



Ice-cream Maker GVS
KRUPS

D Eiscremes und Sorbets für die 4 Jahreszeiten

Entwickelt vom französischen Küchenchef Bernard Collon, Auberge de Létraz, Savoie, Frankreich

GB 4 seasons ice-creams and sorbets

Devised by Bernard Collon, French master chef, Auberge de Létraz, Haute-Savoie, France

F Glaces & sorbets des 4 saisons

Elaborées par Bernard Collon, maître cuisinier de France, Auberge de Létraz, Haute-Savoie, France

NL IJs en sorbets voor de 4 jaargetijden

Samengesteld door Bernard Collon, "maître cuisinier" in Frankrijk, Auberge de Létraz, Haute-Savoie, France

I Gelati e sorbetti delle 4 stagioni

Elaborato da Bernard Collon, maître cuisinier de France, Auberge de Létraz, Haute-Savoie, France

E Helados & sorbetes de las 4 estaciones

Elaboradas por Bernard Collon, maestro cocinero de Francia, Auberge de Létraz, Haute-Savoie, France



921, route d'Albertville
F. 74320 Sevrier - Lac d'Annecy
www.auberge-de-letraz.com



D Rezepte für den Frühling 04-13

Rezepte für den Sommer 14-23

Rezepte für den Herbst 24-33

Rezepte für den Winter 34-43

GB Spring recipes 04-13

Summer recipes 14-23

Autumn recipes 24-33

Winter recipes 34-43

F Recettes de printemps 04-13

Recettes d'été 14-23

Recettes d'automne 24-33

Recettes d'hiver 34-43

NL Recepten voor de lente 04-13

Recepten voor de zomer 14-23

Recepten voor de herfst 24-33

Recepten voor de winter 34-43

I Ricette di primavera 04-13

Ricette d'estate 14-23

Ricette d'autunno 24-33

Ricette d'inverno 34-43

E Recetas de primavera 04-13

Recetas de verano 14-23

Recetas de otoño 24-33

Recetas de invierno 34-43

Entdecken Sie das Vergnügen, selbst raffinierte Eiscremes und Sorbets für jede Jahreszeit zuzubereiten.

Krups präsentiert Ihnen 16 exklusive Rezepte, die der französische Meisterkoch Bernard Collon speziell für Sie zusammengestellt hat.

Sie sind einfach zuzubereiten und ihre Originalität und ihr feiner Geschmack wird alle Feinschmecker überraschen.

Guten Appetit !

Discover the pleasure of making your own subtly flavoured ice creams and sorbets for all seasons.

Krups offers you these 16 exclusive recipes, specially devised by Bernard Collon, French master chef. They are easy to make and their originality and delicate flavours will astonish your taste buds.

Bon appetit!

Découvrez le plaisir de réaliser vous-même des glaces et sorbets aux parfums subtils pour toutes les saisons de l'année.

KRUPS vous offre ces 16 recettes exclusives, spécialement élaborées par Bernard Collon, Maître cuisinier de France.

Simples à réaliser, elles surprendront tous les palais par leur originalité et leur goût délicat.

Bon appétit !

Ontdek met plezier het zelf klaarmaken van uw ijs en sorbets met verschillende subtile smaken, voor alle seizoenen van het jaar.

Krups biedt u deze 16 exclusieve recepten, speciaal samengesteld door Bernard Collon, "maître cuisinier" in Frankrijk.

Makkelijk te bereiden, u zult verbaasd zijn over deze originele recepten met een uitermate verfijnde smaak.

Eet smakelijk !

Scoprite il piacere di preparare gelati e sorbetti dai mille gusti raffinati, in ogni stagione.

Krups vi regala questo piccolo ricettario esclusivo, appositamente elaborato per voi dallo chef francese Bernard Collon.

Grazie a queste 16 ricette semplici da realizzare sorprenderete i vostri ospiti con la loro originalità e il loro sapore delicato.

Buon appetito !

Descubra el placer de realizar usted mismo helados y sorbetes con sabores sutiles para cada estación del año.

Krups le ofrece estas 16 recetas exclusivas, especialmente elaborada por Bernard Collon, maestro cocinero de Francia.

Sencillas de realizar, sorprenderán todos los paladares por su originalidad y su sabor delicado.

¡Buen provecho!



Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungsduer 20 bis 40 Minuten.

The preparation time will vary between 20 and 40 minutes according to the recipe, the quantity of ice cream made and the initial temperature.

Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes.

Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begin temperatuur ligt de tijdsduur van de bereiding tussen 20 en 40 minuten.

La durata dell'intera preparazione e' compresa tra 20 e 40 minuti secondo la ricetta, il quantitativo di gelato e la temperatura di partenza.

Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos.

D Eiscremes und Sorbets für die 4 Jahreszeiten
Frühling

GB 4 seasons ice-creams and sorbets
Spring

F Glaces et sorbets des 4 saisons
Le printemps

NL IJs en sorbets voor de 4 jaargetijden
De lente

I Gelati sorbetti delle 4 stagioni
La primavera

E Helados y sorbetes de las 4 estaciones
La primavera

D Rezepte für den Frühling

Erdbeersorbet

GB Spring recipes

Gariguette strawberry sorbet

F Recette de printemps

Sorbet à la fraise Gariguette

NL Recepten voor de lente

Aardbeisorbet Gariguette

I Ricette di primavera

Sorbetto di fragoline

E Receta de primavera

Sorbete de fresa



D

Zutaten

150 ml Wasser
650 g Erdbeeren
(für das Püree)
125 g Zucker
100 g Erdbeeren
(in kleine Stücke geschnitten)
Saft 1/2 Zitrone

Wasser und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen, Erdbeerpu  e und Zitronensaft hinzufügen. Mit den Erdbeerst  cken vermischen. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

150 ml water
650 g fresh strawberries
(made into a purée)
125 g caster sugar
100 g fresh strawberries
(cut into small pieces)
Juice of 1/2 lemon

Bring the water and sugar to the boil for 2 minutes, add the strawberry purée and lemon juice. Add the pieces of fruit and mix. Leave to cool, then chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), before making make the sorbet in the ice-cream maker.

F

Ingrédients

150 ml d'eau
650 gr de fraises (pour la purée)
125 gr de sucre semoule
100 gr de fraises
(coup  es en petits morceaux)
1/2 jus de citron

Mettre  bouillir l'eau, le sucre pendant 2 minutes, ajouter la pulpe de fraise et le jus de citron. Ajouter les morceaux, m  eler. Mettre au r  frig  ateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

NL

Ingrediënten

150 ml water
650 g aardbeien
(om te puren)
125 g witte basterdsuiker
100 g aardbeien
(in kleine stukjes gesneden)
sap van een 1/2 citroen

Het water en de suiker 2 minuten laten koken, voeg de aardbeipulp en het citroensap toe. Voeg de stukjes aardbei toe en meng het geheel. Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

150 ml di acqua
650 gr. di fragole (per la purea)
125 gr. di zucchero semolato
100 gr. di fragole
(tagliate a pezzettini)
Il succo di 1/2 limone

Fate bollire l'acqua e lo zucchero per due minuti, aggiungete la polpa di fragole e il succo di limone. Aggiungete i pezzettini continuando a mescolare. Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

150 ml de agua
650 g de fresas (para el purée)
125 g de azúcar en polvo
100 g de fresas
(cortadas en pequeños trozos)
zumo de 1/2 limón

Llevar a ebullición el agua, y el azúcar durante 2 minutos. Añadir el purée de fresa y el zumo de limón. Añadir los trozos de fresas y mezclar. Poner en la nevera (m  imo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Frühling

Quarksorbet mit grünem Spargel

GB Spring recipes

Quark and green asparagus sorbet

F Recette de printemps

Sorbet au fromage blanc et aux asperges vertes

NL Recepten voor de lente

Sorbet met kwark en groene asperges

I Ricette di primavera

Sorbetto di formaggio fresco agli asparagi verdi

E Receta de primavera

Sorbete de queso blanco y espárragos verdes



D

Zutaten

1/2 Liter Wasser
125 g und 25 g Zucker
125 g Quark
50 g Spargel püriert
1 TL Walnussöl

Wasser und 125 g Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.

Getrennt davon Quark, Spargelpüree, Walnussöl und die restlichen 25 g Zucker gut vermischen. Beides miteinander vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

1/2 litre water
125 g and 25 g measures of caster sugar
125 g quark
50 g green asparagus purée
1 teaspoon walnut oil

Bring the water and 125 g of sugar to boil for 2 minutes. Leave to cool.

Mix the quark, asparagus purée, walnut oil and the remaining 25 g of sugar together.

Blend the sugared water and the cheese mixture together. Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours) then make the sorbet in the ice-cream freezer.

F

Ingrediens

1/2 litre d'eau
125 gr et 25 gr de sucre semoule
1 fromage blanc de 125 gr
50 gr de purée d'asperges vertes
1 cuillère à café d'huile de noix

Mettre à bouillir l'eau et les 125 gr de sucre pendant 2 minutes. Mélanger (malaxer) ensemble le fromage blanc, la purée d'asperges, l'huile de noix et les 25 gr de sucre restant.

Mélanger les deux éléments.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

NL

Ingrediënten

1/2 liter water
125 g en 25 g witte basterdsuiker
125 g kwark
50 g gepureerde groene asperges
2 theelepels walnootolie

Het water en de 125 g suiker 2 minuten laten koken. Meng (kneed) de kwark, de aspergepuree, de walnootolie en de resterende 25 g suiker.

Meng van twee samenstellingen.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

1/2 litro d'acqua
125 gr. e 25 gr. di zucchero semolato
1 confezione di formaggio fresco da 125 gr.
50 gr. di purea di asparagi verdi
1 cucchiaino di olio di noci

Mettete a bollire l'acqua e i 125 gr. di zucchero per 2 minuti. Mescolate insieme il formaggio fresco, la purea di asparagi, l'olio di noci e i 25 gr. di zucchero che restano.

Mescolate il tutto per ottenere un composto omogeneo. Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

1/2 litro de agua
125 g y 25 g de azúcar en polvo
1 queso blanco de 125 g
50 g de puré de espárragos verdes
1 cucharadita de aceite de nuez

Llevar a ebullición el agua y los 125 g de azúcar durante 2 minutos. Mezclar juntos el queso blanco, el puré de espárragos, el aceite de nuez y los 25 g de azúcar restantes.

Mezclar todo.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Frühling

Tomatensorbet mit kandierten Tomaten

GB Spring recipes

Tomato confit sorbet

F Recette de printemps

Sorbet à la tomate et dés de tomate confite

NL Recepten voor de lente

Sorbet met tomaat en blokjes zongedroogde tomaat

I Ricette di primavera

Sorbetto di pomodoro e dadini di pomodoro canditi

E Receta de primavera

Sorbete de tomate y de tomates confitados



D

Zutaten

6 reife Tomaten
400 g Zucker
(300 g und 100 g)
4 Zitronen
120 ml Wasser

GB

Ingredients

6 flavoursome
well-ripened tomatoes
400 g caster sugar
(300 g and 100 g measures)
juice of 4 lemons
120 ml water

F

Ingédients

6 belles tomates bien mûres
400 gr de sucre
(300 gr et 100 gr)
4 citrons
120 ml d'eau

NL

Ingrediënten

6 flinke rijpe tomaten
400 g witte basterdsuiker
(300 g en 100 g)
4 citroenen
120 ml water

I

Ingredienti

6 bei pomodori ben maturi
400 gr. di zucchero
(300 gr. e 100 gr.)
4 limoni
120 ml di acqua

E

Ingredientes

6 tomates grandes bien maduros
400 g de azúcar
(300 g y 100 g)
Zumo de 4 limones
120 ml de agua

Um die Tomaten von der Schale zu befreien, kurz in kochendes Wasser geben und die Schalen anschließend entfernen. Die Tomaten vierteln und dabei darauf achten, alle Kerne zu entfernen. Mit 300 g Zucker bestreuen und zum kandieren in den Backofen geben (30 Minuten, Elektroherd 150°C, Gas Stufe 2-3)

In der Zwischenzeit den Zitronensaft mit 120 ml Wasser und 100 g Zucker aufkochen, bis ein Sirup entsteht.

Die kandierten Tomaten pürieren und mit dem Sirup vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Blanch the tomatoes in boiling water to peel their skins, then cut them into quarters taking care to remove the seeds.

Sprinkle with 300 g of caster sugar and then put them in the oven (150°C/UK gas mark 2 for 30 minutes) to make a tomato confit.

Meanwhile bring the lemon juice, 120ml of water and 100 g of caster sugar to boil to obtain a syrup.

Reduce the tomato confit to a purée and mix with the syrup. Leave to cool slightly.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

Monder les tomates, les éplucher puis les couper en quatre en prenant soin de bien les épépiner, les saupoudrer de 300 gr de sucre semoule, les passer au four (thermostat 150°C pendant 30 minutes).

Pendant ce temps mettre à bouillir le jus de citron et 120 ml d'eau et 100 gr de sucre semoule pour obtenir un sirop.

Réduire en purée les tomates confites, mélanger au sirop.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en zorg ervoor dat u ze goed van de pitjes ontdoet.

Strooi er 300 g witte basterdsuiker overheen en zet ze in de oven (thermostaat 30 minuten op 150°C).

Ondertussen het sap van de citroenen, 120 ml water en 100 g witte basterdsuiker aan de kook brengen om een siroop te krijgen.

De tomaten tot puree vermalen en meng het met de siroop.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Pulite i pomodori, mandateli e tagliateli in quattro parti, facendo attenzione ad eliminare tutti i semi.

Cospargeteli con i 300 gr. di zucchero semolato, passateli poi in forno (termoregolazione 150°C per 30 minuti).

Nel frattempo, portate a ebollizione il succo di limone e i 120 ml d'acqua con i 100 gr. di zucchero semolato per arrivare ad ottenere uno sciroppo.

Riducete in purea i pomodori canditi, mescolateli allo sciroppo.

Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Mondar los tomates y cortarlos en cuatro trozos teniendo el cuidado de retirarle todas las pepitas.

Espolvorearlos con 300 g de azúcar en polvo, pasarlos por el horno (termómetro 150°C 30 minutos).

Durante este tiempo, llevar a ebullición el zumo de los limones y 120 ml de agua y 100 g de azúcar en polvo para obtener un jarabe.

Reducir a puré los tomates confitados, y mezclar con el jarabe. Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Frühling

Kirscheis mit Amarena-Kirsch-Stückchen

GB Spring recipes

Ice cream with cherries and pieces of Amaréna cherry

F Recette de printemps

Glace aux cerises et Amaréna en morceaux

NL Recepten voor de lente

Kersenjjs met Amaréna-kers in stukjes

I Ricette di primavera

Gelato di ciliegie e di Amarene a pezzetti

E Receta de primavera

Helado de cerezas y guindas troceadas



D

Zutaten

250 ml Vollmilch

250 g Sahne

150 g Zucker

4 Eigelb

125 g pürierte frische Kirschen

125 g Amarena-Kirschen

GB

Ingredients

250 ml full-cream milk

250 g double cream

150 g caster sugar

4 egg yolks

125 g purée of fresh cherries

125 g amarena cherries

(Italian bottled wild cherries) or fresh cherries, halved if too large

F

Ingrédients

250 ml de lait entier

250 gr de crème liquide

150 gr de sucre semoule

4 jaunes d'œufs

125 gr de purée de cerises fraîches

125 gr de cerises Amaréna

NL

Ingrediënten

250 ml volle melk

250 g slagroom

150 g witte basterdsuiker

4 eierdooiers

125 g puree van verse kersen

125 g Amarena-kersen

(of gewone zoete kersen)

I

Ingredienti

250 ml di latte intero

250 gr. di panna liquida

150 gr. di zucchero semolato

4 tuorli

125 gr. di purea di ciliegie fresche

125 gr. di amarena

E

Ingredientes

250 ml de leche entera

250 g de nata líquida

150 g de azúcar en polvo

4 yemas de huevos

125 g de puré de cerezas

125 g de guindas

Milch und Sahne aufkochen.

Eigelb und Eiweiß trennen und Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die kochende Milch-Sahne mischung über die Ei-Zuckermischung gießen. Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen, bis die Masse dick ist.

Kirschenpüree und die Amarenakirschen hinzufügen.

Alles vermischen und in den Kühlenschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Bring the milk and cream to the boil.

In a separate bowl mix the egg yolks and sugar, add the boiled milk and cream while stirring continuously.

Return the mixture to the saucepan and heat, without boiling, until it thickens slightly and forms a film over the back of the spoon.

Add the fresh cherry purée and pieces of Amaréna cherries.

Mix everything together, leave to cool and chill in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

Mettre à bouillir le lait et la crème.

A part, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le lait et la crème bouillis, cuire comme une crème anglaise.

Ajouter la purée de cerises fraîches et les Amarénas. Mélanger le tout et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

De melk en de room aan de kook brengen.

Klop de eierdooiers en de suiker apart, voeg de kokende melk (met de room) toe, vervolgens blijven kloppen en van het vuur halen (bereiden als een Engelse crème).

Voeg de puree van verse kersen en de Amaréna-kersen er aan toe. Meng het geheel en zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Portate ad ebollizione il latte e la panna.

Mescolate, a parte, i tuorli con lo zucchero, aggiungete il latte e la panna bollenti; cuocete come se fosse una crema inglese. Aggiungete la purea di ciliegie fresche e le Amaren.

Mescolate il tutto e conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Llevar a ebullición la leche y la nata.

Aparte mezclar las yemas de huevos y el azúcar, añadir la leche y la nata, cocer como una crema inglesa.

Añadir el puré de cerezas y las guindas.

Mezclarlo todo y poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.



Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungsduer 20 bis 40 Minuten.

The preparation time will vary between 20 and 40 minutes according to the recipe, the quantity of ice cream made and the initial temperature.

Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes.

Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begin temperatuur ligt de tijdsduur van de bereiding tussen 20 en 40 minuten.

La durata dell'intera preparazione e' compresa tra 20 e 40 minuti secondo la ricetta, il quantitativo di gelato e la temperatura di partenza.

Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos.

D

Eiscremes und Sorbets für die 4 Jahreszeiten **Sommer**

GB

4 seasons ice-creams and sorbets **Summer**

F

Glaces et sorbets des 4 saisons **L'été**

NL

IJs en sorbets voor de 4 jaargetijden **De zomer**

I

Gelati sorbetti delle 4 stagioni **L'estate**

E

Helados y sorbetes de las 4 estaciones **El verano**

D Rezepte für den Sommer

Kiwi- und Minzsorbet mit Pfefferminzlikör

GB Summer recipes

Kiwi and fresh mint sorbet

F Recette d'été

Sorbet kiwi et menthe fraîche au Get27

NL Recepten voor de zomer

Kiwi-sorbet met verse mint met mintliqueur

I Ricette d'estate

Sorbetto di kiwi e menta fresca al Get27

E Receta de verano

Sorbete de kiwi y de licor de menta fresca



D

Zutaten

8 sehr reife Kiwis
250 g Zucker
10 Blätter frische Minze
200 ml Wasser
4 cl Pfefferminzlikör

Wasser, Minze und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.

Getrennt davon die 8 Kiwis pürieren und mit den 4 cl Pfefferminzlikör vermischen.

Die Zutaten miteinander vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

8 well-ripened kiwi
250 g sugar
10 fresh mint leaves
200 ml water
40 ml Get27 liqueur
(or any other type of mint flavour
liqueur such as Crème de Menthe)

Bring the water, mint and sugar to boil for two minutes.
Leave to cool.

Reduce the 8 kiwi to a purée with 40 ml of mint liqueur.
Mix all the ingredients together.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours),
before making the sorbet in the ice-cream maker.

F

Ingédients

8 kiwi très murs
250 gr de sucre
10 feuilles de menthe fraîche
200 ml d'eau
4 cl de Get27

Mettre à bouillir l'eau, la menthe et le sucre pendant deux minutes.

A part, réduire en purée les 8 kiwi avec les 4 cl de Get27.
Mélanger les éléments.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

NL

Ingrediënten

8 overrijpe kiwi's
250 g suiker
10 verse mintbladeren
200 ml water
4 cl mintlikeur

Het water, de mintbladeren en de suiker 2 minuten laten koken.

De 8 kiwi's met de 4 cl mintlikeur apart puren.

Meng de ingrediënten.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

8 kiwi molto maturi
250 gr. di zucchero
10 foglie di menta fresca
200 ml di acqua
4 cl di liquore Get27

Mettete a bollire l'acqua, la menta e lo zucchero per due minuti.

A parte, riducete in purea gli 8 kiwi insieme ai 4 cl di Get27.
Mescolate tutti gli ingredienti.

Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

8 kiwis muy maduros
250 g de azúcar
10 hojas de menta fresca
200 ml de agua
4 cl de licor de menta

Llevar a ebullición el agua, la menta y el azúcar durante dos minutos.

Aparte reducir a puré los 8 kiwis con el licor de menta.
Mezclar todo.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Sommer

Melonensorbet mit weißem Portwein-Sirup

GB Summer recipes

Melon sorbet with port syrup

F Recette d'été

Sorbet au melon et sirop de porto blanc

NL Recepten voor de zomer

Meloensorbet en witte port-siroop

I Ricette d'estate

Sorbetto di melone e sciroppe di porto bianco

E Receta de verano

Sorbete de melón y jarabe de oporto blanco



D

Zutaten

2 Melonen (700 g Fruchtfleisch)
120 g Zucker
175 ml Wasser
2 TL Honig
Sirup:
135 ml weißer Portwein
Saft 1 Zitrone
175 g Zucker

GB

Ingredients

2 melons (700 g of flesh)
120 g caster sugar
175 ml water
2 teaspoons of honey
Syrup:
135 ml white port
juice of 1 lemon
175 g caster sugar

F

Ingrédients

2 melons (700 gr de chair)
120 gr de sucre semoule
175 ml d'eau
2 cuillères à café de miel
Sirup :
135 ml de Porto Blanc
1 jus de citron
175 gr de sucre semoule

NL

Ingrediënten

2 meloenen (700 g vruchtvlees)
120 g witte basterdsuiker
175 ml water
1 eetlepel honing
Siroop:
135 ml witte port
sap van 1 citroen
175 g witte basterdsuiker

I

Ingredienti

2 meloni (700 gr. di polpa)
120 gr. di zucchero semolato
175 ml di acqua
2 cucchiai di miele
Sciroppe:
135 ml di Porto bianco
Il succo di un limone
175 gr. di zucchero semolato

E

Ingredientes

2 melones (700 g de pulpa)
120 g de azúcar en polvo
175 ml de agua
2 cucharaditas de miel
Jarabe:
135 ml de oporto blanco
1 zumo de limón
175 g de azúcar en polvo

Wasser, Honig und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.

Heiß über das Fruchtfleisch der Melonen gießen und vermischen.
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine bereiten.

Sirup: Zitronensaft, Zucker und Portwein aufkochen und 5 Minuten kochen lassen, kaltstellen und vor dem Servieren über das Sorbet gießen.

Bring the water, honey and sugar to boil for two minutes.

Pour while hot onto the chunks of melon flesh and process to a purée.
Leave to cool slightly, then chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

Syrup: boil the lemon juice, sugar and port for 5 minutes and keep to one side to coat the sorbet just before serving.

Mettre à bouillir l'eau, le miel et le sucre pendant 2 minutes, puis verser à chaud sur la chair de melon, mixer.
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Siroop : faire bouillir les éléments, jus de citron, sucre et porto pendant 5 minutes et les réserver pour napper le sorbet avant dégustation.

Het water, de honing en de suiker twee minuten laten koken.
Schenk het hete mengsel op de meloen en mix het geheel.
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Siroop: laat het citroensap, suiker en port 5 minuten koken en houd het apart om de siroop vlak voor het eten van de sorbet er overheen te gieten.

Portate ad ebollizione l'acqua, il miele e lo zucchero per due minuti.
Versate mentre è ancora bollente sulla polpa del melone, mixate il tutto.
Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Sciroppe: Fate bollire tutti gli ingredienti, il succo di limone, lo zucchero e il Porto per 5 minuti e tenete tutto da parte per guarnire il sorbetto prima di gustarlo.

Llevar a ebullición el agua, la miel y el azúcar durante dos minutos.
Verter en caliente sobre la pulpa del melón y mezclar.
Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Jarabe: llevar a ebullición, el zumo de limón, el azúcar y el oporto durante 5 minutos y guardarlos para cubrir el sorbete antes de la degustación.

D Rezepte für den Sommer

Sorbet mit frischen und getrockneten Feigen und Feigen-Schnaps

GB Summer recipes

Sorbet of fresh and dried figs in brandy

F Recette d'été

Sorbet au figues fraîches et sèches, à l'alcool de figues

NL Recepten voor de zomer

Vijgensorbet

I Ricette d'estate

Sorbetto ai fichi freschi e secchi con alcool di fichi

E Receta de verano

Sorbete de higos fresco y secos al licor de higos



D

Zutaten

100 g getrocknete Feigen
500 g frische reife Feigen
100 g Zucker
5 cl Feigenschnaps
1 TL milder Honig
300 ml Wasser

Zucker, Wasser, Honig und die frischen Feigen aufkochen und 5 Minuten kochen lassen.

Anschließend alles vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Die getrockneten Feigen im Alkohol quellen lassen, in kleine Würfel schneiden und das Sorbet damit verzieren.

GB

Ingredients

100 g caster sugar
500 g well-ripened fresh figs
100 g dried figs
50 ml fig brandy (or brandy)
1 teaspoon of sweet honey
300 ml water

Boil the sugar, water, honey and fresh figs for 5 minutes. Leave to cool slightly.

Mix them all together in a blender. Leave to cool.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

Soak the dried figs in the brandy and when they have swollen, cut them up into little cubes to garnish the sorbet.

F

Ingédients

100 gr de figues sèches
500 gr de figues fraîches bien mûres
100 gr de sucre semoule
5 cl d'alcool de figues
1 cuillère à café de miel doux
300 ml d'eau

Faire bouillir le sucre, l'eau, le miel et les figues fraîches pendant 5 minutes, mixer le tout.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Faire gonfler les figues sèches dans l'alcool, les découper en petits cubes pour décorer le sorbet.

NL

Ingrediënten

100 g gedroogde vijgen
500 g verse goed rijpe vijgen
100 g witte basterdsuiker
5 cl vijgenalcohol
2 theelepels zachte honing
300 ml water

Laat de suiker, het water, de honing en de verse vijgen 5 minuten koken.

Het geheel pureren met een blender.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Laat de gedroogde vijgen in de alcohol weken, snij ze in kleine dobbelstenen om de sorbet te decoreren.

I

Ingredienti

100 gr. di fichi secchi
500 gr. di fichi freschi ben maturi
100 gr. di zucchero semolato
5 cl di alcool di fichi
1 cucchiaino di miele
300 ml di acqua

Fate bollire lo zucchero, l'acqua, il miele e i fichi freschi per 5 minuti.

Mixate il tutto.

Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Fate rinfrescare i fichi secchi nell'alcool, tagliateli a pezzettini che userete poi come decorazione.

E

Ingredientes

100 g de higos secos
500 g de higos bien maduros
100 g de azúcar en polvo
5 cl de licor de higos
1 cucharadita de miel líquida
300 ml de agua

Llevar a ebullición el azúcar, el agua, la miel y los higos frescos durante 5 minutos.

Batirlo todo.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Remojar los higos secos en el licor, cortarlos en trozos para decorar el sorbete.

D Rezepte für den Sommer

Ananas-Sorbet mit Crème Brûlée

GB Summer recipes

Pineapple sorbet with Crème brûlée flavour

F Recette d'été

Sorbet à l'ananas au parfum de crème brûlée

NL Recepten voor de zomer

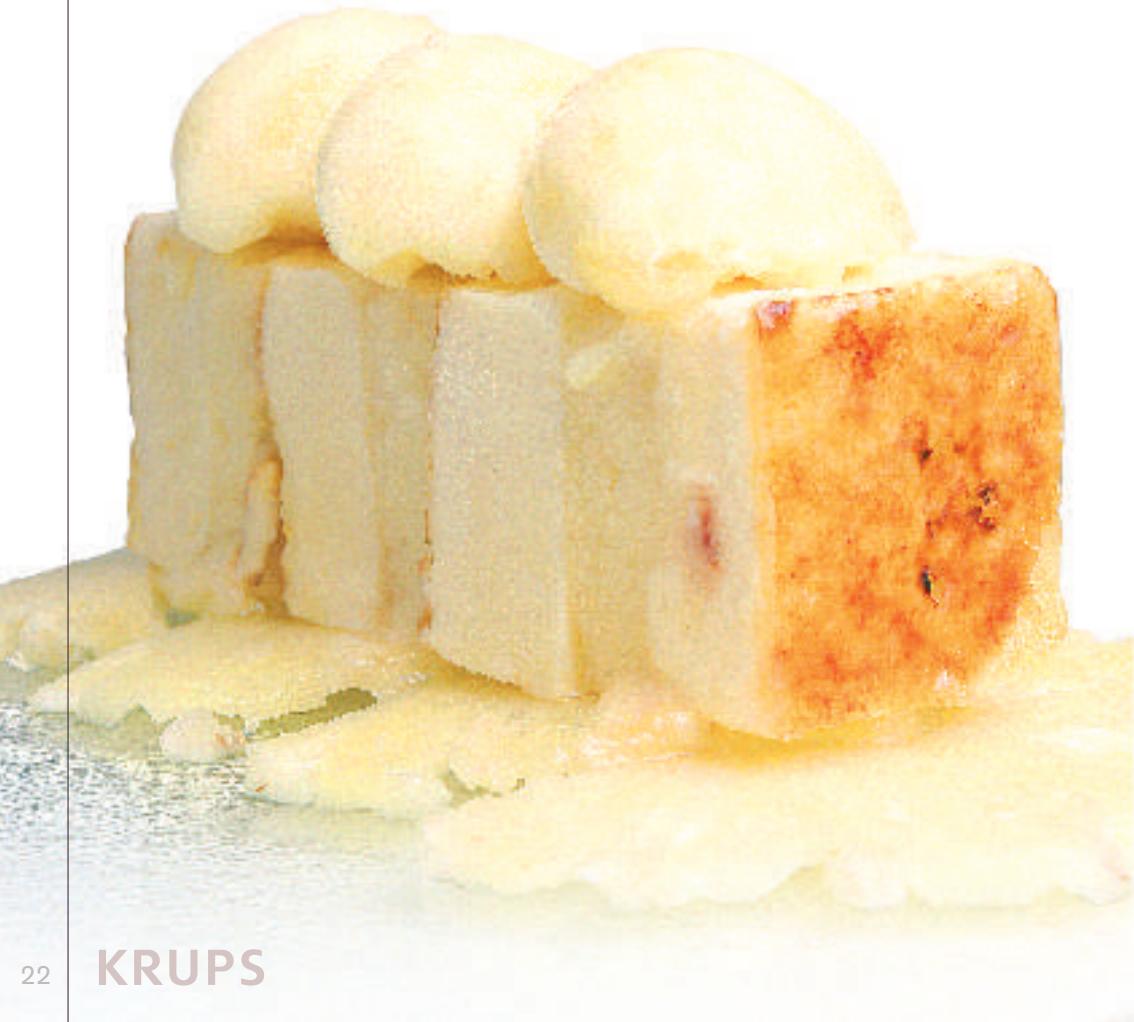
Ananassorbet met Crème Brûlée-smaak

I Ricette d'estate

Sorbetto di ananas al profumo di Crème Brûlée

E Receta de verano

Sorbete de piña perfumado con crema quemada



D

Zutaten

2 Victoria-Ananas (Sweet-Ananas)
(ca. 750 g Fruchtfleisch)
130 g Zucker
3 kleine Förmchen Crème Brûlée
(aus dem Handel)
2 TL Honig
220 ml Wasser

Fruchtfleisch der Ananas, Zucker, Honig und Wasser aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.
Alles mixen und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.
Das Eis und die Crème Brûlée in abwechselnde Schichten in eine Schüssel geben und erneut ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
Das Eis auf eine Platte stürzen und in Scheiben servieren.

GB

Ingredients

2 Victoria or extra sweet pineapples
(about 750 g of flesh)
130 g caster sugar
3 pots of crème brûlée
(buy from the supermarket)
2 teaspoons of honey
220 ml water

Boil the pieces of pineapple flesh, sugar, honey and water for 2 minutes. Leave to cool slightly.
Mix everything together in a blender and chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.
Place successive layers of ice cream and crème brûlée into a freezer proof container and then put back in the freezer for about 1 hour.
Turn out onto a dish and serve in slices.

F

Ingrédients

2 ananas Victoria
(environ 750 gr de chair)
130 gr de sucre semoule
3 ramequins de crème brûlée
(achetés à l'épicerie)
2 cuillères à café de miel
220 ml d'eau

Mettre à bouillir : la chair d'ananas, le sucre, le miel et l'eau pendant 2 minutes.
Mixer le tout et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.
Mettre dans un saladier par couches successive la glace et la crème brûlée, remettre au congélateur environ 1h.
Servir en tranches, après avoir démoulé sur un plat.

NL

Ingrediënten

2 ananas Victoria
(ongeveer 750 g vruchtvlees)
130 g witte basterdsuiker
3 schaaltjes "Crème Brûlée"
(te koop bij de betere supermarkt)
1 eetlepel honing
220 ml water

Aan de kook brengen: het vruchtvlees van de ananas, de suiker, de honing en het water (2 minuten koken).
Het geheel pureren, zet het vervolgens in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.
Snijd het ijs in plakjes in een schaal waartussen u de Crème Brûlée verdeelt, ongeveer 1 uur terugzetten in de diepvries.
In plakjes serveren na het uit de schaal te hebben gehaald.

I

Ingredienti

2 ananas Victoria (all'incirca 750 gr.
di polpa in totale)
130 gr. di zucchero semolato
3 vasetti di crème brûlée
(da acquistare in drogheria)
2 cucchiaini di miele
220 ml di acqua

Portate ad ebollizione la polpa di ananas, lo zucchero, il miele e l'acqua per due minuti.
Mixate il tutto e Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.
In un capace contenitore preparate degli strati alternando il gelato e la crème brûlée, poi mettete ancora il preparato nel congelatore per 1 ora all'incirca.
Dopo averlo sformato su un piatto, tagliate a fettine e servite.

E

Ingredientes

2 piñas (aproximadamente
750 g de pulpa)
130 g de azúcar en polvo
3 tarrinas de nata quemada
(compradas en cualquier comercio)
2 cucharaditas de miel
220 ml de agua

Llevar a ebullición: la pulpa de piña, el azúcar, la miel y el agua durante 2 minutos.
Batir todo y poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.
Poner en un molde rectangular en capas sucesivas el helado y la crema quemada, poner en el congelador aproximadamente 1h.
Servir en porciones después de desmoldar sobre una bandeja.



Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungsduer 20 bis 40 Minuten.

The preparation time will vary between 20 and 40 minutes according to the recipe, the quantity of ice cream made and the initial temperature.

Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes.

Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begin temperatuur ligt de tijdsduur van de bereiding tussen 20 en 40 minuten.

La durata dell'intera preparazione e' compresa tra 20 e 40 minuti secondo la ricetta, il quantitativo di gelato e la temperatura di partenza.

Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos.

D Eiscremes und Sorbets für die 4 Jahreszeiten
Herbst

GB 4 seasons ice-creams and sorbets
Autumn

F Glaces et sorbets des 4 saisons
L'automne

NL IJs en sorbets voor de 4 jaargetijden
De herfst

I Gelati sorbetti delle 4 stagioni
L'autunno

E Helados y sorbetes de las 4 estaciones
El otoño

D Rezepte für den Herbst

Quitten-Grenadine-Sorbet

GB Autumn recipes

Quince & grenadine sorbet

F Recette d'automne

Sorbet coing grenade

NL Recepten voor de herfst

Sorbet kweepeer met grenadinesiroop

I Ricette d'autunno

Sorbetto alla granatina e mela cotogna

E Receta de otoño

Sorbete de membrillo y granadina



D Zutaten

4 reife Quitten
150 ml Wasser
110 g Zucker
4 cl roter Grenadinesirup
Saft 1 Zitrone

Quitten mit viel Wasser waschen und in 6 oder 8 Stücke schneiden (nichts wegwerfen).

Quitten, Wasser, Zucker, Zitronensaft und 4 cl Grenadinesirup aufkochen und 15 Minuten kochen lassen.

Anschließend alles vermixen.
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Wichtig: Bei diesem Rezept können die Quitten durch Birnen ersetzt werden.

GB Ingredients

4 ripe quinces
150 ml water
110 g sugar
40 ml red grenadine syrup
juice of 1 lemon

Wash the quinces with plenty of water, cut them into 6 or 8 pieces (throw nothing away).

Bring the quinces, the water, sugar, lemon juice and 40 ml of red grenadine cordial to the boil for 15 min.

Mix everything together in a blender.

Leave to cool, then chill in the refrigerator (minimum 12 hours) before making the sorbet in the ice-cream maker.

Important: You can replace quince with pears in this recipe.

F Ingrédients

4 coings murs
150 ml d'eau
110 gr de sucre
4 cl de sirop de grenade rouge
1 jus de citron

Laver les coings à grande eau, les couper en 6 ou 8 morceaux (ne rien jeter).

Porter à ébullition les coings, l'eau, le sucre, le jus de citron et les 4 cl de sirop de grenade rouge durant 15 minutes.

Mixer le tout.

Mettre au réfrigérateur (minimun 12 heures) puis réaliser dans la sorbetière.

Important : pour cette recette le coing peut-être remplacé par la poire.

NL Ingrediënten

4 rijpe kweeperen (of gewone peren)
150 ml water
110 g suiker
4 cl rode grenadinesiroop
sap van 1 citroen

Was de kweeperen, snij ze in 6 of 8 stukken (niets weggoien).
Breng de kweeperen, het water, de suiker, het citroensap en de 4 cl rode grenadinesiroop 15 minuten aan de kook.

Mix het geheel.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Belangrijk: voor dit recept kan ook peer in plaats van kweepeer worden gebruikt.

I Ingredienti

4 mele cotogne mature
150 ml di acqua
110 gr. di zucchero
4 cl di sciroppo rosso di granatina
Succo di un limone

Lavate le mele cotogne con abbondante acqua, tagliatele in 6 o 8 fettine (non buttate via niente).

Portate ad ebollizione le mele cotogne, l'acqua, lo zucchero, il succo di limone e i 4 cl di sciroppo rosso di granatina per 15 minuti.

Passate il tutto al mixer.

Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Importante: Per questa ricetta, potete sostituire le mele cotogne con le pere.

E Ingredientes

4 membrillos maduros
150 ml de agua
110 g de azúcar
4 cl de jarabe de granadina roja
1 zumo de limón

Lavar los membrillos con gran cantidad de agua, cortarlos en 6 u 8 trozos (no tirar nada).

Llevar a ebullición los membrillos, el agua, el azúcar, el zumo de limón y los 4 cl de jarabe de granadina roja durante 15 min.

Batir todo.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

Importante: Para esta receta, el membrillo puede ser reemplazado por peras.

D Rezepte für den Herbst
Jasmintee-Sorbet

GB Autumn recipes
Jasmine tea sorbet

F Recette d'automne
Sorbet au thé et jasmin

NL Recepten voor de herfst
Sorbet met thee en jasmijn

I Ricette d'autunno
Sorbetto al tè e Gelsomino

E Receta de otoño
Sorbete de té y jazmín



Zutaten
500 ml Wasser
50 g Akazienhonig
150 g Zucker
3 Beutel Jasmintee

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und 3 Stunden ziehen lassen.
Honig und Zucker hinzufügen.
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB Ingredients
500 ml water
50 g Acacia honey
150 g caster sugar
3 sachets of jasmine tea

Boil the water to make the tea and then let it brew for 3 hours.
Add the honey and sugar.
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours)
then make the sorbet in the ice-cream maker.

F Ingrédients
500 ml d'eau
50 gr de miel d'Acacia
150 gr de sucre semoule
3 sachets de thé au jasmin

Faire bouillir l'eau pour infuser le thé pendant 3 heures.
Ajouter le miel et le sucre.
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures),
puis réaliser dans la sorbetière.

NL Ingrediënten
500 ml water
50 g Acacia-honing
150 g witte basterdsuiker
3 zakjes jasmijnthee

Breng het water aan de kook en laat de thee 3 uur intrekken.
Voeg de honing en de suiker toe.
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I Ingredienti
500 ml di acqua
50 gr. di miele d'Acacia
150 gr. di zucchero semolato
3 bustine di tè al gelsomino

Fate bollire l'acqua e mettete le 3 bustine di tè in infusione per almeno 3 ore.
Aggiungete lo zucchero e il miele.
Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E Ingredientes
500 ml de agua
50 g de miel de acacia
150 g de azúcar en polvo
3 bolsitas de té de jazmín

Llevar a ebullición el agua y dejar en infusión el té durante 3 horas.
Añadir la miel y el azúcar.
Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Herbst

Oliven Sorbet mit eingelegten Oliven

GB Autumn recipes

Olive oil and pickled olive sorbet

F Recette d'automne

Sorbet à l'huile d'olive et olives confites

NL Recepten voor de herfst

Sorbet met olijfolie en gekonfijte olijven

I Ricette d'autunno

Sorbetto all'olio d'oliva e olive condite

E Receta de otoño

Sorbet de aceite de oliva y aceitunas confitadas



D

Zutaten

0,5 Liter Wasser
50 g Zucker
100 g milder Honig
125 ml Olivenöl

200 g entkernte Oliven in Salzlake

GB

Ingredients

1/2 litre water
50 g sugar
100 g sweet honey
125 ml olive oil
200 g stoneless olives in brine

F

Ingrédients

1/2 l d'eau
50 gr de sucre
100 gr de miel doux
125 ml d'huile d'olive
200 gr d'olives en saumure dénoyautées

NL

Ingrediënten

0,5 liter water
50 g suiker
100 g zachte honing
125 ml olijfolie
200 g ontpitte olijven uit een potje

I

Ingredienti

1/2 litro d'acqua
50 gr. di zucchero
100 gr. di miele
125 ml di olio d'oliva
200 gr. di olive snocciolate in salamoia

E

Ingredientes

1/2 l de agua
50 g de azúcar
100 g de miel líquida
125 ml de aceite de oliva
200 g de aceitunas en salmuera deshuesadas

Die Oliven in kleine Stücke schneiden und 20 Minuten in Wasser, Zucker und Honig einlegen.

Olivöl hinzufügen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Cut the olives into little pieces and leave them to soak in the water, sugar and honey for 20 minutes.

Add olive oil.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours) then make the sorbet in the ice-cream maker.

Couper les olives en petits morceaux et mettre à confire dans l'eau, le sucre et le miel pendant 20 minutes.

Ajouter l'huile d'olive.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Snijd de olijven in kleine stukjes en konfijt ze 20 minuten in het water, de suiker en de honing.

Voeg de olijfolie toe.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Tagliate le olive a pezzettini e mettetele a cuocere nell'acqua, lo zucchero e il miele per circa 20 minuti.

Aggiungete l'olio d'oliva.

Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Cortar las aceitunas en pequeños trozos y poner a confitar en el agua, el azúcar y la miel durante 20 minutos.

Añadir el aceite de oliva.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Herbst

Weißes Kaffee-Eis

GB Autumn recipes

White ice cream flavoured with coffee

F Recette d'automne

Glace blanche au café

NL Recepten voor de herfst

Koffie-roomijs

I Ricette d'autunno

Gelato bianco al caffè

E Receta de otoño

Helado blanco de café



D

Zutaten

170 g Zucker
375 ml Milch
375 g Crème fraîche
7 Eigelb
75 g Kaffeebohnen

Milch, Crème fraîche und Kaffeebohnen vermischen und aufkochen.

Eigelb und Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine weißliche Masse entsteht. Die gekochte Mischung aus Milch und Crème fraîche dazu gießen (vorher die Kaffeebohnen entfernen).

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

170 g caster sugar
375 ml milk
375 g fresh double cream
7 egg yolks
75 g coffee beans

Put the milk, cream and coffee beans in a pan and bring to the boil. Leave to cool slightly.

Beat the egg yolks and sugar with a mixer or rotary whisk until frothy and almost white.

Carefully remove the coffee beans and pour in the milk and boiled cream into the egg mixture.

Chill the mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

F

Ingédients

170 gr de sucre semoule
375 ml de lait
375 gr de crème fraîche
7 jaunes d'œufs
75 gr de grains de café

Mélanger le lait, la crème et les grains de café, porter à ébullition.

A part, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, faire blanchir en remuant vivement.

Verser le lait et la crème bouillis en ayant pris soin d'enlever les grains de café.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

NL

Ingrediënten

170 g witte basterdsuiker
375 ml melk
375 g let erop
7 eierdooiers
75 g koffiebonen

Meng de melk, de crème en de koffiebonen en breng het aan de kook.

Klop de eierdooiers en de suiker apart tot een witte smeuïge massa. Schenk de gekookte melk en crème erbij.

Let erop dat u de koffiebonen hebt verwijderd. Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

170 gr. di zucchero semolato
375 ml di latte
375 gr. di panna fresca
7 tuorli
75 gr. di caffè in grani

Mescolate il latte, la panna e i chicchi di caffè, portate poi ad ebollizione.

Mescolate a parte i tuorli con lo zucchero, fate scottare il tutto mescolando di frequente.

Versate la panna e il latte bollito facendo attenzione ad eliminare i chicchi di caffè.

Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

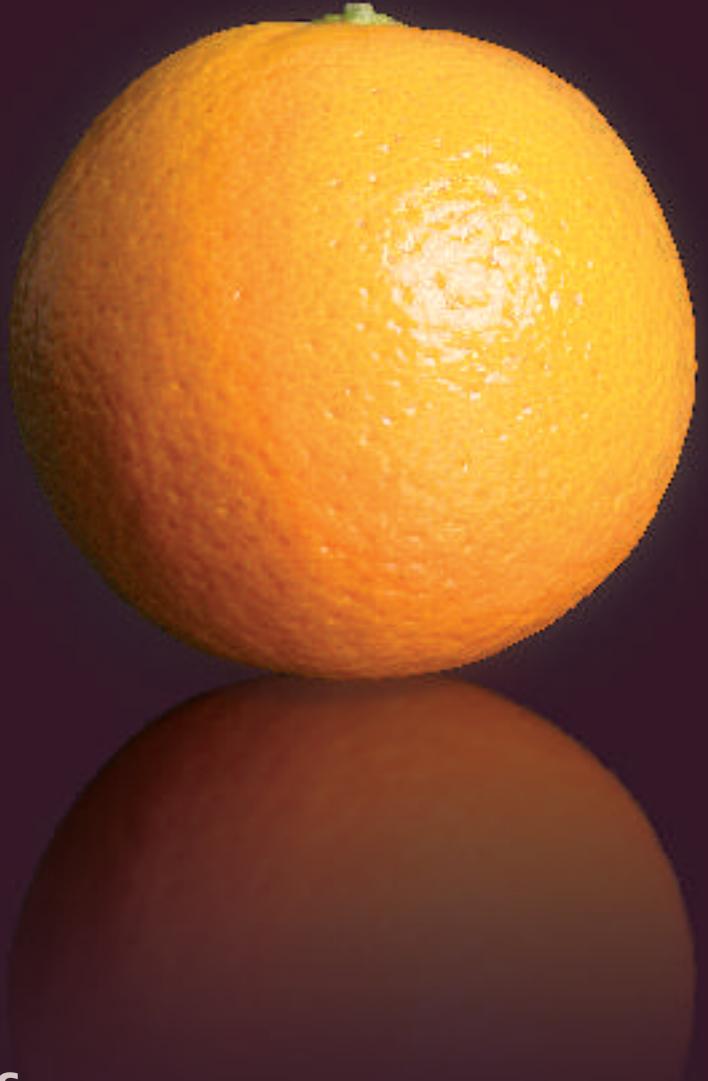
170 g de azúcar en polvo
375 ml de leche
375 g de nata fresca
7 yemas de huevos
75 g de granos de café

Mezclar la leche, la nata y los granos de café, y llevar a ebullición.

Aparte mezclar las yemas de huevos y el azúcar, blanquear agitando con fuerza.

Verter la leche y la nata hervidas teniendo el cuidado de retirar los granos de café.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.



Je nach Rezept, Eismenge und Anfangstemperatur beträgt die Zubereitungszeit 20 bis 40 Minuten.

The preparation time will vary between 20 and 40 minutes according to the recipe, the quantity of ice cream made and the initial temperature.

Selon la recette, la quantité de glace et la température initiale, la durée de préparation est comprise entre 20 et 40 minutes.

Afhankelijk van het recept, de hoeveelheid ijs en de begin temperatuur ligt de tijdsduur van de bereiding tussen 20 en 40 minuten.

La durata dell'intera preparazione e' compresa tra 20 e 40 minuti secondo la ricetta, il quantitativo di gelato e la temperatura di partenza.

Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos.

D Eiscremes und Sorbets für die 4 Jahreszeiten
Winter

GB 4 seasons ice-creams and sorbets
Winter

F Glaces et sorbets des 4 saisons
L'hiver

NL IJs en sorbets voor de 4 jaargetijden
De winter

I Gelati sorbetti delle 4 stagioni
L'inverno

E Helados y sorbetes de las 4 estaciones
El invierno

D Rezepte für den Winter

Sorbet mit drei Zitrusfrüchten

GB Winter recipes

Three citrus fruits sorbet

F Recette d'hiver

Sorbet aux trois agrumes

NL Recepten voor de winter

Sorbet met drie citrusvruchten

I Ricette d'inverno

Sorbetto ai tre agrumi

E Receta de invierno

Sorbe de tres cítricos



D

Zutaten

150 g Orangensaft
150 g Zitronensaft
150 g Pink Grapefruitsaft
1/2 Bund frische Minze
100 g milder Honig

Die gekühlten Zutaten mischen und 3 Stunden lang durchziehen lassen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

150 g orange juice
150 g lemon juice
150 g pink grapefruit juice
1/2 bunch of fresh mint
100 g sweet honey

Mix all the cold ingredients together and leave to infuse for 3 hours.
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours),
then make the sorbet in the ice-cream maker.

F

Ingédients

150 gr de jus d'orange
150 gr de jus de citron
150 gr de jus de pamplemousse rose
1/2 botte de menthe fraîche
100 gr de miel doux

A froid, mélanger tous les éléments, laisser infuser pendant 3 heures.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière

NL

Ingrediënten

150 g sinaasappelsap
150 g citroensap
150 g rose grapefruitsap
Half bosje verse mint
100 g zachte honing

Meng alle ingrediënten koud, laat het 3 uur intrekken.
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

150 gr. di succo d'arancia
150 gr. di succo di limone
150 gr. di succo di pompelmo rosa
Un ciuffo di menta fresca
100 gr. di miele

Mescolate subito tutti gli ingredienti a freddo e lasciate macerare per almeno tre ore.

Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

150 ml de zumo de naranjas
150 ml de zumo de limón
150 ml de zumo de pomelo
1/2 manojo de menta fresca
100 g de miel líquida

En frío, mezclar todos los elementos,
dejar en infusión durante 3 horas.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas)
y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Winter

Rosineneis mit Rosinenkekse

GB Winter recipes

Raisin and cookie ice cream

F Recette d'hiver

Glace aux raisins secs et brisures de crumbles aux raisins

NL Recepten voor de winter

Roomijs met rozijnen en stukjes fruitbiscuit

I Ricette d'inverno

Gelato all'uva sultana e pezzettini di crumble all'uva

E Receta de invierno

Helado de pasas de corinto y trozos de galletas con uvas



D

Zutaten

250 ml Milch
250 g Sahne
125 g Zucker
4 Eigelb
50 g Rosinen
(zuvor in Sirup eingeglegt)
4 Rosinen-Kekse
(aus dem Handel)

Die Milch in einem Topf erhitzen. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
Die kochende Milch unter ständigem Rühren über diese Mischung gießen.
Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen, bis sie dick ist.
Die Sahne und die leicht zerkleinerten Kekse hinzugeben und alles vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

250 ml milk
250 g double cream
125 g caster sugar
4 egg yolks
50 g raisins
(first soaked in syrup)
4 raisin cookies (buy from the supermarket)

Heat the milk in a saucepan. Meanwhile beat the egg yolks and the sugar in a round-bottomed mixing bowl.

Pour the hot milk onto this mixture while stirring continuously. Return the mix to the saucepan and heat, without boiling, until it thickens slightly and forms a film over the back of the spoon. Leave to cool, then pour in the cream and crushed cookies and mix everything together.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

F

Ingredients

250 ml de lait
250 gr de crème
125 gr de sucre semoule
4 jaunes d'œufs
50 gr de raisins secs
(préalablement macérés au sirop)
4 biscuits crumble aux raisins
(achetés en épicerie)

Dans une casserole, faire chauffer le lait. Pendant ce temps fouetter les jaunes et le sucre dans un cul de poule.

Verser le lait bouilli sur ce mélange (cuire comme une crème anglaise).

Verser la crème et les crumbles légèrement écrasés, mélanger le tout.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

NL

Ingrediënten

250 ml melk
250 g crème fraîche
125 g witte basterdsuiker
4 eierdooiers
50 g rozijnen of krenten
(vooral welken in siroop)
4 fruitbiscuits (verkrijgbaar bij de supermarkt)

Warm de melk op in een pan. Ondertussen de eierdooiers en de suiker kloppen in een beslagkom.

Schenk de kokende melk op dit mengsel, tegelijkertijd flink kloppen (bereiden als een Engelse crème).

Voeg de room, de rozijnen en de licht verkruimde fruitbiscuits toe en meng het geheel.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

250 ml di latte
250 gr. di panna
125 gr. di zucchero semolato
4 tuorli
50 gr. di uvetta sultana
(che avete fatto precedentemente macerare nello sciroppo)
4 biscotti crumble all'uva
(da acquistare in drogheria)

Fate scaldare il latte in una casseruola. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero in una terrina.

Versate il latte caldo sul preparato (dovete cuocere come se si trattasse di una crema inglese).

Versate la panna e i crumbles leggermente sbriciolati, poi mescolate il tutto.

Conservate in frigorifero (almeno per 12 ore), poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

250 ml de leche
250 g de nata
125 g de azúcar en polvo
4 yemas de huevos
50 g de pasas de corinto (previamente maceradas en agua y azúcar)
4 galletas con uvas
(comprar en cualquier comercio)

En un cazo, calentar la leche. Durante este tiempo batir las yemas y el azúcar en una cacerola.

Verter la leche hervida sobre esta mezcla (cocer como una crema inglesa).

Verter la nata y las galletas ligeramente troceadas, mezclarlo todo.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Winter
Salziges Karameleis

GB Winter recipes
Caramel ice cream

F Recette d'hiver
Glace au caramel salé

NL Recepten voor de winter
Gezouten caramelijls

I Ricette d'inverno
Gelato al caramello salato

E Receta de invierno
Helado de caramelo salado



Zutaten
75 g Zucker
650 ml Milch
75 g gesalzene Butter
7 Eigelb
Karamel:
130 g Zucker

Eigelb mit 75 g Zucker schaumig schlagen und die 650 ml kochende Milch darüber gießen.
Zubereitung Karamell: 130 g Zucker unter Rühren sehr langsam schmelzen lassen, bis er goldbraun ist (kein Wasser zugeben), 75 g gesalzene Butter hinzufügen.
Beides miteinander vermischen.
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Ingredients
75 g caster sugar
650 ml milk
75 g lightly salted butter
7 egg yolks
Caramel:
130 g sugar

Blend the egg yolks and 75 g of sugar and then pour 650 ml of boiling milk onto the mix.
Make a dry caramel with 130 g of sugar.
Place sugar in a heavy based saucepan and melt it on a very low heat until a deep golden colour (takes about 15 minutes).
Add 75 g of lightly butter to make it smooth and liquid.
Mix both preparations. Allow to cool.
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

Ingrediens
75 gr de sucre semoule
650 ml de lait
75 gr de beurre 1/2 sel
7 jaunes d'œufs
Caramel :
130 gr de sucre

Mélanger les jaunes d'œufs et les 75 gr de sucre,
verser les 650 ml de lait bouillant dessus.
Effectuer un caramel à sec avec les 130 gr de sucre,
pour le décuire ajouter 75 gr de beurre 1/2 sel.
Mélanger les 2 éléments.
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures),
puis réaliser dans la sorbetière

Ingrediënten
75 g witte basterdsuiker
650 ml melk
75 g lichtgezouten boter
7 eierdooiers
Caramel:
130 g suiker

Meng de eierdooiers en de 75 g suiker,
schenk de 650 ml kokende melk er overheen.
Maak een droge caramel met de 130 g suiker door deze
in een steelpan op laag vuur te smelten tot het een goudbruine
kleur heeft (duurt ± 15 minuten). De 75 g lichtgezouten
boter toevoegen om het smeuig en vloeibaar te maken.
Meng de 2 samenstellingen.
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur),
daarna bereiden in de ijsmachine.

Ingredienti
75 gr. di zucchero semolato
650 ml di latte
75 gr. di burro, un pizzico di sale
7 tuorli
Caramello:
130 gr. di zucchero

Mescolate i tuorli con i 75 gr. di zucchero, versatevi
sopra 650 ml di latte bollente.
Preparate il caramello con 130 gr. di zucchero,
poi aggiungete 75 gr. di burro e il pizzico di sale.
Mescolate i due ingredienti.
Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore),
poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

Ingredientes
75 g de azúcar en polvo
650 ml de leche
75 g de mantequilla semisalada
7 yemas de huevos
caramelo:
130 g de azúcar

Mezclar las yemas de huevos y los 75 g de azúcar,
verter los 650 ml de leche hirviendo encima.
Hacer un caramelo líquido con los 130 g de azúcar
y los 75 g de mantequilla semisalada.
Mezclar todo.
Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

D Rezepte für den Winter

Kastanieneis mit kandierten Maronen

GB Winter recipes

Chestnut confit ice-cream

F Recette d'hiver

Crème glacée de châtaignes et marrons confits

NL Recepten voor de winter

Kastanje-roomijs

I Ricette d'inverno

Gelato di castagne e marrons glaces

E Receta de invierno

Helado de castañas y marrones glacés



D

Zutaten

250 g Vollmilch
125 Zucker
200 g Kastanien
(gekocht und vakuumverpackt)
4 Eigelb
60 g kandierte Maronen
(gehackt)

Milch und Kastanien aufkochen.

Eigelb und Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die kochende Milch mit den Kastanien darüber gießen und alles vermixen.

Nach dem Mixen die gehackten kandierten Maronen hinzugeben. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

GB

Ingredients

250 g full cream milk
200 g chestnuts(vacuum cooked)
4 egg yolks
125 g caster sugar
2 tablespoons truffle juice
60 g marrons glacés (chopped)

Bring the milk and chestnuts to the boil.

In a separate bowl, mix the yolks and sugar.

Pour the milk and chestnut mixture onto it and process in a blender until smooth. blend together.

After blending, stir in the chopped marrons glacés.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

F

Ingrediens

250 gr de lait entier
125 gr de sucre semoule
200 gr de châtaignes
(cuites sous vide)
4 jaunes d'œufs
60 gr de marrons glacés
(brisures)

Mettre à bouillir : lait et châtaignes.

A part, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.

Verser dessus le lait et châtaignes bouillant, mixer le tout.

Après mixage, ajouter les brisures de marrons glacés.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures),

puis réaliser dans la sorbettière.

NL

Ingrediënten

250 g volle melk
125 g witte basterdsuiker
200 g kastanjes
(uit blik of verpakt onder vacuüm)
60 g geglaceerde kastanje-stukjes
(optioneel)
4 eierdoopers

Aan de kook brengen: melk en kastanjes.

Meng de eierdoopers en de suiker apart.

Schenk de hete melk en kastanjes er overheen en mix het geheel.

Voeg na het mixen de stukjes geglaceerde kastanjes toe.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

I

Ingredienti

250 gr. di latte intero
125 gr. di zucchero semolato
200 gr. di castagne
(sotto vuoto)
4 tuorli
60 gr. di marroni canditi
(a pezzettini)

Portate ad ebollizione il latte e le castagne.

Mescolate a parte i tuorli con lo zucchero. Versateci sopra il latte, la panna e le castagne bollenti, mescolate il tutto.

Aggiungete, successivamente, i pezzettini di marrons glacés.

Conservate in frigorifero (per almeno 12 ore),

poi trasferite il preparato nella sorbettiera.

E

Ingredientes

250 g de leche entera
125 g de azúcar en polvo
200 g de castañas pilongas
60 g de marrons glacés
4 yemas de huevos

Llevar a ebullición: leche y castañas.

Aparte mezclar las yemas de huevos y el azúcar.

Verter encima la leche y las castañas hirviendo, batirlo todo.

Añadir los trozos de marrons glacés.

Poner en la nevera (mínimo 12 horas) y preparar en la heladera.

