

GERMAN
QUALITY
SEVERIN - SINCE 1892

SEVERIN

Friends for Life



Rezepte [03-14] / Recipes [15-26] / Recettes [27-38]

EZ 7405 / 7406



**Life is
better with
ice cream.**

Rezepte Inhalt

04

KLASSIKER

Vanille-Eis __04

Erdbeer-Vanille-Eis __04

Schokoladen-Eis __05

Stracciatella-Eis __05

06

SPECIALS

Erdnussbutter-Eis __06

Cookie-Eis __07

Nuss-Nougat-Creme-Eis __08

Schokoladen-Chili-Eis __08

MEHR ENTDECKEN

Weitere Rezepte gibt es auf
unserer Website zu entdecken.
severin.com

09

SORBET

Zitronen-Sorbet __09

Erdbeer-Sorbet __09

10

[FROZEN] JOGHURT

Grundrezept Joghurt __10

Maracuja-Joghurt __10

Mango-Chia-Joghurt __11

Cheesecake-Frozen-Joghurt __12

Kokos-Joghurt __12

13

VEGAN

Veganes Soja-Bananen-Eis __13

Veganes Schokoladen-Eis __14

BASIS DES GUTEN GESCHMACKS: DIE KLASSIKER.

TIPP:

Blitz-Rezept: Durch eine Halbierung der Zutatenmenge kann die Zubereitungszeit auf ca. 25 - 35 Min. verkürzt werden.

Vanille-Eis

Zutatenliste (für 5 Portionen)

280 ml Milch
400 ml Schlagsahne
5 Eier
160 g Zucker
2 Tüten Vanillezucker
2 Vanilleschoten

Zubereitung

→ 1. Alle Zutaten miteinander verrühren. → 2. Anschließend, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

Erdbeer-Vanille-Eis

Zutatenliste (für 6 Portionen)

450 g Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
2 Eier
200 g Zucker
450 ml Schlagsahne
250 ml Milch
1 Vanilleschote

Zubereitung

→ 1. Erdbeeren klein schneiden und anschließend mit Zitronensaft und 50 g Zucker verrühren. Danach ca. 1 Stunde kaltstellen. → 2. Vanilleschote aufschneiden und mit einem Messer auskratzen. Eier mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen und Sahne, Milch und Vanillemark unterrühren, anschließend die Erdbeeren unterheben. → 3. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

Schokoladen-Eis

Zutatenliste (für 5 Portionen)

- 140 ml Milch
- 600 ml Schlagsahne
- 1 Ei
- 1 Tafel Zartbitter-Schokolade
- 1 Tafel Vollmilch-Schokolade

Zubereitung

- 1. Milch, Sahne und die Tafeln Schokolade aufkochen und danach abkühlen lassen.
- 2. Das Ei unter die Masse rühren und anschließend, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

TIPP:

Die Basis-Eis-Varianten können durch Toppings wie Kekskrümel, Früchte, Schokolade, Nüsse, Sirup etc. gepimpt werden.

Stracciatella-Eis

Zutatenliste (für 4 Portionen)

- 200 ml Schlagsahne, laktosefrei
- 100 ml Milch, 1,5 %, laktosefreie H-Milch
- 30 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Schokoladenraspel, zartbitter

Zubereitung

- 1. Die Sahne mit einem Handmixer halbsteif schlagen und Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Im Anschluss die Milch unterrühren. → 2. Die fertige Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben. → 3. Kurz vor Ende der Zubereitungszeit die Raspelschokolade hinzugeben und unterheben lassen.

EIS MAL ANDERS: UNSERE SPECIALS.

Erdnussbutter-Eis

Zutatenliste (für 5 Portionen)

3 EL Erdnussbutter

400 ml Schlagsahne

200 ml Milch

50 g Zucker

4 Eigelb

10 g Erdnüsse

10 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

→ 1. Erdnussbutter, Milch und Schlagsahne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Nach einigen Minuten, wenn die Masse kleine Blasen wirft, die Temperatur herunterschalten.
→ 2. Zucker und Eigelb vermengen und schaumig schlagen und 2 EL von der zuvor zubereiteten Masse unterrühren. Die gesamte Masse nach und nach hinzugeben und ca. 2 Stunden kaltstellen. → 3. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben. → 4. Das fertige Eis vor dem Servieren mit Erdnüssen und Schokolade bestreuen.

Cookie-Eis

Zutatenliste (für 4 Portionen)

200 ml Schlagsahne

400 ml Milch

4 Eier

80 g Zucker

200 g Cookies

Zubereitung

→ 1. Die Sahne mit einem Handmixer halbsteif schlagen. → 2. Eigelb von Eiweiß trennen und den Zucker mit Eigelb cremig schlagen. Die Masse in die Milch geben und das Eiweiß separat steif schlagen. → 3. Kekse in eine Tüte (Tipp: Gefrierbeutel) geben und mit einem Gegenstand (Tipp: Nudelholz) zerkleinern. Die zerkleinerten Kekskrümel anschließend in die Milch-Ei-Masse geben. → 4. Die Masse mit der Sahne vermengen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. → 5. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

TIPP:

Einfach das fertige Eis zwischen zwei Cookies portionieren - fertig ist das Eis-Sandwich.

Nuss-Nougat-Creme-Eis

Zutatenliste (für 4 Portionen)

250 ml Schlagsahne

250 ml Milch

250 g Nuss-Nougat-Creme

Amaretto oder Rum (nach Belieben)

Zubereitung

→ 1. Nuss-Nougat-Creme mit Sahne verrühren, bis sich die Nuss-Nougat-Creme aufgelöst hat. → 2. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.



TIPP:

Zur Verfeinerung kann auch ein Schuss Amaretto oder Rum hinzugegeben werden.

Schokoladen-Chili-Eis

Zutatenliste (für 4 Portionen)

3 EL Kakaopulver

200 ml Milch

250 ml Schlagsahne

5 ml Honig

½ TL Chilipulver

Zubereitung

→ 1. Die Sahne mit einem Handmixer halbsteif schlagen. → 2. Das Kakaopulver in die Milch rühren und auf mittlerer Stufe erhitzen (Tipp: nicht kochen) und danach abkühlen lassen. → 3. Die steife Sahne und den Honig unter die Milch-Kakao Masse rühren. → 4. Chilipulver zur Masse hinzugeben und verrühren. → 5. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

ERFRISCHEND FRUCHTIGES SORBET.

Zitronen-Sorbet

Zutatenliste (für 4 Portionen)

150 g Zucker

3-4 Zitronen, für 150 ml Zitronensaft

350 ml Wasser

1 Zitronenschale (abgerieben)

Zubereitung

→ 1. Zitronenschale abreiben und Zitronen auspressen, um 150 ml Zitronensaft zu erhalten (ca. 3 – 4 Zitronen). → 2. Zucker, Zitronenschale und Wasser miteinander aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst und zu einem dicklichen Sirup verbunden hat. Anschließend für ca. 30 Min. abkühlen lassen. → 3. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

Erdbeer-Sorbet

Zutatenliste (für 4 Portionen)

550 g Erdbeeren

120 g Zucker

250 ml Wasser

Zubereitung

→ 1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut mixen. → 2. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.



JOGHURT EINFACH SELBST GEMACHT – FÜR GENUSS OHNE ZUSATZSTOFFE.

Grundrezept Joghurt

Zutatenliste (für 4 Portionen)

50 ml frischer Joghurt

1000 ml Milch

Zubereitung

→ 1. Joghurt und Milch miteinander verrühren und anschließend – unter Auswahl des Joghurtprogramms – für ca. 8 – 10 Stunden in die Eismaschine geben.

Maracuja-Joghurt

Zutatenliste (für 4 Portionen)

50 ml frischer Joghurt

1000 ml Milch

300 ml Maracujasaft

2 Pck. Vanillesaucenpulver

Zubereitung

→ 1. Joghurt und Milch miteinander verrühren und anschließend – unter Auswahl des Joghurtprogramms – für ca. 8 – 10 Stunden in die Eismaschine geben. → 2. Saucenpulver und Maracujasaft verrühren und über die fertige Joghurtmasse gießen.

Mango-Chia-Joghurt

Zutatenliste (für 4 Portionen)

50 ml frischer Joghurt

1000 ml Milch

4 EL Chia-Samen

2 EL Zucker

1 Mango

Zubereitung

→ 1. Joghurt und Milch miteinander verrühren und anschließend – unter Auswahl des Joghurtprogramms – für ca. 8 – 10 Stunden in die Eismaschine geben. → 2. Den fertigen Joghurt, Chia-Samen und Zucker miteinander verrühren. → 3. Mango pürieren und in Joghurtgläschen füllen. Die fertige Joghurtmasse über das Püree gießen.

Cheesecake-Frozen-Joghurt

Zutatenliste (für 8 Portionen)

125 g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt
¼ Limette (ausgepresster Saft)
500 g griechischer Joghurt
200 ml Kondensmilch, gesüßt
Vollkornbutterkekse

Zubereitung

→ 1. Griechischen Joghurt mit Frischkäse und Kondensmilch zu einer cremigen Masse rühren, danach den Limettensaft und Vanilleextrakt unterrühren. → 2. Die Masse zur Zubereitung für ca. 25 Min. in die Eismaschine geben. → 3. Butterkekse zerkleinern und nach Belieben vor dem Servieren über den Frozen-Joghurt streuen.

Kokos-Joghurt

Zutatenliste (für 4 Portionen)

250 g frischer Joghurt
1000 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft
2 TL Agar Agar

Zubereitung

→ 1. Joghurt und alle Zutaten miteinander verrühren und anschließend – unter Auswahl des Joghurtprogramms – für ca. 8 – 10 Stunden in die Eismaschine geben.



DIE ALTERNATIVE FÜR UNSERE VEGANEN FREUNDE.

Veganes Soja-Bananen-Eis

Zutatenliste (für 10 Portionen)

4 Bananen
2 EL Zitronensaft
2 EL Mandelmus
2 Pck. Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
80 g Puderzucker
2 EL Rum
300 g Sojajoghurt
100 g vegane Schokolade
70 ml Mandelmilch
2 EL Krokant aus Haselnüssen

Zubereitung

→ 1. 3 Bananen schälen, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft fein pürieren. Bananenpüree mit Mandelmus, Zimt, Vanillezucker und Puderzucker verquirlen. Joghurt und Rum dazugeben und alles kräftig mischen. Die Masse durch ein Sieb passieren. → 2. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

Sauce

→ 1. Schokolade (80 g) hacken und zusammen mit der Mandelmilch unter Rühren leicht erwärmen, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. → 2. Sauce abkühlen lassen. → 3. Restliche Schokolade in Streifen oder Späne schneiden. Übrige Banane in Scheiben schneiden.

Veganes Schokoladen-Eis

Zutatenliste (für 10 Portionen)

500 g Kokosmilch

300 g vegane Schokolade, 60 % Kakao

120 g Zucker

1 Vanilleschote

2 Prisen Salz

8 TL Kakaopulver

160 ml Mandelmilch

Zubereitung

→ 1. Schokolade schmelzen, Kakaopulver mit Mandelmilch verrühren, zur Schokolade geben, ebenso Zucker, Vanillemark, Salz und Kokosmilch. Alles gut vermischen. → 2. Die Masse, je nach gewünschter Konsistenz, zur Zubereitung bis zu 60 Min. in die Eismaschine geben.

Recipes Contents

16

CLASSIC

- Vanilla ice-cream __16
- Strawberry-Vanilla-ice-cream __16
- Chocolate ice-cream __17
- Stracciatella-ice-cream __17

18

SPECIALITIES

- Peanut butter ice-cream __18
- Cookie ice-cream __19
- Nut nougat ice-cream __20
- Chocolate-chili ice-cream __20

DISCOVER MORE

More recipes can be found
on our website.
severin.com

21

SORBET

- Lemon sorbet __21
- Strawberry sorbet __21

22

[FROZEN] YOGHURT

- Basic recipe for yoghurt __22
- Passion fruit yoghurt __22
- Mango-chia yoghurt __23
- Cheesecake frozen yoghurt __24
- Coconut yoghurt __24

25

VEGAN

- Vegan soy-banana ice-cream __25
- Vegan chocolate ice-cream __26

BASIS OF GOOD TASTE: THE CLASSICS.

Vanilla ice-cream

Ingredients (for 5 portions)

280 ml milk
400 ml whipped cream
5 eggs
160 g sugar
2 sachets vanilla sugar
2 vanilla pods

Preparation

→ 1. Mix all ingredients together. → 2. Then put the mix in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.



Strawberry-Vanilla-ice-cream

Ingredients (for 6 portions)

450 g strawberries
1 tbs lemon juice
2 eggs
200 g sugar
450 ml whipped cream
250 ml milk
1 vanilla pod

Preparation

→ 1. Cut the strawberries into small pieces and then mix with the lemon juice and 50 g sugar. Let it cool in the fridge for 1 hour afterwards. → 2. Slice the vanilla pod open and scrape it out with a knife. Whisk the eggs with the remaining sugar until creamy, then stir in the cream, milk and vanilla pulp, and finally fold in the strawberries. → 3. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

Chocolate ice-cream

Ingredients (for 5 portions)

140 ml milk
 600 ml whipped cream
 1 egg
 1 bar dark chocolate
 1 bar whole-milk chocolate

Preparation

→ 1. Bring the milk, cream and chocolate bars to a boil and let it cool down afterwards.
 → 2. Fold the egg into the mixture and then put it in the ice-cream maker and process for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.



TIP:
 The basic ice cream recipes can be pimped with toppings such as biscuit crumbs, fruits, chocolate, nuts, syrup, etc.

Stracciatella-ice-cream

Ingredients (for 4 portions)

200 ml whipped cream, lactose-free
 100 ml milk, 1,5 %, (lactose-free UHT milk)
 30 g sugar
 1 sachet vanilla sugar
 1 pinch salt
 30 g chocolate flakes, dark

Preparation

→ 1. Use a hand mixer to whip the cream until half-stiff, and then add sugar, vanilla sugar and salt. Afterwards, stir the milk into the mix. → 2. Put the ready mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency. → 3. Shortly before the processing time runs out, add the chocolate flakes to be mixed in.

ICE CREAM IN A DIFFERENT WAY: OUR SPECIALITIES.

Peanut butter ice-cream

Ingredients (for 5 portions)

3 tbs peanut butter

400 ml whipped cream

200 ml milk

50 g sugar

4 egg yolk

10 g peanuts

10 g dark chocolate

Preparation

→ 1. Heat up the peanut butter, milk and whipped cream at medium temperature. Reduce the heat after several minutes, once the mixture no longer shows any signs of bubbling.

→ 2. Mix the sugar and egg yolk and whisk until creamy, then stir in 2 tbs of the mixture prepared earlier. Add the entire mixture, a bit at a time, and put aside to cool for around 2 hours.

→ 3. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency. → 4. Sprinkle the ice-cream with peanuts and chocolate just before serving.

Cookie ice-cream

Ingredients (for 4 portions)

200 ml whipped cream

400 ml milk

4 eggs

80 g sugar

200 g cookies

Preparation

→ 1. Use a hand mixer to whip the cream until half-stiff. → 2. Separate the egg yolks from the egg white and whisk the sugar with the yolks until creamy. Put the mix into the milk, and whisk the egg white separately until stiff. → 3. Put the cookies into a bag (hint: freezer bag) and use a suitable object (hint: rolling pin) to crush the content. Put the cookie crumbs into the milk-egg mixture. → 4. Blend the mixture with the cream and then gently fold in the egg white. → 5. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

TIP:

Simply portion the finished ice cream between two cookies – and the ice cream sandwich is ready.

Nut nougat ice-cream

Ingredients (for 4 portions)

250 ml whipped cream

250 ml milk

250 g nut nougat cream

amaretto or rum (at will)

Preparation

→ 1. Mix the nut nougat cream with the cream, until the nut nougat cream has dissolved. → 2. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.



Chocolate-chili ice-cream

Ingredients (for 4 portions)

3 tbs cocoa powder

200 ml milk

250 ml whipped cream

5 ml honey

½ tbs chili powder

Preparation

→ 1. Use a hand mixer to whip the cream until half-stiff. → 2. Stir the cocoa powder into the milk and heat up at medium heat (hint: do not bring to a boil), then let it cool down. → 3. Whisk in the stiff cream and honey into the milk-cocoa mix. → 4. Add the chili powder to the mixture and mix well. → 5. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

REFRESHINGLY FRUITY SORBET.

Lemon sorbet

Ingredients (for 4 portions)

150 g sugar
3-4 lemons, for 150 ml lemon juice
350 ml water
1 lemon peel (grated)

Preparation

→ 1. Grate off the lemon peel and squeeze out the lemons for around 150 ml lemon juice (about 3 - 4 lemons). → 2. Bring the sugar, lemon peel and water together to a boil until the sugar has dissolved and the mix turns into a thickly syrup. Let it cool down for about 30 minutes. → 3. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

Strawberry sorbet

Ingredients (for 4 portions)

550 g strawberries
120 g sugar
250 ml water

Preparation

→ 1. Put all ingredients into a hand mixer and blend well. → 2. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.



HOME-MADE YOGHURT – DELIGHTS WITHOUT ADDITIVES.

Basic recipe for yoghurt

Ingredients (for 4 portions)

50 ml fresh yoghurt

1000 ml milk

Preparation

→ 1. Mix the yoghurt and milk together, and then put the mix in the ice-cream maker for around 8 – 10 hours, using the yoghurt programme.

Passion fruit (maracuja) yoghurt

Ingredients (for 4 portions)

50 ml fresh yoghurt

1000 ml milk

300 ml passion-fruit juice

2 pkg. vanilla sauce powder

Preparation

→ 1. Mix the yoghurt and milk together, and then put the mix in the ice-cream maker for around 8 – 10 hours, using the yoghurt programme. → 2. Blend the sauce powder and passion-fruit juice and pour it over the ready-to-serve yoghurt.

Mango-chia yoghurt

Ingredients (for 4 portions)

50 ml fresh yoghurt

1000 ml milk

4 EL chia seeds

2 EL sugar

1 mango

Preparation

→ 1. Mix the yoghurt and milk together and then put the mix in the ice-cream maker for around 8 – 10 hours, using the yoghurt programme. → 2. Once ready, mix the yoghurt, chia seeds and sugar together. → 3. Purée the mango and fill it into the yoghurt jars. Pour the finished yoghurt mix over the purée.

Cheesecake frozen yoghurt

Ingredients (for 8 portions)

125 g fresh cream cheese
1 tsp vanilla extract
¼ lime (squeezed juice)
500 g greek yoghurt
200 ml condensed milk, sweetened
whole-grain butter biscuits

Preparation

→ 1. Whisk the Greek yoghurt with the cream cheese and condensed milk into a creamy mix, and then stir in the lime juice and vanilla extract. → 2. Process the mix in the ice-cream maker for around 25 minutes. → 3. Crush the butter biscuits and sprinkle the crumbs over the frozen yoghurt to taste.

Coconut yoghurt

Ingredients (for 4 portions)

250 g fresh yoghurt
1000 ml coconut milk
1 tbs lemon juice
2 tsp Agar

Preparation

→ 1. Mix the yoghurt and all other ingredients together and then put the mix in the ice-cream maker for around 8 – 10 hours, using the yoghurt programme.



THE ALTERNATIVE FOR OUR VEGAN FRIENDS.

Vegan soy-banana ice-cream

Ingredients (for 10 portions)

4 bananas
2 tbs lemon juice
2 tbs almond paste (almond butter)
2 pkg. vanilla sugar
1 tsp ground cinnamon
80 g icing sugar
2 tbs rum
300 g soy yoghurt
100 g vegan chocolate
70 ml almond milk
2 tbs hazelnut brittle

Preparation

→ 1. Peel 3 bananas, cut into slices, and purée finely with lemon juice. Whisk the banana purée with almond butter, cinnamon, vanilla sugar and icing sugar. Add yoghurt and rum and blend thoroughly. Pass the mixture through a sieve. → 2. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

Sauce

→ 1. Chop the chocolate (80 g) and heat it up slightly together with the almond milk under constant stirring, until the chocolate has completely dissolved. → 2. Let the sauce cool down. → 3. Cut the remaining chocolate into stripes or flakes. Cut the remaining bananas into slices.



Vegan chocolate ice-cream

Ingredients (for 10 portions)

500 g coconut milk

300 g vegan chocolate, 60 % cocoa

120 g sugar

1 vanilla pod

2 prisen salt

8 tsp cocoa powder

160 ml almond milk

Preparation

→ 1. Melt the chocolate, blend the cocoa powder with the almond milk, add it to the chocolate, then add the sugar, vanilla pulp, salt and coconut milk. Blend well.

→ 2. Put the mixture in the ice-cream maker for up to 60 minutes, depending on the desired consistency.

Recettes Contenu

28

CLASSIQUE

- Glace à la vanille __28
- Glace vanille – fraise __28
- Glace au chocolat __29
- Glace Stracciatella __29

30

SPÉCIALITÉS

- Glace au beurre de cacahuète __30
- Glace aux biscuits __31
- Glace à la pâte à tartiner
à la noisette __32
- Glace chocolat – chili __32

EN VOIR PLUS

Découvrez plus de recettes
sur notre site internet
severin.com

33

SORBET

- Sorbet au citron __33
- Sorbet aux fraises __33

34

YAOURT [GLACÉ]

- Recette de base pour yaourt __34
- Yaourt aux fruits de la passion __34
- Yaourt mangue-graines de chia __35
- Yaourt glacé au cheesecake __36
- Yaourt à la noix de coco __36

37

VÉGÉTALIEN

- Glace végétalienne soja-banane __37
- Glace au chocolat végétalien __38

BASE DE BON GOÛT: LES CLASSIQUES.

Conseil:

Recette rapide: vite fait et savoureuse: divisez par deux les quantités d'ingrédients pour réduire le temps de préparation à environ 25-35 minutes.

Glace à la vanille

Ingrédients (pour 5 personnes)

280 ml de lait

400 ml de crème

5 œufs

160 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

2 gousses de vanille

Préparation

→ 1. Mélangez tous les ingrédients. → 2. Puis versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Glace vanille – fraise

Ingrédients (pour 6 personnes)

450 g de fraises

1 EL de jus de citron pressé

2 œufs

200 g de sucre

450 ml de crème

250 ml de lait

1 gousse de vanille

Préparation

→ 1. Coupez les fraises en petits morceaux et mélangez-les au jus de citron et 50 g de sucre. Laissez ensuite refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure. → 2. Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et raclez l'intérieur avec un couteau. Fouettez les œufs avec le reste de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux puis versez la crème, le lait et les graines de gousse de vanille. Enfin, ajoutez les fraises. → 3. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez refroidir la préparation jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Glace au chocolat

Ingrédients (pour 5 personnes)

140 ml de lait

600 ml de crème

1 œuf

1 tablette de chocolat noir

1 tablette de chocolat au lait entier

Préparation

→ 1. Portez à ébullition le lait, la crème et les tablettes de chocolat et laissez ensuite refroidir le mélange. → 2. Incorporez l'œuf au mélange puis versez ce dernier dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Glace Stracciatella

Ingrédients (pour 4 personnes)

200 ml de crème, sans lactose

100 ml de lait, 1.5%, (lait UHT sans lactose)

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

30 g copeaux de chocolat, noir

Préparation

→ 1. Fouettez la crème à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme puis ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Versez ensuite le lait dans le mélange. → 2. Versez le mélange dans la cuve et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée. → 3. Peu de temps avant la fin de la préparation, ajoutez les copeaux de chocolat et mélangez.

Conseil:

Les recettes de base de la crème glacée peuvent être garnies avec des garnitures telles que chapelure de biscuits, fruits, chocolat, noix, sirop ou autre.

CRÈME GLACÉE

AUTREMENT:

NOS SPÉCIALITÉS.

Glace au beurre de cacahuète

Ingrédients (pour 5 personnes)

3 c.à.s. de beurre de cacahuète

400 ml de crème

200 ml de lait

50 g de sucre

4 jaunes d'œuf

10 g de cacahuètes

10 g de chocolat noir

Préparation

→ 1. Faites chauffer le beurre de cacahuète avec le lait et la crème fouettée à température moyenne. Réduisez la température de cuisson au bout de quelques minutes, une fois que le mélange ne frémit plus. → 2. Mélangez le sucre et les jaunes d'œuf puis fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Puis ajoutez 2 cuil. à soupe du mélange préparé précédemment. Incorporez graduellement la totalité du mélange et laissez refroidir pendant environ 2 heures. → 3. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée. → 4. Saupoudrez la glace de cacahuètes et de chocolat avant de servir.

Glace aux biscuits

Ingrédients (pour 4 personnes)

200 ml de crème

400 ml de lait

4 œufs

80 g de sucre

200 g de biscuits

Préparation

→ 1. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. → 2. Séparez les jaunes des blancs d'œuf et fouettez avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Versez le mélange dans le lait et fouettez les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient fermes. → 3. Placez les biscuits dans un sac (par ex. sac congélation) et à l'aide d'un ustensile adapté (par ex. rouleau à pâtisserie), écrasez le contenu du sac. Versez les miettes de biscuits dans le mélange lait-œuf. → 4. Mixez le mélange avec la crème et ajoutez délicatement les blancs d'œuf fouettés. → 5. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Conseil:

Répartissez la crème glacée finie entre deux biscuits – et voilà, le sandwich à la crème glacée est prêt.

Glace à la pâte à tartiner à la noisette

Ingrédients (pour 4 personnes)

250 ml de crème

250 ml de lait

250 g de pâte à tartiner à la noisette

Amaretto ou rhum (à volonté)

Préparation

→ 1. Mélangez la pâte à tartiner avec la crème jusqu'à la dissolution de la pâte à tartiner.

→ 2. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Conseil:

Pour ajouter une touche savoureuse, vous pouvez rajouter un soupçon d'Amaretto ou de rhum.

Glace chocolat – chili

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 c.à.s. de poudre de cacao

200 ml de lait

250 ml de crème

5 ml de miel

½ c.à.c. de chili en poudre

Préparation

→ 1. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. → 2. Mélangez la poudre de cacao au lait et faites chauffer à température moyenne (conseil : ne pas porter à ébullition) puis laissez refroidir le mélange. → 3. Fouettez fermement la crème et le miel puis ajoutez au mélange lait-cacao. → 4. Ajoutez le chili en poudre et mélangez bien. → 5. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

SORBET FRUITÉ **RAFRAÎCHISSANT.**

Sorbet au citron

Ingrédients (pour 4 personnes)

150 g de sucre

3-4 citrons, pour 150 ml de jus de citron pressé

350 ml d'eau

1 zeste de citron (l'équivalent d'un citron)

Préparation

→ 1. Râpez le zeste de citron et pressez les citrons pour obtenir environ 150 ml de jus (l'équivalent d'environ 3 à 4 citrons). → 2. Portez à ébullition le sucre, le zeste de citron et l'eau jusqu'à ce que le sucre se dissolve et l'obtention d'un mélange sirupeux. Laissez refroidir pendant environ 30 minutes. → 3. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Sorbet aux fraises

Ingrédients (pour 4 personnes)

550 g de fraises

120 g de sucre

250 ml d'eau

Préparation

→ 1. Versez tous les ingrédients dans un mixeur et mixez. → 2. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.



YAOURT FAIT MAISON : POUR LA CONFECTION DE METS SANS ADDITIFS.

Recette de base pour yaourt

Ingrédients (pour 4 personnes)

50 ml de yaourt frais

1000 ml de lait

Préparation

→ 1. Mélangez le yaourt au lait puis versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez-y la préparation pendant environ 8 à 10 heures en utilisant le programme 'yaourt'.

Yaourt aux fruits de la passion (maracuja)

Ingrédients (pour 4 personnes)

50 ml de yaourt frais

1000 ml de lait

300 ml de jus de fruit de la passion

2 pkg. de sauce vanille en poudre

Préparation

→ 1. Mélangez le yaourt au lait puis versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez-y la préparation pendant environ 8 à 10 heures en utilisant le programme 'yaourt'.

→ 2. Mélangez la sauce vanille en poudre au jus du fruit de la passion et versez le mélange dans le yaourt prêt à être servi.

Yaourt mangue – graines de chia

Ingrédients (pour 4 personnes)

50 ml de yaourt frais

1000 ml de lait

4 c.à.s. de graines de chia

2 c.à.s. de sucre

1 mangue

Préparation

→ 1. Mélangez le yaourt au lait puis versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez-y la préparation pendant environ 8 à 10 heures en utilisant le programme 'yaourt'.

→ 2. Une fois prêt, mélangez le yaourt avec les graines de chia et le sucre. → 3. Écrasez la mangue en purée et versez-la dans les pots de yaourt. Versez le yaourt préparé sur la purée de mangue.

Yaourt glacé au cheesecake

Ingrédients (pour 8 personnes)

125 g de fromage à la crème frais (cheesecake)

1 c.à.c. d'extrait de vanille

¼ de citron vert (jus)

500 g de yaourt grec

200 ml de lait condensé, sucré

biscuits céréales au beurre

Préparation

→ 1. Fouettez le yaourt grec, le fromage à la crème et le lait condensé pour obtenir un mélange crémeux puis ajoutez le jus de citron vert et l'extrait de vanille. → 2. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez-y la préparation pendant environ 25 minutes. → 3. Écrasez les biscuits et saupoudrez le yaourt glacé.

Yaourt à la noix de coco

Ingrédients (pour 4 personnes)

250 g de yaourt frais

1000 ml de lait de noix de coco

1 c.à.s. de jus de citron pressé

2 c.à.c. de gélose agar-agar

Préparation

→ 1. Mélangez le yaourt au reste des ingrédients puis versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez-y la préparation pendant environ 8 à 10 heures en utilisant le programme 'yaourt'.



L'ALTERNATIVE POUR NOS AMI(E)S VÉGÉTALIEN(NE)S.

Glace végétalienne soja-banane

Ingrédients (pour 10 personnes)

- 4 bananes
- 2 c.à.s. de jus de citron pressé
- 2 c.à.s. de pâte d'amande (beurre d'amande)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c.à.c. de cannelle en poudre
- 80 g de sucre glace
- 2 c.à.s. de rhum
- 300 g de yaourt au soja
- 100 g de chocolat végétalien
- 70 ml de lait d'amande
- 2 c.à.s. de copeaux de noisette

Préparation

→ 1. Épluchez 3 bananes, coupez-les en rondelles et écrasez-les en purée fine avec le jus de citron. Fouettez la purée de banane avec le beurre d'amande, la cannelle, le sucre vanillé et le sucre glace. Ajoutez le yaourt et le rhum et mixez soigneusement. Passez le mélange au tamis. → 2. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation refroidir jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Sauce

→ 1. Cassez le chocolat en morceaux (80 g) et faites-le légèrement chauffer avec le lait d'amande, en remuant constamment, jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. → 2. Laissez la sauce refroidir. → 3. Coupez le reste du chocolat en lamelles ou en copeaux. Coupez le reste des bananes en tranches.

Glace au chocolat végétalien

Ingrédients (pour 10 personnes)

500 g de lait de coco

300 g de chocolat végétalien, 60 % de cacao

120 g de sucre

1 gousse de vanille

2 pincées sel

8 c.à.c. poudre de cacao

160 ml lait d'amande

Préparation

→ 1. Faites fondre le chocolat, mélangez la poudre de cacao au lait d'amande et ajoutez ce mélange au chocolat. Puis ajoutez le sucre, les graines de vanille, le sel et le lait de coco. Mélangez bien. → 2. Versez le mélange dans la cuve de la sorbetière et laissez la préparation jusqu'à 60 minutes, en fonction de la consistance désirée.

Index

DE

Stichwortverzeichnis (alphabetisch)

Cheesecake-Frozen-Joghurt__12

Cookie-Eis__07

Erdbeer-Sorbet__09

Erdbeer-Vanille-Eis__04

Erdnussbutter-Eis__06

Grundrezept Joghurt__10

Kokos-Joghurt__12

Mango-Chia-Joghurt__11

Maracuja-Joghurt__10

Nuss-Nougat-Creme-Eis__08

Schokoladen-Chili-Eis__08

Schokoladen-Eis__05

Stracciatella-Eis__05

Vanille-Eis__04

Veganer Schokoladen-Eis__14

Veganer Soja-Bananen-Eis__13

Zitronen-Sorbet__09

GB

Keyword Index (alphabetical)

Basic recipe for yoghurt__22

Chocolate-chili ice-cream__20

Chocolate ice-cream__17

Cheesecake frozen yoghurt__24

Coconut yoghurt__24

Cookie ice-cream__19

Lemon sorbet__21

Mango-chia yoghurt__23

Nut nougat ice-cream__20

Passion fruit yoghurt__22

Peanut butter ice-cream__18

Stracciatella-ice-cream__17

Strawberry sorbet__21

Strawberry-Vanilla-ice-cream__16

Vanilla ice-cream__16

Vegan chocolate ice-cream__26

Vegan soy-banana ice-cream__25

FR

Index (par ordre alphabétique)

Glace à la pâte à tartiner à la noisette__32

Glace à la vanille__28

Glace au beurre de cacahuète__30

Glace au chocolat__29

Glace au chocolat végétalien__38

Glace aux biscuits__31

Glace chocolat - chili__32

Glace Stracciatella__29

Glace végétalienne soja-banane__37

Glace vanille - fraise__28

Recette de base pour yaourt__34

Sorbet au citron__33

Sorbet aux fraises__33

Yaourt à la noix de coco__36

Yaourt aux fruits de la passion__34

Yaourt glacé au cheesecake__36

Yaourt mangue-graines de chia__35