

GELATO FIORDILATTE (per 6 persone):

Ingredienti: 500 gr. di latte intero, 500 gr. di panna, 200 gr. di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino colmo di farina di agaragar, un pizzico di sale fino.

Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 7 min. 80° vel. 3. Quando il composto sarà tiepido, unire vanillina e agaragar: 5 sec. vel. 2. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 9 ed altri 20 sec. vel. 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva perfettamente e a lungo.

GELATO AL PISTACCHIO (per 6 persone):

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 1 pizzico di sale, 10 gr. agar agar, 100 gr. pistacchi pelati.

Preparazione: Inserire nel boccale i pistacchi ben privati della pellicina: 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora, dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Unire i pistacchi: 25 sec. vel.2. Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel.9 ed altri 20 sec. vel.4, spatolando.

Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe guarnite con i pistacchi. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO ALLO ZABAIONE (per 6 persone):

Ingredienti:120 gr. zucchero, 500 gr. latte intero, 5 tuorli, 50 gr. farina di carruba, 2 gocce di vanillina pura (in fialetta), ½ mis. di Marsala secco,1 pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e farina di carruba: 1 min. vel.4. Aggiungere i tuorli: 2 min. vel. 6. Versare a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, latte, vanillina, sale e miele: 6 min. 80° vel. 4.

Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 40 sec. vel. 6 ed altri 40 sec. vel. Spiga. Aggiungere il marsala e amalgamare ancora pochi secondi a vel. 4. Riporlo nuovamente in congelatore prima di servirlo.

GELATO ALLE NOCCIOLE (per 6 persone):

Ingredienti: 500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specializzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate.

Preparazione: Inserire nel boccale le nocciole 5 sec. Vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. Vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. Vel 4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo

GELATO ALLA STRACCIATELLA (per 6 persone):

Ingredienti: 500 gr latte intero 500 gr panna 200 gr zucchero 1 pizzico sale 2 bustine vanillina 1 cucchiaino colmo di farina pregel per gelati, oppure agaragan (si trova nei negozi all'ingrosso per pasticceria) 30 gr nocciole tostate 30 gr cioccolato fondente tritato.

Preparazione: inserire nel boccale latte panna zucchero e sale 7 min. 80 vel 3. Quando il composto sarà tiepido unire vanillina e pregel 5 sec. vel 2. aggiungere nocciole e cioccolato 10 sec. vel 4 spatolando. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserire nel boccale e mantecare bene 10 sec. vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO ALLE FRAGOLE (per 6 persone):

Ingredienti: 250 gr latte intero, 250 panna, 150 zucchero, 300 fragole mature, un pizzico di sale fino.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna zucchero sale 4 min. Temp 80 vel 1 e mettere da parte a raffreddare. senza lavare il boccale inserisci le fragole ben lavate 10 sec vel 8 aggiungi la crema messa a raffreddare e amalgama bene 10 sec. Vel 4, versa in un contenitore largo e basso e metti in congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servire taglialo a cubetti inseriscilo nel boccale e mantecalo molto bene 20 sec vel 7 e 10 sec vel 4 spatolando. Puoi servirlo subito o riporlo di nuovo in congelatore. Si conserva a lungo.

SORBETTO AL LIMONE ANALCOLICO

Ingredienti

- 150g di succo di limone (3 limoni circa)
- 200g zucchero,
- 400g acqua
- 1 pezzetto di scorza gialla di limone

Come preparare il Sorbetto al Limone Analcolico

Inserisci nel boccale del Bimby lo zucchero, l'acqua e la scorza di limone. **2**

Min. 50° Vel. 1.

Lasciare raffreddare.

Togli la scorsa di limone ed unisci il succo.

Versa in un contenitore e metti nel freezer almeno una notte.

Al momento di servire, taglialo a pezzi, mettilo nel boccale e manteca spatolando per **20 Sec. Vel. 7** e per altri **20 Sec. Vel. 4**.

SORBETTO AL LIMONE LEGGERMENTE ALCOLICO

Ingredienti

- 300 gr. Latte
- 3 Limoni non trattati
- 100 gr. Zucchero
- 1 Misurino di Vodka Artic al Limone

Come preparare il Sorbetto

Versa il latte in una vaschetta, aggiungi il succo dei 3 limoni non trattati e metti il tutto nel congelatore nelle formine del ghiaccio. Lascia ghiacciare.

Inserisci nel boccale del Bimby lo zucchero. **15 Sec. Vel. Turbo.**

Aggiungi i cubetti di latte e succo congelati. **2 Min. Vel. 6.**

Aggiungi la vodka Artic. **30 Sec. Vel. 6 .**

SORBETTO AL CAFFE':

Ingredienti: 150 gr. di zucchero, 200 gr. di caffè forte, 300 gr. di acqua.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 5 min. 60° vel. 1. Aggiungere il caffè: 10 sec. vel. 2-3. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Togliarlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6, spatolando. Servirlo subito in coppette con ciuffetti di panna montata o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.

SORBETTO ALBICOCHE:

Ingredienti: 250 gr. di albicocche snocciolate e ben lavate, 300 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale albicocche e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Togliarlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6 spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.