

Beko DM 5644 S • CreamMix™ Dondurma Makinesi Tarif Kitapçığı



**Beko
DM 5644 S
Dondurma Makinesi**

Tarif Kitapçığı



beko



İçindekiler

Vanilyalı Dondurma	4	Mangolu Sorbe	18
Çikolata Parçacıklı Vanilyalı Dondurma	5	Ananaslı Sorbe	19
Bitter Çikolatalı Dondurma	6	Süzme Yoğurtlu Limonlu Sorbe	20
Fındıklı Dondurma	7	Bal Kabaklı Tahinli Sorbe	21
Vişneli Dondurma	8	Tarçınlı ve Yulaf Sütü Sorbe	22
Orman Meyveli Dondurma	9	İncirli Sorbe	23
Böğürtlenli Dondurma	10	Ayvalı Sorbe	24
Kavunlu Dondurma	11	Pancarlı Sorbe	25
Yulaf Sütü Çikolatalı Dondurma	12	Şeker Pancarlı Sorbe	26
Espressolu Dondurma	13	Havuçlu ve Yeşil Elmalı Sorbe	27
Coffeccinolu Dondurma	14	Frenk Üzümlü Sorbe	28
Beyaz Çikolatalı ve Gün Kuru Kayısı Dondurma	15	Mantarlı Sorbe	29
Tahinli Dondurma	16	İncirli Yoğurt	30
Hurmalı Dondurma	17	Vanilyalı Gelato	31



Vanilyalı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 230 g süt (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 230 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 150 g toz şeker (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 115 g yumurta sarısı (Yaklaşık 5-6 adet yumurta sarısı)
- 3 g vanilya çubuğu (Alternatif: 1 adet vanilya çubuğu - Özüt veya vanilin)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatini Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip yumuşaması için 5 dk. bekletin.

Süt ve Kremayı Isıtın: Sütü, kremayı ve şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriye 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.

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

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 eriye 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 Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmanın kıvamını kontrol edin. Kıvamın tam ipeksi olması için duruma göre Re-Spin fonksiyonunu çalıştırın.

Çikolata Parçacıklı Vanilyalı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 30 g krem peynir (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 60 g pudra şekeri (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 8 g vanilya (Yaklaşık 2 tatlı kaşığı)
- 200 ml krema
- 300 ml tam yağlı süt
- 60 g damla çikolata

Hazırlanışı

Krem Peyniri Hazırlayın: Krem peyniri yaklaşık 10 sn. mikrodalga fırında ısıtın veya oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.

Şekerli Tabanı Hazırlayın: Krem peynir, pudra şekeri ve vanilyayı bir kapta spatula ile yaklaşık 60 sn. karıştırın. Karışımı pürüzsüz, şekerli krema kıvamına getirin.

Süt ve Kremayı Ekleyin: Kremayı ve tam yağlı sütü yavaşça ekleyin. Karışım tamamen homojen hale gelene kadar çırpın.

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

İşleyin: Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

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.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse daha ipeksi bir doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Bitter Çikolatalı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 140 g bitter çikolata
- 30 g kakao (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 200 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 60 g süt (Yaklaşık yarım çay bardağı)
- 20 g esmer şeker (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 5 g buğday nişastası (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

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).

Bitter Çikolatayı Ekleyin: Bitter çikolatayı benmari usulü eritin (temperleyin). Eriyen çikolatayı tenceredeki sıcak karışıma ekleyip pürüzsüz ve tamamen homojen hale gelene 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: Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makineye yerleştirin. Full modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirldiğinde kıvamı inceleyin. Çikolatanın yapısı gereği sertleşen kıvamı daha kremi yapmak için Re-Spin fonksiyonunu istediğiniz pürüzsüzlüğe ulaşana kadar çalıştırın.

Fındıklı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 150 g fındık ezmesi (Yaklaşık yarım su bardağından biraz fazla)
- 100 g iri çekilmiş fındık içi (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 200 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 100 g süt (Yarım su bardağı)
- 40 g esmer şeker (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 50 g karamel sos (Yaklaşık 3-4 yemek kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatini Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

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

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

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.

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makinede Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmaya kontrol edin. İhtiyaca göre parça fındıklı bu dokuyu optimize etmek için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Vişneli Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 350 g vişne (Çekirdeksiz)
- 50 g süt (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 40 g portakal suyu (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 35 g bal (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 25 g esmer şeker (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatini Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

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 ilave edip karıştırın.

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

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. İhtiyaca göre pürüzsüzlük için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Orman Meyveli Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 350 g orman meyveleri
- 50 g süt
- 25 g esmer şeker
- 35 g bal
- 40 g portakal suyu

Hazırlanışı

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

Sütü Ekleyin: Sütü karışıma ekleyin ve tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

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

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

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

Böğürtlenli Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 220 g böğürtlen
- 150 g süt (Yaklaşık 1 su bardağından 2 parmak eksik)
- 50 g bal (Yaklaşık 2-2,5 yemek kaşığı)
- 20 g limon suyu (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 4 g vanilin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

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

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

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında dondurmaya kontrol edin. Kıvamın tam dondurma ipeksiliğine gelmesi için gerekirse Re-Spin fonksiyonunu çalıştırın.

Kavunlu Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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 / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

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 dk. bekletin.

Kavunları Ekleyin: 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.

Dondurun: 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 çıkarak (bekletmeden) makineye yerleştirin.

İşleyin: Cihaz üzerinden sırasıyla Full modunu ve Ice Cream programını seçerek makineyi çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: 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 uygulayın.

Yulaf Sütü Çikolatalı Dondurma



Program
Lite Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 375 ml az yağlı krema
- 180 ml yulaf sütü
- 1,5 çay kaşığı vanilya
- 3 yemek kaşığı kakao
- 4 adet hurma (Çekirdeği çıkarılmış)
- 4,5 yemek kaşığı bal

Hazırlanışı

Karışımı Hazırlayın: Tüm malzemeleri blender haznesine alın.

Pürüzsüz Hale Getirin: Yüksek hızda, tamamen homojen hale gelene kadar blenderdan geçirin.

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

İşleyin: Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. Full modunda Lite Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirldiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüz ve kremi bir doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Espressolu Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 2 double shot espresso (Sert demlenmiş kahve)
- 200 g krema (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 75 g pudra şekeri (Yaklaşık yarım su bardağından bir parmak eksik)
- 10 g esmer şeker (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
- 5 g vanilin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

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

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

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

İşleyin: Kabı doğrudan dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. Full modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirldiğinde dondurmaya kontrol edin. Kahvenin buz kristali yapma eğilimine karşı pürüzsüz bir doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Coffeccinolu Dondurma



Program
Coffeccino



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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)

Hazırlanışı

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.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Kıvam kontrolünü ayarlamak için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Servis Edin: Program tamamlandığında ürünü servis bardağına alın. İsteğe bağlı olarak krem şanti, karamel sos veya çikolata sosuyla servis edebilirsiniz.

Beyaz Çikolatalı ve Gün Kuruşu Kayısı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 100 g beyaz çikolata
- 300 g krema (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 100 g gün kuruşu kayısı (İnce doğranmış)
- 150 g muz (1 büyük boy muz)
- 4 g vanilin (1 tatlı kaşığı)
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatin Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

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.

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

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirldiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Tahinli Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 500 g süt (Yaklaşık 2,5 su bardağı)
- 90 g krema (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 100 g tahin (Yaklaşık yarım su bardağı)
- 115 g esmer şeker (Yaklaşık yarım su bardağından biraz fazla)
- 10 g gerçek sahleple (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 10 g limon suyu (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)
- 1 g tuz (1 küçük çimdik)

Hazırlanışı

Jelatin Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

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.

Tahinli Karışımı Hazırlayın: Ayrı bir kapta tahini ve limon suyunu, koyu ve tamamen homojen hale gelene kadar hızlıca karıştırın.

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

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

İşleyin: Doğrudan dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Ice Cream programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde dondurmaya kontrol edin. Doğal sahlepleli dokuyu ipeksi hale getirmek için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Hurmalı Dondurma



Program
Ice Cream



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 130 g çekirdeksiz cennet hurması (1 adet orta boy)
- 700 g taze hurma (Siyah Medine hurması - Çekirdekleri çıkarılmış)
- 50 g süt (Yaklaşık 4 yemek kaşığı)
- 25 g bal (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)

Hazırlanışı

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.

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

İşleyin: Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. Full modunu seçip Ice Cream programını çalıştırın.

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 çalıştırın.

Mangolu Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 300 g mango (Yaklaşık 1,5 su bardağı küp doğranmış)
- 100 g şeftali aromalı çay (Yarım su bardağı - Demlenip soğutulmuş)
- 30 ml limon suyu (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 10 g toz jelatin (Yaklaşık 1 yemek kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatin Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 3 yemek kaşığı soğuk su ekleyip yumuşayana kadar 5 dk. bekletin.

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.

Mango Püresini Hazırlayın: Mangoyu parçalara ayırın, limon suyuyla birlikte blenderda tamamen pürüzsüz olana kadar çekin.

Birleştirin: Jelatinli çay karışımını mango püresiyle birleştirin ve tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

Dondurun: Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, 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 çıktığında dondurmanın kıvamını kontrol edin. İhtiyaca göre Re-Spin fonksiyonunu istediğiniz kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırın.

Ananaslı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 400 g ananas (Küp doğranmış)
- 100 g ananas suyu (Yarım su bardağı)
- 30 g esmer şeker (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 30 g bal (Yaklaşık 1,5 yemek kaşığı)
- 30 g limon suyu (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatin Hazırlayın: Toz jelatini küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

Ananasları Fırınlayın: Ananasları yağlı kâğıt serili bir tepsiye dizip 200 °C fırında hafifçe karamelize olana kadar yaklaşık 15 dk. pişirin.

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.

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.

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-Spin fonksiyonunu istediğiniz kıvama ulaşıncaya kadar çalıştırın.

Süzme Yoğurtlu Limonlu Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 400 g süzme yoğurt (Yaklaşık 2 su bardağı)
- 250 g süt (Yaklaşık 1 su bardağından 2 parmak fazla)
- 50 g limon suyu (Yaklaşık yarım çay bardağı)
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

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

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

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

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

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.

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

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Cihaz programı tamamlayıp ekranda "Enjoy" uyarısı verdiğinde kıvamı kontrol edin. İstenen pürüzsüz dokuya ulaşana kadar makinenizde Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Bal Kabaklı Tahinli Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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)

Hazırlanışı

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 Yedin: Çiğ iç kabak çekirdeklerini en son aşamada karışıma ekleyin ve bir spatula ile ezmeden karışıma yedin.

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 uygulayın.

Tarçınlı ve Yulaf Sütü Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 150 g ince öğütülmüş yulaf ezmesi (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 5 g tarçın tozu (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
- 100 g bitkisel krema (Yarım su bardağı)
- 300 g süt (Yaklaşık 1,5 su bardağı)
- 1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 100 g muz (1 küçük boy muz)
- 10 g esmer şeker (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

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.

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

Muz Püresi ve Birleştirme: Muzları ayrı bir kaptan çatalla püre haline getirin. Sıcak yulafli karışımı blender haznesine alın, muz püresini ekleyin ve tamamen pürüzsüz olana kadar yüksek devirde çekin.

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp doğrudan makineye yerleştirin. Full modunu seçip Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı çıktığında kıvamı kontrol edin. Kıvamın daha ipeksi olması için duruma göre Re-Spin fonksiyonunu çalıştırın.

İncirli Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 220 g kuru incir
- 400 g süt (Yaklaşık 2 su bardağı)
- 120 g kavrulmuş toz fındık (Yaklaşık 1 su bardağı)
- 100 ml su (Yarım su bardağı)
- 2 g tarçın (Yaklaşık yarım tatlı kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

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

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

Püre Yapın ve Birleştirin: Yumuşayan kuru incirleri tenceredeki sütü karışımıyla 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.

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. İhtiyaca göre kıvamı açmak için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Ayvalı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 450 g ayva püresi (Yaklaşık 2 su bardağı püre)
- 110 g su (Yarım su bardağından biraz fazla)
- 70 g lime suyu (Misket limonu suyu - Yaklaşık yarım çay bardağı)
- 50 g esmer şeker (Yaklaşık 3 yemek kaşığı)
- 14 g taze zencefil (Yaklaşık 1 yemek kaşığı rendelenmiş)

Hazırlanışı

Şerbeti ve Aromayı Hazırlayın: Ayva püresini, lime suyunu, zencefili, suyu ve esmer şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte, şeker tamamen eriyene ve zencefilin aroması karışıma iyice geçene kadar karıştırarak ısıtın.

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

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Lifli ayva yapısını pürüzsüzleştirmek için gerekirse Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Pancarlı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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 agave şurubu (Yaklaşık yarım su bardağı veya 5-6 yemek kaşığı)
- 100 g portakal suyu (Yarım su bardağı)
- 50 g pancar haşlama suyu (Yaklaşık 4-5 yemek kaşığı)
- 5 g toz jelatin (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)

Hazırlanışı

Jelatinı Hazırlayın: Toz jelatinı küçük bir kaba alın, üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip sünger gibi suyu çekene kadar 5 dk. bekletin.

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

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

Birleştirin: Jelatinli sıcak karışımı blenderdaki soğuk karışımın kalanına geri dökün ve tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

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

İşleyin: Donan kabı dondurucudan çıkarıp makineye yerleştirin. Full modunda Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı inceleyin. Gerekirse pürüzsüz bir doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Şeker Pancarlı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 400 g haşlanmış şeker pancarı (Yaklaşık 2,5 su bardağı doğranmış)
- 100 g portakal suyu (Yarım su bardağı)
- 50 g limon suyu (Yaklaşık yarım çay bardağı)
- 20 g bal (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 5 g buğday nişastası (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

Niştastayı Açın: Buğday nişastasını (1 tatlı kaşığı) az miktarda portakal suyu ile küçük bir kapta karıştırarak tamamen pürüzsüz şekilde açın.

Tabanı Pişirin: Kalan portakal suyunu, balı ve limon suyunu bir tencereye alın, karışım ısınana kadar pişirin. Niştastalı 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 niştastalı sıcak tabanla birleştirip tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

Dondurun: Karışımı oda sıcaklığına gelene kadar soğutun, ardından dondurma kabına aktarip 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 belirlediğinde kıvamı kontrol edin. Kıvamı pürüzsüzleştirmek için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Havuçlu ve Yeşil Elmalı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 300 g havuç (Yaklaşık 2 adet orta boy)
- 200 g yeşil elma (1 adet büyük boy)
- 80 g kereviz sapı (1-2 adet sap)
- 100 g portakal suyu (Yarım su bardağı)
- 30 g limon suyu (Yaklaşık 2 yemek kaşığı)
- 25 g bal (Yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 5 g buğday nişastası (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı

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

Niştastayı Açın ve Tabanı Pişirin: Niştastayı (1 tatlı kaşığı) az miktarda portakal suyu ile küçük bir kapta topaksız olana kadar karıştırarak açın. Kalan portakal suyunu, limon suyunu ve balı bir tencereye alıp ısıtın. Niştastalı karışımı tencereye ekleyin ve sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Birleştirin: Hazırlanan bu niştastalı sıcak tabanı sebze ve meyve püresiyle birleştirip tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirlediğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüz doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Frenk Üzümlü Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

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

Hazırlanışı

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

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.

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

İşleyin: Kabı dondurucudan çıkarıp makinede Full modunda Sorbe programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirlediğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse pürüzsüzlük için Re-Spin uygulayın.

Mantarlı Sorbe



Program
Sorbe



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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)

Hazırlanışı

Soğan ve Mantarı Hazırlayın: 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.

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

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.

Karışımları Birleştirin: Hazırladığınız mantar-soğan püresini bu krema tabanına ekleyin ve tamamen homojen hale gelene kadar karıştırın.

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.

İşleyin: Dondurulmuş kabı doğrudan dondurucudan çıkarak (bekletmeden) makineye yerleştirin. Cihaz üzerinden sırasıyla Full modunu ve Sorbe programını seçerek makineyi çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Cihaz programı tamamlayıp ekranda "Enjoy" uyarısı verdiğinde sorbenizin kıvamını kontrol edin. Eğer karışım biraz parça buzlu veya toz kıvamındaysa, istenen pürüzsüz ve ipeksi dokuya ulaşana kadar makinenizde Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

İncirli Yoğurt



Program
Frozen Yoğurt



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 135 ml süzme yoğurt
- 200 ml tam yağlı krema
- 200 ml tam yağlı süt
- 105 g pudra şekeri
- 2 çay kaşığı vanilya
- 6 g toz zencefil (Yaklaşık 1 tatlı kaşığı)
- 4 adet incir
- 3 yemek kaşığı bal

Hazırlanışı

Yoğurt Tabanını Hazırlayın: Süzme yoğurt, krema, tam yağlı süt, pudra şekeri, bal ve vanilyayı geniş bir kapta çözünüp tamamen homojen hale gelene kadar çırpın.

Zencefili Ekleyin: Toz zencefili 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 karıştırın.

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.

Vanilyalı Gelato



Program
Gelato



İşleme Modu
Full Mode



Miktar
4 Kişilik



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

Malzemeler

- 230 g süt (Yaklaşık 1 su bardağından 1 parmak fazla)
- 230 g krema (Yaklaşık 1 su bardağından 1 parmak fazla)
- 150 g toz şeker (Yaklaşık 1 su bardağından bir parmak eksik)
- 115 g yumurta sarısı (Yaklaşık 5-6 adet yumurta sarısı)
- 1 adet yaprak jelatin (Alternatif: 5 g toz jelatin / Yaklaşık 1 tatlı kaşığı / Doku kalitesini sabitlemek için eklenmiştir.)
- 3 g vanilya çubuğu (1 adet vanilya çubuğu)

Hazırlanışı

Jelatini Hazırlayın: Yaprak jelatini soğuk suda yumuşayana kadar bekletin. Toz jelatin kullanıyorsanız üzerine 2 yemek kaşığı soğuk su ekleyip 5 dk. bekletin.

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

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

Yumurtaları Temperleyin: Yumurta sarılarını ayrı bir kapta çırpın. Sıcak sütlü karışımdan bir miktarını azar azar yumurta sarılarına ekleyip sürekli karıştırarak temperleyin.

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.

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

İşleyin: Donan kabı dondurucudan çıkarıp bekletmeden makineye yerleştirin. Full modunda Gelato programını çalıştırın.

Kıvam Kontrolü & Re-Spin: Ekranda "Enjoy" uyarısı belirdiğinde kıvamı kontrol edin. Gerekirse daha ipeksi bir doku için Re-Spin fonksiyonunu uygulayın.

Notlar:

Notlar:

Beko DM 5644 S • CreamMix™ Dondurma Makinesi Tarif Kitapçığı

