

DONDURMA MAKİNESİ

Tarif Kitapçığı



İÇİNDEKİLER

Vanilyalı Dondurma	4
Çikolata Parçacıklı Vanilyalı Dondurma	6
Bitter Çikolatalı Dondurma	8
Fındık Dondurması	10
Vişneli Dondurma	12
Orman Meyveli Dondurma	14
Böğürtlén Dondurması	16
Kavun Dondurması	18
Mango Sorbe	20
Ananas Sorbe	22
Süzme Yoğurt & Limonlu Sorbe	24
İncirli Yoğurt	26
Yulaf Sütlü Çikolatalı Dondurma	28

Espresso Dondurma	30
Coffecino	32
Beyaz Çikolata & Gün Kurusu Dondurma	34
Vanilyalı Gelato	36
Tahinli Dondurma	38
Bal Kabaklı Tahinli Sorbe	40
Hurma Dondurması	42
Tarçınlı Yulafli Süt Sorbesi	44
İncirli Sorbe	46
Ayvalı Sorbe	48
Pancar Sorbe	50
Şeker Pancarı Sorbe	52
Havuç & Yeşil Elma Sorbe	54
Frenk Üzümlü Sorbe	56
Mantar Sorbe	58

Vanilyalı Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



230 g süt
(Yaklaşık 1 su bardağı)



115 g yumurta sarısı
(Yaklaşık 5-6 adet yumurta sarısı)



230 g krema
(Yaklaşık 1 su bardağı)



3 g vanilya çubuğu
(1 adet vanilya çubuğu - Özüt veya vanilin de kullanılabilir)



150 g toz şeker
(Yaklaşık 1 su bardağı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip yumuşaması için 5 dakika bekletin.

2



Süt ve Kremayı Isıtın

Sütü, kremayı ve şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar ısıtın (kaynatmayın). Vanilya çubuğunu boydan boya yarıp içindeki siyah taneleri bıçak sırtıyla sıyırın; hem taneleri hem de çubuğun kendisini karışıma ekleyin. Kısa süre aroması geçene kadar demleyip çubuğu içinden çıkarın.

3



Yumurtaları Temperleyin:

Yumurta sarılarını ayrı bir kaptan çırpın. Sıcak sütlü karışımdan bir kepçe kadarını azar azar yumurta sarılarına ekleyip sürekli ve hızlıca karıştırarak yumurtaların pişmesini önleyin (temperleme yapın).

4



Pişirin ve Jelatini Ekleyin:

Temperlenen yumurta karışımını tenceredeki süt tabanına geri dökün ve kısık ateşte hafifçe koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, hazırladığınız yumuşamış toz jelatini sıcak karışıma ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

5



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

6



İşleyin:

Doğrudan dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmanın kıvamını kontrol edin. Kıvamın tam ipeksi olması için duruma göre Re-spin fonksiyonunu çalıştırabilirsiniz.

Çikolata Parçacıklı Vanilyalı Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



30 g krem peynir
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



200 ml krema



60 g pudra şekeri
(Yaklaşık yarım su bardağı)



300 ml tam yağlı süt



8 g vanilya
(Yaklaşık 2 tatlı kaşığı)



60 g damla çikolata

Hazırlık Aşaması

1



Krem Peyniri Hazırlayın:

Krem peyniri yaklaşık 10 saniye mikrodalgada ısıtın veya oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.

2



Şekerli Tabanı Hazırlayın:

Krem peynir, pudra şekeri ve vanilyayı bir kapta spatula ile yaklaşık 60 saniye karıştırın. Karışım pürüzsüz, şekerli krema kıvamına gelmelidir.

3



Süt ve Kremayı Ekleyin:

Kremayı ve tam yağlı sütü yavaşça ekleyin. Karışım tamamen homojen olana kadar tel çırpıcıyla çırpın.

4



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarın, kapağını kapatın ve en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

6



Damla Çikolatayı Ekleyin:

Program sırasında cihaz ek malzeme ekleme aşamasına geldiğinde dondurmanın ortasında küçük bir boşluk açın ve damla çikolatayı ekleyin. MIX-IN fonksiyonuyla çikolata parçalarının dondurmaya eşit dağılmasını sağlayın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse daha ipeksi bir doku için Re-spin fonksiyonunu uygulayın.

Bitter Çikolatalı Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



140 g bitter çikolata



60 g süt

(Yaklaşık yarım çay bardağı)



30 g kakao

(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



20 g esmer şeker

(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



200 g krema

(Yaklaşık 1 su bardağı)



5 g buğday nişastası

(1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Çikolata Tabanını Hazırlayın

Sütü, kremayı, nişastayı, kakaoyu ve esmer şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyip karışım hafifçe koyulaşana kadar sürekli karıştırarak ısıtın (kaynatmayın).

2



Bitter Çikolatayı Ekleyin:

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin (temperleyin). Eriyen çikolatayı tenceredeki sıcak karışıma ekleyip tamamen pürüzsüz ve homojen olana kadar karıştırın.

3



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

4



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makineye yerleştirin. FULL modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.

5



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı inceleyin. Çikolatanın yapısı gereği sertleşen kıvamı daha kreması yapmak için Re-spin fonksiyonunu istediğiniz pürüzsüzlüğe ulaşana kadar çalıştırabilirsiniz.

Fındık Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



150 g fındık ezmesi
(Yaklaşık yarım su bardağından
biraz fazla)



100 g süt
(Yarım su bardağı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı
kaşığı)



100 g iri çekilmiş fındık içi
(Yaklaşık 1 su bardağı)



40 g esmer şeker
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



200 g krema
(Yaklaşık 1 su bardağı)



50 g karamel sos
(Yaklaşık 3-4 yemek kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Krema ve Şekeri Isıtın:

Kremayı ve sütü bir tencereye alın, ısıtmaya başlayın. Ardından esmer şekeri ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın.

3



Sosları Ekleyin:

Karamel sosu ve fındık ezmesini tencereye ekleyin, karışım tamamen pürüzsüz ve homojen hale gelene kadar karıştırın. Ocaktan alıp yumuşamış jelatini ekleyin ve eritin.

4



Fındıkları Ekleyin ve Dondurun:

Karışım oda sıcaklığına geldikten sonra dondurma kabına aktarın. İri çekilmiş fındık içlerini ekleyip spatula ile karıştırın. Kabı düz bir zeminde en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makinede FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmaya kontrol edin. İhtiyaca göre parça fındıklı bu dokuyu optimize etmek için Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

Vişneli Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



350 g vişne
(Çekirdeksiz)



35 g bal
(Yaklaşık 1.5 yemek kaşığı)



50 g süt
(Yaklaşık 4 yemek kaşığı)



25 g esmer şeker
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



40 g portakal suyu
(Yaklaşık 3 yemek kaşığı)



5 g toz jelatin
(Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Meyve Tabanını Isıtın:

Vişneleri, esmer şekeri, balı ve portakal suyunu bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak ısıtın. Ocaktan alıp yumuşamış jelatini ekleyin ve eritin. Sütü de karışıma ekleyip karıştırın.

3



Püre Yapın:

Karışımı blender haznesine alın, tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

4



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktarip en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C dondurucuda bekletin.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. İhtiyaca göre pürüzsüzlük için Re-spin fonksiyonunu uygulayın.

Orman Meyveli Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



350 g orman meyveleri



35 g bal



50 g süt



40 g portakal suyu



25 g esmer şeker

Hazırlık Aşaması

1



Meyve Tabanını Isıtın:

Orman meyvelerini, esmer şekeri, balı ve portakal suyunu bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak ısıtın.

2



Sütü Ekleyin:

Sütü karışıma ekleyin ve homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

3



Püre Yapın:

Karışımı blender haznesine alın ve tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

4



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-spin fonksiyonunu uygulayın.

Böğürtlen Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



220 g böğürtlen
(Yaklaşık 1 su bardağı)



50 g bal
(Yaklaşık 2-2.5 yemek kaşığı)



150 g süt
(Yaklaşık 1 su bardağından 2 parmak eksik)



20 g limon suyu
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



4 g vanilin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Püre Yapın:

Böğürtleni, balı, limon suyunu ve vanilini blender haznesine alın, tamamen pürüzsüz bir kıvam alana kadar yüksek devirde çekin.

2



Sütü Ekleyin:

Sütü bu karışıma yavaşça ekleyin ve homojen bir kıvam elde edene kadar tekrar blenderda çekin.

3



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarıp en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

4



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

5



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmayı kontrol edin. Kıvamın tam dondurma ipeksiliğine gelmesi için gerekirse Re-spin fonksiyonunu çalıştırabilirsiniz.

Kavun

Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



300 g kavun
(Yaklaşık 2 su bardağı küp doğranmış)



50 ml süt
(Yaklaşık 4 yemek kaşığı)



30 ml portakal suyu
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



25 g süzme bal
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması



1 Jelatini Hazırlayın (Sadeleştirilmiş Bloom):

Toz jelatini küçük bir kaba alın. Üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip jelatin sünger gibi suyu çekene ve yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika bekletin.



2 Kavunu küçük küpler halinde doğrayın.



Hazırladığınız (suyu çekip yumuşayan) jelatini, küp doğranmış kavunları, sütü, portakal suyunu ve süzme balı blender haznesine alın. Tamamen pürüzsüz bir karışım elde edene kadar yüksek devirde çekin.



4 Karışımı dondurma kabına aktarın ve kapağını kapatın.



Kabı düz bir zeminde en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkararak (bekletmeden) makineye yerleştirin.



Cihaz üzerinden sırasıyla FULL modunu ve Ice Cream programını seçerek makineyi çalıştırın.



Cihaz programı tamamlayıp ekranda "Enjoy" uyarısı verdiğinde dondurmanızın kıvamını kontrol edin. Eğer dondurmanız biraz parça buzlu veya toz kıvamındaysa, istenen pürüzsüz ve ipeksi dokuya ulaşana kadar makinenizde Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

Mango Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



300 g mango
(Yaklaşık 1.5 su bardağı küp doğranmış)



30 ml limon suyu
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



100 g şeftali aromalı çay
(Yarım su bardağı - Demlenip soğutulmuş)



10 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 3 yemek kaşığı soğuk su ekleyip yumuşayana kadar 5 dakika bekletin.

2



Çayı Isıtın ve Jelatini Eritin:

Şeftali aromalı demlenmiş çayı bir tencereye alın, el yakacak kıvama (yaklaşık 70 °C) gelene kadar ısıtın. Yumuşamış jelatini süzüp sıcak çayın içine ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

3



Mango Püresini Hazırlayın:

Mangoyu parçalara ayırın, limon suyuyla birlikte blenderda tamamen pürüzsüz olana kadar çekin.

4



Birleştirin:

Jelatinli çay karışımını mango püresiyle birleştirin ve tamamen homojen olana kadar karıştırın.

5



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına akıtıp en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

6



İşleyin:

Doğrudan dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmanın kıvamını kontrol edin. İhtiyaca göre Re-spin yapabilirsiniz.

Ananas Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



400 g ananas
(Küp doğranmış)



30 g bal
(Yaklaşık 1.5 yemek kaşığı)



100 g ananas suyu
(Yarım su bardağı)



30 g limon suyu
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



30 g esmer şeker
(Yaklaşık 1.5 yemek kaşığı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Ananasları Fırınlayın:

Ananasları yağlı kağıt serili bir tepsiye dizip 200 °C fırında hafifçe karamelize olana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

3



Ananas Suyu ve Jelatin:

Ananas suyunu bir tencereye alın ve el yakacak dereceye (yaklaşık 70 °C) kadar ısıtın. Yumuşamış jelatini bu sıcak ananas suyuna ekleyip tamamen eriyene kadar karıştırın.

4



Püre Yapın:

Fırından çıkan karamelize ananasları, jelatinli ananas suyunu, balı, esmer şekeri ve limon suyunu blender haznesine alın. Tamamen pürüzsüz bir doku elde edene kadar yüksek devirde çekin.

5



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktararak en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

6



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-spin uygulayın.

Süzme Yoğurt & Limonlu Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



400 g süzme yoğurt
(Yaklaşık 2 su bardağı)



50 g limon suyu
(Yaklaşık yarım çay bardağı)



250 g süt
(Yaklaşık 1 su bardağından 2 parmak fazla)



1 adet limonun rendelenmiş kabuğu



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip jelatin sünger gibi suyu çekene ve yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika bekletin.

2



Sütü Isıtın:

Sütü bir tencerede ısıtın, kaynatmadan ocaktan alın. Yumuşayan ve suyu çeken jelatini sıcak sütün içine ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

3



Yoğurt Tabanını Hazırlayın:

Ayrı bir kapta süzme yoğurt, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.

4



Birleştirin:

Jelatinli sıcak süt karışımını yoğurtlu karışıma yavaşça ekleyin, tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

5



Dondurun:

Karışım oda sıcaklığına geldikten sonra dondurma kabına aktarın. Kabı düz bir zeminde en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

6



İşleyin:

Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunu seçin ve ardından Sorbe programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Cihaz programı tamamlayıp ekranda "Enjoy" uyarısı verdiğinde kıvamı kontrol edin. İstenen pürüzsüz dokuya ulaşana kadar makinenizde Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

İncirli Yoğurt



Makine Ayarları



Program:
Frozen
Yoğurt



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



135 ml süzme yoğurt



2 çay kaşığı vanilya



200 ml tam yağlı krema



6 g toz zencefil
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



200 ml tam yağlı süt



4 adet incir



105 g pudra şekeri



3 yemek kaşığı bal

Hazırlık Aşaması



Yoğurt Tabanını Hazırlayın:

Süzme yoğurt, krema, tam yağlı süt, pudra şekeri, bal ve vanilyayı geniş bir kaptaki tamamen çözünüp homojen hale gelene kadar çırpın.



Zencefil Ekleyn:

Toz zencefil karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.



İnciri Hazırlayın:

İncirleri küçük parçalar halinde doğrayın. Daha pürüzsüz bir doku için blenderda karışıma yedirebilir, parçalı doku için spatula ile karıştırabilirsiniz.



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarın, kapağını kapatın ve en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. FULL modunda Frozen Yoğurt programını çalıştırın.



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Yulaf Sütü Çikolatalı Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Lite Ice
Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



375 ml az yağlı krema



3 yemek kaşığı kakao



180 ml yulaf sütü



4 adet hurma
(Çekirdeği çıkarılmış)



1,5 çay kaşığı vanilya



4,5 yemek kaşığı bal

Hazırlık Aşaması

1



Karışımı Hazırlayın:

Tüm malzemeleri blender haznesine alın.

2



Pürüzsüz Hale Getirin:

Yüksek hızda, tamamen homojen ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.

3



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarın, kapağını kapatın ve en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

4



İşleyin:

Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunda Lite Ice Cream programını çalıştırın.

5



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranla "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüz ve kremsi bir doku için Re-spin fonksiyonunu uygulayın.

Espresso

Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



2 double shot espresso
(Sert demlenmiş kahve)



10 g esmer şeker
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



200 g krema
(Yaklaşık 1 su bardağı)



5 g vanilin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



75 g pudra şekeri
(Yaklaşık yarım su bardağından
bir parmak eksik)

Hazırlık Aşaması



1 Krema Tabanını Isıtın:

Kremayı, pudra şekerini, vanilini ve esmer şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak ısıtın (kaynatmayın).



2 Kahveyi Ekleyin:

Tencereyi ocaktan alın, taze demlenmiş double shot espressoyu ekleyin ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.



3 Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



4 İşleyin:

Kabı doğrudan dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. FULL modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.



5 Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranada "Enjoy" uyarısı belirdiğinde dondurmaya kontrol edin. Kahvenin buz kristali yapma eğilimine karşı pürüzsüz bir doku için Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

Coffecino



Makine Ayarları

			
Program: Coffecino	Miktar: 4 Kişilik	İşleme Modu: FULL MODE	Ön Dondurma: En az 24 saat (-18 °C / -22 °C)

Malzemeler

-  40 g pudra şekeri
-  2 shot espresso
-  50 ml krema
-  50 ml tam yağlı süt
-  Demlenmiş kahve
(Gerekirse MAX çizgisine tamamlamak için)
-  Karamel veya çikolata sosu
(Opsiyonel)
-  Krem şanti
(Opsiyonel)

Hazırlık Aşaması

-  **Espresso Tabanını Hazırlayın:**
Dondurma kabına pudra şekerini alın. Üzerine sıcak espressoyu ekleyin ve şeker tamamen çözünene kadar karıştırın.
-  **Süt ve Kremayı Ekleyin:**
Krema ve tam yağlı sütü ekleyip karıştırın. Karışımın MAX çizgisini geçmemesine dikkat edin.
-  **Dondurun:**
Kabin kapağını kapatın ve en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.
-  **İşleme Öncesi Kontrol Edin:**
Donan kabı dondurucudan çıkarıp kapağını açın. Gerekirse MAX çizgisini geçmeyecek şekilde demlenmiş kahve ekleyin.
-  **İşleyin:**
Kabı makineye yerleştirin. FULL modunda Coffecino programını çalıştırın.
-  **Servis Edin:**
Program tamamlandığında ürünü servis bardağına alın. İsteğe bağlı olarak krem şanti, karamel sos veya çikolata sosuyla servis edebilirsiniz.

Beyaz Çikolata & Gün Kuruğu Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



100 g beyaz çikolata



150 g muz
(1 büyük boy muz)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



300 g krema
(Yaklaşık 1.5 su bardağı)



4 g vanilin
(1 tatlı kaşığı)



100 g gün kuruğu kayısı
(İnce doğranmış)



1 adet limonun
rendelenmiş kabuğu

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Çikolata Tabanını Isıtın:

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve kremayla karıştırın. Karışımı bir tencereye alıp el yakacak dereceye (yaklaşık 70 °C) gelene kadar ısıtın. Ocaktan alıp yumuşamış toz jelatini ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

3



Püre Yapın:

Sıcak çikolata karışımını, gün kuruğu kayısıları, muz, vanilini ve rendelenmiş limon kabuğunu blender haznesine alın. Tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

4



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarip en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

Vanilyalı Gelato



Makine Ayarları



Program:
Gelato



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



230 g süt
(Yaklaşık 1 su bardağından
1 parmak fazla)



115 g yumurta sarısı
(Yaklaşık 5-6 adet yumurta
sarısı)



230 g krema
(Yaklaşık 1 su bardağından 1
parmak fazla)



1 yaprak jelatin
(Alternatif: 5 g toz jelatin)



150 g toz şeker
(Yaklaşık 1 su bardağından
bir parmak eksik)



3 g vanilya çubuğu
(1 adet vanilya çubuğu)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Yaprak jelatini soğuk suda yumuşayana kadar bekletin. Toz jelatin kullanıyorsanız üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Süt ve Kremayı Isıtın:

Sütü, kremayı ve şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar ısıtın; kaynatmayın.

3



Vanilyayı Ekleyin:

Vanilya çubuğunu boydan boya yarıp, içindeki taneleri sıyırın. Taneleri ve çubuğu sütlü karışıma ekleyin, kısa süre demleyin ve ardından çubuğu çıkarın.

4



Yumurtaları Temperleyin:

Yumurta sarılarını ayrı bir kaptan çırpın. Sıcak sütlü karışımdan bir miktarı azar azar yumurta sarılarına ekleyip sürekli karıştırarak temperleyin.

5



Tabanı Pişirin ve Jelatini Ekleyin:

Temperlenen yumurta karışımını tencereye geri alın. Kısık ateşte hafif koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp yumuşamış jelatini ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

6



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

7



İşleyin:

Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunda Gelato programını çalıştırın.

8



Kıvam Kontrolü & Re-spin

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse daha ipeksi bir doku için Re-spin fonksiyonunu uygulayın.

Tahinli Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



500 g süt
(Yaklaşık 2.5 su bardağı)



10 g gerçek sahleplep
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



90 g krema
(Yaklaşık yarım su bardağı)



10 g limon suyu
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



100 g tahin
(Yaklaşık yarım su bardağı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



115 g esmer şeker
(Yaklaşık yarım su bardağından biraz fazla)



1 g tuz
(1 küçük çimdik)

Hazırlık Aşamaları

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dakika bekletin.

2



Süt Tabanını Kaynatın:

Jelatin, sahleple, limon suyu ve tuz hariç tüm malzemeleri (süt, krema, tahin, esmer şeker) tencereye alın ve karıştırarak bir taşım kaynatın. Ocaktan alın, hazırladığınız yumuşamış jelatini ekleyip eriyene kadar karıştırın. Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

3



Tahinli Karışımı Hazırlayın:

Ayrı bir kaptaki tahini ve limon suyunu, koyu ve homojen bir kıvam alana kadar hızlıca karıştırın.

4



Birleştirin:

Tuz ve soğumuş olan sütlü karışımı bu tahinli tabana yavaşça ekleyin. Blender haznesine alıp tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

5



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktararak en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

6



İşleyin:

Doğrudan dondurucudan çıkararak makinede FULL modunda Ice Cream programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde dondurmaya kontrol edin. Doğal sahlepleli dokuyu ipeksi hale getirmek için Re-spin fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Bal Kabaklı Tahinli Sorbe



Makine Ayarları

			
Program: Sorbe	Miktar: 4 Kişilik	İşleme Modu: FULL MODE	Ön Dondurma: En az 24 saat [-18 °C / -22 °C]

Malzemeler

-  500 g haşlanmış bal kabağı
(Yaklaşık 2.5 su bardağı püre)
-  100 g bal kabağının kendi haşlama suyu
(Yarım su bardağı)
-  50 g tahin
(Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
-  25 g bal
(Yaklaşık 1-1.5 yemek kaşığı)
-  10 g esmer şeker
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
-  60 g çiğ iç kabak çekirdeği
(Yaklaşık 1 çay bardağı)

Hazırlık Aşaması



Püre Yapın:

Haşlanmış bal kabağını, kendi suyunu, esmer şekeri ve balı blender haznesine alın, tamamen pürüzsüz olana kadar çekin.



Tahini Ekleyin:

Tahini pürüzsüz karışıma ekleyin ve tekrar blenderda karıştırarak tamamen homojen hale getirin.



Çekirdekleri Yedinin:

Çiğ iç kabak çekirdeklerini en son aşamada karışıma ekleyin ve bir spatula yardımıyla ezmeden karışıma yedinin.



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına geldikten sonra dondurma kabına aktarın. En az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. FULL modunu seçip Sorbe programını çalıştırın



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde dondurmaya kontrol edin. İstenen kıvama göre Re-spin fonksiyonunu uygulayabilirsiniz.

Hurma

Dondurma



Makine Ayarları



Program:
Ice Cream



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



130 g çekirdeksiz cennet
hurması
(1 adet orta boy)



50 g süt
(Yaklaşık 4 yemek kaşığı)



700 g taze hurma
(Siyah Medine hurması -
Çekirdekleri çıkarılmış)



25 g bal
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Püre Yapın:

Tüm malzemeleri (çekirdeksiz cennet hurması, çekirdeği çıkarılmış siyah Medine hurması, süt ve bal) blender haznesine alın. Tamamen pürüzsüz ve ipeksi bir püre kıvamı alana kadar yüksek devirde çekin.

2



Dondurun:

Karışımı dondurma kabına aktarın ve kapağını kapatın. Kabı düz bir zeminde en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

3



İşleyin:

Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. FULL modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.

4



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Cihaz programı tamamlayıp ekranda "Enjoy" uyarısı verdiğinde kıvamı kontrol edin. Hurmanın yoğun lifli yapısını pürüzsüzleştirmek için Re-spin fonksiyonunu istediğiniz kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırabilirsiniz.

Tarçınlı Yulaflı Süt Sorbesi



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



150 g ince öğütülmüş
yulaf ezmesi
(Yaklaşık 1.5 su bardağı)



300 g süt
(Yaklaşık 1.5 su bardağı)



10 g esmer şeker
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



5 g tarçın tozu
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)



1 adet portakalın
rendelenmiş kabuğu



100 g bitkisel krema
(Yarım su bardağı)



100 g muz
(1 küçük boy muz)

Hazırlık Aşaması

1



Yulaf Tabanını Pişirin:

İnce öğütülmüş yulaf ezmesini, sütü, bitkisel kremayı ve esmer şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak şeker tamamen eriyene ve karışım hafifçe bağlayıcı bir kıvam alana kadar pişirin.

2



Aromaları Ekleyin:

Karışım ısındıktan sonra ocaktan almadan önce tarçın tozunu ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip karıştırın.

3



Muz Püresi ve Birleştirme:

Muzları ayrı bir kaptaki çatalla püre haline getirin. Sıcak yulaflı karışımı blender haznesine alın, muz püresini ekleyin ve tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

4



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makineye yerleştirin. FULL modunu seçip Sorbe programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında kıvamı kontrol edin. Kıvamın daha ipeksi olması için duruma göre Re-spin fonksiyonunu çalıştırabilirsiniz.

İncirli Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



220 g kuru incir



100 ml su
(Yarım su bardağı)



400 g süt
(Yaklaşık 2 su bardağı)



2 g tarçın
(Yaklaşık yarım tatlı kaşığı)



120 g kavrulmuş
toz fındık
(Yaklaşık 1 su bardağı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alıp üzerine 2 yemek kaşığı su ekleyerek 5 dakika bekletin (suyu çekmesini bekleyin).

2



İncirleri Yumuşatın:

Sütü, kalan suyu ve kuru incirleri bir tencereye alın, incirler tamamen yumuşayana kadar orta ateşte ısıtın.

3



Püre Yapın ve Birleştirin:

Yumuşayan kuru incirleri tenceredeki sütlü karışımla birlikte blender haznesine alın ve püre haline getirin. İncir püresine hazırladığınız jelatini, kavrulmuş toz fındığı ve tarçını ekleyip tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

4



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarip en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Doğrudan dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. İhtiyaca göre kıvamı açmak için Re-spin fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Ayvalı Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



450 g ayva püresi
(Yaklaşık 2 su bardağı püre)



50 g esmer şeker
(Yaklaşık 3 yemek kaşığı)



110 g su
(Yarım su bardağından
biraz fazla)



14 g taze zencefil
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı rendelenmiş)



70 g lime suyu
(Misket limonu suyu
- Yaklaşık yarım çay
bardağı)

Hazırlık Aşaması

1



Şerbeti ve Aromayı Hazırlayın:

Ayva püresini, lime suyunu, zencefil, suyu ve esmer şekeri bir tence-reye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene ve zencefilin aroması karışıma iyice geçene kadar karıştırarak ısıtın.

2



Püre Yapın:

Karışımı blender haznesine alın, tamamen pürüzsüz ve ipeksi bir doku elde edene kadar yüksek devirde çekin.

3



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktarıp en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C dondurucuda bekletin.

4



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

5



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranada "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Lifli ayva yapısını pürüzsüzleştirmek için gerekirse Re-spin yapabilirsiniz.

Pancar Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



400 g haşlanmış
kırmızı pancar
(Yaklaşık 2.5 su bardağı
küp doğranmış)



100 g portakal suyu
(Yarım su bardağı)



50 g pancar haşlama suyu
(Yaklaşık 4-5 yemek kaşığı)



100 g agave şurubu
(Yaklaşık yarım su bardağı
veya 5-6 yemek kaşığı)



5 g toz jelatin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşamaları

1



Jelatini Hazırlayın:

Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip sünger gibi suyu çekene kadar 5 dakika bekletin.

2



Püre Yapın:

Haşlanmış pancarı, agave şurubunu, portakal suyunu ve pancar haşlama suyunu blenderda tamamen pürüzsüz olana kadar çekin.

3



Isıtın ve Jelatini Eritin:

Elde ettiğiniz bu karışımın bir kısmını küçük bir tencereye alın ve el yakacak dereceye (yaklaşık 70 °C) kadar ısıtın. Suyu çekip yumuşamış jelatini bu sıcak karışıma ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.

4



Birleştirin:

Jelatinli sıcak karışımı blenderdaki soğuk karışımın kalanına geri dökün ve homojen olana kadar karıştırın.

5



Dondurun:

Oda sıcaklığına gelene kadar soğutup dondurma kabına aktarın. En az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C dondurucuda bekletin.

6



İşleyin:

Donan kabı dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

7



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı inceleyin. Gerekirse pürüzsüz bir doku için Re-spin yapabilirsiniz.

Şeker Pancarı Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



400 g haşlanmış şeker
pancarı
(Yaklaşık 2.5 su bardağı
doğranmış)



50 g limon suyu
(Yaklaşık yarım çay bardağı)



20 g bal
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



100 g portakal suyu
(Yarım su bardağı)



5 g buğday nişastası
(1 tatlı kaşığı)

Hazırlık Aşaması



Niştayı Açın:

Buğday niştasını (1 tatlı kaşığı) az miktarda portakal suyu ile küçük bir kaptaki karıştırarak tamamen pürüzsüz şekilde açın.



Tabanı Pişirin:

Kalan portakal suyunu, balı ve limon suyunu bir tencereye alın, karışımı ısınana kadar pişirin. Niştalı karışımı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırarak hafifçe kıvam alıp bağlayana kadar pişirin.



Püre Yapın ve Birleştirin:

Haşlanmış şeker pancarını blenderda püre haline getirin. Pancar püresini hazırladığınız niştalı sıcak tabanla birleştirip tamamen homojen olana kadar karıştırın.



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



İşleyin:

Doğrudan dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Kıvamı pürüzsüzleştirmek için Re-spin fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Havuç & Yeşil Elma Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
[-18 °C / -22 °C]

Malzemeler



300 g havuç
(Yaklaşık 2 adet orta boy)



30 g limon suyu
(Yaklaşık 2 yemek kaşığı)



200 g yeşil elma
(1 adet büyük boy)



25 g bal
(Yaklaşık 1 yemek kaşığı)



80 g kereviz sapı
(1-2 adet sap)



5 g buğday nişastası
(1 tatlı kaşığı)



100 g portakal suyu
(Yarım su bardağı)

Hazırlık Aşamaları

1



Sebze/Meyve Püresi Yapın:

Havuç, yeşil elma ve kereviz sapını katı meyve sıkacağından geçirin veya blenderda tamamen pürüzsüz bir püre haline getirin.

2



Niştayı Açın ve Tabanı Pişirin:

Niştayı (1 tatlı kaşığı) az miktarda portakal suyu ile küçük bir kaptan topaksız olana kadar karıştırarak açın. Kalan portakal suyunu, limon suyunu ve balı bir tencereye alıp ısıtın. Nişastalı karışımı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

3



Birleştirin:

Hazırlanan bu nişastalı sıcak tabanı sebze/meyve püresiyle birleştirip tamamen homojen olana kadar karıştırın.

4



Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.

5



İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.

6



Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüz doku için Re-spin uygulayın.

Frenk Üzümü Sorbe



Makine Ayarları

			
Program: Sorbe	Miktar: 4 Kişilik	İşleme Modu: FULL MODE	Ön Dondurma: En az 24 saat (-18 °C / -22 °C)

Malzemeler

-  250 g frenk üzümü
-  5 g vanilin
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
-  50 g su
(Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
-  1 adet yeşil elmanın rendelenmiş kabuğu
-  10 g esmer şeker
(Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
-  1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

Hazırlık Aşaması



1 Meyve Tabanını Isıtın:

Frenk üzümünü, rendelenmiş yeşil elma kabuğunu, rendelenmiş portakal kabuğunu, vanilini, esmer şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak ısıtın.



2 Püre Yapın ve Süzün:

Karışımı blender haznesine alın, tamamen pürüzsüz hale gelene kadar yüksek devirde çekin. Tüketicinin isteğine bağlı olarak karışımı ince bir süzgeçten geçirerek rendelenmiş kabukları ve büyük meyve posalarını ayırabilirsiniz.



3 Dondurun:

Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarın en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



4 İşleyin:

Kabı dondurucudan çıkarıp makinede FULL modunda Sorbe programını çalıştırın.



5 Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-spin uygulayın.

Mantar Sorbe



Makine Ayarları



Program:
Sorbe



Miktar:
4 Kişilik



İşleme Modu:
FULL MODE



Ön Dondurma:
En az 24 saat
(-18 °C / -22 °C)

Malzemeler



200 g kestane mantarı
(Yaklaşık 2 su bardağı doğranmış)



200 g kültür mantarı
(Yaklaşık 2 su bardağı doğranmış)



100 g soğan
(1 küçük boy soğan)



200 g bitkisel krema
(Yaklaşık 1 su bardağı)



100 g süt
(Yarım su bardağı)



5 g buğday nişastası
(1 tatlı kaşığı)



4 g limon suyu
(1 çay kaşığı)



2 g tuz
(Yarım çay kaşığı)

Hazırlık Aşaması



1 Soğan ve Mantarı Hazırlayın & Pişirin:

Soğanları ince ince doğrayın. Kestane ve kültür mantarlarını temizleyip doğrayın. Tavaya çok az sıvı yağ ekleyip önce soğanları soteleyin, ardından mantarları ekleyin. Mantarlar suyunu salıp tamamen çekene kadar birlikte pişirin.



2 Püre Haline Getirin:

Pişen soğan-mantar karışımını ocaktan alın. Biraz ılındıktan sonra blenderdan geçirerek tamamen pürüzsüz bir püre haline getirin.



3 Krema Tabanını Pişirin:

Bir tencereye bitkisel krema, süt ve buğday nişastasını alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşınca tuz ve limon suyunu ekleyip karıştırın.



4 Karışımları Birleştirin:

Hazırladığınız mantar-soğan püresini bu krema tabanına ekleyin ve tamamen homojen (pürüzsüz) olana kadar karıştırın.



5 Dondurun:

Karışım oda sıcaklığına geldikten sonra dondurma kabına aktarın, kapağını kapatın. Kabı düz bir zeminde en az 24 saat boyunca -18 °C ile -22 °C arasında dondurun.



6 İşleyin:

Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkararak (bekletmeden) makineye yerleştirin. Cihaz üzerinden sırasıyla FULL modunu ve Sorbe programını seçerek makineyi çalıştırın.



7 Kıvam Kontrolü & Re-spin:

Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-spin uygulayın.

Evde hazırlayabileceğiniz klasik ve özel lezzetlerden oluşan **28** farklı tarif ile dondurma keyfini yeniden keşfedin.

Arçelik Dondurma Makinesi için özel olarak hazırlanan bu tariflerle her kaşıktaki aynı kıvamı ve lezzeti yakalayın.



28
Tarif



Doğal
Malzemeler



Kolay
Hazırlık



Ev Yapımı
Lezzet



Adım Adım
Tarifler

