

The background of the advertisement is a close-up photograph of several scoops of ice cream. In the foreground, there is a large scoop of light pink ice cream. Behind it, there is a scoop of dark red ice cream. In the background, there are more scoops, including a white one and another dark red one. The lighting is soft and warm, creating a cozy and appetizing atmosphere. The text is overlaid on the right side of the image.

*Італійське морозиво
за 20 хвилин!*

*Готуємо вдома
з морозивницію*

De'Longhi



Living innovation



Ласкаво просимо!

Якщо ви не можете встояти перед неперевершеним смаком Італійського морозива, обожаєте шербет або свіже фруктове морозиво, – обравши одну з морозивниць Delonghi, та скориставшись цією книгою рецептів, ви зможете насолоджуватись улюбленими ласощами кожен день, скільки завгодно і прямо вдома!

Смак морозива, приготованого вдома, незрівнянно кращий, ніж у морозива і десертів масового виробництва, а головне – ви будете впевнені, що для приготування були використані тільки кращі натуральні інгредієнти. Смакуйте свіже морозиво, одразу після приготування, коли смак і текстура продукту на самому піку своїх якостей.

Освіжаюче фруктове морозиво–десерт, приправлене свіжими фруктами, замороженим йогуртом з низькою жирністю або справжнє Італійське морозиво, з додаванням яєць, молока та вершків – тепер все це з легкістю можна приготувати вдома!

Компанія Delonghi пропонує на ваш вибір: автоматичні моделі морозивниць з компресором IСК 5000 / IСК 6000 та напівавтоматичну морозивницю IC 8500.

Незалежно від обраної моделі, ви можете бути впевнені у блискучому результаті!

ПОВНІСТЮ АВТОМАТИЧНІ МОРОЗИВНИЦІ З КОМПРЕСОРОМ

De'Longhi ICK 5000 / ICK 6000

Автоматичні морозивниці обладнані компресором, і не потребують попереднього заморожування чаші. Все що потрібно для приготування домашнього морозива у автоматичній морозивниці це закласти інгредієнти у чашу та натиснути кнопку. Через 15-40 хвилин, у залежності від обраного рецепту, морозиво готове до споживання!

- Чаша з нержавіючої сталі місткістю 1,2 л що легко знімається для очищення
- Прозора кришка герметично накриває чашу, що дозволяє підтримувати низьку температуру, необхідну для приготування морозива
- Регулятор для вибору режиму роботи: заморожування-змішування, заморожування, змішування.
- Зручне очищення: лопать для змішування, чашу та кришку можна мити в посудомийній машині
- Морозивниця може використовуватись для охолодження напоїв
- Спеціальна лопать (патент De'Longhi) для найкращого змішування інгредієнтів
- Екологічна охолоджувальна рідина R134a
- Гумові ніжки запобігають ковзанню
- Розміри: 32,6 x 42,6 x 24,5 см
- Потужність: 230 Вт
- Вага: 14,5 кг



ICK 6000

ICK 5000

De'Longhi
Living innovation

НАПІВАВТОМАТИЧНА МОРОЗИВНИЦЯ

De'Longhi IC 8500

- Чаша з нержавіючої сталі, об'ємом: 1,5 л
- Корпус з високоякісного пластику
- Охолоджувальна рідина між внутрішньою та зовнішньою стінками чаші
- Прозора кришка з отвором для закладки інгредієнтів
- Повністю розбирається для легкої очистки
- Розміри: 16 x 15 x 26 см
- Потужність: 6 Вт
- Вага: 2,7 кг



Має компактний розмір.

Чашу, перед приготуванням, необхідно помістити у морозильну камеру на 12-16 годин, у залежності від температури камери.

Також, морозивниця може використовуватися для охолодження напоїв та зберігання кубиків льоду.

De'Longhi
Living innovation





Поради з приготування

- Тривалість приготування залежить від обраного рецепту і складає від 15 до 40 хвилин.
- Рекомендовані кількості інгредієнтів розраховані для приготування повної чаші об'ємом 1,2 літра. За бажанням, Ви можете змінювати кількість порцій, пропорційно змінюючи кількість інгредієнтів.
- Суміші, які потребують заварювання, не можна заливати в чашу морозивниці до повного охолодження.
- Кількість різних компонентів можна збільшити або зменшити на Ваш розсуд, зберігаючи пропорції. Якщо Ви захочете зробити суміш більш солодкою, не додавайте цукор у чашу морозивниці, бо він може не розчинитися. Розчиніть цукор у теплій воді і додайте в чашу вже охолоджений сироп. Або використовуйте цукрову пудру.
- Якщо рецепт містить вершки, їх можна, на смак, повністю або частково замінити на таку саму кількість молока.
- Щоб приготувати морозиво швидше, треба зменшити або розділити на половину зазначену кількість інгредієнтів. Також, можна використовувати для приготування охоложені у холодильнику рідкі інгредієнти. У цьому випадку час приготування буде коротшим.
- Використовуючи сирі яйця, переконайтеся, що вони свіжі: розбийте їх по одному в окрему посудину перед додаванням до інших компонентів, аби впевнитися, що вони не мають неприємного запаху, білок не водянистий і пристає до жовтка, а жовток щільний і круглий.
- Якщо суміш містить алкоголь, приготування може зайняти на 10-15 хвилин більше.
- Сорбети тануть швидше за морозиво. Після закінчення приготування швидко дістаньте їх з чаші і подавайте на стіл.



Фруктове Морозиво

Суничне морозиво

Інгредієнти:

230 г суниць
130 мл молока
120 мл вершків
120 г цукру
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Змішайте суницю з половиною цукру, потім додайте молоко, вершки і цукор, що залишився. Добре розмішуйте, щоб розчинився цукор, потім всипте ванілін. Перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Бананове морозиво

Інгредієнти:

200 г м'якоті банана
3 ст. ложки лимонного соку
150 г цукру
120 мл вершків
100 мл молока
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Розітріть банан, половину цукру і лимонний сік. До отриманого пюре додайте вершки, молоко, ванілін і решту цукру. Добре розмішайте і перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви матимете 6-8 порцій готового морозива.

Морозиво з персика

Інгредієнти:

300 г персиків, свіжих або в сиропі
130 г цукру
70 мл молока
90 мл вершків
1/2 лимона
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Розітріть персики з цукром, потім змішайте фруктове пюре з вершками і додайте молоко, терту лимонну цедру і ванілін. Перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви матимете 6-8 порцій готового морозива. Якщо Ви використовуєте свіжі персики, не забудьте полити м'якоть фруктів кількома столовими ложками лимонного соку, щоб запобігти знебарвленню.

Морозиво з дині

Інгредієнти:

200 г м'якоті дині
160 г цукру
100 мл молока
130 мл вершків
1 ст. ложка лимонного соку

Приготування:

Змішайте диню з цукром і столовою ложкою лимонного соку, потім розітріть з молоком і вершками. Перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви матимете 6-8 порцій готового морозива.

Лимонне морозиво

Інгредієнти:

120 мл лимонного соку
2 лимони (натерти цедру)
100 мл води
200 г цукру
100 мл молока
50 г/мл вершків

Приготування:

Помістіть воду, цукор, вичавлений лимонний сік і натерту цедру в посудину і розмішуйте, поки цукор не розчиниться. Додайте вершки, молоко і перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 40 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Горіхове морозиво

Інгредієнти:

120 г лісового горіха (або волоських горіхів)
130 г цукру
250 мл вершків
100 мл молока

Приготування:

Розітріть подрібнені горіхи (приблизно третину) з 50 г цукру. Додайте решту цукру, молоко, подрібнені горіхи (біля двох десертних ложок) з вершками, потім перелійте суміш у чашу морозивниці. Поки морозиво готується, залишок горіхів обсмажте протягом кількох хвилин. Зніміть з плити і дайте охолонути. Через 20 хвилин додайте в морозиво, що готується, обсмажені горіхи. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива

Ягідне морозиво

Інгредієнти:

230 г свіжих або заморожених ягід
150 г цукру
140 мл вершків
80 мл молока

Приготування:

Змішайте ягоди з 70 г цукру, протріть через сито. Окремо змішайте решту цукру з молоком і вершками. Додайте фруктове пюре і перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Фісташкове морозиво

Інгредієнти:

80 г очищених фісташкових горіхів
140 г цукру
220 г/мл вершків
160 г/мл молока
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Обшпарте фісташкові горіхи окропом і обчистіть від шкірки. Помістіть у блендер разом з 30 г цукру і ретельно подрібніть. Змішайте решту цукру з молоком, ваніліном і вершками, додайте фісташкові горіхи і перелійте в чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Кокосове морозиво

Інгредієнти:

250 г/мл молока
160 г/мл вершків
130 г цукру
60 г кокосової стружки
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Доведіть до кипіння в каструлі молоко, кокосову стружку і цукор. Зніміть з вогню і дайте охолонути протягом 30 хв. Додайте вершки і ванілін у молоко, потім вилийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 35 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Класичне морозиво

Вершкове морозиво

Інгредієнти:

200 мл молока
150 мл вершків
150 г цукру
100 г яєчних жовтків (приблизно 5 яєчних жовтків)
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Змішайте молоко, вершки з 50 г цукру. Окремо збийте яєчні жовтки з рештою цукру. Продовжуючи збивати, акуратно влийте молочну суміш і додайте ванілін. Перелийте все в чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Молочне морозиво

Інгредієнти:

370 мл молока
90 мл вершків
140 г цукру
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Змішайте молоко, вершки і весь цукор. Додайте ванілін і потім перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Шоколадно-вершкове морозиво

Інгредієнти:

250 мл молока
50 г/мл вершків
200 г шоколаду
100 г цукру

Приготування:

Нагрійте вершки в каструлі, зніміть з плити і додайте подрібнений шоколад і цукор. Помішуйте до повного розчинення всіх компонентів і дайте охолонути. Додайте холодне молоко і перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Морозиво Stracciatella

Інгредієнти:

215 мл вершків
180 мл молока
125 г цукру
80 г простого шоколаду
1 пакетик ванільного цукру

Приготування:

Змішайте молоко, вершки, цукор і ванілін. Перелийте суміш у чашу морозивниці. Через 30 хв. морозиво буде готове. Додайте подрібнений шоколад. Залиште постояти ще на кілька хвилин. Рецепт розрахований на 6-8 порцій.

Морозиво з лакриці

Інгредієнти:

280 мл вершків
200 мл молока
120 цукру
1 г подрібненої лакриці

Приготування:

Збийте всі інгредієнти і перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Йогуртове морозиво

Інгредієнти:

260 г простого йогурту
200 мл вершків
140 г цукру

Приготування:

Збийте вершки, цукор і йогурт разом. Перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива. Якщо Ви хочете додати фрукти (суниця, чорниця, малина, фрукти ківі тощо), вимийте їх, поріжте шматочками, додайте лимонний сік і цукор і охолоджуйте приблизно протягом години. Коли морозиво буде готове, витягніть його з чаші морозивниці й змішайте з подрібненими фруктами. Подавайте морозиво у вигляді кульок, полийте їх чайною ложкою сиропу, що залишився від фруктів.

М'ятне морозиво

Інгредієнти:

230 мл молока
130 мл вершків
90 г цукру
150 мл м'ятного сиропу

Приготування:

У посудині змішайте цукор з молоком і вершками. Додайте м'ятний сироп і перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Кавове морозиво

Інгредієнти:

250 мл молока
150 мл вершків
5 г розчинної кави
130 г цукру
50 г яєчних жовтків (приблизно 2 яєчних жовтки)

Приготування:

Розчиніть каву в холодному молоці і добре розмішайте. Збийте яєчні жовтки з цукром, поки суміш не стане легкою і пінливою, потім, продовжуючи збивати, влийте молоко з кавою і вершки. Перелийте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Морозиво «Малага»

Інгредієнти:

150 мл вершків
200 мл молока
120 г цукру
20 г родзинок
30 мл рому
40 г яєчних жовтків (приблизно 2 яєчних жовтки)

Приготування:

Помийте родзинки, залийте ромом і залиште на якийсь час, щоб ром всотався. У блендері збийте яєчні жовтки з цукром, потім, продовжуючи збивати, вливайте холодне молоко і вершки тонкою цівочкою. Перелийте суміш у чашу морозивниці. Через 30 хв. морозиво буде готове. Тепер додайте родзинки і ром і помішуйте морозиво ще кілька хвилин. Рецепт розрахований на 6-8 порцій.

Сорбет

Сорбет із зелених яблук

Інгредієнти:

230 г пюре з зелених яблук
6 ст. ложок лимонного соку
300 мл води
80 г цукру

Приготування:

Змішайте яблучне пюре з цукром, лимонним соком і половиною води. Додайте решту води і перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Ананасовий сорбет

Інгредієнти:

250 г м'якоті ананаса
90 г цукру
5 ст. ложок лимонного соку
260 мл води

Приготування:

Подрібніть у блендері ананас з цукром, лимонним соком і половиною води. Додайте решту води і перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Сорбет із сухим вином

Інгредієнти:

400 г/мл сухого ігристого вина
100 г/мл води
100 г цукру
1 яєчний білок

Приготування:

Змішайте вино з 60 г цукру і води. Окремо збийте яєчний білок з рештою цукру до тугої піни. З'єднайте ці дві суміші і перелійте у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Персиковий сорбет

Інгредієнти:

250 г персиків у сиропі
4 ст. ложки лимонного соку
300 мл води
120 г цукру

Приготування:

Подрібніть у блендері персики з лимонним соком. Окремо розчиніть цукор у воді, змішайте ці дві суміші і перелійте у чашу морозивниці. Приблизно через 40 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Суницяний сорбет

Інгредієнти:

180 г суниць
120 г цукру
3 ст. ложки лимонного соку
280 мл води

Приготування:

Почистіть і вимийте суницю, подрібніть їх у блендері разом з лимонним соком і цукром. Додайте воду і перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Лимонний сорбет

Інгредієнти:

170 г цукру
250 мл води
120 мл фільтрованого лимонного соку
30 г яєчного білка (приблизно 1 яєчний білок)
60 мл лікеру limoncello

Приготування:

Змішайте лимонний сік і 150 г цукру з водою. Окремо збийте яєчний білок з рештою цукру до піни. Коли піна стане густою, акуратно перелійте лимонний сік із сиропом. Додайте лікер. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Рожевий сорбет із грейпфрута

Інгредієнти:

150 мл води
150 г цукру
200 мл фільтрованого соку рожевого грейпфрута
5 ст. ложок лимонного соку
100 мл сухого білого вина

Приготування:

Змішайте цукор з водою, додайте грейпфрутовий і лимонний соки, вино. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Сорбет із ківі

Інгредієнти:

200 г очищеного ківі
120 г цукру
150 мл води
160 мл ігристого вина
2 ст. ложки лимонного соку

Приготування:

Протріть м'якоть фруктів через сито. Додайте цукор, воду, ігристе вино і лимонний сік. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 20 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Сорбет з ожини

Інгредієнти:

150 г ожини
150 г цукру
200 мл води
50 мл горілки
30 г яєчного білка (приблизно 1 яєчний білок)

Приготування:

Подрібніть ожину і розтріть у пюре, додайте терту лимонну цедру, цукор, горілку і холодну воду. Окремо збийте яєчні білки зі столовою ложкою цукрової пудри в густу піну. Змішайте збиті яєчні білки і пюре ожини. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 20 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового сорбету.

Мультивітамінне морозиво

Інгредієнти:

400 мл мультивітамінного соку
100 г цукру
100 мл вершків

Приготування:

Змішайте цукор і фруктовий сік, додайте вершки і перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 25 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Кавове морозиво з горіхами

Інгредієнти:

230 мл молока
110 мл вершків
130 г цукру
3 г розчинної кави
60 г яєчних жовтків (приблизно 3 яєчних жовтки)
70 г очищених волоських горіхів

Приготування:

Нагрійте шість столових ложок молока і розчиніть каву та половину цукру, змішайте з холодними вершками і рештою молока. Окремо збийте яєчні жовтки з цукром, що залишився, до утворення густої піни, поступово вливайте кавово-молочну суміш. Додайте волоські горіхи і перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 40 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Яблучне морозиво з корицею

Інгредієнти:

200 г яблучного пюре
20 г очищених смажених кедрових горішків
130 г цукру
140 мл молока
100 мл вершків
1 дрібка порошку кориці
1 пакетик ванільного цукру
1 ст. ложка лимонного соку

Приготування:

Доведіть половину молока з цукром і корицею до кипіння, потім дайте охолонути. Змішайте яблучне пюре з лимонним соком і ваніліном, додайте решту молока і молочний крем. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Через 20 хвилин додайте туди кедрові горішки. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Губирне морозиво з білим шоколадом

Інгредієнти:

200 г білого шоколаду
200 мл молока
160 мл вершків
40 г подрібненого зацукрованого імбиру

Приготування:

Помістіть подрібнений шоколад у каструлю і нагрійте на водяній бані, поки він не розтане. Акуратно додайте подрібнений імбир і молоко. Дайте охолонути повністю, перш ніж перелити суміш у чашу морозивниці. Морозиво буде готове приблизно через 40 хв.

Шоколадне морозиво з родзинками

Інгредієнти:

130 мл молока
150 мл вершків
160 г шоколаду
120 г цукру
20 г родзинок
20 мл рому

Приготування:

Залийте родзинки лікером і залиште на кілька годин. Нагрійте вершки в каструлі, зніміть з плити і додайте подрібнений шоколад і цукор. Розмішуйте до повного розчинення всіх компонентів, дайте охолонути. Додайте холодне молоко і перелійте суміш у чашу морозивниці. Через 25 хвилин додайте в морозиво родзинки і ром. Морозиво буде готове приблизно через 35 хв.

Мигдалеве морозиво з апельсином

Інгредієнти:

160 мл апельсинового соку
120 мл води
150 г цукру
1 яйце
100 мл вершків
30 г очищеного мигдалю
15 мл Куантро або іншого лікеру
1 ч. ложка м'якоти апельсина

Приготування:

Змішайте апельсиновий сік з водою і 100 г цукру. Окремо збийте в піну яйце з рештою цукру, змішайте з соком, вершками і м'якоттю. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Після 25 хвилин обробки додайте лікер і мигдаль. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Морозиво «Македонія»

Інгредієнти:

300 г змішаного пюре з фруктів (персики, абрикоси, банани, суниця тощо, свіжих або в сиропі)
150 г цукру
150 мл вершків
1/2 лимона (сік і терта цедра)

Приготування:

Додайте терту лимонну цедру і сік до змішаного фруктового пюре, всипте цукор і добре розмішайте. Влийте вершки. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Морозиво буде готове приблизно через 25 хв.

Тропічне морозиво

Інгредієнти:

300 г пюре з тропічних фруктів (манго, папайя, ананас)
120 г цукру
50 мл молока
40 мл вершків
70 г м'якоти фруктів, порізаних на шматочки
2 ст. ложки лимонного соку

Приготування:

Змішайте лимонний сік з фруктовим пюре, додайте цукор і розмішуйте до повного розчинення. Додайте молоко і вершки і перелійте суміш у чашу морозивниці. Після 25 хвилин обробки додайте шматочки фруктів. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.

Морозиво з зеленим чаєм

Інгредієнти:

5 пакетиків зеленого чаю
80 мл води
250 мл вершків
1 яйце
1 ст. ложка лимонного соку
120 мл молока
100 г цукру

Приготування:

Доведіть до кипіння воду і опустіть в неї пакетики зеленого чаю приблизно на 3 хв., а потім витягніть їх. Додайте лимонний сік, 50 г цукру і дайте охолонути. В окремій посудині збийте яйце з рештою цукру до густої піни, додайте молоко, вершки і холодний чай. Перелійте суміш у чашу морозивниці. Приблизно через 30 хв. Ви отримаєте 6-8 порцій готового морозива.



www.gelataio.delonghi.com



Living innovation