

IL GELATAIO 8000

"Le ricette dell'Amica Simac!"



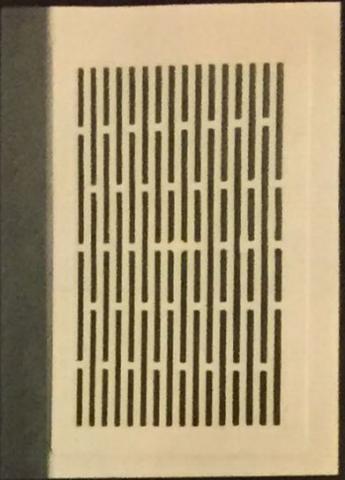
IL GELATAIO 800

ISTRUZIONI GENERALI

Per fare il gelato in breve tempo dovete seguire scrupolosamente le nostre ricette e i seguenti consigli:

- Quando decidete di fare il gelato, mentre preparate gli ingredienti accendete il pulsante "freddo". Quando gli ingredienti sono pronti puntate il temporizzatore su 25-30 minuti, accendete il pulsante "pala" e versate nel cestello, molto lentamente, gli ingredienti stessi coprendo subito dopo.
- Potete risparmiare tempo nella preparazione dei sorbetti tenendo sempre pronta una certa quantità di sciroppo di zucchero. Lo sciroppo si ottiene sciogliendo a caldo lo zucchero in eguale quantità di acqua e si mantiene per mesi in una bottiglia ben chiusa. (Ovviamente si può usare invece lo zucchero normale).
- La quantità di zucchero e aromi è calcolata sul gusto medio, ma assaggiando la miscela potete variarla a piacere.

N.B. Il tempo indicato nelle istruzioni generali varia secondo la temperatura degli ingredienti, la temperatura ambiente e la quantità di gelato. Per ottenere la consistenza ottimale, prolungate eventualmente la durata di lavorazione, puntando nuovamente il temporizzatore per altri 10 minuti e più, secondo i casi.



1) Gruppo compressore refrigeratore, dotato di termoprotettore a richiusura automatica.



2) Cestello di miscelazione.



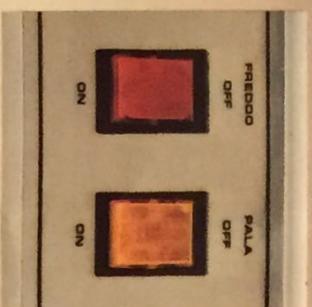
3) Pala miscelatrice.



4) La pala miscelatrice è fissata da un pomolo a vite. Sull'albero della pala è montata una frizione salvamatore che entra in funzione quando il gelato è eccessivamente duro.



5) Coperchio dotato di due aperture regolabili con pomolo girevole: aperte permettono di montare maggiormente il gelato.



6) Pannello comandi con 2 interruttori (FREDDO e PALA) e 1 "Contaminuti" che è necessario puntare per consentire l'azionamento della pala.



Il Gelataio 800, nuovo gioiello della SIMAC, è un apparecchio di dimensioni contenute, praticissimo da usare e da pulire.

Funzionamento



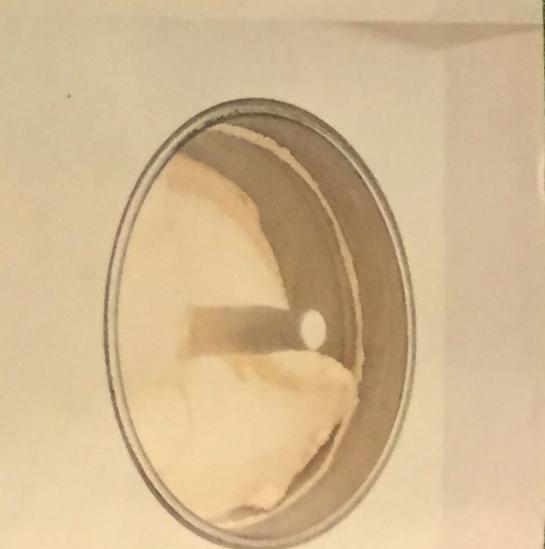
1) Mentre preparate gli ingredienti accendete il compressore refrigeratore (FREDDO), puntate il TEMPORIZZATORE su 25 ÷ 30 minuti, accendete il pulsante PALA e versate gli ingredienti.



2) Versate nel cestello gli ingredienti preparati secondo la ricetta prescelta.



3) Richiudete subito con il coperchio.



4) Una ventina di minuti dovrebbero bastare per ottenere oltre mezzo chilo di gelato ben montato.

5) Se il gelato risultasse ancora morbido riportate indietro di qualche minuto il temporizzatore. Tuttavia non lasciate il composto nella macchina troppo a lungo, in quanto rischierebbe di diventare troppo duro, causando il bloccaggio della pala. Nel caso, invece, che sia stato predisposto un eccessivo tempo di lavoro e il gelato venisse pronto prima del previsto, un apposito dispositivo di frizione provvederà a fermare la pala. La frizione va comunque subito disinnestata, interrompendo il funzionamento della pala attraverso l'apposito interruttore PALA.

Caratteristiche

Peso Kg. 15	Motore 220 V
Profondità mm. 295	50 Hz
Larghezza mm. 375	Potenza 180 W
Altezza mm. 215	

Importante

Ogni volta che si interrompe il funzionamento del compressore refrigeratore, o per mancanza di corrente o perché si stacca la spina o perché si è spento l'interruttore FREDDO, attendete 2 ÷ 5 minuti prima di riaccendere.

Pulizia



1) Prima di procedere alla pulizia assicuratevi che la macchina **non** sia collegata alla presa di corrente.



2) Togliete il coperchio e la pala e lavateli in acqua calda.



3) Versate nel cestello un poco d'acqua calda e strofinatelo leggermente con una spugna, che servirà anche per vuotarlo. Sciacquate con la spugna inzuppata d'acqua e asciugate con un panno.



Manutenzione

Per sollevare e spostare il Gelataio, impugnate unicamente gli appositi incavi predisposti sui due lati del basamento della macchina.

Il Gelataio non va mai posto a ridosso delle pareti (tenete una distanza minima di cm. 20 per l'uscita dell'aria che raffredda il condensatore) e mai vicino a fonti di calore.

GELATI

Il gelato è un composto grasso, addensato per effetto della lavorazione in ambiente freddo, che ha per base panna, latte, uova e zucchero, con aggiunta di ingredienti che ne caratterizzano il sapore. È il più nutriente e ricco di calorie.

Al fordlotte

Ingredienti: panna gr. 300 - latte gr. 300 - miele gr. 200 (oppure zucchero gr. 150) - vanigliina un pizzico.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Mescolate in una ciotola gli ingredienti, quindi puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla vaniglia

Ingredienti: 5 tuori d'uovo - zucchero gr. 150 - latte gr. 250 - panna gr. 200 - 1/2 bustina di vanigliina.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbattete i tuori con lo zucchero e la vanigliina, diluite con il latte freddo e infine con la panna. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

All'albicocca

Ingredienti: albicocche mature gr. 400 (peso netto) - zucchero gr. 150 - panna gr. 200 - 1 arancia sugosa.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Spremete l'arancia e riducete in poltiglia le albicocche, dopo averle ben lavate, asciugate e snocciate. Lasciate ben lavate, asciugate e snocciate le operazioni si svolgeranno in un solo minuto. Mescolate tutti gli ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Laguna azzurra

Ingredienti: panna gr. 200 - latte gr. 250 - zucchero gr. 125 - 1 albume d'uovo - liquore Curacao blu mezzo bicchiere di misura media (circa 10 cucchiaini).

Procedimento: sbattete leggermente l'albume d'uovo e unite tutti gli ingredienti. Accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore su 40' e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente nel cestello la miscela e coprite.

Al caffè

Ingredienti: 1 uovo intero - zucchero gr. 150 - latte gr. 250 - panna gr. 250 - caffè liofilizzato 2 bustine (oppure 2 cucchiaini) vanigliina un pizzico.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Mescolate tutti gli ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al cioccolato

Ingredienti: cioccolato fondente gr. 70 - 1 uovo - zucchero gr. 150 - panna gr. 200 - latte gr. 250 - vanigliina un pizzico.

Procedimento: fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il latte profumato con la vanigliina e lasciate raffreddare. Accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Unite al latte tutti gli ingredienti, mescolate e puntate il temporizzatore. Mettetelo in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla nocciola

Ingredienti: nocciole già private del guscio e della pellicina gr. 70 - zucchero gr. 150 - 1 uovo - latte gr. 300 - panna gr. 200 - vanigliina un pizzico.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Tritate finemente le nocciole a cui avete aggiunto lo zucchero per favorire l'operazione (se possedete il BravoSimac, il tutto si svolgerà in soli 30 secondi). Unite prima l'uovo sbattuto e quindi gli altri ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla castagna

Ingredienti: marmellata di castagne gr. 300 - 1 uovo - zucchero gr. 150 - panna gr. 150 - latte gr. 100 - Rum 1 cucchiaino.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbattete l'uovo con lo zucchero e mescolate al composto la marmellata di castagne. Diluite con la panna, il rum e il latte e puntate il temporizzatore. Mettete in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla yogurt

Ingredienti: 2 uova - zucchero gr. 150 - yogurt naturale gr. 250 - panna gr. 150.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Mescolate gli ingredienti, amalgamandoli. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al limone

Ingredienti: succo di limone gr. 150 (circa 3 limoni sugosi) - zucchero gr. 150 - latte gr. 150 - panna gr. 200 - 1 albume d'uovo - Cedrata 1 cucchiaino.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Spremete i limoni (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Sbattete leggermente l'albume d'uovo e unite tutti gli ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla banana

Ingredienti: polpa di banana gr. 400 - 1 limone - zucchero gr. 150 - panna gr. 200 - latte gr. 50.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbucciate le banane e riducete in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 20 secondi). Versate subito sulla polpa il succo del limone, per impedire l'ossidazione e unite gli altri ingredienti. Mescolate, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla crema

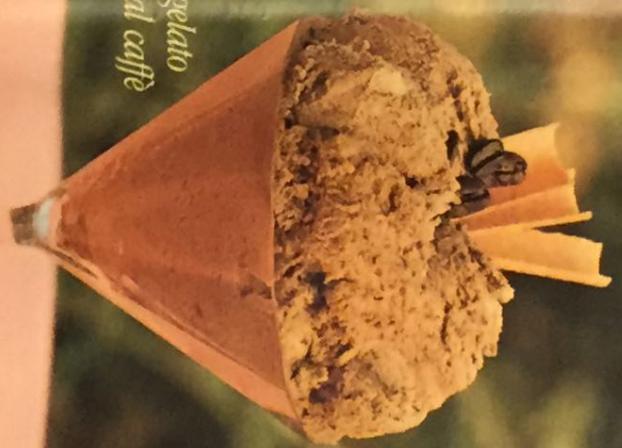
Ingredienti: 5 tuori d'uovo - zucchero gr. 150 - latte gr. 250 - panna gr. 200.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Mescolate gli ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

gelato
al fiorid latte



gelato
al caffè



gelato
alla nocciola



gelato
al cioccolato



gelato
all' albicocca



gelato
alla crema



GELATI

Stracciatella

Ingredienti: latte gr. 300 - panna gr. 200 - zucchero gr. 150 - vaniglia un pizzico - cioccolato fondente gr. 100.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo").

Mescolate tutti gli ingredienti a eccezione del cioccolato e puntate il temporizzatore. Mettete in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Negli ultimi 5 minuti di funzionamento aggiungete all'impasto il cioccolato grattugiato non troppo finemente (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 20 secondi).

Al kiwi

Ingredienti: polpa di kiwi gr. 400 (peso netto: circa 8 frutti) - panna gr. 150 - zucchero gr. 150 - 1 albume d'uovo.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbucciate i kiwi e riducete la polpa in poltiglia (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Mescolate ai kiwi l'albume d'uovo leggermente montato, unite anche tutti gli altri ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al cachi

Ingredienti: polpa di cachi maturi gr. 400 (circa 2 cachi) - zucchero gr. 150 - 1 limone - panna gr. 200 - latte gr. 50 - marschينو 2 cucchiaini.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbucciate i cachi, eliminando i filamenti centrali biancastri, che hanno un sapore aspro, e gli eventuali noccioli. Riducete la polpa in poltiglia (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi) e mescolate ai cachi tutti gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Moloso

Ingredienti: 1 uovo - zucchero gr. 125 - panna gr. 200 - latte gr. 250 - uvetta gr. 75 - Rum q.b.

Procedimento: lavate l'uvetta e ponetela a macerare nel rum, sufficiente a coprirla. Accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Mescolate gli altri ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Dopo 10 minuti togliete il coperchio e aggiungete l'uvetta e 2 cucchiaini del rum usato per l'ammollo.

Al cacao

Ingredienti: zucchero gr. 150 - cacao amaro 1 cucchiaino - latte gr. 250 - panna gr. 250 - vaniglia un pizzico - 1 cucchiaino di crema cacao o di crema caffè (liquore) facoltativo.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Ponete in una ciotola tutti gli ingredienti e mescolate. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al mango

Ingredienti: polpa di mango gr. 400 (peso netto: circa 2 frutti piccoli) - zucchero gr. 150 - latte gr. 50 - panna gr. 200 - vaniglia un pizzico.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbucciate i manghi, eliminate la parte legnosa centrale e riducete in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Mescolate alla pure di mango tutti gli altri ingredienti, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al torrone

Ingredienti: 2 uova - zucchero gr. 150 - latte gr. 250 - panna gr. 150 - un pizzico di vaniglia - gr. 150 di torrone.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo") e mescolate i vari ingredienti a eccezione del torrone. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Negli ultimi 5 minuti di funzionamento aggiungete all'impasto il torrone grattugiato o pestato nel mortaio (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi).

Alla pera

Ingredienti: polpa di pere (peso netto) gr. 400 - zucchero gr. 150 - latte gr. 250 - 1 limone - vaniglia un pizzico.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Sbucciate le pere eliminando anche il torsolo e ponete la polpa in un frullatore luffilissimo (il BravoSimac), unendo anche tutti gli altri ingredienti, tra i quali il succo del limone. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Mousse gelato di tonno

Ingredienti: 1 uovo - 1/2 limone - olio di semi gr. 150 circa - sale un pizzico - ventresca di tonno gr. 100 - capperi sott'aceto 1 cucchiaino - parmigiano grattugiato 1 cucchiaino - pepe in polvere un pizzico - panna gr. 200 - latte gr. 100.

Procedimento: preparate una maionese con l'uovo intero, l'olio e il sale, unendo verso la fine il succo del limone (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in poco più di 1 minuto), unite la ventresca e i capperi tritati finemente (anche in questo caso il BravoSimac vi riuscirà utilissimo), e inoltre il parmigiano, la panna e il latte. Insaporite con il pepe e mescolate. Accendete il frigorifero (pulsante "freddo"). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Servite questo mousse in un buffet freddo, oppure come piatto di mezzo, disponendola su fettine di pomodoro fresco, private dei semi e dell'acqua di vegetazione.

*gelato
alla castagna*



*gelato
all'amaretto*



*gelato
al cachi*



*gelato
al torroncino*



gelato al cacao



*gelato
allo zabaione*



*gelato
al kiwi*



SORBETTI

Il sorbetto è un composto magro, addensato per effetto della lavorazione in ambiente freddo, che ha per base succo o polpa di frutta a cui si aggiungono zucchero e aromi vari. Pur essendo altamente vitaminico, ha un contenuto calorico inferiore a quello del gelato vero e proprio.

All'arancia

Ingredienti: succo di arancia gr. 300 (6 arance circa) - 1 limone - zucchero gr. 150 - vaniglia un pizzico - albume d'uovo gr. 30.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Spremete le arance e il limone (utilissimo il BravoSimac) e aggiungete al succo l'albume leggermente sbattuto e gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al mandarino

Ingredienti: mandarini gr. 700 circa - 1 arancia - 1 limone - zucchero gr. 150 - vaniglia un pizzico - 1 albume d'uovo.

Procedimento: spremete i mandarini, l'arancia e il limone (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in un paio di minuti); dovrete ottenere mezzo litro di succo. Accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Montate leggermente l'albume e unite tutti gli ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla fragola

Ingredienti: fragole sane e mature gr. 500 più qualche fragola per decorare - zucchero gr. 150 - 1 limone - 1 arancia - sciroppo di granatina 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Lavate rapidamente le fragole, sgrondatele, mandatele e riducetele in poltiglia (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone e l'arancia (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac) e mescolate tutti gli ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al limone

Ingredienti: succo di limone gr. 300 (6 limoni circa) - zucchero gr. 200 - vaniglia un pizzico - albume d'uovo gr. 30 - Maraschino mezzo bicchierino.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Spremete i limoni (utilissimo il BravoSimac) e aggiungete al succo l'albume leggermente sbattuto e gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

All'ananas

Ingredienti: polpa di ananas fresco gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone - 1 arancia - Vodka 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Sbucciate l'ananas, eliminate la parte legnosa centrale e riducete in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone e l'arancia (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac), mescolate tutti gli ingredienti e puntate il temporizzatore. Mettete in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Pompelmo

Ingredienti: zucchero gr. 150 - succo di pompelmo gr. 400 - acqua gr. 300 - 1 albume d'uovo.

Procedimento: spremete i pompelmi con il Bravo Simac così da ottenere la dose richiesta di succo, unite l'acqua necessaria e lo zucchero, mescolate, aggiungete l'albume dell'uovo leggermente sbattuto con una forchetta. Avrete intanto acceso il frigorifero (pulsante «freddo»¹); dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala, quindi versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alle more

Ingredienti: more sane e mature gr. 300 circa - 1 limone - zucchero gr. 150 - 1 albume d'uovo - vaniglia un pizzico.

Procedimento: passate al setaccio fine le more, dopo averle mondiate, lavate e ben sgocciolate, oppure, se possedete il BravoSimac, centrifugatele; dovrete ottenere gr. 250 di succo. Aggiungete l'albume leggermente sbattuto, il succo dei limoni e gli altri ingredienti. Avrete intanto acceso il frigorifero (pulsante "freddo"¹); dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala, quindi versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla banana

Ingredienti: polpa di banana gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone - Gin 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"¹). Sbucciate le banane e riducetele in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac), versate il succo sulle banane e unite gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.



sorbetto alla banana

sorbetto al limone

sorbetto all'arancia

sorbetto all'ananas

sorbetto alla fragola



SORBETTI

sorbetti a base di vino

Sorbetto allo Champagne

Ingredienti: Champagne freddo lo spurante secco italiano! gr. 500 - zucchero gr. 100.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo") e dopo 5 minuti puntate il temporizzatore su 45 minuti, mettendo subito in funzione la pala. Versate rapidamente nel cestello tutti gli ingredienti e coprite. È particolarmente indicato a metà pasto in una cena formale, o come dessert, accompagnato da fragole fresche. I sorbetti fortemente alcolici si sciogliono facilmente: è perciò consigliabile lasciarli nella macchina fino al momento di servire.

Sorbetto al Gutturmo (o al Grignolino)

Ingredienti: Gutturmo dei Colli Piacentini! o Grignolino! gr. 500 - limone - zucchero gr. 100.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Spremete il limone e dopo qualche minuto puntate il temporizzatore su 45 minuti. Mettete in funzione la pala, versate rapidamente nel cestello tutti gli ingredienti e coprite. Questo tipo di sorbetto resta piuttosto morbido: pertanto è preferibile presentarlo come granita, distribuendolo in bicchieri alti a calice, dopo averlo lasciato nella macchina fino al momento di servire. Accompagnate con nuccia.

Sorbetto di Malvasia

Ingredienti: Malvasia di Ziano Piacentino o di Vicobaron gr. 500 - zucchero gr. 150.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo") e dopo 5 minuti puntate il temporizzatore su 45' e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente nel cestello la Malvasia e lo zucchero e coprite.

Ingredienti: polpa di mango gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone - Gin 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Sbucciate i manghi e riducete in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac), versate il succo sul mango e unite gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla pesca

Ingredienti: polpa di pesca gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Sbucciate e snocciolate le pesche e riducete in poltiglia la polpa (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi).

Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac) e versate il succo sulle pesche, unendo anche lo zucchero. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Preferite pesche a polpa gialla, mature e profumate. Negli ultimi 5 minuti di funzionamento potrete aggiungere qualche amaretto sbriaciato, inzuppato nel marsala.

All'albicocca

Ingredienti: polpa di albicocca gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone - A pricot brandy 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Lavate e snocciolate le albicocche e riducete in poltiglia (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac), versate il succo sulle albicocche e unite gli altri ingredienti. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Al lampone (o ai frutti di bosco)

Ingredienti: lampioni sani e maturi gr. 500 - zucchero gr. 150 - 1 limone - vanigliina un pizzico - 1 albume d'uovo.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Lavate rapidamente i lampioni, sgrondateli e riduceteli in poltiglia (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac) e mescolate tutti gli ingredienti, completando con l'albume leggermente sbattuto. Puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

All'anguria

Ingredienti: polpa e succo di anguria gr. 500 (peso netto) - zucchero gr. 150 - 1 limone - vanigliina un pizzico - cioccolato fondente gr. 70.

Procedimento: accendete il refrigeratore (pulsante "freddo"). Riducete in poltiglia la polpa dell'anguria privata della scorza e dei semi (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Spremete il limone (utilissimo anche in questo caso il BravoSimac) e versate il succo sull'anguria. Unite anche gli altri ingredienti a eccezione del cioccolato, puntate il temporizzatore e mettetelo in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Al termine aggiungete il cioccolato tagliato a scaglette, che simulerà i semi dell'anguria.

Al melone

Ingredienti: polpa di melone gr. 300 (peso netto): vi occorrerà un melone del peso di circa 600 gr. - 1 limone - 1 albume d'uovo - zucchero gr. 150 - Gin mezzo bicchierino.

Procedimento: frullate la polpa di melone. Aggiungete l'albume leggermente sbattuto, il succo del limone e gli altri ingredienti. Mettete in moto le pale dopo aver puntato il temporizzatore e versate la miscela nel cestello raffreddato in precedenza per 5 minuti e coprite.

sorbetto
all'albicocca



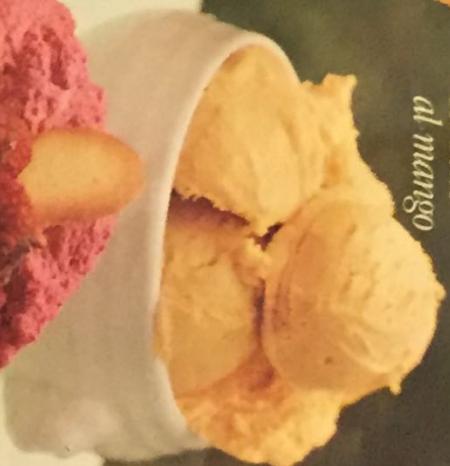
sorbetto all'anguria



sorbetto
alla pesca



sorbetto
al mango



sorbetto
al lampone



Gelati e Sorbetti con succhi di verdure

Le verdure sono componenti indispensabili dell'alimentazione umana, per l'alto contenuto di elementi preziosi per la salute, quali le vitamine e i sali minerali, a cui si devono aggiungere proteine di alto valore biologico, che recenti studi hanno messo in risalto negli ortaggi a foglia.

Benché la quantità sia limitata, tali proteine contengono aminoacidi essenziali, e pertanto dovremmo introdurle in larga misura nella nostra alimentazione. Il contenuto di zuccheri è modestissimo negli ortaggi di cui si utilizzano le foglie, mentre la percentuale di grassi è addirittura trascurabile e in certi casi completamente assente. Tali qualità sono molto apprezzate dai dietologi, che consigliano le verdure per certi stati patologici e per le diete dimagranti.

Non dimentichiamo inoltre che per sfruttare pienamente tutte le sostanze contenute nelle verdure è consigliabile consumarle fresche e crude. Un'ottima idea è quella di trasformare i succhi, cioè la parte più importante di esse, in ottimi sorbetti e gelati, i quali per l'allettante sapore saranno in grado di eliminare il pericolo di un rifiuto dovuto alla monotonia del gusto. Senza contare che i nostri insoliti sorbetti e gelati, essendo privi di cellulosa, costituiscono un alimento ben tollerato anche nei casi di disturbi gastrici.

Conservate pure l'eccedenza nel freezer, in recipienti di plastica ermeticamente chiusi; quando li avrete riportati a temperatura ambiente, saranno pronti in pochi minuti per il vostro desiderio di cose genuine, per il vostro fabbisogno vitaminico: dove infatti sapere che la surgelazione non turba l'equilibrio vitaminico, purché i cibi non vengano in seguito sottoposti a riscaldamento, cosa che infatti non avviene nel caso nostro.

Eccovi un breve quadro delle proprietà nutritive dei vegetali che vi proponiamo:

Carota: ricca di vitamina B₁, B₂, C, PP, ma soprattutto di carotene (vit. A), che favorisce l'accrescimento corporeo, protegge la pelle e le mucose e potenzia la funzionalità visiva. Tra i sali minerali prevalgono calcio, cloro, ferro, fosforo, manganese, potassio, sodio e zolfo. Ha una notevole azione dimagrante e depurativa, rinforza i denti e i capelli e aiuta l'abbronzatura. Fluidifica la bile e arricchisce il sangue.

Sedano: appartiene alla categoria dei vegetali "poveri", poiché possiede percentuali molto basse di sostanze nutritive, fatta eccezione per calcio e fosforo; infatti il suo pregio maggiore risiede nell'aroma, in grado di risvegliare l'appetito. Le sue foglie sono provviste di azione diuretica, e l'apporto calorico è tra i più bassi: 15 calorie ogni 100 gr.

Basilico: ha proprietà calmanti, favorisce la secrezione latteica e pare sia benefico nei casi di tosse ostinata e di insonnia.

Pomodoro: è un vegetale poco energetico e quindi adatto per coloro che seguono una dieta dimagrante o che non vogliono ingrassare; è infatti completamente privo di grassi e assai povero di zuccheri; d'altra parte è ricco di sali minerali (calcio, fosforo, ferro e potassio) e di vitamine, in particolare la A. I pomodori crudi sono utili a tutti, senza contare che alcune sostanze acide presenti in essi hanno il potere di favorire la digestione; solo i sofferenti di disturbi gastrici dovranno consultare il medico prima di consumarli.

Gelato alla carota

Ingredienti: succo di carote gr. 350 (ottenuto centrifugando circa 600 gr. di carote fresche) - 1 limone - panna gr. 200 - zucchero gr. 150 - Maraschino mezzo bicchierino.

Procedimento: centrifugate le carote (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 2 minuti), dopo averle lavate e strofinate con un panno ruvido, senza tuttavia roschiarle, per evitare di eliminare una parte delle vitamine, più abbondanti nella zona esterna. Unite alle carote il succo del limone e lo zucchero, e ultimate con la panna e il maraschino.

Avrete intanto acceso il frigorifero (puliscete "freddo"). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Gelato al sedano

Ingredienti: succo di foglie di sedano gr. 200 (circa 2 mazzili) - zucchero gr. 100 - 1 pompelmo - sale 1 pizzico - salsa di soia 1 cucchiaino - panna gr. 200 - acqua gr. 150.

Procedimento: lavate le foglie di sedano e centrifugatele, servendovi del BravoSimac trasformato in centrifuga per mezzo dell'apposito accessorio. Accendete il frigorifero (puliscete "freddo") e spremete il pompelmo (utile anche in questo caso il BravoSimac). Puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate il succo di sedano e tutti gli altri ingredienti nel cestello e coprite.

N.B. Con gli stessi ingredienti e il medesimo procedimento è possibile preparare il gelato di finocchio o di peperone.

Sorbetto al basilico

Ingredienti: succo di basilico gr. 100 (solo le foglie: circa 2 grossi mazzili) - acqua gr. 300 - zucchero gr. 100 - sale un pizzico - albume d'uovo gr. 30 - 1 limone - Worcester sauce 1 cucchiaino.

Procedimento: spremete il limone e sbattete leggermente l'albume. Accendete il frigorifero (puliscete "freddo"). Estraiete dalle foglie di basilico il succo, servendovi del BravoSimac trasformato in centrifuga per mezzo dell'apposito accessorio. Puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate rapidamente tutti gli ingredienti nel cestello e coprite.

Sorbetto al pomodoro

Ingredienti: succo di pomodoro gr. 300 - (circa mezzo Kg. di pomodori da sugo sani e maturi) - 1 limone - albume d'uovo gr. 30 - zucchero gr. 150 - acqua gr. 150 - Gin mezzo bicchierino - sale un pizzico - Tomato Ketchup 1 cucchiaino - Basilico per decorare.

Procedimento: lavate i pomodori e centrifugateli, servendovi del BravoSimac trasformato in centrifuga per mezzo dell'apposito accessorio. Accendete il frigorifero (puliscete "freddo"). Spremete il limone (utile anche in questo caso il BravoSimac) e sbattete leggermente l'albume. Puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate il succo di pomodoro e tutti gli altri ingredienti nel cestello e coprite. Servite il sorbetto quando sarà divenuto ben sodo, decorando con foglie di basilico.

N.B. Con gli stessi ingredienti e il medesimo procedimento è possibile preparare sorbetti di lattuga o di piselli.

I GELATI CON DOLCIFICANTE SINTETICO

Alla fragola

Ingredienti: fragole gr. 300 - dolcificante sintetico gr. 15 - Maraschino mezzo bicchierino - panna gr. 200 - 1 albume d'uovo - fragole intere per decorare q.b.

Procedimento: mondare e lavare le fragole e riducetle in poltiglia, unendo il dolcificante, il liquore, la panna e l'albume leggermente montato (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in pochi secondi). Avrete intanto acceso il frigorifero (pulsante "freddo"1). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla mela

Ingredienti: mele gr. 300 (peso netto) - 1 limone - vanigliina un pizzico - dolcificante sintetico gr. 25 - panna gr. 200.

Procedimento: sbucciate e levate il torsolo alle mele; dividetele a spicchi e irroratele con il succo del limone. Passate il tutto nel frullatore, lo meglio, nel BravoSimac unendo anche la vanigliina e il dolcificante e omogeneizzate. Accendete quindi il frigorifero (pulsante "freddo"1). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate rapidamente nel cestello il frullato di mele a cui avrete mescolato la panna, e coprite.

N.B. Con lo stesso procedimento si possono preparare innumerevoli altri gelati di frutta (sconsigliabili i sorbetti, poiché la mancanza di zucchero fa gelare eccessivamente il composto). Basterà sostituire uguale peso di polpa di frutta a quella consigliata. Chi ha problemi di linea sarà bene che si astenga da banane, cachi, fichi, pesche, susine e uva, che nell'ambito della frutta fresca contengono la più alta percentuale di zuccheri.

Queste ricette sono state create negli Stati Uniti e sono state tratte dal Ricettario de IL GELATAIO the Ice Cream Man, edito a New York a cura della SIMAC Appliances Corporation e redatte dalla esperta Barbara Kaffka.

Al melone e prosciutto

Seguire la ricetta per il sorbetto al melone, mescolandovi 3 cucchiataie da tavola di prosciutto crudo e magro tagliato finemente, dopo che il composto ha gelato per 10 minuti.

Al kiwi

Il bellissimo colore verde si unisce mirabilmente al rosa chiaro di un sorbetto alla fragola, per il piacere di entrambi, il palato e l'occhio.

Ingredienti: 8 kiwi - zucchero gr. 200 - acqua gr. 100 - 4 cucchiari da tavola di succo di limone.

Procedimento: sbucciate i kiwi. Riduceteli a puré nel frullatore lo meglio nel BravoSimac. Dovreste ottenere circa 2 tazze di puré. Mescolatevi lo zucchero e il succo di limone. Versate il composto nel recipiente della macchina e gelate per 20-25 minuti. Si ottiene circa 1 litro di sorbetto.

Alla pasta di fagioli rossi

Questo sorbetto particolarmente strano potrebbe essere il miglior modo per finire un pasto cinese.

Ingredienti: 1 scatola di pasta di fagioli rossi zuccherati - 1 tazza di acqua - zucchero gr. 100.

Procedimento: metete la pasta di fagioli e l'acqua in un frullatore e frullate fino a ottenere una crema. Unite lo zucchero. Versate il contenuto nel recipiente della macchina e gelate per 20 minuti. Si ottengono 3 tazze di sorbetto.

Al succo di pompelmo

Ingredienti: 4 pompelmi - zucchero gr. 200 - acqua gr. 200.

Procedimento: mescolare il succo di pompelmo con lo zucchero e l'acqua. Versate il composto nel recipiente e gelate per 20-25 minuti. Si ottiene circa 1 litro di sorbetto.

Al cioccolato

Ingredienti: 110 gr. di cioccolato non zuccherato, in scagliette - 1 litro di acqua - zucchero gr. 150.

Procedimento: usate un coltello o un frullatore per rompere in scagliette il cioccolato. Le scagliette devono essere molto piccole. Scaldare l'acqua e lo zucchero in un pentolino. Aggiungete il cioccolato e cuocete per 20-30 minuti fino a che il composto si presenta ben amalgamato, morbido e non granuloso. Non fate bollire. Raffreddate a dovere. Versate il composto nel recipiente della macchina e gelate per 30 minuti. Si ottiene circa 1 litro di sorbetto.

Yogurt gelato alle fragole fresche

Ingredienti: 1 kg. circa di fragole, lavate e mondare - 2 tazze di yogurt (non aromatizzato) - mezza tazza di miele.

Procedimento: riducete a puré le fragole nel frullatore. Mettete lo yogurt, il miele e le fragole nel recipiente della macchina e gelate per 20-25 minuti. Si ottengono 5 tazze circa di yogurt.

Alla crema gianduia

Ingredienti: 1 uovo - zucchero gr. 100 - vanigliina un pizzico - cioccolato fondente gr. 75 - nocciole sguacciate e sbucciate gr. 30 - panna gr. 150 - latte gr. 250.

Procedimento: tritate finemente le nocciole con lo zucchero (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi) e fate fondere il cioccolato a bagnomaria, diluendo con una parte del latte. Quando la crema di cioccolato sarà fredda, unite tutti gli ingredienti e mescolate. Avrete intanto acceso il frigorifero (pulsante "freddo"1). Dopo 5 minuti puntate il temporizzatore e metete in funzione la pala. Versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

Alla zabaione

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo - zucchero gr. 150 - marsala gr. 130 - panna gr. 200 - latte gr. 250.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"1). Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite tutti gli altri ingredienti e puntate il temporizzatore. Mettete in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite.

All'amaretto

Ingredienti: amaretti gr. 120 - 4 tuorli d'uovo - zucchero gr. 150 - latte gr. 400 - vanigliina un pizzico - liquore all'amaretto 2 cucchiari.

Procedimento: accendete il frigorifero (pulsante "freddo"1). Sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il latte, la vanigliina e gli amaretti pestati (se possedete il BravoSimac l'operazione si svolgerà in soli 30 secondi). Puntate il temporizzatore, metete in funzione la pala, versate rapidamente la miscela nel cestello e coprite. Negli ultimi 5 minuti di funzionamento aggiungete all'impasto il liquore all'amaretto.



GESSATE (MI) - Via Garibaldi, 20 - Tel. (02) 95123.1
Telex 335278 SIMAC 1