**, aby ste dosiahli krémovejšiu textúru.
 - **Bez času na mierne rozmrazenie:** Vyberte sorbet z mrazničky a spracujte ho priamo pomocou programu **SORBET**. Po skončení programu vytvorte malú jamku, nalejte do nej **2 polievkové lyžice vody** a zmrzlinu zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.

Varianty receptu:

Rovnako jednoducho ako citrónový sorbet sa podaria aj všetky ostatné druhy sorbetu. Sorbet môžete pripraviť buď zo šťavy, alebo z rozmixovaného ovocia.

- **Variant 1 s ovocnou šťavou:** Postupujte ako pri citrónovom sorbete. Ovocie, napríklad pomaranče alebo granátové jablká, vytlačte alebo odšťavte. Potom ovocnú šťavu podľa intenzity chuti zriedte vodou a doladte cukrom.
- **Variant 2 s rozmixovaným ovocím:** Či už vodný melón, mango, ananás, broskyňa alebo čučoriedky – svoje obľúbené ovocie nakrájajte na kúsky, rozmixujte s malým množstvom vody a ovocnú zmes podľa chuti osladte. Niektoré ovocné pyré, napríklad malinové pyré, môžete následne ešte prepasírovať cez sitko, aby ste odstránili drobné jadierka



Vegánska bobuľová miska

bez bežného cukru

SUROVINY

200 g mrazenej zmesi lesného ovocia (mierne rozmrazenej)
150 vegánskej jogurtovej alternatívy
100 ml rastlinného nápoja
25 ml agávového sirupu

OKREM TOHO

2 PL rastlinného nápoja podľa potreby
2 PL nasekaných pistácií alebo pražených mandľových lupienkov
2 PL pražených ovsených vločiek alebo pufovaného prosa
1 PL chia semienok
sezónne ovocie alebo bobuľové ovocie na ozdobenie

POTREBNÉ POMÔCKY



Príprava

- 1. Príprava zmesi:** Mierne rozmrazené **lesné ovocie** dajte spolu s **jogurtovou alternatívou**, **rastlinným nápojom** a **agávovým sirupom** do vysokej nádoby. Všetko krátko rozmixujte tyčovým mixérom na pyré.
- 2. Zmrazenie:** Zmes nalejte do nádoby Freezy po **značku MAX** a vložte na **24 hodín** do mrazničky.
- 3. Spracovanie:**
 - **S časom na mierne rozmrazenie:** Vyberte nádobu z mrazničky, odstráňte veko a nechajte zmes **5 minút** mierne rozmraziť. Potom ju spracujte pomocou programu **SMOOTHIE BOWL**. V prípade potreby použite program **RE SPIN**, aby ste dosiahli krémovejšiu textúru.
 - **Bez času na mierne rozmrazenie:** Vyberte pohár z mrazničky a spracujte ho priamo pomocou programu **SMOOTHIE BOWL**. Po skončení programu vytvorte malú jamku, nalejte do nej **2 polievkové lyžice rastlinného nápoja** a zjemnite pomocou programu **RE SPIN**.
- 4. Servírovanie:** Hotovú smoothie misku rozdeľte do dvoch misiek a podľa chuti ozdobte **orechmi**, **ovsenými vločkami**, **semienkami** a **ovocím**.

Varianty receptu:

- Vyberte si svoje **obľúbené ovocie** a misku obmieňajte podľa chuti a sezóny. Vykôstkované čerešne, broskyne, mango alebo ovocné zmesi: dokonalú smoothie misku vykúzlíte naozaj z čokoliek. Dodržte pritom iba uvedené množstvo, teda 200 g ovocia a 250 g mliečnych alternatív.
- Veľa zdravých mastných kyselín dodá aj **orechové maslo** spracované spolu so zmesou. Či už mandľové, lieskovoorieškové alebo kešu maslo – výber je na vás. Jednoducho nahradte 30 g jogurtovej alternatívy orechovým maslom podľa vlastného výberu



Ľadová káva

s čerstvo pripravenou zmrzlinou

SUROVINY

200 ml silnej kávy
50 g práškového cukru
50 ml smotany (32% tuku)
100 ml plnotučného mlieka (3,8% tuku)

OKREM TOHO

čokoládová alebo karamelová omáčka,
šľahačka, čokoládové hoblinky, keksové
trubičky podľa chuti

POTREBNÉ POMÔCKY



Príprava

- 1. Príprava základnej zmesi:** Kávu a cukor dajte do nádoby Freezy. Miešajte, kým sa cukor úplne nerozpustí.
- 2. Zmiešanie a zmrazenie:** Pridajte smotanu a celú zmes nechajte vychladnúť. Nádobu uzavrite vekom a vložte ju na **24 hodín** zvislo do mrazničky.
- 3. Spracovanie:** Na druhý deň vyberte nádobu z mrazničky a nalejte do nej mlieko po značku **MAX**. Potom zmes spracujte pomocou programu **MILKSHAKE**. Ak je zmes potom ešte príliš hustá, zjemnite ju pomocou programu **RE SPIN**.
- 4. Servírovanie:** Dva poháre podľa chuti zvnútra potrite trochou čokoládovej alebo karamelovej omáčky a potom do nich nalejte ľadovú kávu. Podľa chuti ozdobte šľahačkou, čokoládovými hoblinkami a keksovými trubičkami a ihneď podávajte.

Varianty receptu:

S 300 g už zmrazenej zmrzliny, či už domácej alebo kupovanej, si môžete shake vychutnať bleskovo rýchlo a bez čakania a recept stále nanovo obmieňať.

- **Alternatívy mlieka:** Namiesto mlieka môžete podľa druhu zmrzliny dobre použiť aj **kakao**, studenú **kávu** alebo vhodné **ovocné šťavy**. Najmä vanilková zmrzlina sa dá s mnohými rôznymi alternatívami spracovať na stále nové shaky
- **Namiesto zmrzliny sorbet:** Mimoriadne svieže a ľahké ovocné shaky Freezy pripravíte zo sorbetu. Jednoducho spracujte 300 g sorbetu podľa vlastného výberu a namiesto mlieka pridajte vhodnú **ovocnú šťavu** alebo **neperlivú minerálnu vodu**.



Vaše perfektní zmrzlina z přístroje Freezy

CZ

Tato brožura je vaším ideálním startem, abyste ze svého nového **zmrzlinovače Freezy** získali maximum. Připravili jsme pro vás nejen řadu lahodných receptů pro každý z šesti **programů**, ale také praktické tipy a nápady, jak dát prostor vlastní kreativitě.

Než začnete, věnujte chvílku tomu, abyste se seznámili s obsluhou a používáním svého zmrzlinovače. Přiložený stručný návod vám přitom pomůže. Jakmile si budete s obsluhou jisti, můžete se pustit do výroby zmrzliny!

Nezáleží na tom, zda se stravujete **vegansky**, **nízkosacharidově** nebo podle zásad **Paleo**, všechny naše recepty snadno přizpůsobíte svým osobním preferencím a potřebám. Díky tomu si můžete vychutnat své oblíbené příchutě bez kompromisů.

Naše recepty se mohou v jednotlivých zemích mírně lišit, aby odpovídaly místním surovinám a chuťovým zvyklostem. Základní postup přípravy však zůstává vždy stejný.

Přejeme vám hodně zábavy při experimentování a vychutnávání vlastních, dokonalých zmrzlinových variant!



Obsah

- Důležité tipy pro perfektní výsledky **92**
- Veganské alternativy mléčných výrobků **93**
- Alternativy ke klasickému cukru **93**
- Přehled programů **93**
- Přísady navíc **94**
- Jak na to: jedinečné varianty s přísadami navíc **94**
- Program **ICE CREAM**: vanilková zmrzlina a Creamy Banana **95**
- Program **LIGHT ICE CREAM**: čokoládová zmrzlina Light **96**
- Program **GELATO**: lískový oříšek **97**
- Program **SORBET**: citronový sorbet **98**
- Program **SMOOTHIE BOWL**: veganská berry bowl **99**
- Program **MILKSHAKE**: ledová káva **100**

Důležité tipy pro perfektní výsledky

1 Správná teplota je rozhodující

Nastavte mrazničku na teplotu mezi **-12 °C a -25 °C**. Pouze v tomto rozmezí zpracuje zmrzlinovač směs správně a dodá perfektní výsledky.

2 Trpělivost se vyplatí

Směs na zmrzlinu musí být uložena **minimálně 24 hodin** v mrazničce. Díky tomu dosáhne požadovanou teplotu také uvnitř. Pokud ji zpracujete dříve, bude zmrzlina příliš měkká a tekoucí.

3 Pro dokonalý povrch

Nádoby Freezy postavte do mrazničky **rovně**, aby byl povrch rovnoměrný a rovný. Pokud by směs přesto zmrzla se šikmým povrchem, nechte ji mírně roztát, uhladte lžící rovný povrch a opět ji na dalších 24 hodin rovně postavenou zmrazte.

4 Co se zbytky?

Pokud v nádobě zůstanou zbytky, uhladte je lžící do hmoty s rovným povrchem a nádobu opět rovně postavenou zmrazte. Po dalších 24 hodinách můžete zbytky znovu zpracovat nebo rozmixovat s trochou mléka či rostlinného nápoje na lahodný milkshake. Upozorňujeme, že přidané přísady navíc se při opakovaném zpracování ještě více rozmělní.

5 Několik druhů najednou

Využijte rychlou a snadnou přípravu a zmrazte najednou hned několik zmrzlinových směsí. Vytvoříte si tak doma vlastní zmrzlinárnu, abyste si bez čekání mohli kdykoli vychutnat svou oblíbenou zmrzlinu.

6 Perfektní chuť

Studené pochoutky chutnají méně intenzivně než při pokojové teplotě. Pokud se vám proto zmrzlinová směs zdá před zmrazením mírně přeslazená, bude ve zmrazeném stavu chutnat akorát.

7 Ovocná zmrzlina z čerstvého ovoce

Pro dokonalou chuť použijte **zralé, neošetřené ovoce**. Důkladně ho umyjte, nakrájejte na kousky a s ostatními přísadami zpracujte v pyré. Sladkost si tak můžete perfektně přizpůsobit, protože množství cukru se odvíjí od druhu ovoce a jeho zralosti. Pyré navíc zajistí hladký, rovný povrch při zmrazení.

8 Chladný základ, perfektní zmrzlina

Při přípravě receptů na **GELATO**, při kterých se základní hmota zahřívá, je důležité ji před zmrazením dobře zchladit. Nejrychlejší je ledová lázeň: postavte hrnec jednoduše do větší nádoby s kostkami ledu a studenou vodou a jemně míchejte, dokud nebude mít směs správnou teplotu.

9 Trvanlivost a požitek

Vaše domácí druhy zmrzliny vydrží v mrazničce **bez problému několik týdnů**. Aby ale co nejlépe chutnaly, doporučujeme spotřebovat zmrzlinu **do dvou týdnů**. Barva a aroma v té době budou ještě tak čerstvé, jak jste je připravili.



Alternativy a programy

Veganské alternativy mléčných výrobků

Mléko: můžete sáhnout po rostlinném mléce z ovsu, rýže, sóji, kokosu nebo mandlí. Nejvhodnější jsou neslazené a nedochucované výrobky, aby zůstala zachována původní chuť zmrzliny.

Smetana: náhražky smetany jsou k dostání pod názvy **krém na šlehání** nebo „**Creme Cuisine**“. Ne všechny výrobky se hodí ke šlehání, ale při přípravě zmrzliny to nehraje roli. Pokud však chcete zmrzlinu podávat s kopečkem šlehačky, dbejte na příslušné označení.

Čerstvý sýr a zakysaná smetana: veganské alternativy často vycházejí z kešu ořechů, mandlí nebo lupiny. Pokud nemůžete žádné sehnat, použijte jednoduše veganské alternativy smetany.

Jogurt: podobně jako u mléka existuje i zde široká škála veganských alternativ jogurtu. Ideálně použijte i v tomto případě neslazené a nedochucované výrobky.

Skyr, podmásílí a tvaroh: pokud nenajdete přímé veganské alternativy k těmto kyselým mléčným výrobkům, můžete je jednoduše nahradit jogurtovou alternativou a trochou limetkové nebo citronové šťávy.

Alternativy ke klasickému cukru

Sladkost zmrzliny si můžete snadno přizpůsobit své chuti a výživovým potřebám.

- **Agáвовý sirup** je vynikající alternativou. Má neutrální chuť a snadno ho v základní směsi rozmícháte.
- **Med** nebo **rozemleté sušené ovoce** typu datle jsou rovněž vhodné, dodají ale silnější vlastní chuť.
- U velmi zralého ovoce, například banánů, není v závislosti na osobní chuti doslazování vůbec nutné.
- Také **nízkosacharidová sladidla**, jako je **Xylit**, lze bez problémů použít.

Upravte si sladkost své zmrzliny jednoduše podle své chuti.

Přehled programů

Váš zmrzlinovač je koncipován tak, aby jednotlivé programy perfektně zpracovaly základní směs. Získáte tak vždy krémový, lahodný výsledek. Stačí si pro svou zmrzlinu vybrat vhodný program.

ICE CREAM

Tento program je určen pro **krémové, chuťově výrazné druhy zmrzlin**. Ať už použijete mléko, smetanu, čerstvý sýr, nebo veganské alternativy, tato základní hmota je sama o sobě čistým požitkem.

LIGHT ICE CREAM

Skvělý program pro odlehčení. Ideální pro **varianty s menším množstvím tuku nebo cukru** a pro recepty založené na nízkosacharidových, keto nebo vysokoproteinových surovinách.

GELATO

Program **GELATO** byl vyvinut speciálně pro tradiční italské recepty, které se připravují z našlehaného žloutku a teplé základní směsí.

MILKSHAKE

Jednoduše smíchejte svou domácí nebo koupenou zmrzlinu s mlékem nebo rostlinným nápojem. Pomocí tohoto programu vykouzlíte bleskurychle **krémový a lahodný milkshake**.

SORBET

Proměňte ovocnou směs s vysokým podílem vody v neodolatelný **krémový sorbet**. Program **SORBET** zajistí perfektní, jemnou texturu.

SMOOTHIE BOWL

Ideální pro základní směs z ovoce a mléčných výrobků nebo z jejich rostlinných alternativ. Program **SMOOTHIE BOWL** vám dodá během několika minut bowl, který můžete jíst přímo lžičkou.

RE-SPIN

Pokud vaše zmrzlina nemá napoprvé ještě tu správnou konzistenci, použijte program **RE-SPIN**. Může být užitečný například u velmi studených směsí nebo v případě nízkého podílu cukru nebo tuku. Program můžete použít i dvakrát za sebou, dokud nebude výsledek perfektní. Před spuštěním programu **RE-SPIN** můžete také do zmrzlé směsi vyhloubit důlek a přidat **dvě lžice tekutiny**, abyste ihned získali obzvlášť krémovou zmrzlinu.



Příspěvy navíc

S **příspěvy navíc** vytvoříte z každé zmrzliny svou jedinečnou oblíbenou variantu. Ať už to budou sušenky, toffee, krokant, sušené ovoce, čokoládové kapky nebo jiné sladkosti, všechno lze do zmrzliny jednoduše vmíchat.

Měkké příspěvy se přidávají po větších kouscích, protože se při míchání dále rozmělní. Pevné příspěvy přidávejte po malých kouscích, které se budou později ve zmrzlině také dobře konzumovat. Několik málo přísad navíc, například barevné čokoládové čočky, se hodí spíše k rychlému vmíchání lžící do velmi měkké zmrzliny, protože jinak mohou zmrzlinu nevhledně obarvit.

Příklady měkkých přísad navíc:

- 2–3 čokoládové oplatky
- 5 bonbonů Marshmallow
- 45 g čokoládovo-karamelové tyčinky
- 2 lžíce lyofilizovaného ovoce

Příklady tvrdých přísad navíc:

- 2 lžíce ořechů (mandle, lískové oříšky, pistácie)
- 2 lžíce krokantu
- 45 g čokoládových kapek
- 45 g rozinek, sušených meruněk nebo datlí



Jak na to: jedinečné varianty s přísadami navíc

1. Příprava zmrzlinové směsi

Připravte nejdříve podle receptu zmrzlinovou směs. Můžete ji už v této fázi dochucovat a přidat například vanilku, ořechové máslo nebo citrusovou kůru.

2. Zmrazení zmrzlinové směsi

Nasaďte víko a nechte směs 24 hodin zmrazit. Uložte si v mrazničce několik připravených nádob, abyste měli zmrzlinu vždy po ruce.



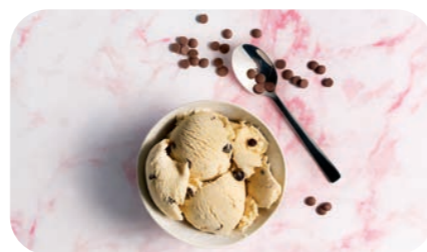
3. Výběr programu

Zpracujte svou zmrzlinovou směs pomocí vhodného programu.



4. Přidání PŘÍSPAD NAVÍC

Použijte lžici k vyhloubení důlku do zpracované zmrzlinové směsi až na dno nádoby. Naplňte do důlku přísady navíc.



5. Zpracování PŘÍSPAD NAVÍC

Zapněte program **PŘÍSPADY NAVÍC** a nechte přísady rozmíchat ve zmrzlině.

Vanilková zmrzlina krok za krokem

PŘÍSPADY

- 225 ml plnotučného mléka (obsah tuku 3,8%)
- 175 ml smetany (obsah tuku 32%)
- 70 g jemného cukru
- 1 vanilkový lus

DÁLE

- 2 lžíce plnotučného mléka podle potřeby

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



1. Příprava zmrzlinové směsi: do hrnce naplňte mléko, smetanu a cukr. Vanilkový lus podélně rozřízněte, vyřízněte dřev a obojí přidejte do mléčné směsi.



2. Vaření a zchlazení: směs za stálého míchání přiveďte k varu. Hrncem stáhněte ze sporáku a nechte tekutinu zcela vychladnout.



4. a) Zpracování bez rozmrazení: směs zpracujte hned po vytažení z mrazničky pomocí programu **ICE CREAM**. Po průběhu programu přidejte do malého vyhloubeného důlku ve zmrzlině **2 lžíce mléka** a zjemněte prostřednictvím programu **RE SPIN**.



4. b) Zpracování po rozmrazení: vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs 5 minut rozmrazovat. Poté zpracujte pomocí programu **ICE CREAM**. V případě potřeby zjemněte konzistenci programem **RE SPIN**.

3. Zmrazení: odstraňte vanilkový lus. Naplňte zmrzlinovou směs do nádoby Freezy **až po značku MAX**, uzavřete ji a uložte minimálně na **24 hodin** do mrazničky.

Creamy Banana

PŘÍSPADY

- 2–3 zralé banány
- ½ limetky
- 30 g jemného cukru
- 1 lžička vanilkové dřevě
- 100 ml smetany (obsah tuku 32%)
- 100 ml plnotučného mléka (obsah tuku 3,8%)

DÁLE

- 2 lžíce plnotučného mléka podle potřeby

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



1. Příprava zmrzlinové směsi: banány oloupejte a odvažte **220 g dužiny**. Vymačkejte limetku.

2. Příprava pyré: vložte všechny přísady do vysoké nádoby a rozmixujte **tyčovým mixérem** dohladka.

3. Zmrazení: zmrzlinovou směs naplňte do nádoby Freezy **až po značku MAX**. Uzavřete víkem a postavte nádobu na **24 hodin** rovně do mrazničky.

4. Zpracování:

- **S rozmrazením:** vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs **5 minut** rozmrazovat. Poté směs zpracujte pomocí programu **ICE CREAM**. V případě potřeby zjemněte programem **RE SPIN**.

- **Bez rozmrazení:** směs zpracujte hned po vytažení z mrazničky pomocí programu **ICE CREAM**. Po průběhu programu přidejte do malého vyhloubeného důlku ve zmrzlině **2 lžíce mléka** a zjemněte prostřednictvím programu **RE SPIN**.



Čokoládová zmrzlina Light

s vyšším podílem bílkovin

PŘÍPADY

375 ml rostlinného nápoje nebo nízkotučného mléka (obsah tuku 1,5%)
40 g čokoládového proteinového prášku
15 g kakaového prášku na pečení
20 ml agávového nebo javorového sirupu

DÁLE

2 lžice rostlinného nápoje nebo nízkotučného mléka podle potřeby
Ovoce a pečičky z hořké čokolády na ozdobu podle chuti

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



Příprava

- Příprava směsi:** všechny přísady přidejte do vysoké nádoby a rozmixujte **tyčovým mixérem** dohladka.
- Zmrazení:** směs naplňte do nádoby Freezy až po **značku MAX**. Nádobu uzavřete a na **24 hodin** postavte rovně do mrazničky.
- Zpracování:**
 - S rozmrazením:** vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs 5 minut rozmrazovat. Poté zpracujte pomocí programu **LIGHT ICE CREAM**. Pokud není textura dostatečně krémová, přidejte do malého vyhloubeného důlku ve směsi **2 lžice rostlinného nápoje** nebo **mléka** a zjemněte programem **RE SPIN**.
 - Bez rozmrazení:** zmrzlinu lze zpracovat také ihned po vyjmutí z mrazničky. Postupujte přitom podle výše popsaného postupu a v případě potřeby proveďte **druhý běh programu RE-SPIN**, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
- Servírování:** zmrzlinu můžete ozdobit čerstvým ovocem a pečičkami z hořké čokolády.

Varianty receptu:

- Obměňte druh proteinu a zintenzivněte chuť směsi pomocí vhodných příchutí.
- K **proteinovému prášku s vanilkovou příchutí** přidejte 1 lžici vanilkové pasty.
 - K **proteinovému prášku s jahodovou příchutí** přidejte do základní směsi 2 lžice lyofilizovaného ovoce.
 - K **proteinovému prášku bez příchutí** můžete do základní směsi přidat pár kapek hořkomandlového aroma, a vytvořit tak jemnou marcipánovou vůni.



Oříšková zmrzlina

v italském stylu

PŘÍPADY

200 g mletých lískových oříšků
550 ml plnotučného mléka (obsah tuku 3,8%)
3 vejce (vel. M)
60 g jemného cukru

DÁLE

2 lžice plnotučného mléka podle potřeby

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



Příprava

- Opražení oříšků:** lískové oříšky opražte na sucho na pánvi, dokud se nerozvoní. Odstraňte pánev ze sporáku.
- Ochucení mléka:** přidejte do hrnce opražené lískové oříšky a mléko, za stálého míchání přiveďte k varu a nechte 10 minut odstát. Poté směs propasírujte přes jemné síto, abyste odstranili kousky lískových ořechů. Ochucené mléko vraťte zpět do hrnce a zahřejte, ale už ho nenechávejte znovu vařit.
- Výroba zmrzlinové směsi:** oddělte žloutky od bílků. **Žloutek** vyšlehejte **s cukrem** v míse do krémové konzistence. Přilévejte horkou lískovou mléčnou směs pomalu za stálého šlehání, dokud nedosáhne teploty **75 °C**. V případě potřeby směs krátce dále zahřejte nad horkou vodní lázní za stálého míchání. Poté nechte za míchání vychladnout.
- Zmrazení:** vychladlou zmrzlinovou směs naplňte až po značku **MAX** do nádoby Freezy, nádobu uzavřete a postavte na **24 hodin** do mrazničky.
- Zpracování:**
 - S rozmrazením:** vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs **5 minut** rozmrazovat. Poté zpracujte pomocí programu **GELATO**. V případě potřeby použijte pro krémovější konzistenci program **RE SPIN**.
 - Bez rozmrazení:** zmrzlinu zpracujte hned po vytažení z mrazničky pomocí programu **GELATO**. Po průběhu programu přilijte do malého vyhloubeného důlku **2 lžice mléka** a zjemněte zmrzlinu prostřednictvím programu **RE SPIN**.

Varianty receptu:

Tímto způsobem můžete připravit jakýkoli druh oříškové zmrzliny. Místo lískových oříšků můžete použít **pistácie, vlašské ořechy** nebo **mandle**.

- Rychlá varianta**, která vám ušetří pražení a pasírování ořechů: jednoduše rozmixujte do mléka tolik **ořechového másla**, aby měla směs příjemně intenzivní chuť.



Citronový sorbet

chuť čerstvého ovoce

PŘÍSADY

3 chemicky neošetřené citrony
200 ml vody
125 g jemného cukru

DÁLE

2 lžíce vody podle potřeby

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



Příprava

- Příprava citronů:** citrony omyjte, osušte a nastrouhejte **1 lžičku kůry**. Citrony vymačkejte a odměřte **175 ml šťávy**.
- Rozpuštění cukru:** přidejte **200 ml vody** a **cukr** do hrnce. Za stálého míchání zahřejte, dokud se cukr zcela nerozpustí.
- Zchlazení:** přidejte **citronovou šťávu** a nastrouhanou **kůru**. Vše dobře promíchejte, hrnec odstraňte ze sporáku a nechte směs zcela vychladnout.
- Zmrazení:** směs naplňte do nádoby Freezy až po **značku MAX**. Nádobu uzavřete a postavte na **24 hodin** do mrazničky.
- Zpracování:**
 - **S rozmrazením:** vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs **5 minut** rozmrzávat. Poté zpracujte pomocí programu **SORBET**. V případě potřeby použijte pro krémovější konzistenci program **RE SPIN**.
 - **Bez rozmrazení:** sorbet zpracujte hned po vytažení z mrazničky pomocí programu **SORBET**. Po průběhu programu přilijte do malého vyhloubeného důlku **2 lžíce vody** a zjemněte zmrzlinu prostřednictvím programu **RE SPIN**.

Varianty receptu:

Stejně snadno jako citronový sorbet se podaří i všechny ostatní druhy sorbetů. Své sorbety můžete připravit buď ze šťávy, nebo z rozmixovaného ovoce.

- **Varianta 1 se šťávou:** postupujte stejně jako u citronového sorbetu. Ovoce (například pomeranče nebo granátová jablka) vymačkejte nebo odšťavněte. Poté ovocnou šťávu podle požadované intenzity chuti zředte vodou a zjemněte cukrem.
- **Varianta 2 s ovocným pyré:** ať už jde o meloun, mango, ananas, broskev nebo borůvky, nakrájejte své oblíbené ovoce na kousky, rozmixujte ho s trochou vody a ovocnou směs oslaďte podle chuti. Některá ovocná pyré, například malinové, můžete následně ještě propasírovat přes síto, abyste odstranili drobná semínka.



Veganský ovocný bowl

bez cukru

PŘÍSADY

200 g mražené směsi lesního ovoce (rozmrazené)
150 g veganské alternativy jogurtu
100 ml rostlinného nápoje
25 ml agávového sirupu

DÁLE

2 lžíce rostlinného nápoje podle potřeby
2 lžíce nasekaných pistácií nebo opražených mandlových lupínků
2 lžíce opražených ovesných vloček nebo pufovaného prosa
1 lžíce chia semínek
sezonní ovoce nebo bobule na ozdobení

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



Příprava

- Příprava směsi:** rozmrazené **lesní ovoce** přidejte spolu s **alternativou jogurtu**, **rostlinným nápojem** a **agávovým sirupem** do vysoké nádoby. Vše krátce promixujte tyčovým mixérem.
- Zmrazení:** směs naplňte až po značku **MAX** do nádoby Freezy a postavte ji na **24 hodin** do mrazničky.
- Zpracování:**
 - **S rozmrazením:** vytáhněte nádobu z mrazničky, odstraňte víko a nechte směs **5 minut** rozmrzávat. Poté zpracujte pomocí programu **SMOOTHIE BOWL**. V případě potřeby použijte pro krémovější konzistenci program **RE SPIN**.
 - **Bez rozmrazení:** nádobu zpracujte hned po vytažení z mrazničky pomocí programu **SMOOTHIE BOWL**. Po průběhu programu přilijte do malého vyhloubeného důlku **2 lžíce rostlinného nápoje** a zjemněte prostřednictvím programu **RE SPIN**.
- Servírování:** hotový smoothie bowl rozdělte na dvě misky a ozdobte **oříšky**, **ovesnými vločkami**, **semínky** a **ovocem** podle chuti.

Varianty receptu:

- Vyberte si **oblíbené ovoce** a obměňte bowl podle chuti a sezony. Vypeckované třešně, broskve, mango nebo ovocné směsi: vše je možné a vše se dá zpracovat na perfektní bowl. Držte se přitom jen uvedeného množství, tedy 200 g ovoce a 250 g rostlinné alternativy mléka.
- Mnoho zdravých mastných kyselin dodá i přimíchané **orechové máslo**. Ať už mandlové, lískové nebo kešu máslo, volba je na vás. Jednoduše nahraďte 30 g jogurtové alternativy ořechovým máslem podle svého výběru.



Ledová káva

s čerstvě připravenou zmrzlinou

PŘÍRADY

200 ml silné kávy
50 g jemného cukru
50 ml smetany (obsah tuku 32%)
100 ml plnotučného mléka (obsah tuku 3,8%)

DÁLE

Čokoládová nebo karamelová omáčka, šlehačka, čokoládové hoblinky, trubičky podle chuti.

POTŘEBNÉ NÁČINÍ



Příprava

- 1. Příprava základní směsi:** kávu a cukr přidejte do nádoby Freezy. Míchejte, dokud se cukr zcela nerozpustí.
- 2. Smíchání a zmrazení:** přidejte šlehačku a nechte celou směs vychladnout. Nádobu uzavřete víkem a postavte na **24 hodin** rovně do mrazničky.
- 3. Zpracování:** další den nádobu vytáhněte z mrazničky a nalijte do ní mléko po značku **MAX**. Poté směs zpracujte pomocí programu **MILKSHAKE**. Pokud je shake ještě příliš hustý, zjemněte programem **RE SPIN**.
- 4. Servírování:** dvě sklenice zevnitř podle chuti potřete trochou čokoládové nebo karamelové omáčky, potom do nich nalijte ledovou kávu. Podle chuti ozdobte šlehačkou, čokoládovými hoblíčkami a sušenkovými trubičkami a ihned podávejte.

Varianty receptu:

S 300 g již zmražené zmrzliny, ať už domácí nebo kupované, si můžete svůj shake vychutnat bleskově a bez čekání – a recept můžete znovu a znovu obměňovat.

- **Jiné tekutiny:** místo mléka můžete podle druhu zmrzliny použít také **kakao**, studenou **kávu** nebo vhodnou **šťávu**. Zvláště vanilkovou zmrzlinu lze kombinovat s mnoha různými tekutinami, a vytvářet tak stále nové koktejly.
- **Místo zmrzliny sorbet:** ve Freezy můžete připravit obzvláště svěží a lehký ovocný koktejl. Stačí zpracovat 300 g sorbetu podle svého výběru a přidat místo mléka vhodnou **šťávu** nebo **neperlivou minerální vodu**.



HU

Freezy: első lépések egyszerűen

Útmutatónk segítségével könnyedén kihozhatja a maximumot az új **Freezy fagyaltgépből**. A hat különböző **programhoz** való isteni recepteken túl hasznos tippel és ötlettel segítünk kibontakoztatni kreativitását.

Mielőtt belevágna, szánjon egy kis időt a készülék használatának áttekintésére. A mellékelt rövid útmutató ebben a segítségére lesz. Amint készen áll, indulhat is a fagyikészítés!

Mindegy, hogy **vegán**, **szénhidrátszegény** vagy **paleo** étrendet követ – receptjeink könnyedén saját személyes igényeihez és ízléséhez igazíthatók. Így kompromisszumok nélkül élvezheti kedvenc fagyijait.

Receptjeink országonként kissé eltérhetnek a helyi alapanyagok és szokások miatt. Az elkészítés alaplépései azonban megegyeznek.

Jó szórakozást kívánunk a kísérletezéshez és a saját, tökéletes fagyaltkreatív megalkotásához!



Tartalomjegyzék

- Fontos tippek a tökéletes eredmény érdekében **102**
- Tejtermékek vegán alternatívái **103**
- A hagyományos cukor alternatívái **103**
- A programok áttekintése **103**
- Extra hozzávalók **104**
- Így készülnek az egyedi finomságok extra hozzávalókkal **104**
- **ICE CREAM** program: Vaníliafagyalt és krémes banánfagyi **105**
- **LIGHT ICE CREAM** program: Light csokoládéfagyalt **106**
- **GELATO** program: Mogyorófagyalt **107**
- **SORBET** program: Citromsörbet **108**
- **SMOOTHIE BOWL** program: Vegán bogyós gyümölcsös tál **109**
- **MILKSHAKE** program: Jegeskávé **110**

Fontos tippek a tökéletes eredmény érdekében

1 Minden a megfelelő hőmérsékleten múlik

Állítsa a fagyasztóját **-12 C és -25 °C** közötti hőmérsékletre. A fagyaltgép csak ebben a tartományban tudja optimálisan feldolgozni a keverékeket, és tökéletes eredményt biztosítani.

2 Türelem fagyit terem

A fagyaltalap **legalább 24 órán** keresztül legyen a fagyasztóban. Ez garantálja, hogy a keverék belseje is elérje a szükséges hőmérsékletet. Ha idő előtt kiveszi, a fagyit túl lágy és folyós lesz.

3 Így lesz tökéletesen egyenletes a felület

A Freezy-tálat **egyenesen** helyezze el a fagyasztóban, hogy a keverék felülete teljesen egyenletes és sima maradjon. Ha a massa mégis ferdén fagyott meg, hagyja egy kicsit felengedni, simítsa el egy kanállal, majd fagyassza le újra 24 órára egy teljesen egyenes felületen.

4 Mi a teendő a maradékkal?

Ha maradt még a keverékből a tálban, egyszerűen simítsa el a felületét egy kanállal, és tegye vissza a fagyasztóba egy egyenes felületre. Újabb 24 óra elteltével a fagyasztott maradékot ismét átkeverheti a géppel, vagy egy kevés tejjel, esetleg növényi itallal finom turmix készíthető belőle. Ne feledje, hogy az újbóli feldolgozás során a korábban hozzáadott extra hozzávalókat a gép még finomabbra fogja aprítani.

5 Többféle íz egyszerre

Használja ki a gyors és egyszerű elkészítést: fagyasszon le egyszerre több különböző fagyaltalapot! Változtassa otthonát saját fagyizójává, és élvezze kedvenc ízeit azonnal, sorban állás nélkül!

6 A tökéletes íz

A fagyasztott desszertek íze kevésbé intenzív, mint a szobahőmérsékletű finomságoké. Ha a keverék a lefagyasztás előtt egy kissé túl édesnek tűnne, fagyasztott állapotban pont tökéletes lesz.

7 Gyümölcsfagyi friss gyümölcsből

A legfinomabb ízek elérése érdekében használjon **érett, kezeletlen gyümölcsöt**. Mossa meg alaposan, vágja kockákra, majd a többi hozzávalóval együtt pürésítse teljesen simára. Így könnyedén szabályozható, hogy mennyire legyen édes a fagyit, mivel a szükséges cukor mennyisége a gyümölcstől és annak érettségi fokától függ. A pürésítés ráadásul gondoskodik arról is, hogy a massa felülete teljesen egyenletes és sima legyen a fagyasztás során.

8 Hideg alapok, tökéletes fagyit

Az olyan **GELATO**-receptek elkészítésekor, amelyeknél a fagyaltkeveréket fel kell melegíteni, kulcsfontosságú, hogy a fagyasztás előtt teljesen lehűtse a masszát. Ennek a leggyorsabb módja a jeges fürdő: helyezze az edényt egy nagyobb, jégkockákkal és hideg vízzel teli tálba, majd kevergesse finoman, amíg el nem éri a megfelelő hőmérsékletet.

9 Eltarthatóság és fenséges ízek

A saját készítésű fagyit **néhány hétig gond nélkül** elállnak a fagyasztóban. A legjobb ízélmény érdekében azonban azt javasoljuk, hogy **két héten belül** fogyassza el az elkészített finomságokat. Így a fagyalt színe és aromája ugyanolyan friss marad, mint az elkészítés napján.

Alternatívák és programok

Tejtermékek vegán alternatívái

Tej: Bátran használhat zab-, rizs-, szója-, kókusz- vagy mandulatejet. A legjobb, ha cukrozatlan és natúr termékeket választ, hogy a fagyit megőrizze eredeti ízét.

Tejszín: A vegán tejszínalternatívákat leggyakrabban „habkrém” vagy „főzőkrém” néven találja meg a polcokon. Nem mindegyik termék verhető fel habbá, de a fagyikészítésnél ez nem akadály. Ha viszont egy adag tejszínhabbal szeretné tálalni a fagyit, figyeljen a csomagoláson lévő jelölésre.

Krémsajt és tejföl: A vegán verziók általában kesudióból, mandulából vagy csillagfűrtből készülnek. Ha nem talál ilyet, nyugodtan használhat helyette egy általános vegán tejszínalternatívát.

Joghurt: A tejhez hasonlóan itt is vegán joghurtalternatívák széles választéka áll rendelkezésre. A legjobb, ha ebben az esetben is cukrozatlan és natúr termékeket választ.

Skyr, író és túró: Ha nem talál közvetlen vegán alternatívát ezekre a savanykás tejtermékekre, egyszerűen helyettesítheti őket vegán joghurt és egy kevés lime- vagy citromlé keverékével.

A hagyományos cukor alternatívái

Hogy az elkészített fagyaltkreáció mennyire legyen édes, könnyedén saját ízléséhez és étrendi igényeihez igazítható.

- Az **agávészirup** például kiváló alternatíva. Semleges ízű, és gond nélkül belekeverhető az alapmasszába.
- A **méz** vagy a **pürésített aszalt gyümölcsök** (például a datolya) szintén remekül működnek, de ezeknek intenzívebb a saját ízük.
- Nagyon érett gyümölcsök, például banán használata esetén – egyéni ízléstől függően – gyakran egyáltalán nincs szükség hozzáadott cukorra.
- A **low-carb édesítőszer**ek, mint például a **xilit**, szintén gond nélkül használhatók.

Édesítse fagyaltjait úgy, ahogy Önnek a legjobban ízlik.

A programok áttekintése

A fagyaltgépet úgy tervezték, hogy az egyes programok minden alapmasszát tökéletesen feldolgozzanak. A végeredmény így mindig egy krémes és fenséges finomság lesz. Egyszerűen csak válassza ki az elképzelésének megfelelő programot.

ICE CREAM

Ez a program a **krémes, telt ízű fagyaltokhoz** tökéletes választás. Mindegy, hogy tejet, tejszínt, krémsajtot vagy vegán alternatívát használ – az alapmassza már önmagában is isteni lesz.

LIGHT ICE CREAM

Tökéletes választás azoknak, akik a könnyedebb finomságokat kedvelik. Ez a program ideális a **csökkentett zsír- vagy cukortartalmú fagyaltok** elkészítéséhez, valamint a low-carb, keto vagy magas fehérjetartalmú alapanyagokra épülő receptekhez.

GELATO

A **GELATO** programot kifejezetten a hagyományos olasz receptekhez fejlesztettük ki, amelyek felvert tojássárgájával és melegített alapmasszával készülnek.

MILKSHAKE

Keverje össze a saját készítésű vagy bolti fagyaltját tejjel vagy növényi itallal. Ezzel a programmal pillanatok alatt **krémes és fenséges turmixot** varázsolhat az asztalra.

SORBET

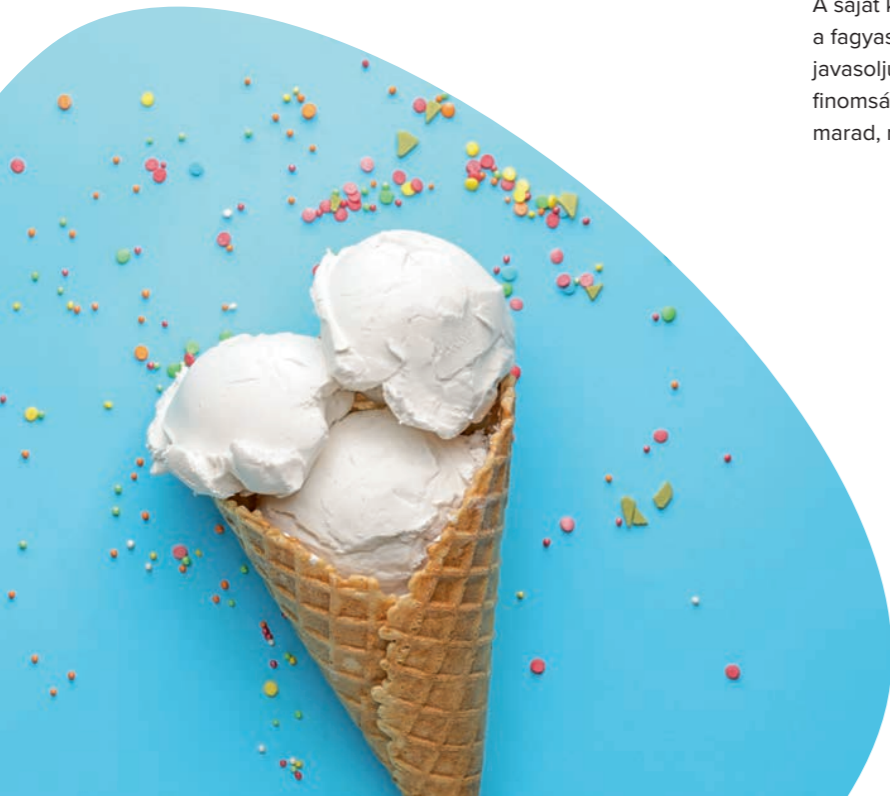
Készítsen magas víztartalmú gyümölcsös keverékből ellenállhatatlanul **krémes sörbetet**. A **SORBET**-program gondoskodik a tökéletes, finom textúráról.

SMOOTHIE BOWL

Ideális a gyümölcsökből és tejtermékekből (vagy azok növényi alternatíváiból) álló alapokhoz. A **SMOOTHIE BOWL** programmal mindössze néhány perc alatt krémes, azonnal fogyasztható tálalt kap.

RE-SPIN

Ha a fagyalt az első ciklus után még nem érte el a tökéletes állapotot, használja a **RE-SPIN**-programot. Ez leginkább a nagyon hideg, illetve az alacsony cukor- és zsírtartalmú keverékeknél fordulhat elő. A programot akár kétszer egymás után is elindíthatja, amíg az állag tökéletes nem lesz. Alternatív megoldásként a **RE-SPIN** program előtt a fagyott masszán csináljon egy kis mélyedést, és öntsön bele **két evőkanál folyadékot**, hogy azonnal különösen krémes fagyaltot kapjon.



Extra hozzávalók

A hozzáadott **extra hozzávalókkal** mindig elkészítheti a saját, teljesen egyedi kedvenc fagyiját. Keksz, karamella, grillázs, aszalt gyümölcs, csokoládécsepp vagy más édesség: a fagylaltba bármi belekeverhető.

A lágy hozzávalókat nagyobb darabokban adja hozzá, mivel a keverés során a gép tovább aprítja őket. A szilárd hozzávalókat eleve kisebb darabokban tegye bele, ahogyan később fogyasztani szeretné őket. Néhány extra hozzávalót, mint például a színes csokidragsékat, inkább csak egy kanállal forgassa bele gyorsan a már kész, lágy fagyiba, ugyanis gépi keverés esetén csúnyán elszíneződhet tőlük a fagylalt.

Példa lágy extra hozzávalókra:

- 2–3 db csokis keksz
- 5 db mályvacukor
- 45 g karamellás csokiszelet
- 2 EK liofilizált bogyós gyümölcs

Példa szilárd extra hozzávalókra:

- 2 EK olajos mag (mandula, mogyoró, pisztácia)
- 2 EK grillázs
- 45 g csokoládécsepp
- 45 g mazsola, aszalt sárgabarack vagy datolya



Így készülnek az egyedi finomságok extra hozzávalókkal

1. A fagylaltalap elkészítése

Először is készítse el a fagylaltalapot a kiválasztott recept szerint. Már ezen a ponton is bátran kísérletezhet: adjon hozzá különböző aromákat, például vaníliát, magvaját vagy reszelt citrushéjat.

2. A fagylaltalap lefagyasztása

Tegye rá a tárla a fedelet, és fagyassza a masszát 24 órán át. Érdeemes egyszerre több előkészített tálat is a fagyasztóban tartania, hogy bármikor kéznél legyen egy adag fagy.



3. A program kiválasztása

Dolgozza át a fagylaltmasszát a receptnek megfelelő programmal.



4. Az EXTRA hozzávalók hozzáadása

Kanállal formázzon egy mélyedést a már átdolgozott fagylaltmasszába, egészen a tál aljáig. Ebbe a mélyedésbe tegye bele a választott extra hozzávalókat.



5. Az EXTRA hozzávalók belekeverése

Nyomja meg az **EXTRAS** programot, ezután a gép tökéletesen elkeveri a hozzávalókat a fagylaltban.

Vaníliafagylalt - Lépésről lépésre

HOZZÁVALÓK

- 225 ml teljes tej (3,8% zsírtartalom)
- 175 ml tejszín (32% zsírtartalom)
- 70 g finom szemcsésű cukor
- 1 darab vaníliarúd

TOVÁBBÁ

- 2 EK teljes tej (szükség szerint)

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



1. A fagylaltalap előkészítése: Öntse a **tejet**, a **tejszínt** és a **cukrot** egy lábasba. Vágja fel hosszában a **vaníliarudat**, kaparja ki a vaníliaelőt, majd adja hozzá mindkettőt a tejes keverékhez.



2. Főzés és hűtés: Állandó kevergetés mellett forralja fel a keveréket. Ezután vegye le a lábast a tűzhelyről, és hagyja a folyadékot teljesen kihűlni.



3. Fagyasztás: Vegye ki a vaníliarudat a keverékből. Öntse a fagylaltalapot egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**, és fedje le a tálat a fedéllel. Helyezze a fagyasztóba legalább **24 órára**.

4. a) Feldolgozás felengedési idő nélkül: Vegye ki a fagyott keveréket a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja az **ICE CREAM** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe., öntsön bele **2 evőkanál tejet**, majd krémessítse tovább a **RE SPIN** programmal.



4. b) Feldolgozás felengedési idővel: Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket 5 percig szobahőmérsékleten felengedni. Ezután dolgozza fel az **ICE CREAM** programmal. Szükség esetén a fagylalt állaga a **RE SPIN** programmal tovább finomítható.

Krémes banánfagyi

HOZZÁVALÓK

- 2–3 db érett banán
- ½ lime
- 30 g finom szemcsésű cukor
- 1 TK vaníliavelő
- 100 ml tejszín (32% zsírtartalom)
- 100 ml teljes tej (3,8% zsírtartalom)

TOVÁBBÁ

- 2 EK teljes tej (szükség szerint)

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



1. A fagylaltalap előkészítése: Hámozza meg a banánokat és mérjen ki belőlük **220 g gyümölcshúst**. Facsarja ki a lime-ot.

2. Pürésítés: Tegye az összes hozzávalót egy magas falú edénybe, és **botmixer** segítségével pürésítse az egészet teljesen simára.

3. Lefagyasztás: Öntse a fagylaltalapot egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**. Zárja le a fedelet, és tegye a tálat egyenesen állítva a fagyasztóba **24 órára**.

4. Feldolgozás:

Felengedési idő nélkül: Vegye ki a fagyott keveréket a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja az **ICE CREAM** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe., öntsön bele **2 evőkanál tejet**, majd krémessítse tovább a **RE SPIN** programmal.

Felengedési idővel: Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket **5 percig** szobahőmérsékleten felengedni. Ezután dolgozza fel a keveréket az **ICE CREAM** programmal. Szükség esetén a fagylalt állaga a **RE SPIN** programmal tovább finomítható.

Felengedési idő nélkül: Vegye ki a fagyott keveréket a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja az **ICE CREAM** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe., öntsön bele **2 evőkanál tejet**, majd krémessítse tovább a **RE SPIN** programmal.



Light csokoládéfagylalt

extra fehérjével

HOZZÁVALÓK

375 ml növényi ital vagy zsírszegény tej (1,5% zsírtartalom)

40 g csokoládés fehérjepor

15 g holland kakaópor

20 ml agávészirup vagy juharszirup

TOVÁBBÁ

2 EK növényi ital vagy zsírszegény tej (szükség szerint)

Bogyós gyümölcsök és étcsokoládé-cseppek a díszítéshez (ízlés szerint)

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



Elkészítés

1. A keverék előkészítése: Tegye az összes hozzávalót egy magas falú edénybe, és **botmixer** segítségével pürésítse az egészet teljesen simára.

2. Lefagyasztás: Öntse a keveréket egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**. Zárja le a fedelet, és tegye **24 órára** egyenesen állítva a fagyasztóba.

3. Feldolgozás:

- **Felengedési idővel:** Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket 5 percig szobahőmérsékleten felengedni. Ezután dolgozza fel a **LIGHT ICE CREAM** programmal. Ha a fagylalt állaga még nem elég krémes, csináljon egy kis mélyedést a masszában, öntsön bele **2 evőkanál növényi tejet** vagy **tejet**, majd krémesítse tovább a **RE SPIN** programmal.

- **Felengedési idő nélkül:** A fagylalt közvetlenül a fagyasztóból kivéve is feldolgozható. Ehhez járjon el a fentebb leírtak szerint és a kívánt állag eléréséhez szükség esetén futtasson le **egy második RE-SPIN** programot is.

4. Tálalás: Díszítse és tálalja a fagylaltot például friss bogyós gyümölcsökkel és étcsokoládé-cseppekkel.

Receptváltozatok:

Kísérletezzen bátran a különböző ízesítésű fehérjeporokkal, és fokozza a keverék ízét hozzáillő aromákkal.

- **Vanília ízű fehérjepor** esetén adjon 1 teáskanál vaníliapasztát az alaphoz.
- **Eper ízű fehérjepor** esetén adjon 2 evőkanál liofilizált bogyós gyümölcsöt az alapmasszához.
- **Semleges ízű fehérjepor** esetén csepegtessen pár csepp keserűmandula-aromát az alapmasszába, amellyel finom marcipános ízvillagot érhet el.



Mogyorófagylalt

akárcsak Olaszországban

HOZZÁVALÓK

200 g őrölt mogyoró

550 ml teljes tej (3,8% zsírtartalom)

3 darab tojás („M”-es méretű)

60 g finom szemcsés cukor

TOVÁBBÁ

2 EK teljes tej (szükség szerint)

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



Elkészítés

1. A mogyoró megpirítása: Pirítsa meg a **mogyorót** egy teflonserpenyőben, zsiradék hozzáadása nélkül, amíg illatozni nem kezd. Ezután vegye le a tűzhelyről.

2. A tej aromásítása: Tegye a megpirított mogyorót és a tejet egy lábasba és folyamatos kevergetés közben forralja fel, majd hagyja 10 percig állni. Ezután szűrje át a keveréket egy finom szitán, hogy kiszűrje a mogyoródarabkákat. Öntse vissza az aromásított tejet a lábasba, és melegítse fel, de már ne hagyja felforrni.

3. A fagylaltalap elkészítése: Válassza szét a tojásokat. A **tojássárgáját** és a **cukrot** egy tálban verje krémesre. A forró mogyorótejet lassan, folyamatos kézi habverős keverés mellett öntse a tojásos masszához, amíg a keverék el nem éri a **75 °C-os** hőmérsékletet. Szükség esetén melegítse a keveréket rövid ideig forró vízgőz felett, folyamatosan kevergetve, hogy elérje ezt a hőmérsékletet. Ezután folyamatos kevergetés mellett hagyja kihűlni.

4. Lefagyasztás: Öntse a kihűlt fagylaltalapot egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**. Fedje le a tálat, és tegye **24 órára** a fagyasztóba.

5. Feldolgozás:

- **Felengedési idővel:** Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket **5 percig** szobahőmérsékleten felengedni. Ezután dolgozza fel a **GELATO** programmal. A krémesebb textúra eléréséhez szükség esetén használja a **RE SPIN** programot.
- **Felengedési idő nélkül:** Vegye ki a fagyott keveréket a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja a **GELATO** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe., öntsön bele **2 evőkanál tejet**, majd krémesítse tovább a **RE SPIN** programmal.

Receptváltozatok:

Ezzel a módszerrel bármilyen magvas fagylaltot elkészíthet. Mogyoró helyett ugyanúgy használhat **pisztáciát**, **diót** vagy **mandulát** is.

- Egy **expressz változat**, amellyel megspórolhatja a magvak pirítását és átszűrését: Egyszerűen turmixoljon annyi **magvaját** a tejbe, amíg a keverék kellemesen intenzív ízű nem lesz.



Citromsörbet

egyszerűen gyümölcsös és friss

HOZZÁVALÓK

3 db kezeletlen héjú citrom
200 ml víz
125 g finom szemcséjű cukor

TOVÁBBÁ

2 EK víz (szükség szerint)

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



Elkészítés

1. A citromok előkészítése: Mossa meg a citromokat, törölje őket szárazra, és vékonyan reszeljen le **1 teáskanálnyi citromhéjat**. Facsarja ki a citromokat, és mérjen ki **175 ml citromlevet**.

2. A cukor feloldása: Öntse a **200 ml vizet** és a **cukrot** egy lábasba. Kevergetés közben melegítse addig, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.

3. Hűtés: Adja hozzá a **citromlevet** és a lereszelt **citromhéjat**. Keverje jól össze az egészet, vegye le a lábast a tűzhelyről, és hagyja a keveréket teljesen kihűlni.

4. Lefagyasztás: Öntse a keveréket egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**. Zárja le a tálat és tegye a fagyasztoába **24 órára**.

5. Feldolgozás:

- **Felengedési idővel:** Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket **5 percig** felengedni. Ezután dolgozza fel a **SORBET** programmal. A krémesebb textúra eléréséhez szükség esetén használja a **RE SPIN** programot.
- **Felengedési idő nélkül:** Vegye ki a sörbetet a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja a **SORBET** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe, öntsön bele **2 evőkanál vizet**, majd krémesítse tovább a **RE SPIN** programmal.

Receptváltozatok:

A citromsörbethez hasonlóan az összes többi sörbetfajta is könnyedén elkészíthető. A sörbet elkészíthető gyümölcsleéből vagy gyümölcspüréből is.

- **1. változat, gyümölcsleével:** Járjon el pontosan úgy, mint a citromsörbetnél. A gyümölcsöket (például narancsot vagy gránátalmát) facsarja ki vagy préselje ki gyümölcscentrifugával. Ezután a gyümölcslevet – az íz intenzitásától függően – hígítsa vízzel, és édesítse cukorral.
- **2. változat, gyümölcspürével:** Legyen szó görögdinnyéről, mangóról, ananászról, őszibarackról vagy áfonyáról – vágja darabokra a kedvenc gyümölcsöt, turmixolja le egy kevéske víz hozzáadásával, majd édesítse a gyümölcsös keveréket ízlés szerint. Bizonyos gyümölcspüréket – például a málnapürét – a pürésítés után érdemes egy szitán átpasszírozni, hogy eltávolítsa az apró magvakat.



Vegán bogyós gyümölcsös tál

hozzáadott cukor nélkül

HOZZÁVALÓK

200 g fagyasztott erdeigyümölcs-keverék (felengedve)
150 g vegán joghurt-alternatíva
100 ml növényi ital
25 ml agávészirup

TOVÁBBÁ

2 EK növényi ital (szükség szerint)
2 EK aprított pisztácia vagy pirított mandulaforgács
2 EK pirított zabpehely vagy kölesgolyó
1 EK chia mag
Szezonális gyümölcsök vagy bogyós gyümölcsök a díszítéshez

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



Elkészítés

1. A keverék előkészítése: Tegye a kissé felengedett **erdei gyümölcsöket** a **joghurt-alternatívával**, a **növényi itallal** és az **agávésziruppal** együtt egy magas falú edénybe. Botmixer segítségével kicsit turmixolja össze az egészet.

2. Lefagyasztás: Öntse a keveréket egy Freezy-tálba a **MAX jelzésig**, és tegye **24 órára** a fagyasztoába.

3. Feldolgozás:

- **Felengedési idővel:** Vegye ki a tálat a fagyasztóból, vegye le a fedelét és hagyja a keveréket **5 percig** felengedni. Ezután dolgozza fel a **SMOOTHIE BOWL** programmal. A krémesebb textúra eléréséhez szükség esetén használja a **RE SPIN** programot.
- **Felengedési idő nélkül:** Vegye ki a tálat a fagyasztóból, majd a feldolgozáshoz használja a **SMOOTHIE BOWL** programot. A program lefutása után készítsen egy kis mélyedést a fagylalt közepébe, öntsön bele **2 evőkanál növényi italt**, majd krémesítse tovább a **RE SPIN** programmal.
- **4. Tálalás:** Ossza szét a kész smoothie-tálat két tálkába, majd ízlés szerint díszítse a tetejét **diófélékkel, zabpehellyel, magvakkal** és **gyümölcsökkel**.

Receptváltozatok:

- Válassza ki a **kedvenc gyümölcsét**, és variálja a tálat az ízlésének és a szezonnak megfelelően. Magozott cseresznye, őszibarack, mangó vagy gyümölcskeverékek: bármilyen jöhet, a gép tökéletesen tálat készít belőlük. Csupán a mennyiségi előírásokat tartsa be, vagyis 200 g gyümölcsöt és 250 g tejalternatívát használjon.
- Ha **magvaját** is kever az alapba, értékes, egészséges zsírsavakkal gazdagíthatja fagylaltját. Mandula-, mogyoró- vagy kesuvaj? Döntsen a saját ízlése szerint! Egyszerűen cserélje ki a 30 g joghurt-alternatívát az Ön által választott magvajra.



Jegeskávé

frissen készített fagylalttal

HOZZÁVALÓK

200 ml erős kávé

50 g finom szemcséjű cukor

50 ml tejszín (32% zsírtartalom)

100 ml teljes tej (3,8% zsírtartalom)

TOVÁBBÁ

Ízlés szerint: csokoládé- vagy karamellszósz, tejszínhab, csokoládéforgács, ostyarúd.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK



Elkészítés

1. Az alap keverék előkészítése: Öntse a **kávét**, és a **cukrot** egy Freezy-tálba. Kevergesse addig, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.

2. Összekeverés és fagyasztás: Adja hozzá a **tejszín**t, és hagyja az egész keveréket teljesen kihűlni. Fedje le a tálat a fedéllel, és tegye **24 órára** egyenesen állítva a fagyasztóba.

3. Feldolgozás: Másnap vegye ki a tálat a fagyasztóból, és öntse bele a **tejet** egészen a **MAX jelzésig**. Ezután dolgozza fel a keveréket a **MILKSHAKE** programmal. Ha a kávéturmix ezután még túl sűrű lenne, finomítsa az állagát a **RE SPIN** programmal.

4. Tálalás: Ízlés szerint díszítse két pohár belső falát egy kevés csokoládé- vagy karamellszósszal, majd öntse bele a jegeskávét. Tetszés szerint díszítse tejszínhabbal, csokoládéforgáccsal és ostyarúddal, majd azonnal tálalja.

Receptváltozatok:

300 g már lefagyasztott – akár házi, akár bolti – fagylalttal pillanatok alatt, várakozási idő nélkül élvezheti a turmixokat, és a receptet ezerféleképpen variálhatja.

- **Egyéb folyadékok használata:** A fagylalt íztől függően tej helyett használhat **kakaót**, hideg **kávét** vagy hozzáillő **gyümölcsleveket** is. Különösen a vaníliafagylaltból lehet sokféle folyadékkal kombinálva mindig újabb és újabb turmixokat varázsolni.
- **Fagylalt helyett sörbet:** A Freezy-vel különösen friss és könnyű gyümölcsös turmixokat is készíthet. Egyszerűen dolgozzon fel 300 g tetszőleges sörbetet, és tej helyett adjon hozzá passzoló **gyümölcslevet** vagy **szénsavmentes ásványvizet**.

