



Vanília fagylalt



the Smart Scoop™

Sage®

Vanília fagyalt

 Körülbelül 1 liternek megfelelő adagra



the Smart Scoop™

500 ml habtejszín

250 ml tej

1 db kettévágott, magtalan vanília rúd

5 tojássárgája

110 g porcukor

Elkészítés

1. Önts bele a habtejszínt és a tejet, valamint a vanília rudat egy vastag aljú nyeles fazékba. Melegítsd alacsony hőfokon.
2. Ezzel párhuzamosan egy tálban keverd össze a cukrot és a tojássárgáját. Vedd ki a vanília rudat a tejes keverékből, majd lassan önts bele a cukros tojássárga keverékbe.
3. Önts ki teljesen a fazék tartalmát, majd töröld ki. Ezután önts vissza a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd tovább. Folyamatosan kevergesd egy fakanállal, felforralás nélkül egészen addig míg a mixtúra sűrűvé nem válik és rá nem ragad a kanál hátára.
4. Önts a keveréket egy hőálló tálba, fedd le és hagyd jól lehűlni!
5. Ezt követően önts egy fagyaltos tálba. Állítsd a fagyalt készítő gépet a kívánt beállításra és keverési sebességre.
6. Ha a mixtúra megfagyott, tedd át egy fagyásbiztos edénybe és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a mélyhűtőben a keveréket.



Eper és rebarbara fagyalt



the Smart Scoop™

Sage

Eper és rebarbara fagylalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

FAGYLALTHOZ

375 ml habtejszín

125 ml tej

4 tojássárgája

75 g porcukor

GYÜMÖLCSALAPHOZ

250 g friss eper

200 g rebarbara, 2 centiméteres darabokra vágva

55 g porcukor

Elkészítés

1. A jégkrém alap elkészítéséhez öntsd a habtejszínt és a tejet egy közepesen magas falú nyeles fazékba. Melegítsd addig a keveréket, amíg el nem kezd gőzölni.
2. Ezzel párhuzamosan keverd el a cukrot egy tálban a tojássárgájával egészen addig míg teljesen el nem olvad benne. Ha az edényben a mixtúra felmelegedett, akkor lassan öntsd bele a habtejszínes keveréket a tojássárgájába.
3. Töröld ki a nyeles edényt, majd öntsd vissza bele a mixtúrát és melegítsd tovább alacsony hőfokon. Kevergesd folyamatosan egy fakanállal forralás nélkül, egészen addig, míg a keverék sűrűvé nem válik és rá nem ragad a fakanál hátoldalára.
4. Öntsd a keveréket egy hőálló tálba, takard le és tedd be a hűtőbe. Hagyd jól lehűlni!
5. A gyümölcs alap elkészítéséhez először turmixold össze az epreket, majd egy finom szitán szűrd le a magokat a masszából. Az eperpürét ezt követően öntsd bele egy kisebb edénybe a rebarbarával és a cukorral együtt. Alacsony hőfokon melegítsd egészen addig még a cukor teljesen el nem olvad. Ezt követően kapcsold nagyobb hőfokra a főzőlapot és így melegítsd a masszát időnként megkevergetve. Egészen addig melegítsd míg a massa tömege le nem csökken 250 ml-re. Keverés közben ne forgasd túlságosan fel a masszát, mert akkor a rebarbara összetörik. Ezután hűtőben hűtsd le a gyümölcs masszát!
6. Ha a mindkét keverék kellőképpen lehűlt, akkor óvatosan öntsd össze őket egy fagylaltos tálba. Állítsd a fagylaltgépet a kívánt beállításra és keverési sebességre.
7. Amikor a mixtúra kellőképpen megfagyott, öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.



Csupa csokis fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Csupa csokis fagyalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 ml habtejszín

125 ml tej

180 g kiváló minőségű étcsokoládé, felaprítva

5 tojássárgája

75 g porcukor

Tálaláshoz: csokoládé öntet és csokoládé pehely

Elkészítés

1. Öntsd bele a habtejszínt, a tejet és a csokidarabokat egy vastag aljú nyeles edénybe. Melegítsd, kevergesd egészen addig amíg a mixtúra el nem kezd párologni.
2. Eközben öntsd bele egy tálba a tojássárgáját és a cukrot és kevergesd addig míg el nem olvad benne a cukor. Ha a tejes csokimassza femelegedett, akkor lassan öntsd hozzá a tojássárgájás keverékhez.
3. Töröld ki az edényt és öntsd vissza a masszát, majd alacsony hőmérsékleten melegítsd. Folyamatosan kevergesd egy fakanállal, egészen addig míg a keverék rá nem ragad a fakanál hátuljára.
4. Öntsd bele a mixtúrát egy hőálló tálba, takard le és tedd be a hűtőbe!
5. Öntsd át a masszát egy fagyítóalumba. Állítsd a fagyalt készítő gépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
6. Miután a massa megfagyott, öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.
7. Tálaláskor szórj a tetejére csokipelyhet és önts rá csokiöntetet.

Tipp:

A teljesebb csokiélményért adj hozzá 30 gramm étcsokoládét, amikor a fagyalt készítő gép jelzi.



Csokikekszes krémfagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Csokikekszes krémfagylalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

250 ml habtejszín

250 ml tej

160 g cukrozott sűrített tej

1 kiskanál vanília kivonat

6 darab, csokis keksz, felaprítva

Elkészítés

1. Öntsd bele a habtejszín, a sűrített tejet és a vanília kivonatot egy nagy kancsóba és keverd össze. Hűtsd le a hűtőben.
2. Öntsd bele egy fagylaltos tálba. Állítsd be a fagylaltgépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
3. Amikor a készülék jelzi, akkor add hozzá a csokiskeksz darabokat
4. Amikor a mixtúra kellően megfagyott, öntsd át egy fagyálló edénybe és maximum 1 héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.



Sós karamellás fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Sós karamellás fagyalt



the Smart Scoop®

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz

375 ml tej

7 tojássárgája

220 g fehér cukor

60 ml víz

310 ml habtejszín

1 kiskanál tengeri só

Elkészítés

1. Öntsd a tejet egy vastag aljú, közepes méretű nyeles edénybe. Melegítsd a tejet egészen addig míg el nem kezd gőzölni.
2. Eközben öntsd a tojássárgáját egy tálba és adj hozzá cukrot, majd kevergesd egészen addig, míg el nem olvad benne a cukor. Amikor a tej felmelegedett, akkor öntsd hozzá a tojássárgájához. Ezután rakd félre.
3. Alacsony hőmérsékleten keverd össze a cukrot és a vizet. Várd meg, míg a cukor megolvad, majd nagyobb, közepesen-magas hőfok mellett, egy forró vízbe mártott kenőecsettel söpörd le az edény oldalára rakódott kristálycukort. Keverés nélkül egészen addig melegítsd a cukros vizet amíg a kristálycukor szemek el nem tűnnek a keverékből, illetve a mixtúra színe fel nem vesz egy kellemes aranyszínű árnyalatot. Ha ez megvan, akkor vedd le a főzőlapról és óvatosan öntsd bele a tejes keverékbe. **Megjegyzés:** ilyenkor a keverék fröcsöghet.
4. Tedd vissza a keveréket a főzőlapra és alacsony hőfok mellett kevergesd amíg minden csomó maradéktalanul fel nem oldódik. Add hozzá a tojássárgáját, sőt és folyamatosan melegítsd, kevergesd, de ne forrald fel. Ha a mixtúra kellően sűrűvé vált és rátapad a fakanál hátuljára, akkor jöhet a következő lépés.
5. Öntsd bele egy hóálló edénybe, majd takard le és tedd hűtőbe.
6. Ha kellően lehűlt, akkor öntsd bele egy fagyistálba, majd állítsd be a fagyalt gépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
7. Ha a massa kellően megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.



Gyors vanília fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Gyors vanília fagyalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

250 ml habtejszín

315 ml tej

240 g cukrozott sűrített tej

1 kiskanál vanília kivonat

Elkészítés

1. Öntsd bele a habtejszín, a tejet, a sűrített tejet és a vanília kivonatot egy nagy kancsóba. Majd tedd be a hűtőbe, hogy teljesen lehűljön.
2. Öntsd bele egy jégkrémes tálba. Állítsd be a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverési sebességre.
3. Ha a mixtúra megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló tálba és tedd a fagyasztószekrénybe maximum egy hétre.



Mézes fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Mézes fagyalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 ml habtejszín

250 ml tej

6 tojássárgája

175 g jó minőségű méz, plusz némi extra adag méz a tálaláshoz

Elkészítés

1. Öntsd a habtejszínt és a tejet egy vastag aljú nyeles edénybe. Melegítsd addig, amíg elkezd gőzölni.
2. Ezzel egyidőben öntsd egy tálba a cukrot és a tojássárgáját és kevergesd addig, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ha a tejes keverék felmelegedett, akkor lassan öntsd hozzá a tojássárgájához.
3. Töröld ki az edényt, majd öntsd vissza bele a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd. Kevergesd folyamatosan egy fakanállal egészen addig, míg a keverék rá nem ragad a fakanál hátuljára.
4. Öntsd a mixtúrát egy hűvös edénybe, fedd le és tedd be a hűtőbe, hogy jól lehűljön.
5. Ha a mixtúra megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló tálba és tartsd legfeljebb egy hétig a fagyasztószekrényben.
6. Mézzel csurgatva ajánlott tálalni a tetszetősebb látvány érdekében.



Pisztácia fagylalt



the Smart Scoop™

Sage

Pisztácia fagylalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 ml tej

250 ml habtejszín

½ kanál vanília kivonat

5 tojássárgája

110 g porcukor

110 g hámozott, pörkölt és aprított pisztácia

Elkészítés

1. Öntsd a tejet, a habtejszín és a vanília kivonatot egy közepes méretű, vastag aljú nyeles edénybe. Melegítsd addig, hogy gőzölögjön.
2. Eközben öntsd bele a tojássárgáját és a cukrot egy tálba és addig kevergesd, míg el nem olvad a cukor. Ha a tejes keverék már felmelegedett, akkor óvatosan öntsd bele a tojássárgájába.
3. Töröld ki az edényt, majd öntsd bele vissza a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd tovább. Kevergesd folyamatosan egy fakanállal, forralás nélkül egészen addig, amíg nem válik sűrűvé, illetve ameddig rá nem tapad a fakanál hátuljára a mixtúra.
4. Öntsd bele mixtúrát egy hűtő tálba, takard le és tedd be a hűtőbe, hogy lehűljön.
5. Öntsd a fagyialapot egy fagyis tálba, állítsd be a fagyigépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
6. Add hozzá felaprított pisztáciát a keverékhez, amikor a gép jelzi.
7. Amikor a mixtúra megfagyott, öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy hétig tartsd a fagyasztó szekrényben.



Mogyorós-csokis fagyalt



the Smart Scoop™

Sage

Mogyorós-csokis fagyalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 ml tej

150 g kenhető mogyorós csokikrém

½ kiskanál vanília kivonat

5 tojássárgája

110 g porcukor

30 g pörkölt és apróra szelt mogyoró

Elkészítés

1. Öntsd a tejet, a csokis mogyorókrémet és a vanília kivonatot egy közepes falú edénybe. Melegítsd addig, hogy felolvadjon, illetve, hogy elkezdjen gőzölni.
2. Eközben öntsd bele a tojássárgáját és a cukrot egy tálba és addig kevergesd, amíg a cukor fel nem olvad. Ha a tejes keverék felmelegedett, akkor öntsd hozzá a tojássárgájához.
3. Töröld ki az edényt, majd öntsd vissza a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd tovább forralás nélkül. A mixtúra akkor éri el a megfelelő állagát, ha már besűrűsödött és ha már a fakanál hátuljára tapad a keverék.
4. Öntsd a mixtúrát egy hőálló tálba, takard le majd tedd a hűtőbe, hogy kellően lehűljön.
5. Öntsd át egy fagyitálba. Állítsd be a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverésre.
6. Adj hozzá mogyorót akkor, amikor a gép jelzi.
7. Ha mixtúra megfagyott, öntsd át egy fagyálló edénybe és legfeljebb egy hétig tartsd a fagyasztószelektálcán.



Menta csokis fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Menta csokis fagyalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

375 ml tej

125 ml habtejszín

120 g jó minőségű étcsokoládé, feldarabolva

2-3 csepp mentakivonat

5 tojássárgája

75 g porcukor

60 g jó minőségű étcsokoládé, feldarabolva

Elkészítés

1. Öntsd a tejet, a habtejszín, a csokoládét és a menta kivonatot egy vastag aljú, közepes méretű nyeles edénybe. Melegítsd egészen addig, amíg a csokoládé fel nem olvad benne, illetve amíg el nem kezd gőzölni.
2. Eközben öntsd a tojássárgáját és a cukrot egy tálba és kevergesd addig, amíg fel nem olvad benne. Ha a csokoládés-tejes keverék felmelegedett, akkor lassan öntsd bele a tojássárgájába.
3. Töröld ki az edényt, majd öntsd bele vissza a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd tovább, egészen addig míg sűrűvé nem válik, illetve amíg rá nem tapad a fakanál hátuljára.
4. Öntsd a mixtúrát a hőálló tálba, majd fedd le és tedd be a hűtőbe, hogy kellőképpen lehűljön.
5. Öntsd a mixtúrát egy fagyaltos edénybe. Állítsd a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
6. Adj hozzá extra csokidarabokat, amikor a készülék jelzi.
7. Amikor a massa megfagyott, akkor tedd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy hétig tartsd a fagyasztószekrényben.



Maracuja fagyalt



the Smart Scoop™

Sage®

Maracuja fagylalt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 ml tej

125 ml habtejszín

½ kiskanál vanília kivonat

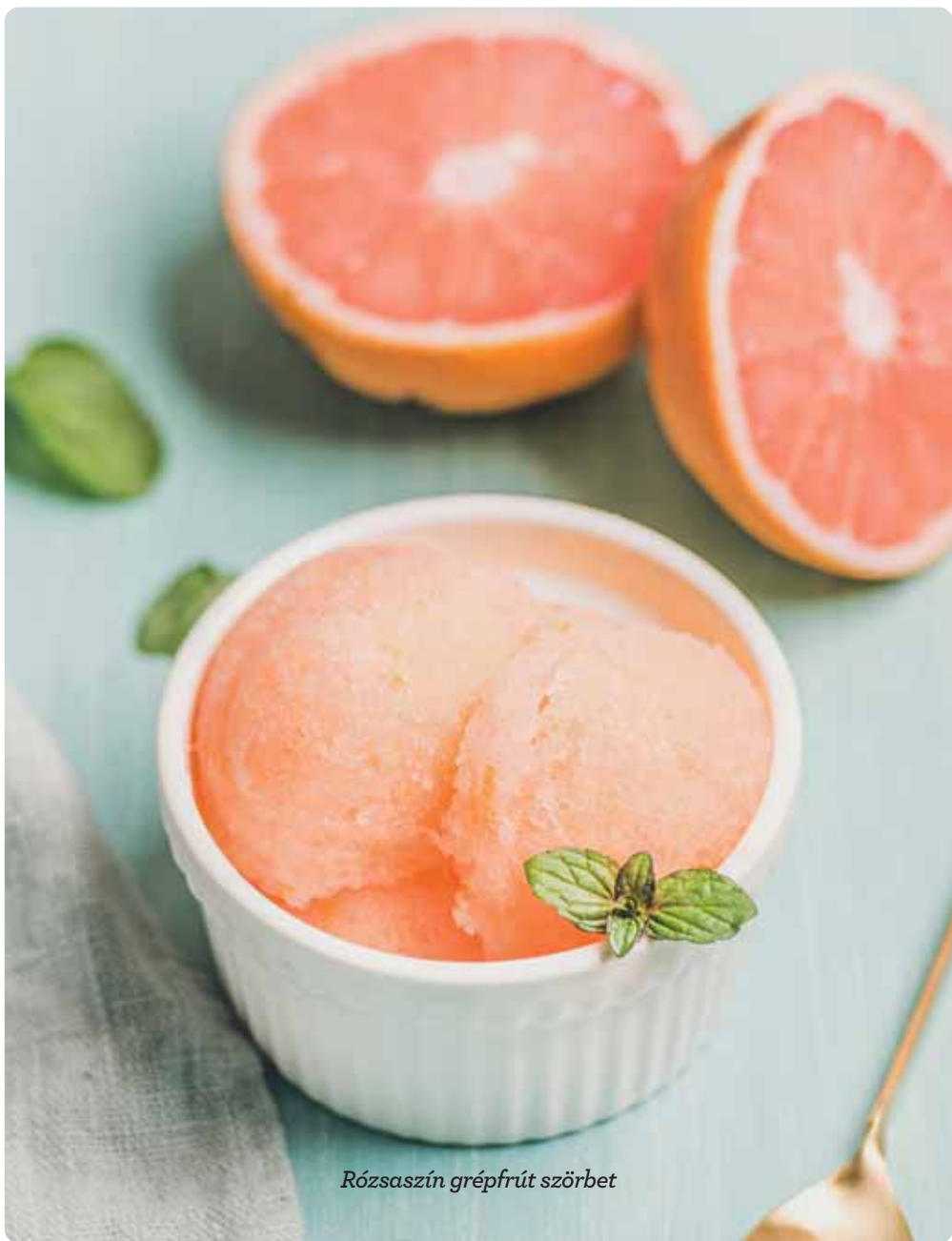
5 tojássárgája

110 g porcukor

2-3 db maracuja és egy kis mennyiség a díszítéshez

Elkészítés

1. Öntsd a tejet, a habtejszínt és a vanília kivonatot egy vastag aljú közepes méretű nyeles edénybe. Melegítsd addig, hogy elkezdjen gőzölni.
2. Eközben öntsd a tojássárgáját és a porcukrot egy tálba és addig kevergesd, amíg a cukor fel nem olvad benne teljesen. Ha a tejes mixtúra kellően meleg, akkor öntsd bele a tojássárgájába.
3. Töröld ki a nyeles edényt, majd öntsd vissza bele a mixtúrát és alacsony hőfokon melegítsd tovább. Forralás nélkül addig melegítsd, amíg a keverék nem válik sűrűvé és ameddig rá nem ragad a fakanál hátuljára a massa.
4. Öntsd bele egy hőálló tálba a maracuja töltelékkel együtt, fedd le és tedd be a hűtőbe a masszát, hogy kellőképpen lehűljön.
5. Öntsd bele a mixtúrát egy fagylaltos tálba a maracuja péppel együtt. Állítsd be a fagyigépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
6. Ha a mixtúra megfagyott akkor tedd bele egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztószekrényben.
7. Tálald a fagylaltot extra maracujával.



Rózsaszín grépfrút szorbet



the Smart Scoop™

Sage®

Rózsaszín grépfrút szörbet

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

160 g porcukor

375 ml víz

190 ml friss rózsaszín vagy rubintvörös grépfrút lé, lehűtve

1 tojásfehérje, enyhén felverve

Elkészítés

1. Keverd össze a cukrot és a vizet egy nyeles edényben, miközben alacsony hőfokon melegíted. Folyamatosan kevergesd, hogy feloldódjon a cukor. Ezt követően növeld a hőfokot és hagyd, hogy két percig folyamatosan gőzölögjön. Ezután tedd a hűtőbe, hogy kellően lehűljön.
2. Keverd össze a cukorszirupot, a grépfrútlét és a tojásfehérjét egy tálban. Ezt követően állítsd be a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
3. Amikor a massa megfagyott, akkor öntsd bele egy fagyálló tálba és tartsd a fagyasztószekrényben legfeljebb egy hétig.

Tipp:

Ez a recept a tojásfehérje felhasználása nélkül is elkészíthető. Ilyenkor azt tanácsoljuk, hogy használd a manuális beállítást a fagyaltgépen és hagyd, hogy legalább 60 percig keverje a gép a masszát. Ebben az esetben 700 ml-es szörbet fagyaltot kapunk.



Málnás szörbet



the Smart Scoop™

Sage®

Málnás szörbet



the Smart Scoop™

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz

165 g porcukor

190 ml víz

300 g fagyott málna

1 evőkanál friss lime lé

1 tojásfehérje, félig felverve

Elkészítés

1. Keverd össze a cukrot és a vizet egy nyeles edényben alacsony hőfok mellett. Kevergesd folyamatosan egészen addig, míg a cukor teljesen fel nem oldódik. Kapcsold magasabb fokozatra a főzőlapot és így melegítsd még két percre, hogy gőzölgjön. Ezt követően vedd le a főzőlapról és tedd hűtőbe, hogy kellőképpen lehűljön.
2. Helyezd bele a málnaszemeket egy tálba és hagyd, hogy felolvadjanak. Turmixold össze őket, hogy pépes állagú masszává váljanak. Ezt követően szűrd le a magokat a málnapépéből.
3. Keverd össze a málnapürét, a lime levét és a cukorszirupot, valamint a tojásfehérjét egy fagyaltos tálban. Állítsd a fagyigépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
4. Ha a mixtúra megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló edénybe és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztószekrényben.

Tipp:

Ha a tojásfehérje nélkül szeretnéd elkészíteni ezt a receptet, akkor azt ajánljuk, hogy a fagyaltgépet állítsd manuális beállításra és legalább 60 percig tartó folyamatos keverésre. A receptben lévő mennyiségeket fel lehet emelni 220 g cukorra, 250 ml vízre és 500 g málnára, valamint két evőkanál limelére. A mixtúra körülbelül 1 liternyi adagra lesz elegendő.



Gyors fagyasztott joghurt



the Smart Scoop™

Sage®

Gyors fagyasztott joghurt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

750 g tetszőlegesen választott joghurt

Elkészítés

1. Öntsd a joghurtot a fagyaltos edénybe.
Állítsd be a fagyalt készítő gépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
2. Amikor a mixtúra megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztószekrényben.



Fagyasztott eper joghurt



the Smart Scoop™

Sage®

Fagyasztott eper joghurt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

500 g friss eper

520 g natúrjoghurt

110 g porcukor

Elkészítés

1. *Mixerrel dolgozd el az eperszemeket úgy, hogy püré legyen belőle. Egy szűrő segítségével távolítsd el belőle a magokat.*
2. *Egy tálba öntsd bele az eperpürét, a joghurtot és a porcukrot. Állítsd a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.*
3. *Ha a massa megfagyott, akkor tedd át egy fagyálló tálba és fagyaszd maximum 1 hétig.*



Fagyasztott banán joghurt



the Smart Scoop™

Sage®

Fagyasztott banán joghurt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

260 g (kb három darab) hámozott, összetört banán
2 kiskanál citromlé
520 vanília joghurt
1-2 evőkanál méz, plusz némi extra adag a tálaláshoz
Zabpehely és banán chips, tálaláshoz

Elkészítés

1. Öntsd a banánpépet, a citromlevet, a joghurtot valamint a mézet egy fagyaltos tálba. Állítsd a fagyigépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
2. Ha a mixtúra megfagyott, akkor tedd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.
3. Zabpehellyel vagy banánchipsszel illetve mézzel is tálalhatod.



Citromos-mézes fagyasztott joghurt



the Smart Scoop™

Sage®

Citromos-mézes fagyasztott joghurt

 Körülbelül 1 literre elegendő adaghoz



the Smart Scoop™

85 ml friss citromlé

90 g méz

650 g vanília joghurt

Elkészítés

1. Öntsd a citromlevet és a mézet egy kicsi nyeles edénybe. Kezdd el melegíteni alacsony hőfokon egészen addig míg a méz meg nem olvad. Ezután vedd le a főzőlapról. Tedd hűtőszekrénybe, hogy lehűljön.
2. Öntsd a mézes keveréket és a joghurtot egy kancsóba, majd jól keverd össze. Ezután öntsd ki a mixtúrát egy fagyaltos edénybe. Állítsd be a fagyaltgépet a kívánt beállításra és keverési fokozatra.
3. Ha a mixtúra megfagyott, akkor öntsd át egy fagyálló tálba és legfeljebb egy héten keresztül tartsd a fagyasztó szekrényben.