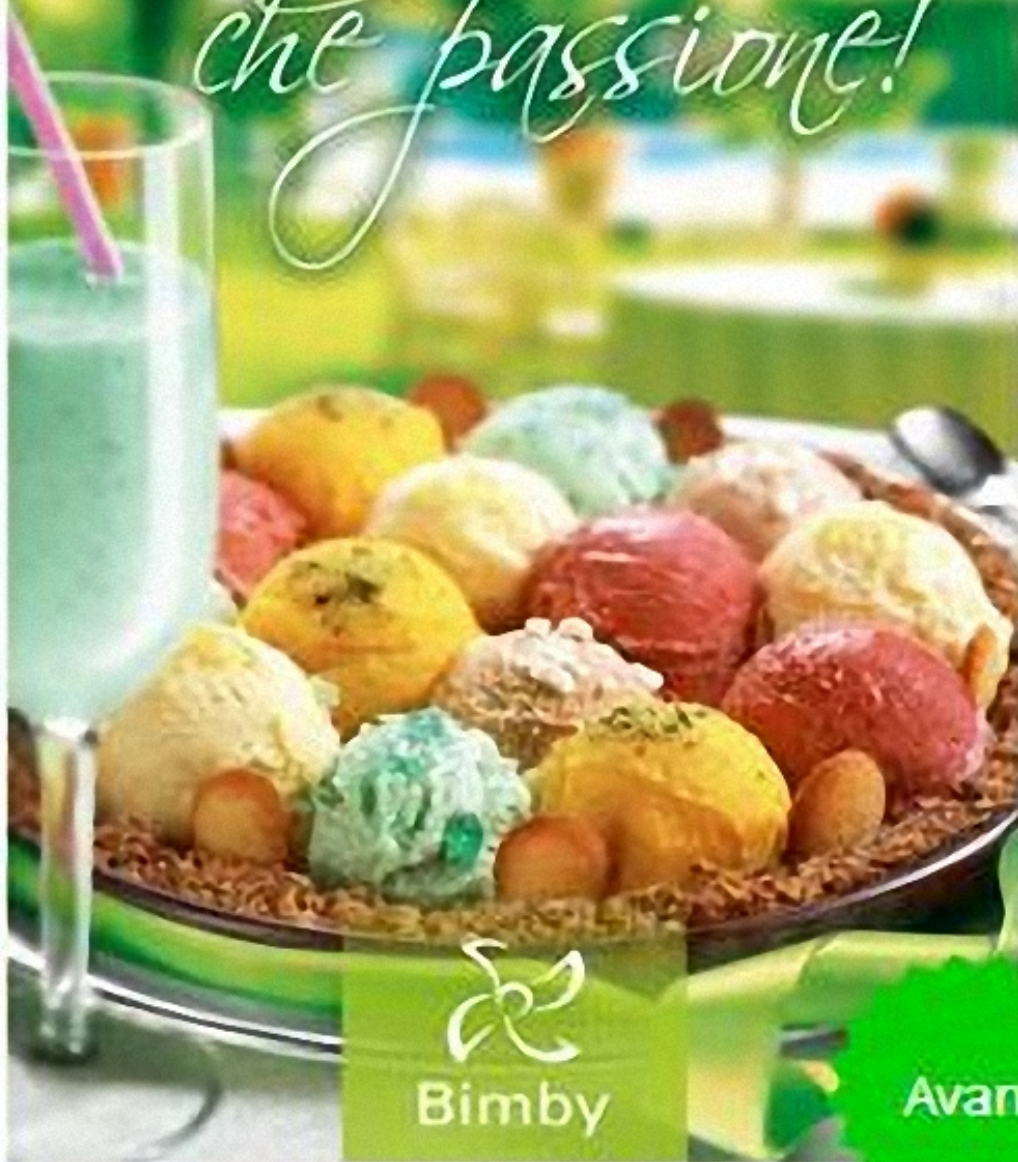


VORWERK

Contemporanea

*Il vostro meglio per la tua famiglia*

*Gelato...  
che passione!*



Bimby

Avanti

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

GELATI E COPPE GELATO .....	5
Coppa multicolore .....	5
Gelato veloce di nocciole .....	6
Affogato al finocchio e caffè .....	6
Coppa al mascarpone e pere con salsa di noci .....	7
Gelato lime, rosmarino e meringa .....	8
Leche merengada .....	9
Coppa all'amaretto con frutti di bosco .....	9
Gelato mais e amaretti .....	10
Babarini con gelato all'ananas .....	11
Gelato al caramello dolcesalato .....	12
Pere e gelato al castelmagno .....	13
Ananas e gelato alla frutta .....	14
Gelato di fragole con biscotto alla cannella .....	15
Crepes con gelato di lampone e salsa al cioccolato .....	16
Affogato al the affumicato e pinoli .....	17
INSERTO SPECIALE .....	18
Cialda ai tre gusti .....	18
Biscotti al malto .....	18
Cialda al burro .....	19
INSERTO SPECIALE .....	20
Liquore al cioccolato col peperoncino .....	20
Liquore alla liquirizia .....	20
GRANITE E SORBETTI .....	21
Sorbetto al basilico .....	21
Coronel .....	21
Sorbetto al lambrusco .....	21
La barca a vela .....	22
Granita di caffè e spezie .....	22
Sorbetto al cioccolato .....	23
Sorbetto kiwi e arance .....	23
Le delizie di Taormina .....	24
Sorbetto di mela verde su composta di mele golden .....	25
Spumone alla liquirizia di Calabria .....	25
Granatina cioccomenta .....	26
Sorbetto affogato di pere e albicocche farcite .....	26
Sorbetto alle fragole con biscottini .....	27
Sorbetto al malvasia .....	27
Sorbetto all'arancia con dolcetti .....	28
INSERTO SPECIALE .....	29
Gelato salato al grana con olive .....	29
Gelato salato al riso giallo .....	29
Sorbetto salato al peperone e cacao amaro .....	30
Sorbetto salato al pomodoro .....	30
TORTE GELATO E SEMIFREDDI .....	31
Semifreddo al croccante e cioccolata calda .....	31
Torta pralinata con gelati misti .....	32

Semifreddo alle castagne .....	33
Ananas glacé .....	34
Tiramisù gelato .....	34
Semifreddo di torrone e ricotta .....	35
Torta di riso alle rose con salsa di lamponi .....	36
Zuccotto di limone e fragole.....	37
Semifreddo Sissi.....	38
Torta gelato al Batida de cocco e noci .....	39
Bavarese al miele e cannella.....	40
Tartellette con gelato di zabaione al passito .....	41
Semifreddo stracciatella, gianduia e banana.....	42
Fondant di cioccolato con arancia candita .....	43
Semifreddo al cioccolato con variegato all'amarena .....	44
Meringata mandorle e gianduia .....	45
Profiteroles al limone e limoncello .....	46
Bomba al pistacchio.....	47

# GELATI E COPPE GELATO

## Coppa multicolore

**Difficoltà:** \*\*, **Tempo:** 40 min. + congelamento, **Costo:** medio

### Ingredienti per 6 persone:

Gelato ciocco-menta:

- 400g di panna fresca
- 600g di latte intero
- 330g di sciroppo di menta
- ½ cucchiaino di addensante agar agar (10g)
- 100g di cioccolato fondente tritato grossolanamente

Gelato di fragola:

- 230g di zucchero
- 500g di fragole
- 1 cucchiaino di glucosio (o 40g di destrosio + 190g di zucchero)
- 250g di panna fresca

Gelato allo yogurt:

- 200g di zucchero
- 500g di panna fresca
- 500g di yogurt

Salsa alla vaniglia:

- 2 tuorli
- 50g di zucchero
- 200g di panna fresca
- 1 stecca di vaniglia

### Esecuzione

#### Per il gelato ciocco-menta:

- Mettere nel boccale la panna, il latte, la menta e l'addensante: **12 min. 80° vel. 3.**
- Versare in un contenitore basso, lasciar raffreddare e poi mettere a congelare per 24 ore.
- Togliere dal freezer, tagliare a tocchi e mantecare spatolando per circa: **2 min. da vel. 5 a vel. 7.**

- Aggiungere il cioccolato tritato grossolanamente e riporre nuovamente in freezer in attesa dell'utilizzo.

#### Per il gelato di fragola:

- Nel boccale asciutto, fare lo zucchero a velo: **20 sec. vel. 10.**
- Aggiungere le fragole con il glucosio: **1 min. vel. 7**
- Unire la panna a filo a **vel. 3**
- Versare il composto in un contenitore basso e mettere a congelare per 24 ore. Mantecare come il precedente gelato.

#### Per il gelato allo yogurt:

- Fare lo zucchero a velo: **20 sec. vel. 10.**
- Posizionare la farfalla, unire la panna e lo yogurt: **2 min. vel. 4.**
- Versare il composto in un contenitore e mettere a congelare per 24 ore. Mantecare come il precedente gelato.

#### Salsa alla vaniglia:

- Posizionare la farfalla e montare i tuorli con lo zucchero: **3 min. vel. 3.**
- Unire la panna e la vaniglia e cuocere: **7 min. 70° vel. 1.**
- Togliere la stecca di vaniglia e lasciar raffreddare.

#### Finitura:

- Servire tre palline di gelato multicolore in coppe (o nelle coupelle), guarnire con frutti di bosco e accompagnare con salsa alla vaniglia.

***NOTA:** La quantità di gelato è maggiore di quella necessaria per la composizione delle coppe o coupelle. E' possibile conservare il gelato e utilizzarlo in un secondo momento*

## Gelato veloce di nocciole

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 5 min., **Costo:** Economico

### Ingredienti per 4 persone:

- 100g di zucchero
- 200g di nocciole
- 700g di latte, congelato a cubetti

### Esecuzione

- Fare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere le nocciole, lasciandone qualcuna intera per la guarnizione e polverizzare: **20 sec. vel. 9.**
- Unire i cubetti di latte congelato e mantecare: **circa 2 min. vel. 5-6 spatolando.**
- Sistemare nelle coppe le palline di gelato e decorare a piacere con nocciole intere o a granelli.

***Curiosità:** La nocciola è originaria dell'Asia minore, anche se in Svizzera si sono trovate nocciole nei reperti risalenti all'Età del Rame. Nell'epoca dell'Antica Roma, si usava regalare alberi di nocciola per augurare felicità. In Italia si coltivano soprattutto in Piemonte, Sicilia e Campania. Le varietà più pregiate sono: la tonda gentile, la nocella bianca e la nocella rossa. Oltre ad essere ampiamente utilizzata per la produzione di dolci, da essa viene estratto un olio commestibile, usato tra l'altro anche come lubrificante e come ingrediente per i saponi.*

---

## Affogato al finocchio e caffè

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 20 min. + congelamento, **Costo:** Economico

### Ingredienti per 6 persone:

- 600g di finocchi, mondati
- 400g di latte intero
- 120g di zucchero
- 200g di panna da montare
- 100g di sambuca
- 20g di caffè solubile

### Esecuzione

- Tagliare i finocchi a pezzettoni. Metterli nel boccale: **1 min. vel. 6 spatolando.**
- Versare il latte e lo zucchero: **10 min. 100° vel. 2.** Proseguire: **30 sec. vel. 6.**
- Aggiungere la panna: **1 min. 90° vel. 2.**
- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo foderato di pellicola per

alimenti. Lasciare raffreddare. Quando freddo, mettere in freezer per almeno 8 ore.

- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10 (gradualmente) spatolando.**
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Mantecare: **1 min. vel. 5.**
- Servire in coppa affogato di sambuca e spolverizzato con caffè solubile.

***NOTA:** L'accostamento finocchio e anice è molto piacevole.*

***Curiosità:** I venditori usano distinguere i finocchi in maschi e femmine: non c'è nulla di scientifico in questo, fanno semplicemente riferimento alla forma che, nel caso del maschio è tondeggiante, nella femmina più allungata*

# Coppa al mascarpone e pere con salsa di noci

Difficoltà: \*, Tempo: 40 min. + congelamento, Costo: Medio

## Ingredienti per 4 persone:

- 500g di latte
- 2 uova da 60g ciascuna
- 85g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 10g di farina
- 250g di mascarpone
- 2 pere, tipo Williams
- 30g di burro
- 20g di zucchero di canna
- 10 gherigli di noce
- 20g di zenzero, sciropato o la punta di un cucchiaino di polvere di zenzero

## Esecuzione

- Mettere nel boccale il latte, le uova, lo zucchero, la vanillina e la farina: **7 min. 80° vel. 4.**
- Lasciar raffreddare, poi incorporare il mascarpone poco alla volta con lame in movimento a **vel. 2-3 per circa 10-15 secondi.**
- Versare in un contenitore largo e basso foderato con pellicola per alimenti e porlo in freezer per almeno una notte.
- Tagliarlo a cubetti e mantecare: per **circa 2 min. da vel. 5 a vel. 7.** Riporre in freezer fino al momento di servire.

## Servire:

- Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi e metterle nel boccale con il burro, lo zucchero di canna e i gherigli di noci spezzettati: **10-15 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Togliere solo le pere e nel fondo di cottura aggiungere lo zenzero sciropato o in polvere e far insaporire qualche secondo.
- Sistemare nella coppa gli spicchi di pera, adagiarvi sopra delle palline di gelato al mascarpone e guarnire con i gherigli di noce e la salsa delle pere.

*NOTA: questo gelato si può servire anche con cioccolato fuso o con salsa ai frutti di bosco.*

*Curiosità: il mascarpone ha origini collocabili tra le province di Milano e Pavia. Il nome esatto dovrebbe essere mascherpone, che deriva da "Cascina Mascherpa", luogo originario di produzione*

# Gelato lime, rosmarino e meringa

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 70 min. + congelamento **Costo:** Economico

## Ingredienti per 6 persone:

Per il gelato:

- 250g di panna da montare
- 300g di latte intero
- 30g di aghi di rosmarino
- 500g di lime
- 150g di zucchero

Per la crema di meringa:

- 120g di zucchero
- 2 albumi

## Esecuzione

### Preparare il gelato:

- Versare nel boccale panna e latte: **7 min. 100° vel. 2.**
- Ad apparecchio fermo, aggiungere gli aghi di rosmarino lavati e ben asciugati: **30 sec. Antiorario vel. Soft.**
- Lasciare in infusione per 30 minuti a boccale chiuso.
- Nel frattempo, lavare i lime con acqua calda e grattugiarne finemente la buccia, mettere da parte.
- Spremere i lime e mettere il succo da parte.
- Trascorsi i 30 minuti, passare il composto liquido al colino per togliere gli aghi di rosmarino.
- Rimettere il composto nel boccale e aggiungere lo zucchero: **3 min. 90° vel. 2.**
- Aggiungere il succo dei lime e  $\frac{3}{4}$  della buccia grattugiata: **30 sec. vel. 3.**

- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare. Quando freddo, mettere in freezer per 12 ore.

### Preparare la crema di meringa:

- Mettere lo zucchero nel boccale bene asciutto e pulito: **10 sec. vel. 10.**
- Posizionare la farfalla e aggiungere gli albumi: **10 min. 50° vel. 4.**
- Continuare a lavorare il composto a freddo: **10 min. vel. 3.**

### Comporre il dolce:

- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10 (gradualmente) spatolando.**
- Riunire il composto sul fondo con la spatola. Mantecare: **2 min. vel. 5.**
- Mettere il gelato in una coppa.
- Ricoprire con la crema di meringa e guarnire con qualche ago o rametto di rosmarino.
- Spolverizzare con la buccia di lime grattugiata rimasta.

**NOTA:** La copertura non è una meringa che deve essere cotta in forno, bensì una crema di meringa, per cui non deve essere montata troppo ferma, deve rimanere di consistenza cremosa.



## Leche merengada

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 10 min. + congelamento, **Costo:** Economico

### Ingredienti per 4 persone:

- 150g di zucchero
- 1 limone, scorza gialla
- 80g di latte in polvere
- 2 albumi
- cannella q.b.

### Esecuzione

- Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzare: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere la scorza del limone e polverizzare nuovamente: **10 sec. vel. 10.**

- Aggiungere latte e albumi: **qualche sec. vel. 4.** Mettere in una vaschetta e porre in freezer per qualche ora.
- Prima di servire, rimettere nel boccale e mantecare: **qualche sec. progressivamente da vel. 5 a vel. 10 spatolando.**
- Servire nelle coppe, con una spolverizzata di cannella.

***Curiosità:** è una ricetta tipica spagnola, sviluppata per Bimby dai colleghi Chef che lavorano a Madrid. In un insieme di gusto molto particolare, unisce il sapore del latte cotto con quello speziato della cannella e della scorza di limone.*

---

## Coppa all'amaretto con frutti di bosco

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 20 min. + congelamento, **Costo:** Medio

### Ingredienti per 4 persone:

- 120g di amaretti + 4 amaretti per decorare
- 150g di zucchero
- 5 tuorli
- 400g di latte
- 200g di panna fresca
- 3 cucchiaini di liquore all'amaretto
- 1 cucchiaio di maizena
- frutti del sotto bosco q.b., a piacere

### Esecuzione

- Polverizzare gli amaretti **20 sec. vel. 10.** Tenere da parte.
- Mettere nel boccale lo zucchero e i tuorli e montare: **4 min. a vel. 3-4.**
- Aggiungere a filo con lame in movimento a vel. 2 il latte e la panna, cuocere: **6 min. 80° vel. 4.**
- A fine cottura, lasciar abbassare per qualche minuto la temperatura, poi aggiungere il liquore,

la polvere di amaretti e la maizena: **30 sec. vel. 4.**

- Versare il composto in un contenitore basso rivestito con pellicola per alimenti, lasciar raffreddare e mettere in freezer a congelare per circa 12 h.

### Per servire:

- Tagliare a tocchi il composto e mantecare per circa: **2 min. da vel. 5 a vel. 7.** Si consiglia di fare questa operazione in due riprese, mettendo di nuovo il gelato in freezer prima di servirlo.
- Preparare delle coppe con i frutti di bosco, sistemarvi le palline di gelato e decorare con un amaretto a piacere.

***Curiosità:** L'amaretto è un prodotto di pasticceria tipicamente italiano a base di pasta di mandorle, mescolata con zucchero, bianco d'uovo e mandorle. Il caratteristico sapore deriva dall'uso di mandorle amare, le cosiddette Armelline.*

## Gelato mais e amaretti

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 20 min. + congelamento, **Costo:** Economico

### Ingredienti per 6 persone:

- 7 cucchiai di mais, in scatola (110g)
- 250g di latte intero
- 200g di panna fresca
- ½ fiala di aroma di vaniglia
- 80g di zucchero
- 100g di amaretti

### Esecuzione

- Scolare il mais dal suo liquido e sciacquarlo sotto l'acqua corrente per qualche secondo.
- Mettere il mais nel boccale insieme al latte: **15 sec. vel. 6 e 15 sec. vel. 10.**
- Aggiungere la panna e l'aroma di vaniglia: **10 min. 90° vel. soft.**
- Unire lo zucchero: **3 min. 90° vel. 3.**
- Versare la crema in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare.
- Quando freddo, mettere in freezer per almeno 6 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10 (gradualmente) spatolando.**
- Mantecare: **1 o 2 min. vel. 4.**
- Sbriciolare gli amaretti a mano, tenendone da parte qualcuno intero, e unirli al composto.
- Versare in una coppa guarnendo con gli amaretti interi rimasti.

***NOTA:** a piacere si può guarnire anche con un filo di miele o di caramello sempre pronto.*

***Curiosità:** molte culture, come quella dei Maya, sono legate al mais, espressione di fertilità e di prosperità, simbolo del Sole, del Mondo e dell'Uomo.*

# Babarini con gelato all'ananas

**Difficoltà:** \*, **Tempo:** 40 min. + lievitazione, **Costo:** Economico

## Ingredienti per 6 persone:

Per i babà:

- 300g di farina
- 45g di zucchero
- 4 uova (da 60g ciascuna)
- 100g di burro morbido
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 pizzico di sale

Per lo sciroppo al Rum:

- 350g di acqua
- 150g di zucchero
- 1 limone, solo la scorza gialla
- 150g di Rum

Per il gelato all'ananas:

- 100g di zucchero
- 300g di latte, congelato a cubetti
- 1 scatola di ananas sciroppato
- (polpa congelata a pezzetti)
- 200g di succo d'ananas (della scatola) congelato a cubetti
- amarene q.b., a piacere

## Esecuzione

### Preparare l'impasto del babà:

- Versare nel boccale tutti gli ingredienti, impastare: **30 sec. vel. 6.**
- Lasciar lievitare per circa 30 min.
- Lavorare di nuovo l'impasto: **1 min. vel.**

### Spiga.

- Riempire delle formine d'alluminio e lasciar lievitare ancora fino al raddoppio del volume.
- Cuocere in forno a 220° per 10 minuti e 20 minuti a 180°.

### Preparare lo sciroppo:

- Versare nel boccale pulito acqua, zucchero, scorza di limone: **5 min. 60° vel. 1.** Togliere dal boccale, eliminare la scorzetta e aggiungere il Rum.
- Togliere i babarini dagli stampini e inzupparli nello sciroppo ancora caldi.

### Preparare il gelato veloce all'ananas:

- Fare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 10.**
- Unire il latte, la frutta e il succo d'ananas congelati e mantecare: **2 min. da vel. 5 a 7 spatolando.**

### Servire:

- Formare un incavo in ogni babarino e sistemarvi una pallina di gelato. Guarnire a piacere con un'amarena.

# Gelato al caramello dolcesalato

Difficoltà\*\*, Tempo: 25 min. + congelamento, Costo: Economico

## Ingredienti per 4 persone:

Per il caramello sempre pronto:

- 500g di zucchero
- 250g di acqua
- 1 cucchiaino di succo di limone

Per il gelato:

- 400g di panna da montare
- 200g di burro salato

## Esecuzione

### Preparare il caramello:

- Versare nel boccale 200 grammi di zucchero e 150 grammi di acqua: **5 min. 90° vel. 2.**
- Nel frattempo versare a parte in un pentolino antiaderente 100 grammi di acqua e 300 grammi di zucchero.
- Mettere sul fuoco moderato e cuocere fino a quando il composto non avrà assunto un bel color caramello.
- Aggiungere il limone e versare questo sciroppo nel boccale unendolo all'altro: **3 min. 100° vel. 4.** Fare intiepidire.
- Travasare il caramello così ottenuto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

### Preparare il gelato:

- Versare nel boccale la panna e 200 grammi di caramello: **5 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il burro a tocchetti: **3 min. 100° vel. 2.**
- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare. Quando freddo, mettere in freezer per 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale e mantecare: **2 min. vel. 5 spatolando.** Servire.

***NOTA:** il segreto di questo gelato è l'equilibrio tra il dolce del caramello e il salato del burro: è importante quindi pesare attentamente gli ingredienti. Questo caramello si conserva in frigorifero diversi giorni.*

# Pere e gelato al castelmagno

**Difficoltà:** \*\*, **Tempo:** 40 min. + congelamento, **Costo:** Elevato

## Ingredienti per 4 persone:

Per le pere al vapore:

- 4 pere
- 500g acqua
- 1 fiala di aroma di vaniglia

Per il gelato:

- 80g di castelmagno
- 1 pera
- 300g di latte intero
- 150g di zucchero
- 2 uova
- 20g di farina
- 250g di panna da montare
- 30g di miele di castagno

## Esecuzione

### Preparare le pere:

- Pelare le pere e tagliarle a spicchi. Metterle nel cestello.
- Versare nel boccale l'acqua e la vaniglia: **5 min. 100° vel. 2.**
- Continuare: **2 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Inserire il cestello con le pere: **10 min. temp. Varoma vel. Soft.**
- Togliere le pere e il cestello e mettere da parte.
- Eliminare l'acqua di cottura dal boccale.

### Preparare il gelato:

- Tagliare il castelmagno a pezzi e metterlo nel boccale asciutto e pulito: **30 sec. vel. 7.** Mettere il formaggio da parte.
- Pelare la pera e metterla a pezzi nel boccale (senza lavarlo): **30 sec. vel. 4.**
- Unire latte, zucchero, uova e farina: **1 min. vel. 2.**
- Unire il castelmagno grattugiato: **9 min. 90° vel. 3.**
- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare.
- Lavare il boccale con acqua fredda.
- Posizionare la farfalla e montare la panna: a **vel. 3** finché non monta.
- Unire delicatamente la panna montata al composto ormai freddo.
- Porre in freezer per 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10 (gradualmente) spatolando.**
- Riunire il composto sul fondo con la spatola.
- Continuare a lavorare: **1 min. vel. 5.**
- Servire in coppette individuali ponendo le pere alla base e il gelato guarnito con il miele.

## Ananas e gelato alla frutta

**Difficoltà:** \*\*, **Tempo:** 30 min. + congelamento, **Costo:** Medio

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 arance
- 1 limone
- 50g burro
- 160g di zucchero
- 1 scatola di ananas (da 10 fette)
- 50g di liquore all'arancia
- 200g di latte intero
- 200g di panna da montare

### Esecuzione

- Con l'apposito attrezzo ricavare le zeste dalle arance e dal limone: mettere da parte.
- Spremere il succo delle arance e del limone, mettere da parte.
- Mettere nel boccale il burro: **3 min. 90° vel. 2.**
- Versare 60g di zucchero: **1 min. e 30 sec. 90° vel. 2.**
- Sgocciolare l'ananas dal suo succo che metterete da parte.
- Tagliare le fette di ananas in 4 parti.
- Metterle nel boccale: **3 min. 100° Antiorario vel. Soft**
- Riunire l'ananas sul fondo del boccale ,con la spatola.
- Versare il liquore e il succo di arancia e limone: **3 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.** Togliere i pezzetti di ananas dal boccale e metterli da parte.
- Aggiungere allo sciroppo nel boccale il succo d'ananas precedentemente messo da parte.
- Aggiungere 100g di zucchero: **3 min. 90° vel. 1.**
- Aggiungere il latte: **1 min. vel. 3.** Mettere da parte e lasciare raffreddare.
- Lavare il boccale con acqua fredda per raffreddarlo e posizionare la farfalla .
- Versare la panna a **vel. 3** finché non monta.
- Unire la panna montata al composto di ananas ben freddo.
- Versare il composto in un contenitore basso e largo foderato di pellicola per alimenti. Mettere in freezer per 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10 (gradualmente).**
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola.
- Mantecare: **1 min. vel. 7 spatolando.**
- Mettere in un piatto le zeste, porvi sopra l'ananas e guarnire con il gelato.

# Gelato di fragole con biscotto alla cannella

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 30 min. + congelamento **Costo:** Economico

## Ingredienti per 4 persone:

Per il gelato:

- 100g di zucchero
- 500g di fragole
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 200g di latte

Per il biscotto:

- 100g di zucchero
- 2 uova (da 60g ciascuna)
- 2 pizzico di cannella
- 100g di farina

## Esecuzione

**Preparare il gelato:**

- Fare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 10.**
- Unire le fragole e il succo di limone e tritare: **10 sec. vel. 6-7.**
- Aggiungere il latte e mescolare: **1 min. vel. 10.**
- Versare il composto in un contenitore basso e largo rivestito con pellicola per alimenti e porre in freezer a congelare per almeno 12 ore.

**Preparare il biscotto:**

- Polverizzare lo zucchero: **10 sec. vel. 10.**
- Posizionare la farfalla, unire le uova e la cannella e montare: **3 min. 37° vel. 3.**
- Aggiungere la farina a pioggia dal foro del coperchio sempre a **vel. 3**, finché il composto è ben amalgamato.
- Foderare la placca del forno con carta forno e stendervi il composto in uno strato sottile.
- Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 10 min.
- Sfornare, lasciar raffreddare pochi minuti e tagliare dei dischi con un coppapasta.

**Servire:**

- Tagliare il gelato a tocchi e mantecare: **20 sec. vel. 7**, poi: **20 sec. vel. 5** e infine: **20 sec. vel. 9 spatolando.**
  - Assemblare il gelato tra due biscotti e ripassare in freezer per mezz'ora.
-

# Crepes con gelato di lampone e salsa al cioccolato

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 30 min. **Costo:** Economico

## Ingredienti per 6 persone:

Per le crepes:

- 500g di latte
- 200g di farina
- 40g di burro morbido (o olio di oliva)
- 4 uova (da 60g ciascuna)
- 1 pizzico di sale

Per il gelato veloce di lampone:

- 600g di lamponi surgelati
- 100g di zucchero
- succo di ½ limone
- 1 albume

Per la salsa al cioccolato:

- 200g di cioccolato fondente
- 100g di panna fresca
- 1 bustina di vanillina
- 20g di burro

## Esecuzione

### Preparare l'impasto delle crepes:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel. 5.**

Versare l'impasto in una ciotola e lasciar riposare per circa 30 min.

### Preparare il gelato:

- Togliere la frutta dal freezer 5 min. prima di utilizzarla.
- Preparare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 10.**
- Unire i lamponi, il succo di limone e l'albume: **20 sec. vel. 7** e **20 sec. vel. 5.** Tenere da parte in freezer.

### Preparare la salsa:

- Tritare il cioccolato: **5 sec. vel. 9.**
- Unire panna, vanillina e burro e mescolare: **5 min. 50° vel. 4.**
- Nel frattempo cuocere le crepes e tenerle al caldo.

### Finitura:

- Disporre al centro di ogni singola crepes il cioccolato caldo e adagiarvi sopra una pallina di gelato al lampone.

***Curiosità:** Il nome Crepe deriva dal termine latino *crispus* che significa arricciato, ondulato. In Francia sono un simbolo tradizionale di amicizia e alleanza. Servite tradizionalmente in occasione della Candelora e del Martedì grasso, si usa esprimere un desiderio quando si volta la crepe nella padella.*



## Affogato al the affumicato e pinoli

Difficoltà: \* Tempo: 35 min. + congelamento Costo: Medio

### Ingredienti per 4 persone:

- 250g di latte intero
- 1 cucchiaino di foglie di the affumicato
- 200g di panna da montare
- 2 tuorli
- 40g di zucchero
- 30g di pinoli
- 50g di Rum bianco

### Esecuzione

- Versare il latte nel boccale: **5 min. 90° vel. 2.**
- Aggiungere le foglie di the: **5 sec. Antiorario vel. 2.** Lasciare in infusione 10 minuti.
- Trascorso questo tempo, filtrare il latte per eliminare le foglie di the e rimetterlo nel boccale.
- Aggiungere la panna: **3 min. 90° vel. 2.**
- Togliere il composto e lavare il boccale.
- Posizionare la farfalla e versare nel boccale pulito i tuorli con lo zucchero: **6 min. 37° vel. 4.**
- Quando il composto sarà gonfio e spumoso unitevi a filo, con lame a **vel. 3**, il latte e la panna precedentemente preparati.
- Lavorare: **6 min. 80° vel. 2** e **3 min. 100° vel. 2.**
- Versare il composto in un contenitore da freezer largo e basso foderato di pellicola per alimenti. Fare raffreddare.
- Quando freddo, mettere in freezer per 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Mantecare: **1 min. vel. 4.**
- Rimettere in freezer se necessario.
- Servire guarnito con pinoli e affogato nel Rum.

***NOTA:** una delle varietà di the che si trova più facilmente in commercio affumicata è l'earl grey. In alternativa si può usare del buon the verde: in questo caso la dose di zucchero deve essere di 100 grammi.*

# INSERTO SPECIALE

## Cialda ai tre gusti

### Ingredienti per 12 pezzi:

- 100g di zucchero
- un pezzetto di scorza di limone
- 5 uova (da 60g ciascuna)
- 40g di acqua
- 150g di farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino e ½ di polvere di cannella
- 1 cucchiaino colmo di peperoncino rosso

### Esecuzione

- Mettere nel boccale ben asciutto e pulito lo zucchero e la scorza di limone: **15 sec. vel. 9.**
- Posizionare la farfalla. Dal foro aggiungere nell'ordine le uova, l'acqua, la farina e il lievito: **5 min. vel. 4.**
- Dividere il composto in tre parti. Bagnare e strizzare un foglio di carta da forno e porlo sulla placca del forno. Spalmarvi un terzo del composto e metterlo in forno caldo: 10 min. 180° fino a quando i bordi non saranno coloriti.
- Togliere dal forno e dividere in tanti cerchi della dimensione desiderata.
- Modellare le cialde ancora calde su stampi a piacere e lasciare raffreddare.
- Unire alla seconda parte del composto la cannella in polvere. Procedere come per la cialda semplice.
- Unire alla terza parte del composto il peperoncino in polvere. Procedere come per la cialda semplice.

***NOTA:** la cialda alla cannella è ottima con il gelato alla crema o il sorbetto di pere. La cialda al peperoncino è perfetta con il gelato al cioccolato fondente.*

---

## Biscotti al malto

### Ingredienti:

- 250g di farina
- 60g di miele, liquido
- 1 cucchiaio di malto d'orzo
- 70g di margarina o olio vegetale

### Esecuzione

- Mettere nel boccale tutti gli ingredienti: **30 sec. Vel. 5.** Se necessario aggiungere uno o due cucchiaini di acqua.
- Tirare la pasta su carta forno con un matterello, tagliare la sfoglia a rettangoli, fare dei disegni con la rotellina per ravioli e mettere in una teglia la carta forno con i biscotti.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 min. Una volta cotti, lasciarli raffreddare prima di staccarli dalla carta.

## Cialda al burro

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 albumi
- 75g di zucchero
- 20g di burro, fuso
- 15g di farina

### Esecuzione

- Posizionare la farfalla e versare gli albumi nel boccale. **30 sec. vel. 4.**
- Togliere la farfalla e mettere nel boccale zucchero, burro fuso e farina: **1 min. vel. 3.**
- Rivestire una teglia con carta da forno e disporvi il composto a cucchiainate distanziate tra loro.
- Formate dei cerchi più o meno della stessa grandezza (circa 13 cm di diametro).
- Mettere in forno caldo a 180° per 20 minuti circa fino a quando i bordi non cominceranno a colorirsi.
- Togliere subito dal forno e arrotolare le cialde calde intorno agli appositi cilindri di acciaio oppure dare loro la forma di una coppetta inserendole dentro a delle tazze. Non appena avranno preso la forma sfilarle e riempirle di gelato. Questa cialda rimane di consistenza leggermente croccante.

# INSERTO SPECIALE

## Liquore al cioccolato col peperoncino

### Ingredienti:

- 125g di alcool per liquori, 95°
- 1 peperoncino, secco di 34 cm.
- 500g di latte intero
- 500g di zucchero
- 50g di cacao amaro

### Esecuzione

- Appoggiare un contenitore sul coperchio del Bimby e pesare l'alcool.
- Sbriciolare nell'alcool il peperoncino (usando dei guanti). Lasciare in infusione per circa 40 min (l'alcool deve diventare rosato). Tenere da parte.
- Mettere nel boccale latte, zucchero, cacao amaro: **18 min. 100° vel. 3.**
- Lasciar raffreddare e aggiungere l'alcool filtrandolo con un colino. Mescolare: **10 sec. vel. 2.**
- Conservare in bottiglia di vetro in frigorifero (si conserva per circa 3 mesi).

---

## Liquore alla liquirizia

### Ingredienti:

- 400g di zucchero
- 100g di liquirizia
- 700g di acqua
- 500g di alcool, per liquori 95°

### Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero con la liquirizia: **10 sec. da vel. 5 a vel. 10.**
  - Unire l'acqua e cuocere **15 min. 50° vel. 3.**
  - Lasciar raffreddare completamente, poi aggiungere l'alcool e filtrare con un colino.
  - Il liquore può essere consumato subito ma si consiglia di farlo riposare circa 10 giorni. Conservare in frigorifero.
-

# GRANITE E SORBETTI

## Sorbetto al basilico

### Ingredienti per 6 persone:

- 200g di zucchero
- 60g di pinoli
- 2 limoni pelati a vivo
- 40g di foglie di basilico, lavate e asciugate
- 800g di ghiaccio a cubetti.

### Esecuzione

- Mettere nel boccale lo zucchero e i pinoli **7 sec. vel. 10**
- Aggiungere i limoni, il basilico e il ghiaccio circa **1 min. da vel. 6 a vel. 8** spatolando.
- Servire subito.

*NOTA: si può anche dimezzare la dose.*

---

## Coronel

### Ingredienti per 6 persone:

- 3 limoni pelati, senza la parte bianca
- 200g di zucchero
- 23 cubetti di ghiaccio
- 1 poco di vodka a piacere
- 1 poco di vino bianco a piacere

### Esecuzione

- Mettere limone, zucchero e ghiaccio nel boccale, amalgamare progressivamente da **vel. 5 a vel. 10**, spatolando finché il composto non diventa omogeneo.
- Aggiungere la vodka e il vino, mescolare con la spatola e servire in coppe da champagne.

*NOTA: questa bibita rinfrescante è adattissima per accompagnare aperitivi e stuzzichini.*

---

## Sorbetto al lambrusco

### Ingredienti per 6 persone:

- 100g di zucchero
- 200g di fragole congelate
- 1 mela sbucciata in quarti
- 300g di ghiaccio
- 200g di lambrusco.

### Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero **10 sec. vel. 10**.
  - Aggiungere le fragole congelate, la mela e il ghiaccio : mantecare spatolando per circa **1 min. vel. 7**.
  - Aggiungere il lambrusco e mescolare **10 sec. vel. 5**.
-

## La barca a vela

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 15 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 melone verde ovale
- 3 pesche, fresche o sciroppate
- 100g di latte
- 200g di zucchero
- aroma alle mandorle q.b., a piacere
- 1 Kg di ghiaccio
- colorante blu per alimenti q.b.
- 2 fette di anguria

### Esecuzione

- Tagliare il melone a metà per il lungo. Tagliare a fette una metà e svuotare della polpa l'altra. Tagliare la polpa a cubetti e metterla a congelare insieme alle pesche tagliate a fettine. Congelare anche il latte a cubetti.
- Una volta congelati, polverizzare lo zucchero: **10 sec. vel. 10.**
- Unire la frutta e il latte congelato, tritare: **20 sec. vel. 7** e mantecare: circa **1 min. vel. 5**, aggiungendo qualche goccia di aroma alle mandorle a piacere.
- Riempire il mezzo melone vuoto con il gelato e mettere in freezer.
- Tritare il ghiaccio con il colorante blu a **vel. 5-6.**
- Sistemarlo in un ampio vassoio per creare il mare e adagiarvi sopra la barca.
- Con le fette di melone formare "lo scafo" e con le fette di anguria "issare le vele". Servire subito.

---

## Granita di caffè e spezie

### Ingredienti per 4 persone:

- 2 chiodi di garofano
- 1 bastoncino di cannella
- scorza di ½ arancia
- 150g di zucchero
- 1 l di acqua
- 500g di caffè espresso forte
- 100g di panna montata
- 4 cucchiaini di liquore al caffè
- chicchi di caffè ricoperti di cioccolato q. b.

### Esecuzione

- Mettere nel boccale i chiodi di garofano, la cannella, la scorza d'arancia, lo zucchero e l'acqua, portare a ebollizione **12 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il caffè, mescolare e lasciar raffreddare per circa 1 ora.
- Filtrare, versare in uno stampo basso, largo e rivestito con pellicola per alimenti. Mettere a congelare in freezer.
- Tagliare a tocchi il composto e mantecare **2 min. vel. 5.**
- Servire in bicchieri alti da granita, aggiungere 1 cucchiaino di panna leggermente montata e 1 cucchiaino di liquore al caffè, guarnire con i chicchi di caffè al cioccolato.

## Sorbetto al cioccolato

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 10 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 4 persone:

- 100g di zucchero
- 400g di acqua
- 150g di cioccolato, fondente a pezzettoni
- 50g di cacao amaro
- 2 cucchiaini di liquore, all'anice (o alla crema di cacao)
- peperoncino piccante, in polvere q.b.

### Esecuzione

- Preparare lo sciroppo mescolando zucchero e acqua: **5 min. 100° vel. 2.** Togliere e tenere da parte.
- Tritare il cioccolato: **10 sec. vel. 8**
- Unire il cacao, il liquore e la polvere di peperoncino, sciogliere: **5 min. 37° vel. 3.**
- Unire lo sciroppo, mescolare bene, versare in un contenitore largo e basso rivestito con pellicola per alimenti e lasciar raffreddare.
- Porre in freezer a congelare.
- Al momento di servire, tagliare a tocchi il composto e mantecare: **20 sec. vel. 6.**

---

## Sorbetto kiwi e arance

### Ingredienti per 6 persone:

Per il sorbetto:

- 100g di zucchero
- 1 limone
- 600g di kiwi surgelati a pezzettini
- 1 albume

Per il caramello sempre pronto:

- 500g di zucchero
- 250g di acqua
- 1 cucchiaino di succo di limone

Per la guarnizione:

- 2 arance

### Esecuzione

#### Preparare il sorbetto:

- Mettere lo zucchero nel boccale ben asciutto e pulito **15 sec. vel. 9.**
- Pelare a vivo il limone, togliere i semi e tagliarlo a pezzi. Unire i kiwi e il limone allo zucchero nel boccale **20 sec. vel. 10.**

- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Lavorare da **30 sec. a 1 min. vel. 5.** Posizionare la farfalla e versare l'albume **30 sec. vel. 4.** Riporre in freezer.

#### Preparare il caramello:

- Lavare il boccale e versare 200g di zucchero e 150g di acqua **5 min. 90° vel. 2.**
- Nel frattempo versare a parte in un pentolino antiaderente 100g di acqua e 300g di zucchero. Mettere sul fuoco moderato e cuocere fino a quando il composto non avrà assunto un bel colore caramello.
- Aggiungere il limone e versare questo sciroppo nel boccale unendolo all'altro sciroppo **3 min. 100° vel.4.** Fare intiepidire.

#### Comporre il dolce:

- Pelare a vivo le arance e tagliarle a spicchi. Togliere il sorbetto dal freezer e disporlo sul piatto da portata (o in coppette). Guarnirlo con gli spicchi d'arancia precedentemente tuffati nel caramello.

## Le delizie di Taormina

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 15 min. **Costo:** Economico

### Ingredienti per 6 persone:

Per la granita di limone:

- 150g di zucchero
- 500g di ghiaccio
- 90g di succo di limone

Per la granita di mandorle:

- 150g di zucchero
- 100g di mandorle pelate
- 500g di ghiaccio
- 50g di latte di mandorla

Per guarnire:

- 400g di panna
- qualche fetta di limone
- qualche mandorla, sgusciata

### Esecuzione

#### Preparare la granita di limone:

- Polverizzare lo zucchero: **10 sec. vel. 10.**
- Aggiungere il ghiaccio e il succo di limone e mantecare spatolando: circa **1 min. da vel. 5 a vel. 10.** Togliere e mettere in freezer.

#### Preparare la granita di mandorle:

- Polverizzare lo zucchero e le mandorle: **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Mettere nel boccale il ghiaccio ed il latte di mandorla: **40 sec. vel. 7.** Togliere e mettere in freezer.

#### Servire:

- Montare la panna con la farfalla a **vel. 3** finché non monta.
  - Comporre nelle coppe uno strato di granita di limone, sopra uno strato di granita di mandorle e uno di panna montata. Guarnire con una fetta di limone e qualche mandorla spelata.
-



## Sorbetto di mela verde su composta di mele golden

Difficoltà: \* Tempo: 30 min. Costo: Medio

### Ingredienti per 6 persone:

Per il sorbetto:

- 100g di zucchero
- 1 limone
- 700g di mele verdi congelate a pezzettini
- 1 albume

Per la composta:

- 300g di acqua
- 100g di zucchero
- 600g di mela golden
- 50g di Grand Marnier (liquore)
- 30g di pinoli
- 30g di uvetta ammollata

### Esecuzione

#### Preparare il sorbetto:

- Mettere lo zucchero nel boccale bene asciutto e pulito: **10 sec. vel. 10.**
- Pelare a vivo il limone, togliere i semi e tagliarlo a pezzi.
- Unire le mele congelate e il limone allo zucchero nel boccale: **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola.

- Lavorare ancora: **1 min. vel. 5.**
- Posizionare la farfalla e versare l'albume: **30 sec. vel. 4.**
- Riporre in freezer, se necessario, o servire subito.

#### Preparare la composta:

- Versare nel boccale acqua e zucchero: **10 min. 90° vel. 2.**
- Pelare e tagliare a spicchi piccoli le mele golden.
- Metterli nel boccale: **6 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- A metà cottura aprire il boccale e rimestare le mele con la spatola .
- Unire il Grand Marnier: **1 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft.**
- Aggiungere i pinoli e l'uvetta: **2 min. Antiorario vel. Soft.**
- Versare in una coppa la composta calda e guarnirla con qualche pallina di sorbetto.
- Servire subito.

*NOTA: se non servite subito, aspettate a mettere la pallina di sorbetto all'ultimo momento.*

---

## Spumone alla liquirizia di Calabria

### Ingredienti per 4 persone:

- 150g di zucchero
- 50g di liquirizia Amarilli
- 250g di latte congelato a cubetti
- 250g di panna fresca

### Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero con la liquirizia **5 sec. vel. 7-8** e poi **10 sec. vel. 9.**
- Aggiungere il latte congelato **1 min. vel. 5** spatolando.
- Posizionare la farfalla e incorporare a filo la panna con lame in movimento per circa **12 min. vel. 3** finché lo spumone non è ben montato.

*NOTA: Si può gustare subito oppure mettere in freezer e, al momento di servire, tagliare a tocchetti e mantecare qualche sec. vel. 6.*

## Granatina cioccomenta

### Ingredienti per 4 persone:

- 150g di zucchero
- 700g di ghiaccio
- 100g di sciroppo di menta
- 75g di gocce di cioccolato
- foglie di menta per guarnire q. b.

### Esecuzione

- Fare lo zucchero a velo **10 sec. vel. 10**.
- Aggiungere il ghiaccio e lo sciroppo di menta circa **1 min. da vel. 6 a vel. 10** (gradualmente) spatolando.
- Unire le gocce di cioccolato e mescolare **10 sec. vel. 2** spatolando.
- Servire subito in calici guarnendo con foglioline di menta.

---

## Sorbetto affogato di pere e albicocche farcite

Difficoltà: \* Tempo: 10 min. Costo: Medio

### Ingredienti per 6 persone:

- 100g di zucchero
- 800g di pere congelate
- 1 limone
- 1 albume
- 100g di albicocche secche
- 50g di mandorle, pelate
- 3 mandarini
- 100g vodka

### Esecuzione

- Mettere lo zucchero nel boccale bene asciutto e pulito: **10 sec. vel. 10**.
- Tagliare le pere surgelate a pezzettoni.
- Pelare a vivo il limone, togliere i semi e tagliarlo a pezzi.
- Unire le pere e il limone allo zucchero nel boccale: **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Se necessario lavorare ancora: **1 min. vel. 5**.
- Posizionare la farfalla e versare l'albume: **30 sec. vel. 4**.
- Incidere da un lato le albicocche e inserire una mandorla in ognuna.
- Servire su un letto di mandarini tagliati a fettine, affogato alla vodka e guarnito di albicocche.

***NOTA:** l'aggiunta del limone evita che la frutta si ossidi e rende il sorbetto più cremoso. Alla vodka può essere sostituita la grappa.*

---

## Sorbetto alle fragole con biscottini

Difficoltà: \* Tempo: 45 min. Costo: Economico

### Ingredienti per 8 persone:

Per i biscotti:

- 100g di cioccolato amaro a pezzettoni
- 300g di farina
- 130g di burro morbido
- 120g di zucchero
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il sorbetto:

- 100g di zucchero
- 1 limone
- 600g di fragole, surgelate a pezzettoni
- 1 albume

### Esecuzione

#### Preparare i biscotti:

- Inserire il cioccolato a pezzettoni nel boccale: **30 sec. vel. 6.** Mettere da parte.
- Senza lavare il boccale, mettere farina, burro e zucchero. Aggiungere l'uovo, il tuorlo e il lievito: **1 min. vel Spiga.**

- Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per circa 15 min.
- Trascorsi 15 min. tirare la pasta non troppo sottile con il mattarello e formare tanti piccoli cerchi.
- Cospargerli con il cioccolato tritato.
- Cuocere in forno a 180° per 20 min.

#### Preparare il sorbetto:

- Mettere lo zucchero nel boccale asciutto e pulito: **10 sec. vel. 10.**
- Pelare a vivo il limone, togliere i semi e tagliarlo a pezzi.
- Unire le fragole e il limone allo zucchero nel boccale: **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Se necessario, lavorare ancora: **30 sec. Vel. 5.**
- Posizionare la farfalla e versare l'albume: **30 sec. Vel. 3.**
- Riporre in freezer se necessario o servire subito guarnito di biscottini

---

## Sorbetto al malvasia

### Ingredienti per 4 persone:

- 100g di zucchero
- 30g di acqua
- 230g di malvasia
- 1 albume

### Esecuzione

- Versare nel boccale lo zucchero e l'acqua **3 min. 100° vel. 2.** Lasciare raffreddare.
- Aggiungere il malvasia **15 sec. vel. 2.**
- Versare il composto freddo in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Mettere in freezer per almeno 24 ore.

- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni. Metterli nel boccale **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Posizionare la farfalla, versare l'albume e continuare **20 sec. vel. 4.**
- Rimettere in freezer qualche minuto se necessario. Servire.

***NOTA:** La grande percentuale di alcool di cui è fatto questo sorbetto, fa sì che si rassodi con lentezza, per questo è necessario tenerlo molto in freezer e lavorarlo velocemente. E' un ottimo digestivo a fine pasto e può essere servito anche semiliquido in un bicchiere con i bordi bagnati zuccherati.*

## Sorbetto all'arancia con dolcetti

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 30 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 6 persone:

Per i dolcetti:

- 2 arance, solo la scorza
- 100g di albicocche secche
- 50g di prugne secche
- 50g di uvetta sultanina, ammollata
- 50g di mandorle
- 30g di zucchero

Per il sorbetto:

- 100g di zucchero
- 130g di acqua
- 2 arance, il succo
- 1 albume

### Esecuzione

#### Preparare i dolcetti:

- Con l'apposito strumento prelevare dalla buccia delle due arance le zeste e metterle da parte dividendole in due metà.
- Mettere nel boccale le albicocche, le prugne, l'uvetta e le mandorle: **30 sec. vel. 6.**
- Formare dei rotolini di circa 1 cm di diametro. Lasciarli asciugare all'aria un'ora per parte.
- Quando si saranno asciugati, tagliarli a pezzetti di 1 cm l'uno, passarli nello zucchero e in metà delle zeste di arance.

#### Preparare il sorbetto:

- Versare nel boccale zucchero e acqua: **2 min. 80° vel. 1.**
- Spremere il succo delle arance e filtrarlo. Aggiungerlo allo sciroppo nel boccale insieme a quasi tutte le zeste di arancia, rimaste: **1 min. e 30 sec. Antiorario vel. Soft.**
- Versare in un contenitore basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare. Porlo in freezer per almeno 6 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare il composto a pezzettoni. Lavorare **20 sec. vel. 10** (gradualmente).
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Se necessario lavorare ancora: **30 sec. vel. 5.**
- Posizionare la farfalla e versare l'albume: **30 sec. vel. 3.** Se necessario, porre in freezer ancora 1 ora.
- Servire accompagnato dai dolcetti e guarnito dalle zeste rimaste.

**NOTA:** *i dolcetti si possono conservare al chiuso per parecchi giorni.*

## INSERTO SPECIALE

### Gelato salato al grana con olive

#### Ingredienti per 4-6 persone:

- 300g di grana
- 200g di panna da montare
- 2 albumi
- 80g di olive taggiasche.

#### Esecuzione

- Tagliare il grana a pezzettoni e metterlo nel boccale **1 min. vel. 10**.
- Posizionare la farfalla, versare la panna e gli albumi **7 min. 100° vel. 3**.
- Mettere in un contenitore basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare. Quando freddo, porre in frigo per 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni. Mettere i pezzettoni nel boccale **20 sec. vel. 10** spatolando.
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola, mantecare **2 min. vel. 5**.
- Servire con guarnizione di olive taggiasche.

*NOTA: Questo gelato è indicato sia al posto del formaggio, sia come antipasto accompagnato da crudité.*

---

### Gelato salato al riso giallo

#### Ingredienti per 6 persone:

- 250g di latte intero
- 200g di panna da montare
- ½ bustina di zafferano
- 1 pizzico di sale
- 65g di riso.

#### Esecuzione

- Versare nel boccale latte e panna **6 min. 100° vel. 2**.
- Unire lo zafferano e il sale **1 min. 90° vel. 3**.
- Versare il riso **25 min. 90° Antiorario vel. Soft**.
- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per

alimenti. Lasciare raffreddare. Quando freddo, mettere in freezer per 8 ore.

- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni, non appena ammorbidito.
- Mettere i pezzettoni nel boccale **20 sec. vel. 10**, spatolando. Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola.
- Lavorare **2 min. e 30 sec. vel. 5** spatolando.
- Servire subito.

*NOTA: Si può servire una pallina sopra il risotto allo zafferano classico purché sia fumante, così da proporre il contrasto caldo/freddo.*

## Sorbetto salato al peperone e cacao amaro

### Ingredienti per 6 persone:

- 4 peperoni rossi
- sale q.b.
- 1 cucchiaio di olio evo
- 1 albume
- 20g di cacao amaro.

### Esecuzione

- Lavare e pulire i peperoni. Grigliarli in forno o fiammarli sul fuoco per togliere la buccia.
- Metterli nel boccale **1 min. vel. 4.**
- Unire sale e olio **3 min. 100° vel. 1.** Lasciare raffreddare in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Quando è freddo porre in freezer per almeno 8 ore.
- Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni. Mettere i pezzettoni nel boccale **20 sec. vel. 10.** Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola.
- Posizionare la farfalla e versare l'albume nel boccale **50 sec. vel. 3.** Riporre in freezer per 1 ora.
- Servire con una spolverata di cacao amaro.

---

## Sorbetto salato al pomodoro

### Ingredienti per 6 persone:

- 20g di olio d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 500g di pomodori passati
- 1 pizzico di sale
- 1 albume

### Esecuzione

- Mettere nel boccale olio e aglio: **2 min. 100° Antiorario vel. Soft.**
- Togliere lo spicchio di aglio e versare il passato di pomodoro e il sale: **10 min. 100° vel. Soft.**
- Versare il composto in un recipiente da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Lasciare raffreddare. Porre in freezer per almeno 6 ore.
- Tagliare il composto a pezzettoni e metterlo nel boccale: **20 sec. vel. 10.**
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola. Lavorare ancora: **1 min. vel. 3.**
- Posizionare la farfalla e versare l'albume: **30 sec. vel. 3.**
- Servire accompagnato da foglioline di basilico o insalatina verde.

*NOTA: Questo sorbetto può essere servito come aperitivo al posto del classico pomodoro condito*

---

# TORTE GELATO E SEMIFREDDI

## Semifreddo al croccante e cioccolato calda

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 40 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 8 persone:

Per il croccante:

- 150g di noci
- 300g di zucchero
- 200g di acqua

Per il semifreddo:

- 160g di cioccolato fondente a pezzettoni
- 40g di acqua
- 220g di zucchero
- 4 tuorli
- 40g di Rum bianco
- 400g di panna, da montare

Per la cioccolata:

- 50g di cacao
- 100g di zucchero
- 20g di fecola di patate
- 600g di latte intero

### Esecuzione

#### Preparare il croccante:

- Spezzettare le noci: **10 sec. vel. 4.**
  - Metterle su un foglio di carta forno o carta stagnola e tostare in forno a 200° per 15 min.
  - Nel frattempo, versare lo zucchero e l'acqua in un pentolino antiaderente.
  - Porre sul fuoco a caramellare a fiamma molto bassa, mescolando spesso.
  - Quando il composto sarà diventato color oro, unire le noci calde tolte dal forno, mescolare.
- Versare il composto su un foglio di carta forno unta con olio.

- Lasciare raffreddare il croccante e poi romperlo a piccoli pezzi con le mani.

#### Preparare il semifreddo:

- Mettere nel boccale il cioccolato: **30 sec. vel. 6.** Togliere il cioccolato e mettere da parte.
- Senza lavare il boccale, versare l'acqua e 200 grammi di zucchero: **2 min. 100° vel. 2.** Togliere lo sciroppo e mettere da parte. Risciacquare il boccale con acqua fredda fino a quando non si sarà raffreddato.
- Posizionare la farfalla, versare i tuorli e 20g di zucchero: **3 min. 37° vel. 4.**
- Con le lame in movimento a **vel. 2**, unire lo sciroppo caldo e il Rum a filo.
- Togliere il composto dal boccale e unire il croccante a pezzi. Lasciare raffreddare il composto.
- Raffreddare il boccale, posizionare la farfalla e versare la panna: **vel. 3** finché non monta. Unire al composto freddo la panna montata e il cioccolato a pezzi.
- Foderare uno stampo con pellicola trasparente e versare il composto livellando la superficie. Mettere in freezer per 24 ore.

#### Preparare la cioccolata:

Versare nel boccale tutti gli ingredienti: **8 min. 80° vel. 4.**

#### Comporre il dolce:

Togliere il semifreddo dal freezer e trasferirlo sul piatto di portata. Servirlo con la cioccolata calda a parte.

# Torta pralinata con gelati misti

Difficoltà: \*\*\* Tempo: 60 min. + congelamento Costo: Elevato

## Ingredienti per 6-8 persone:

### Per la base:

- 50g di cioccolato fondente
- 80g di zucchero
- 100g di nocciole miste con mandorle
- 250g di biscotti secchi
- 140g di burro

### Gelato di caffè meringato:

- 250g di panna fresca
- 2 tuorli
- 80g di zucchero
- 5g di caffè solubile, decaffeinato
- 10g di farina tipo 0
- 300g di latte
- 120g di meringa, sbriciolata grossolanamente

### Gelato di crema allo zenzero:

- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 100g di zucchero
- 50g di farina
- 500g di latte
- 2 tuorli
- 250g di panna fresca

### Gelato alla menta:

- 20 foglie di menta fresca (o 10 caramelle verdi alla menta)
- 200g di panna fresca
- 250g di latte intero
- 50g di zucchero
- 10g di maizena

### Gelato al melone e pistacchi:

- 400g di melone maturo, pulito
- 80g di latte
- 80g di zucchero
- 50g di pistacchi, tritati grossolanamente

### Gelato di amarene:

- 80g di latte
- 80g di zucchero
- 400g di amarene fresche

## Esecuzione

### Per la base:

- Tritare il cioccolato: **10 sec. vel. 5** e tenere da parte.
- Tritare grossolanamente le mandorle e le nocciole tostate: **4 sec. vel. 5**.
- Caramellare a fiamma moderata lo zucchero in un padellino antiaderente, unire le mandorle e le nocciole e mescolare (diventano pralinate).
- Mettere nel boccale i biscotti con il burro freddo, le praline e il cioccolato: **10 sec. vel. 5**.
- Versare in una tortiera di ceramica o pyrex (diametro 26-28) e pareggiare salendo anche sui bordi, poi mettere a riposare in frigo alcune ore. Si può preparare anche il giorno prima.

### Gelato di caffè meringato:

- Posizionare la farfalla e semi-montare la panna a **vel. 3**, togliere e mettere in frigorifero.
- Nel boccale pulito montare tuorli, zucchero, caffè e farina per **2 min. vel. 5**.
- Aggiungere il latte e cuocere: **7 min. 90° vel. 2**. Mettere da parte a raffreddare.
- Unire delicatamente la panna semi montata e le meringhe (lasciandone qualcuna per la decorazione): **pochi sec. vel. 2**. Togliere la farfalla e pulire il boccale.
- Mettere in freezer a congelare.
- Al momento dell'uso tagliare a tocchi e mantecare: **2 min. vel. 5**.

### Gelato di crema allo zenzero:

- Sbucciare lo zenzero e polverizzarlo con lo zucchero e la farina: **10 sec. vel. 9**.
- Unire latte, tuorli e cuocere: **7 min. 90° vel. 4**. Lasciar raffreddare.
- Montare la panna a **vel. 3** finché non monta ed unirla alla crema fredda. Togliere la farfalla e pulire il boccale.
- Mettere in freezer a congelare. Al momento dell'uso tagliare a tocchi e mantecare: **2 min. vel. 5**.



### Gelato alla menta:

- Mettere da parte dei pezzetti di menta (o di caramella) per la decorazione. Tritare le foglie di menta (o le caramelle) nel boccale pulito: **5-10 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Posizionare la farfalla. Montare la panna a **vel. 3** finché non monta e mettere da parte. Togliere la farfalla.
- Mettere nel boccale il latte, lo zucchero e la maizena: **7 min. 90° vel. 4**, far raffreddare e poi amalgamare con la panna e la menta. Togliere la farfalla e pulire il boccale.
- Mettere in freezer a congelare. Al momento dell'uso mantecare: **2 min. a vel. 5**.

### Gelato veloce al melone e pistacchi:

- Congelare il melone a pezzi e il latte nei contenitori del ghiaccio per almeno 24 ore.
- Fare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 9**
- Unire il melone e il latte congelato: **20-30 sec. vel. 7**, poi mantecare: **2 min. da vel. 5 a vel. 7** unendo i pistacchi solo negli ultimi sec. (tenerne una parte per la decorazione).

### Gelato di amarene:

- Procedere come per il gelato al melone. Si possono usare, fuori stagione, le amarene sciroppate procedendo come per il gelato alla menta: montare la panna, preparare la crema, farla raffreddare, unire la panna e 200g di composto di amarene.
- Mettere in freezer e poi mantecare incorporando alla fine qualche amarena intera.

### Comporre la torta:

- Posizionare sul disco di base le varie palline di gelato, alternando gusti e colori diversi e usando l'apposito porzionatore per avere palline perfette (pulire nell'acqua ogni volta che si cambia il gusto del gelato).
- Decorare il gelato di melone con i pistacchi, il gelato di menta con le caramelline (o le foglioline), il gelato di caffè con le meringhe. (Si consiglia di preparare tutti i gelati il giorno prima).

***NOTA:** In alternativa alla torta, si possono preparare dei dischi monoporzione (ne vengono 56) rialzati nel bordo, in modo da formare delle coppette, da farcire a piacere con i differenti gusti di gelato.*

---

## Semifreddo alle castagne

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 15 minuti + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 6 persone:

- 130g di marron glacès
- 50g di Rum
- 40g di zucchero a velo
- 250g di panna fresca
- 100g di crema di marroni
- 200g di Pan di Spagna, preparato come da ricetta del libro base almeno il giorno prima

### Per guarnire:

- marron glacès q.b.
- zucchero a velo q.b.

### Esecuzione

- Mettere a macerare i marron glacès a pezzettini in 40g di Rum.
- Fare lo zucchero a velo: **10 sec. vel. 10**.

- Posizionare la farfalla, unire la panna e 10g di Rum e montare: **40 sec. vel. 3**, controllando la consistenza.
- Amalgamare delicatamente poco alla volta la crema di marroni, unendo alla fine i marron glacès ben scolati dal liquore.
- Foderare con il Pan di Spagna tagliato a fettine uno stampo rettangolare (cm 15x22), bagnare con il Rum rimasto diluito a piacere, versarci il composto e mettere in freezer per almeno 12 ore.
- Al momento di servire tagliare a quadrotti e decorare ogni quadrotto con un marron glacè e zucchero a velo.

## Ananas glacé

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 20 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 6 persone:

- 1 ananas, grosso
- 100g di zucchero
- 60g di amaretti
- 300g di panna fresca
- 2 albumi
- 1 bicchierino di vodka, facoltativo

### Esecuzione

- Tagliare la calotta dell'ananas, svuotarlo bene e metterlo a scolare.
- Strizzare la polpa ricavata e metterla a scolare nel cestello.
- Polverizzare zucchero e amaretti: **15 sec. vel. 10** e mettere da parte.

- Pulire il boccale, asciugarlo e posizionare la farfalla, montare la panna a **vel. 3** finché non monta e mettere in una ciotola.
- Pulire il boccale, asciugarlo e riposizionare la farfalla. Montare gli albumi: **3 min. 37° vel. 3** e amalgamarli delicatamente alla panna. Togliere la farfalla.
- Frullare la polpa dell'ananas: **30 sec. vel. 8**.
- Posizionare la farfalla e aggiungere tutti gli ingredienti mescolando: **1 min. vel. 2**.
- Riempire l'ananas con il composto e metterlo in freezer per una notte.
- Servire tagliato a fette.

---

## Tiramisù gelato

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 30 min. + raffreddamento **Costo:** Economico

### Ingredienti per 6 persone:

- 100g di cioccolato gianduia a pezzetti
- 250g di caffè, ristretto
- 15g di zucchero
- 100g di acqua
- 2 cucchiaini di brandy
- 400g di savoiardi
- 500g di gelato alla crema, come da libro base
- 20g di cacao amaro

### Esecuzione

- Mettere il cioccolato a pezzi nel boccale: **20 sec. vel. 6**. Mettere da parte.
- Preparare il caffè e dolcificarlo con lo zucchero.
- Allungare con l'acqua e il brandy.
- Inzuppare i savoiardi nel caffè allungato e strizzarli un poco.
- Rivestire una ciotola o uno stampo rettangolare di pellicola per alimenti.
- Rivestire il fondo e i lati dello stampo con i savoiardi posizionati in modo ordinato.
- Farcire con circa la metà del gelato alla crema.
- Cospargere di cioccolato tritato.
- Chiudere con uno strato di savoiardi imbevuti.
- Ripetere il procedimento.
- Mettere in freezer per 30 minuti.
- Capovolgere, togliere la pellicola e servire con una spolverizzata di cacao amaro setacciato.

# Semifreddo di torrone e ricotta

Difficoltà\* **Tempo:** 40 min. + congelamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 12 persone:

Per il semifreddo:

- 150g di torrone bianco
- 500g di panna, fresca
- 3 uova, freschissime
- 125g di zucchero
- 125g di latte, tiepido
- 250g di ricotta

Per la salsa:

- 200g di cioccolato fondente
- 400g di panna, fresca

## Esecuzione

- Tritare il torrone finemente: **10 sec. vel. 5** e **10 sec. vel. 10**, togliere e mettere da parte.
- Pulire il boccale, posizionare la farfalla e montare la panna a **vel. 3** finché non monta, mettere da parte in frigorifero.
- Pulire il boccale e riposizionare la farfalla. Montare le uova con lo zucchero: **5 min. 37° vel. 3** e **12 min. vel. 3** (devono diventare spumose e bianche).
- Incorporare il latte leggermente tiepido: **30 sec. vel. 3**.
- Aggiungere al composto la ricotta: **30 sec. vel. 3**, poi il torrone: **30 sec. vel. 3**.
- Incorporare la panna a **vel. 2**.
- Versare il composto in uno stampo da plum-cake rivestito con pellicola trasparente (o in circa 12 stampini monouso) e mettere in freezer per almeno 12 ore.

## Preparare la salsa:

- Al momento di servire preparare la salsa: tritare il cioccolato: **20 sec. vel. 7**, unire la panna e sciogliere: **5 min. 50° vel. 3**.
- Servire il semifreddo a fette, guarnendo con la salsa calda o fredda, a piacere

# Torta di riso alle rose con salsa di lamponi

Difficoltà\*\* **Tempo:** 70 min. + raffreddamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 6 persone:

Per la torta:

- 1000g di latte intero
- 200g di zucchero
- 3 rose profumate
- ½ cucchiaino di sale
- 250g di riso Roma
- 3 cucchiari di liquore rosolio

Per la salsa:

- 200g di lamponi
- 60g di zucchero
- Succo di un ½ limone

Per decorare:

- fiori cristallizzati q.b.

## Esecuzione

- Scaldare il latte con lo zucchero: **10 min. 80° vel. 1.**
- Unire i petali di rose e il sale e lasciar aromatizzare: **10 min. 80° vel. 1.**
- Lasciar raffreddare (per far assorbire meglio il colore e il profumo delle rose), filtrare e rimettere nel boccale.
- Unire il riso e cuocere: **40 min. 100° Antiorario vel. 1** (deve risultare una crema morbida ma asciutta).
- Aromatizzare con il liquore.
- Mettere il riso in uno stampo a cerniera foderato con carta forno inumidita e strizzata. Comprimere bene, coprire con carta forno e porre in frigo a rassodare.

## Preparare la salsa:

- Mettere nel boccale i lamponi, lo zucchero, il succo di limone e cuocere: **5 min. 60° vel. 2.**
- Servire la torta di rose a fette cosparse di salsa ai lamponi e decorare con i petali di rosa cristallizzati.

## Fiori cristallizzati:

- Usare i fiori interi, purché siano piccoli, oppure i petali.
- Semi montare a neve un albume con la farfalla (circa **2 min. vel. 3**), disporre dello zucchero in un piatto piano, passare i petali prima nell'albume e poi nello zucchero, adagiarli su carta forno e lasciarli seccare per 24 ore, oppure metterli in forno a 100° per 15 min. lasciando lo sportello semi aperto

# Zuccotto di limone e fragole

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 25 min. + raffreddamento **Costo:** Economico

## Ingredienti per 6 persone:

Per il gelato al limone:

- 150g di zucchero
- 250g di acqua
- 120g di succo di limone
- 130g di latte intero
- 2 albumi
- 150g di fragole, tagliate a pezzetti

Per lo zuccotto:

- 1 dose di Pan di Spagna, come da ricetta del libro base
- 50g di succo di limone
- 100g di acqua
- 100g di fragole
- 1 limone

## Esecuzione

### Preparare il gelato al limone:

- Versare nel boccale lo zucchero e l'acqua: **5 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il succo di limone e il latte: **30 sec. vel. 8.**
- Versare il composto in un contenitore da freezer basso e largo rivestito di pellicola per alimenti. Fare raffreddare.
- Quando freddo, mettere in freezer per 6 ore.
- Togliere dal freezer il composto e tagliarlo a pezzettoni.
- Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 10** spatolando.
- Riunire il composto sul fondo del boccale con la spatola.
- Posizionare la farfalla e aggiungere gli albumi: **1 min. vel. 4.**
- Togliere il composto dal boccale e aggiungere le fragole.

### Preparare lo zuccotto:

- Tagliare il Pan di Spagna a fette sottili.
- Mescolare tra loro in una ciotola il succo di limone e l'acqua.
- Bagnare le fette di Pan di Spagna nell'acqua e limone e strizzarle leggermente.
- Posizionarle in uno stampo rivestito di pellicola per alimenti in modo ordinato.
- Riempire con il gelato al limone e fragole.
- Chiudere con uno strato di Pan di Spagna bagnato.
- Mettere in freezer per 30 minuti.
- Togliere dal freezer, capovolgere su un piatto di portata e guarnire con le fragole e il limone tagliato a fettine.

# Semifreddo Sissi

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 40 min. + congelamento **Costo:** medio

## Ingredienti per 10 persone:

Per il semifreddo:

- 300g di panna fresca
- 5 tuorli
- 160g di zucchero
- 20g di caffè liofilizzato
- 5 albumi, montati a neve

Per il Pan di Spagna:

- 300g di zucchero
- 8 uova
- 200g di farina
- 100g di fecola
- 2 bustine di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 2 bustine di lievito
- Martini bianco q.b.

## Esecuzione

### Per il semifreddo:

- Posizionare la farfalla, versare la panna e montare a **vel. 3** finché non monta e mettere in frigorifero.
- Pulire il boccale, asciugarlo e riposizionare la farfalla. Montare i tuorli con lo zucchero: **5 min. 70° vel. 3**.
- Lasciar raffreddare e aggiungere il caffè: **2 min. vel. 3**.
- Unire la panna a cucchiaiate con lame in movimento a **vel. 2** e versare il composto in una ciotola.

- Pulire il boccale, asciugarlo e riposizionare la farfalla. Montare gli albumi a neve ben ferma: circa **3 min. vel. 4**.
- Aggiungerli delicatamente alla crema di caffè e mettere in freezer per 5-6 ore.

### Preparare il Pan di Spagna:

- Fare lo zucchero a velo: **15 sec. vel. 10**.
- Con le lame in movimento a **vel. 6** unire le uova, una alla volta, aggiungendo poi la farina, la fecola, la vanillina, il sale e infine il lievito, lavorando in tutto: **6 min. vel. 6**.
- Versare il composto in una tortiera imburrata e infornare nella parte media del forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 min.
- Far raffreddare e tagliare in due dischi.

### Finitura:

- Bagnare i due dischi di Pan di Spagna con Martini bianco, spalmare in mezzo il semifreddo e riporre nuovamente in freezer.
- Togliere dal congelatore, decorare a piacere con panna montata secondo propria fantasia e servire.

***NOTA:** La ricetta del Pan di Spagna proposta rispetta i tempi e la lavorazione della tradizione, pur avendo il lievito tra gli ingredienti. Per una preparazione più veloce si può utilizzare la ricetta del Pan di Spagna con lievito del libro base.*

***Curiosità:** Questa ricetta è stata dedicata alla Principessa Sissi, in occasione dell'annuale Conferenza Nazionale Contemporanea, svoltasi a Budapest nell'Agosto del 2006.*

# Torta gelato al Batida de cocco e noci

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 50 min. + congelamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 6 persone:

Per il Pan di Spagna:

- 150g di zucchero
- 1 arancio, scorza
- 150g di farina Manitoba
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la crema di latte:

- 750g di latte parzialmente scremato
- 50g di maizena
- 30g di zucchero
- 1 bustina di vanillina

Per la crema di burro:

- 200g di burro
- 200g di zucchero

Per la finitura della torta:

- 100g di succo d'arancio
- 100g di Batida de cocco
- 50g di farina di cocco
- 50g di granelli di noci
- frutta, fresca a piacere (facoltativa)

## Esecuzione

### Preparare il Pan di Spagna:

- Polverizzare lo zucchero con la scorza d'arancio: **10 sec. vel. 10.**
- Unire tutti gli altri ingredienti tranne il lievito e lavorare: **1 min. vel. 5.** Negli ultimi 20 sec. aggiungere il lievito.
- Versare in una teglia rivestita di carta forno con dimensioni 38x32 cm e cuocere in forno caldo a 175° per circa 15-20 min.

### Preparare la crema di latte:

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere: **10 min. 90° vel. 4.**
- Togliere dal boccale e lasciar raffreddare coperta da pellicola trasparente. Si consiglia di preparare la crema di latte un giorno prima.

### Per la crema di burro:

- Posizionare la farfalla e lavorare il burro con lo zucchero: **5 min. vel. 2.**
- Alla fine unire la crema di latte a cucchiaiate e lavorare: **5 min. vel. 2.** Riporre la crema in frigorifero.

### Finitura della torta:

- Tagliare il Pan di Spagna in due dischi e bagnare con succo d'arancia e Batida de cocco.
- Una volta inzuppato, spalmare sulle due parti la crema fredda, poi ricoprire con un velo di farina di cocco e granelli di noci (a piacere farcire anche con frutta fresca).
- Unire le due parti e bagnare la parte superiore con succo d'arancia e Batida de cocco.
- Terminare con un sottile strato di crema sia sopra che lateralmente.
- A piacere mettere la crema rimasta in una sacca da pasticciere con beccuccio largo e fare delle strisce verticali e orizzontali ogni 2 cm creando così dei nidi.
- Spolverizzare di granelli di noci e cocco e decorare a piacere con altra frutta.
- Mettere nel freezer per circa 3 ore prima di servire.

**NOTA:** Questa ricetta proviene dall'Albania.

# Bavarese al miele e cannella

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 50 min. + congelamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 8 persone:

- 200g di panna fresca
- 500g di latte
- 150g di miele (di zagara)
- 50g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di cannella (raso)
- 4 tuorli
- 4 fogli di colla di pesce

## Per decorare:

- 100g di miele
- 30g di succo d'arancia
- cannella a stecche e in polvere q.b.

## Esecuzione

### Per la bavarese:

- Posizionare la farfalla e montare la panna a **vel. 3** finché non monta e mettere in frigo.
- Ammollare in acqua fredda per circa 10 min i fogli di colla di pesce .
- Riscaldare nel boccale il latte con il miele, lo zucchero, la vanillina e la cannella: **6 min. 80° vel. 1.**
- Aggiungere i tuorli: **5 min. 80° vel. 2.**
- Strizzare bene la colla di pesce ed aggiungerla al composto: **30 sec. vel. 2.** Lasciar raffreddare in un recipiente mescolando spesso.
- Incorporare delicatamente la panna alla crema ormai fredda.
- Riempire 8 stampini monoporzione in silicone e porre nel congelatore per almeno 6 ore.

### Sciropo:

- Al momento di servire preparare lo sciropo mettendo nel boccale il miele e il succo d'arancia: **10 min. 100° vel. 2** e **10 min. temp. Varoma vel. 1.** Lasciar intiepidire leggermente.

### Finitura:

Servire la bavarese sformando ogni stampino su un piatto, decorando come segue:

- Con la cannella in polvere creare un rombo, con i rebbi di una forchettina far colare, creando delle onde, lo sciropo all' arancia .
- Porre la bavarese al centro del rombo, accostare due piccole stecche di cannella, irrorare il tutto con altro sciropo caldo.



## Tartellette con gelato di zabaione al passito

Difficoltà: \*\* Tempo: 60 min. + congelamento Costo: Medio

### Ingredienti per 8 persone:

- 1 dose di pasta brisè, come da libro base
- 100g di zucchero
- 4 tuorli
- 100g di vino passito
- 200g di panna da montare

### Esecuzione

- Preparare la pasta brisè come da ricetta del libro base.
  - Stenderla con il mattarello e riempire gli appositi stampini.
  - Coprire il fondo degli stampini con dei fagioli secchi e mettere in forno per 30 min. a 180° fino a quando le tartellette non saranno dorate.
  - Quando pronte, toglierle dal forno e togliere i fagioli.
  - Nel frattempo, lavare il boccale e posizionare la farfalla.
  - Versare lo zucchero e i tuorli: **4 min. 37° vel. 4.**
  - Aggiungere il passito: **8 min. 80° vel. 3.** Mettere da parte e raffreddare il boccale.
  - Posizionare la farfalla e montare la panna a **vel. 3** finché non monta.
  - Unire la panna montata al composto di zabaione freddo.
  - Versare il tutto in un contenitore da freezer basso e largo foderato di pellicola per alimenti. Porre in freezer per almeno 8 ore.
  - Togliere dal freezer e tagliare a pezzettoni.
  - Mettere i pezzettoni nel boccale: **20 sec. vel. 7.**
  - Mantecare: **1 min. vel. 5.**
  - Riempire ogni tartelletta con una pallina di gelato e servire
-

## Semifreddo stracciatella, gianduia e banana

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 25 min. + congelamento **Costo:** Economico

### Ingredienti per 8 persone:

- 100g di cioccolato gianduia a pezzetti
- 60g di acqua
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di aroma di vaniglia
- 1 cucchiaino di Rum
- 2 banane
- spremuta di un limone
- panna da montare, q.b.

### Esecuzione

- Mettere il cioccolato a pezzi nel boccale: **30 sec. vel. 6** e metterlo da parte.
  - Versare nel boccale l'acqua e lo zucchero: **3 min. 100° vel. 1** e mettere da parte.
  - Sciacquare il boccale con acqua fino a farlo raffreddare.
  - Posizionare la farfalla, versare l'uovo e i tuorli e la vaniglia: **5 min. vel. 4**.
  - Mantenendo **vel. 4** versare a filo lo sciroppo di zucchero nel composto di uova.
  - Immergere il boccale con il composto in un contenitore riempito di cubetti di ghiaccio per abbassare velocemente la temperatura all'interno.
  - Riposizionare il boccale e versare il Rum: **30 sec. vel. 2**.
  - Sbucciare le banane e schiacciarne la polpa con una forchetta.
  - Irrorare la purea con il succo di limone.
  - Togliere la farfalla e unire le banane al composto di uova.
  - Aggiungere il cioccolato tritato: **3 min. Antiorario vel. Soft**.
  - Rivestire di pellicola per alimenti uno stampo a cassetta. Riempirlo con il composto.
  - Mettere in freezer per almeno 6 ore.
  - Servirlo accompagnandolo, a piacere, con panna montata e banane a rondelle.
-

## Fondant di cioccolato con arancia candita

**Difficoltà:** \* **Tempo:** 30 min. + congelamento **Costo:** Medio

### Ingredienti per 10 persone:

- 350g di panna fresca
- 3 tuorli
- 90g di zucchero
- 90g di cioccolato fondente a pezzetti
- 90g di burro
- 60g di cacao
- scorza d'arancia candita, tagliata a dadini q.b.

### Per la salsa:

- 2 arance
- 70g di acqua
- 80g di zucchero

### Esecuzione

- Posizionare la farfalla e montare la panna a **vel. 3** finché non monta e tenere da parte.
- Pulire il boccale e riposizionare la farfalla. Montare i tuorli con lo zucchero: **2 min. 37° vel. 3** e altri **3 min. vel. 3** (*senza temperatura*). Tenere da parte.
- Nel boccale pulito e asciutto tritare il cioccolato: **10 sec. vel. 8**.
- Unire il burro a pezzetti e sciogliere: **2 min. 37° vel. 2**.
- Versare a filo il composto di uova mescolando a **vel. 1**.
- Posizionare la farfalla e incorporare quindi il cacao setacciato, la panna montata e per ultimo l'arancia candita a dadini: **20 sec. vel. 1**.
- Versare il composto in singoli stampini monodose e porre in freezer a congelare.

### Preparare la salsa:

- Lavare e asciugare le arance, sbuciarle, eliminare la parte bianca della buccia e tagliarla a dadini.
- Metterla nel boccale con l'acqua e lo zucchero e cuocere: **6 min. 100° vel. 2**.
- Lasciar raffreddare e unire il succo filtrato di un'arancia.

### Servire:

- Mezz'ora prima di servire, togliere i fondant dal freezer e irrorare con la salsa d'arancia.

# Semifreddo al cioccolato con variegato all'amarena

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 40 min. + congelamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 8 persone:

Gelato al cioccolato variegato all'amarena:

- 400g di latte, intero
- 100g di panna fresca
- 1 pizzico di sale
- 1 fialetta di vanillina
- 2 tuorli
- 100g di cioccolato fondente a pezzetti
- 20g di cacao, amaro
- 150g di zucchero
- 5g di neutro (o addensante agar agar)
- 200g di composto di amarene

Pan di Spagna:

- 150g di zucchero
- 150g di farina
- 3 uova
- 20g di burro
- ½ bustina di lievito

Per guarnire:

- Rum bianco (per inzuppare) q.b.
- 500g di panna fresca, montata
- amarene q.b.
- scaglie di cioccolato q.b.

## Esecuzione

**Gelato al cioccolato variegato all'amarena:**

- Mettere nel boccale latte, panna, sale e vanillina: **7 min. 80° vel. 2.**
- Unire dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel. 4** tuorli, cioccolato, cacao, zucchero e neutro: **7 min. 80° vel. 4.**
- Versare il composto in un contenitore di stagnola, largo e basso e riporlo nel freezer a congelare per circa 12 h.
- Tagliare il gelato a tocchi e mantecare: circa **2 min. vel. 5-6**, incorporando alla fine delicatamente le amarene.

**Preparare il Pan di Spagna:**

- Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e lavorare: **2 min. vel. 3-4.**
- Foderare la placca del forno con carta forno, versarvi il composto e cuocere in forno caldo a 180° per 15-20 min circa.

**Finitura:**

- Foderare uno stampo da ciambella con fette di Pan di Spagna inzuppate in uno sciroppo di Rum diluito con acqua. Distribuire un po' di liquido delle amarene, riempire con il gelato e ricoprire con altre fette di Pan di Spagna.
- Rivestire con pellicola trasparente e riporre nel freezer per almeno 3 ore.
- Togliere dal congelatore, sistemare su un piatto da portata, decorare con panna montata e guarnire con amarene e scaglie di cioccolato.

# Meringata mandorle e gianduia

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 2 ore **Costo:** Economico

## Ingredienti per 4 persone:

Per la meringa:

- 100g di zucchero
- 4 albumi (uova da 60 g)

Per il semifreddo:

- 100g di cioccolato gianduia
- 400g di panna da montare
- 100g di mandorle, pelate

Per decorare:

- 30g di cioccolato a scaglie
- 30g di mandorle a scaglie

## Esecuzione

### Preparare le meringhe:

- Mettere lo zucchero nel boccale bene asciutto e pulito: **15 sec. vel. 9.**
- Posizionare la farfalla e versare gli albumi: **7 min. 37° vel. 4.**
- Gli albumi devono risultare ben sodi e lucidi.
- Spalmare il composto su carta da forno formando 3 basi rotonde più o meno della stessa misura (diametro 12 cm circa).
- Mettere in forno 100° per 90 min.
- Lasciare raffreddare le meringhe.

### Preparare il semifreddo:

- Mettere in freezer la tavoletta di cioccolato gianduia.
- Posizionare nel boccale freddo la farfalla e versare la panna: **vel. 4.** finché non monta.
- Togliere il composto dal boccale e dividerlo in tre parti.
- Senza lavare il boccale, mettere le mandorle: **30 sec. vel. 6.**
- Togliere le mandorle dal boccale e unirle a una delle tre parti del composto.
- Mettere nel boccale il cioccolato gianduia tolto dal freezer e spezzettato: **20 sec. vel. 6.**
- Unire il cioccolato tritato alla seconda delle tre parti di panna.

### Comporre il dolce:

- Disporre su un piatto di portata un disco di meringa come base.
- Spalmare sopra il composto di panna e mandorle.
- Coprire con il secondo disco di meringa.
- Spalmare sopra il composto di panna e cioccolato.
- Coprire con l'ultimo disco di meringa.
- Ricoprire il tutto con la panna.
- Riporre in freezer per 30 minuti.
- Spostare in frigorifero fino al momento di servire.
- Decorare con scaglie di cioccolato e mandorle.

## Profiteroles al limone e limoncello

Difficoltà: \*\* Tempo: 45 min. Costo: Medio

### Ingredienti per 8 persone:

- 1 dose di pasta choux, come da libro base
- 750g di latte intero
- 200g di zucchero
- 80g di farina
- 5 tuorli
- ½ fiala di aroma di vaniglia
- 2 limoni e ½
- 300g di panna da montare
- 200g di limoncello

### Esecuzione

- Preparare i bignets come da ricetta libro base.
- Versare nel boccale latte, zucchero, farina, tuorli e aroma di vaniglia: **9 min. 90° vel. 3.**
- Spremere i limoni e versare il succo nel boccale.
- Aggiungere il limoncello: **5 min. 90° vel. 2-3.** Togliere e lasciare raffreddare.
- Nel frattempo, posizionare la farfalla nel boccale pulito e freddo.
- Versare la panna: a **vel. 3** finché non monta.
- Unire metà della crema al limone e un terzo della panna montata e farcire i bignets.
- Porre i bignets a piramide sul piatto di portata, ricoprirli con la restante crema al limone miscelata alla panna montata rimasta.
- Servire subito o porre in frigorifero.

***NOTA:** I profiteroles sono un dolce molto ricco. Per ridurre le calorie, utilizzare 120 grammi di fruttosio al posto di 200 grammi di zucchero.*

---

# Bomba al pistacchio

**Difficoltà:** \*\* **Tempo:** 40 min. + congelamento **Costo:** Medio

## Ingredienti per 12 persone:

Per il gelato ai pistacchi:

- 100g di pistacchi, pelati
- 300g di latte, intero
- 200g di panna fresca
- 1 pizzico di sale
- 2 bustine di vanillina
- 1 uovo
- 2 tuorli
- 100g di zucchero
- 10g di agar agar (addensante)

Per la "Bomba":

- 1 dose di gelato (come da ricetta)
- 1 scatola di albicocche sciroppate
- 1 cucchiaio di brandy
- succo di 1 limone
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 30g di mandorle, pelate e tostate
- 200g di panna, fresca montata
- 3 cucchiaini di amarene, sciroppate
- 130g di savoiardi
- 1 cucchiaio di zucchero a velo

## Esecuzione

**Per il gelato ai pistacchi:**

- Polverizzare i pistacchi privati della pellicina: **10 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Mettere nel boccale latte, panna, sale e vanillina: **7 min. 80° vel. 1**.
- Unire con lame in movimento a **vel. 4** uovo, tuorli, zucchero e agar agar: **7 min. 70° vel. 4**.
- Aggiungere i pistacchi e amalgamare: **25 sec. vel. 2-3**.
- Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento.
- Al momento dell'utilizzo, tagliarlo a pezzettoni e mantecare: circa **2 min. vel. 5-7** spatolando.
- Riporre nuovamente in freezer, mentre si prepara il ripieno.

**Per la "bomba":**

- Tagliare a dadini le albicocche, metterne metà da parte e metà lasciarle nel loro succo con il brandy, il succo di limone, lo zucchero vanigliato.
- Mescolare bene e mettere in frigorifero.
- Bagnare l'interno di uno stampo da budino (circa 30 cm di diametro) e metterlo in freezer vuoto a raffreddare.
- Tritare le mandorle tostate: **10 sec. vel. 7**. Mettere da parte.
- Posizionare la farfalla, mettere la panna e montare a **vel. 3** finché non monta.
- In una terrina riunire la prima metà di albicocche con le amarene, i savoiardi sminuzzati e le mandorle.
- Aggiungere le altre albicocche col loro succo, lo zucchero a velo e delicatamente incorporare la panna montata. Mettere in frigorifero per circa 1 ora.
- Foderare lo stampo con il gelato ai pistacchi, riempirlo con il composto di frutta e riporre in freezer per almeno 3 ore.
- Servire a fette, decorando a piacere.