

A close-up photograph of three women enjoying ice cream. They are all holding spoons with scoops of ice cream and have their mouths open as if about to take a bite. The woman on the left is wearing a white top, the woman in the middle is wearing a pink top, and the woman on the right is wearing a dark top. The background is slightly blurred, focusing attention on the women and their enjoyment of the dessert.

Il Gelataio

Guida alla golosità fatta in casa

SIMAC
il meglio per la casa



Il gelato è il desiderio di far una pausa gustosa,
è il piacere di offrire una golosità genuina...

Confezionare il gelato a casa propria significa riscoprire il piacere di inventare, di sperimentare nuovi sapori o seguire la tradizione di gusti classici. Sapere di preparare cose buone che saranno accolte con gioia e apprezzate con gusto, aumenta il piacere di fare ed invoglia a stuzzicare la fantasia nella scelta e nella combinazione degli ingredienti. Solo così facendo ci si può concedere il lusso di respirare l'estate anche fuori stagione, scegliendo gli ingredienti preferiti ed i più freschi, facendo tanti esperimenti per stupire familiari ed amici con la più bella delle frasi: " L'ho fatto io".



Il gelato è la freschezza di mille sapori,
è un arcobaleno di colori e gusti!

Per fare un buon gelato fatto in casa non basta solo la fantasia, la voglia di fare e la possibilità di reperire ingredienti sani e genuini. È indispensabile avere uno strumento in grado per poter produrre del vero gelato; un elettrodomestico che possa amalgamare il composto base, mantecare al meglio gli ingredienti, produrre autonomamente il freddo necessario per dare al gelato la giusta consistenza ed aspetto. Tutto questo è ciò che il Gelataio Simac fa da sempre: regalare a chi lo possiede il piacere del gelato fatto in casa perché il gelato in fin dei conti, è buonumore, è festa ed è un piccolo e piacevole peccato di gola!

Il Gelataio Simac rappresenta oggi il modo più facile e rapido per preparare deliziosi gelati e sorbetti: basta accendere l'apparecchio, versare e lavorare gli ingredienti nel cestello ed in pochi minuti ecco pronto un squisito gelato. La vasta gamma di macchine per gelato Simac comprende sia i modelli con "Sistema ad accumulo del freddo" che quelli con compressore "Sistema a refrigerazione continua".



GA 850



GA 1050

Macchine per gelato con "Sistema ad accumulo del freddo".

I modelli che appartengono a questa tipologia sono caratterizzati da uno speciale contenitore (dove è inserito il cestello) nel cui interno viene ermeticamente sigillato il liquido refrigerante, tra la parete esterna in materiale plastico e la parete interna in materiale con alta conduttività termica. Si ha così un contenitore ermetico che, riposto nel congelatore, accumula il freddo necessario alla produzione del gelato. Per la preparazione basta togliere il contenitore dal congelatore, versare gli ingredienti necessari e posizionare il coperchio con il gruppo motore. In 25-45 minuti (a seconda degli ingredienti) si ottiene un ottimo gelato e dei freschi sorbetti. Tra un utilizzo e l'altro è consigliabile lasciare il contenitore nel congelatore per circa 8-12 ore.



GC 5000



GC 6000

Macchine per gelato con compressore "Sistema a refrigerazione continua".

Utilizzano la tecnologia impiegata dall'industria del freddo e permettono di utilizzare in casa delle vere, anche se piccole, macchine professionali. In questo caso Il Gelataio è in grado di produrre autonomamente ed in continuo il freddo necessario alla preparazione del gelato. La macchina incorpora un vero e proprio impianto frigorifero costituito da compressore ermetico, condensatore, ventilatore ed evaporatore in grado di erogare in breve tempo la potenza frigorifera necessaria. Vi è, inoltre, un gruppo motore che comanda il movimento delle pale mantecatrici. A seconda del gelato che si desidera, in 15-30 minuti si produce un gelato di altissima qualità. Particolarità di queste macchine è che si può fare gelato in continuazione ed anche estrarre in cestello per conservarlo in frigorifero.

Le dosi consigliate per gli ingredienti delle ricette che seguono, sono calcolate sulla capacità del cestello da 1,2 litri. Se si possiede un altro modello de Il Gelataio, con una diversa capacità del cestello, sarà sufficiente ridurre o aumentare le dosi proporzionalmente alla diversa capacità del cestello stesso.



Delizie tuttifrutti

Gelato al melone

Ingredienti

- 200 g di polpa di melone
- 160 g di zucchero
- 100 g di latte
- 180 g di panna
- 1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Frullate il melone con lo zucchero e il cucchiaino di succo di limone, poi diluite con il latte e la panna. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla mela

Ingredienti

- 200 g di polpa di mela
- 150 g di zucchero
- 150 g di latte
- 100 g di panna
- 2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Tagliate a cubetti la polpa di mela e passatela nel succo di limone per evitare che ossidi. Scolatela e frullatela con lo zucchero e il latte. Aggiungete poi la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla banana

Ingredienti

- 200 g di polpa di banane
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 150 g di zucchero
- 150 g di panna
- 100 g di latte
- 1/2 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Frullate la polpa di banane con metà dello zucchero e il succo di limone, poi aggiungete al frullato la panna, il latte, la vanillina e lo zucchero restante. Miscelate con cura e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato all'albicocca

Ingredienti

- 200 g di frullato di albicocche sciroppate
- 140 g di zucchero
- 100 g di latte
- 160 g di panna
- 1 bustina di vanillina

Preparazione:

Al frullato di albicocche unite lo zucchero e mescolate fino a farlo sciogliere. Miscelatevi anche il latte e la panna freddi e completate con la bustina di vanillina, poi versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.



Gelato alla pesca

Ingredienti

- 300 g di pesche sciroppate o fresche
- 130 g di zucchero
- 70 g di latte
- 120 g di panna
- 1/2 limone
- 1 pizzico di vanillina

Preparazione:

Frullate le pesche con lo zucchero, poi incorporate il frullato alla panna, aggiungete anche il latte, la scorza grattugiata del limone e la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni. Se utilizzate pesche fresche, ricordate di bagnare la polpa con alcuni cucchiaini di succo di limone per evitare che annerisca.



Gelato alla fragola

Ingredienti

- 230 g di fragole già mondate
- 130 g di latte
- 140 g di panna
- 120 g di zucchero
- 1 pizzico di vanillina

Preparazione:

Frullate le fragole con la metà dello zucchero, poi incorporate il latte, la panna e lo zucchero restante. Mescolate bene per far sciogliere lo zucchero, quindi aromatizzate con la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al limone

Ingredienti

- 120 g di succo di limone
- 2 limoni (buccia grattugiata)
- 100 g di acqua
- 200 g di zucchero
- 100 g di latte
- 100 g di panna

Preparazione:

In una ciotola mescolate insieme l'acqua, lo zucchero, il succo di limone filtrato e la buccia grattugiata fino a scioglimento dello zucchero. Unite poi la panna, il latte e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al lampone

Ingredienti

- 250 g di lamponi freschi o surgelati
- 120 g di panna
- 160 g di zucchero
- 80 g di latte

Preparazione:

Frullate i lamponi con lo zucchero, aggiungete poi la panna e il latte. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 35 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato ai frutti di bosco

Ingredienti

- 230 g di frutti di bosco freschi o surgelati
- 150 g di zucchero
- 170 g di panna
- 80 g di latte

Preparazione:

Frullate i frutti di bosco con 70 g di zucchero, poi passate al setaccio la purea ottenuta. A parte miscelate insieme lo zucchero restante con il latte e la panna. Completate con il frullato e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato all'amarena

Ingredienti

- 150 g di amarene snocciolate (anche sciropate)
- 130 g di zucchero
- 200 g di panna
- 130 g di latte

Preparazione:

Versate in una casseruola le amarene e lo zucchero e cuocetele per 7/8 minuti. Allontanate dal calore e lasciatele raffreddare completamente prima di aggiungere il latte e la panna freddi. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 35 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato alla clementina

Ingredienti

- 250 g di succo di clementine filtrato
- 100 g di acqua
- 90 g di panna
- 90 g di zucchero
- 80 g di latte
- 2 clementine

Preparazione:

Miscelate insieme il succo di clementine, l'acqua e lo zucchero mescolando bene, poi aromatizzate con la scorza dei frutti grattugiata. Lasciate in infusione per 30 minuti e filtrate. Aggiungete il latte e la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.





Morbidezze di crema

Gelato alla crema

Ingredienti:

- 200 g di latte
- 150 g di panna
- 150 g di zucchero
- 100 g di tuorli
- 1 bustina di vanillina

Preparazione:

In una ciotola miscelate il latte con la panna e 50 g di zucchero. A parte montate i tuorli con lo zucchero restante, poi incorporate, sempre mescolando, il composto di latte e la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in ca. 30 minuti, per 6-8 porzioni.

Gelato alla crema di mascarpone

Ingredienti

- 250 g di mascarpone
- 80 g di panna
- 100 g di latte
- 120 g di zucchero
- 50 g di tuorli
- 1 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

In una ciotola montate a spuma i tuorli con lo zucchero. In un'altra ciotola sbattete il mascarpone aggiungendo il latte e la panna freddi. Unite i due composti mescolando bene, poi aromatizzate con la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al crème caramel

Ingredienti:

- 60 g di tuorli
- 120 g di zucchero
- 250 g di panna
- 170 g di latte
- 1 cucchiaino di vanillina
- 2 bustine di caramello pronto

Preparazione:

Montate a spuma i tuorli con la metà dello zucchero. A parte amalgamate il latte alla panna e allo zucchero restante. Versate il composto ottenuto sulla battuta di uova e aromatizzate con la vanillina e il caramello. Versate nel cestello de Il Gelataio. In 35 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato fior di latte

Ingredienti:

- 370 g di latte
- 70 g di panna
- 40 g di zucchero
- 1 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Miscelate bene il latte, la panna e lo zucchero. Aromatizzate con la vanillina e versate il composto nel cestello de Il Gelataio. In 30 minuti otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato allo zabaione

Ingredienti:

- 230 g di Marsala secco
- 150 g di panna
- 120 g di zucchero
- 100 g di tuorli

Preparazione:

In una casseruola montate a spuma i tuorli con lo zucchero. Senza smettere di mescolare, versate a filo il Marsala. Ponete la crema sul fuoco a fiamma bassa e fatela ispessire. Allontanate dal calore e lasciatela raffreddare prima di unire la panna montata. Versate nel cestello de Il Gelataio. In 30 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.



Gelato al cioccolato

Ingredienti:

- 300 g di latte
- 100 g di panna
- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero

Preparazione:

In una casseruola scaldate la panna, allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato e lo zucchero mescolando bene per far sciogliere il tutto, poi lasciate raffreddare. Aggiungete il latte freddo e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al cacao

Ingredienti:

- 80 g di cacao
- 150 g di zucchero
- 200 g di panna
- 170 g di latte
- 1 bustina di vanillina

Preparazione:

Setacciate il cacao in una ciotola, poi aggiungete lo zucchero, la vanillina e, lavorando il composto con una frusta, versate a filo la panna e il latte. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Alla crema di gianduia

Ingredienti:

- 150 g di latte
- 100 g di panna montata
- 80 g di zucchero
- 70 g di tuorli
- 200 g di cioccolato gianduia

Preparazione:

Sciogliete il cioccolato tritato con la metà del latte. Incorporate il latte restante e lasciate raffreddare. Montate a spuma i tuorli con lo zucchero. Al composto di latte e cioccolato freddo aggiungete la panna montata e la battuta di uova. Versate nel cestello de Il Gelataio. In 35 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato alla stracciatella

Ingredienti:

- 240 g di panna
- 180 g di latte
- 125 g di zucchero
- 80 g di cioccolato fondente
- 1/2 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Miscelate insieme il latte, la panna, lo zucchero e la vanillina. Versate tutto nel cestello de Il Gelataio. Dopo 30 minuti ca. il gelato sarà pronto, quindi aggiungete il cioccolato tritato. Lasciate rimescolare ancora per un paio di minuti. Otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato agli amaretti

Ingredienti:

- 150 g di latte
- 200 g di panna
- 50 g di amaretti tritati
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 1 cucchiaino di aroma mandorla

Preparazione:

In una ciotola montate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Sempre sbattendo versate a filo il latte freddo, poi unite l'aroma, gli amaretti tritati finissimi e la panna. Amalgamate bene gli ingredienti e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato ai marrons glacés

Ingredienti:

- 150 g di purea di marroni (confettura)
- 150 g di latte
- 150 g di panna
- 50 g di zucchero
- 100 g di marrons glacés
- 1 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Unite insieme il latte, la panna, la purea di marroni, lo zucchero e la vanillina. Completate con i marrons glacés tritati grossolanamente. Versate nel cestello de Il Gelataio. In 35 minuti ca. otterrete 6-8 porzioni di gelato.

Gelato al torroncino

Ingredienti:

- 100 g di torrone tritato
- 200 g di panna
- 150 g di latte
- 70 g di tuorli
- 80 g di zucchero

Preparazione:

In una ciotola sbattete a spuma i tuorli con lo zucchero. Senza smettere di mescolare, incorporate il latte e la panna. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 20 minuti aggiungete il torrone tritato. In 30 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato all'amaretto

Ingredienti:

- 200 g di panna
- 250 g di latte
- 100 g di zucchero
- 50 g di liquore all'amaretto
- 1/2 cucchiaino di essenza mandorla amara

Preparazione:

In una ciotola miscelate insieme lo zucchero con la panna, il latte, l'aroma e 3 cucchiaini di liquore. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 35 minuti di lavorazione della macchina, versate il liquore restante. In 40 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato alla cassata siciliana

Ingredienti:

- 100 g di canditi misti
- 200 g di ricotta
- 130 g di zucchero a velo
- 200 g di panna
- 1 cucchiaino di vanillina
- 1/2 limone

Preparazione:

In una ciotola sbattete la ricotta con lo zucchero e la vanillina, unite la panna e la scorzetta del limone grattugiata. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 15 minuti aggiungete i canditi. In 25 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.



Invenzioni di gusto

Gelato alla crema d'arancia e mandorle

Ingredienti

- 160 g di succo d'arancia
- 120 g di acqua
- 150 g di zucchero
- 1 uovo
- 100 g di panna
- 30 g di mandorle tritate
- 15 g di Contreau o altro liquore all'arancia
- 1 cucchiaino di aroma arancia

Preparazione:

Miscelate insieme il succo d'arancia con l'acqua e 100 g di zucchero. A parte, in una ciotola montate a spuma l'uovo con lo zucchero restante, incorporate a filo il succo, la panna e l'aroma e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione, completate con il liquore all'arancia e le mandorle. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato allo Strega

Ingredienti

- 1 uovo
- 200 g di latte
- 230 g di panna
- 110 g di zucchero
- 20 g di liquore Strega

Preparazione:

Sciogliete 60 g di zucchero nel latte freddo. A parte montate a spuma l'uovo con lo zucchero restante, poi incorporate a filo la panna e il latte. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 30 minuti di lavorazione aggiungete il liquore. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato ace

Ingredienti

- 400 g di succo ACE
- 100 g di zucchero
- 100 g di panna

Preparazione:

Mescolate lo zucchero al succo di frutta, poi aggiungete la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato al caffè e noci

Ingredienti

- 230 g di latte
- 170 g di panna
- 130 g di zucchero
- 3 g di caffè solubile
- 60 g di tuorli
- 70 g di noci tritate

Preparazione:

Scaldare 6 cucchiaini di latte e preparare il caffè, poi aggiungete metà dello zucchero, mescolate e diluite con la panna e il latte restante freddi. A parte montate a spuma i tuorli con lo zucchero restante, poi incorporate a filo il cappuccino. Completate con le noci prima di versare nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.



Gelato alla mela e cannella

Ingredienti

- 200 g di polpa di mela
- 20 g di pinoli tostati e tritati finemente
- 130 g di zucchero
- 140 g di latte
- 100 g di panna
- 1 puntina di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di vanillina (o una bustina)
- 1/2 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Portate a bollore la metà del latte con lo zucchero e la cannella, poi lasciate raffreddare. Frullate la polpa di mela con il succo di limone e la vanillina, poi unite al frullato tutto il latte e la panna fredda. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 20 minuti di lavorazione completate con i pinoli. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al tè verde

Ingredienti

- 5 bustine di tè verde
- 80 g di acqua
- 250 g di panna
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 120 g di latte
- 100 g di zucchero

Preparazione:

Portate a bollore l'acqua e ponete in infusione le bustine di tè verde per 3 minuti, poi eliminatele. Dolcificate con 50 g di zucchero il succo di limone e lasciate raffreddare. In una ciotola, a parte, sbattete a spuma l'uovo con lo zucchero restante, poi aggiungete il latte, la panna e il tè freddo. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato al cioccolato bianco e zenzero candito

Ingredienti

- 200 g di cioccolato bianco
- 200 g di latte
- 160 g di panna
- 40 g di zenzero candito tritato

Preparazione:

In una casseruola sciogliete a bagnomaria la panna con il cioccolato tritato. Allontanate dal calore ed aggiungete lo zenzero tritato molto finemente e il latte, poi lasciate raffreddare completamente e prima di versare nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla macedonia

Ingredienti

- 300 g di frutta mista frullata (fresca o sciroppata, come pesche, albicocche, banane, fragole ecc.)
- 150 g di zucchero
- 150 g di panna
- 1/2 limone, succo e buccia grattugiata

Preparazione:

Incorporate al frullato la buccia e il succo del limone, poi lo zucchero e mescolate bene. Completate con la panna. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato al cioccolato ed uvetta

Ingredienti

- 130 g di latte
- 160 g di panna
- 160 g di cioccolato fondente
- 120 g di zucchero
- 20 g di uvetta
- 20 g di rum

Preparazione:

Ammollate l'uvetta nel liquore per un paio d'ore. In una casseruola scaldate la panna, allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato e lo zucchero mescolando bene per far sciogliere il tutto, poi lasciate raffreddare. Aggiungete il latte freddo e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione, unite al gelato l'uvetta e il rum. Il gelato sarà pronto in 35 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato tropical

Ingredienti

- 300 g di frullato ai frutti tropicali (mango, papaia, ananas)
- 120 g di zucchero
- 50 g di latte
- 130 g di panna
- 70 g di polpa di frutti a pezzetti
- 2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Incorporate il succo di limone al frullato, poi aggiungete lo zucchero e mescolate per farlo sciogliere. Unite il latte, la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione del gelato aggiungete anche la frutta a pezzi. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.





È *dulcis in fundo*....
per voi una golosa promozione!

Gelatù 

Nasce Gelatù. Il gelato buono come in gelateria, facile e semplice da preparare. Un kit per sentirti maestro gelatiere. Tanti gusti, tutti come li vuoi tu.



Chi acquista un qualsiasi modello de Il Gelataio avrà la possibilità di ricevere, direttamente a casa propria, un Omaggio Degustazione Gelatù. Un leaflet, inserito nella confezione, descrive le particolarità di Gelatù e le modalità da seguire

per ricevere l'omaggio di Simac. Gelatù è un kit composto da due buste di fiordilatte (preparato base) ed una di crema che può essere al gusto di stracciatella, nocciola o altro, sufficiente per la preparazione di circa 1 kg di gelato.

Per usufruire della promozione od avere ulteriori informazioni:
numero verde Gelatù **800 007701**
www.gelatu.it - link "promozione Gelatù"

I.P.

MAX INFORMATION ↗

800 21 99 67

numero verde

Servizio Consumatori

SIMAC
il meglio per la casa

De' Longhi S.p.A. - Divisione Commerciale Simac
Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso - Tel. 0422 4131 - Fax 0422 413095
www.simacworld.com

5820410061/0507