



ПРОГРАМИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ



Ice Cream



Gelato



Sorbet



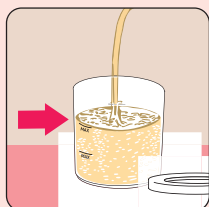
Frozen
Yoghurt



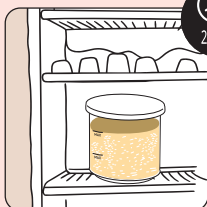
Smoothie
Bowl



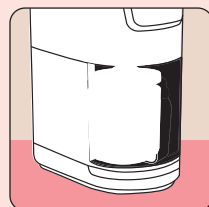
Light
Ice Cream



НАПОВНІТЬ



ЗАМОРОЗЬТЕ



ЗМІШАЙТЕ

МОРОЗИВО

- Морозиво з авокадо, медом і мигдалем
- Морозиво зі смаком домашнього печива
- Шоколадне морозиво
- Протеїнове морозиво з арахісовою пастою
- Протеїнове ванільне морозиво
- Морозиво з ромом і родзинками
- Морозиво із солоною карамеллю
- Ванільне морозиво з пеканом

ДЖЕЛАТО

- Карамельний сандей
- Кавове джелато
- Джелато «Фйор ді лате»
- Джелато з горіховою пастою
- Фісташкове джелато
- Джелато «Страчатела»
- Ванільне джелато

СОРБЕТ

- Базиліковий сорбет
- Томатний сорбет
- Огірково-м'ятний сорбет

- Лимонний сорбет

- Манговий сорбет

- Динний сорбет

- Персиковий сорбет

- Полуничний сорбет

- Малиновий сорбет із сиропом агаві

ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ

- Лавандово-медовий заморожений йогурт

- Класичний заморожений йогурт

- Полуничний заморожений йогурт

СМУЗІ-БОУЛ

- Смuzzi-боул із асаї

- Ягідний смuzzi-боул

- Тропічний смuzzi-боул

ЛЕГКЕ МОРОЗИВО

- Класичне легке морозиво

- Легке морозиво з вершковим сиром і лимоном

- Веганське легке морозиво з мигдалем

- Веганське легке морозиво з макадамією

- Вівсяно-мигдалеве морозиво



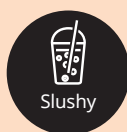
ПРОГРАМИ ДЛЯ ХОЛОДНИХ НАПОЇВ



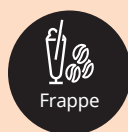
Cocktail



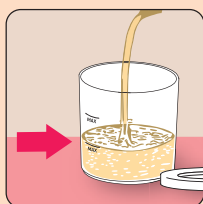
Milkshake



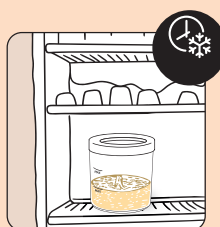
Slushy



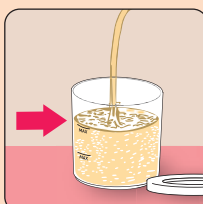
Frappe



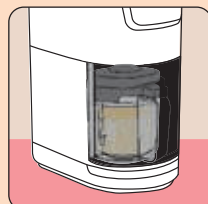
НАПОВНІТЬ



ЗАМОРОЗЬТЕ



ДОПОВНІТЬ



ЗМІШАЙТЕ

КОКТЕЙЛІ

- Космополітен
- Мохіто
- Манго Танго
- Маргарита
- Піна колада



СЛАШІ

- Кола-слаш
- Какігорі
- Граніта «Спріц»
- Кавуновий слаш

ФРАПЕ

- Карамельний макіато
- Фрапе по-грецьки
- Матча фрапе



МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

- Молочний коктейль Oreo®
- Молочний коктейль мока з мигдалем
- Полуничний молочний коктейль



МОРОЗИВО З АВОКАДО, МЕДОМ І МИГДАЛЕМ



Ice Cream



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г м'якоти авокадо (**1** шт.)

250 мл молока

80 г лавандового меду

50 г мигдалевої пасти

РЕЦЕПТ

- Очистити авокадо від шкірки та видалити м'якоть. Нарізати шматочками й покласти у велику ємність.
- Додати решту інгредієнтів. Подрібнити блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити її в зовнішній контейнер
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Щоб морозиво з авокадо, медом і мигдалевою пастою зберегло кремову консистенцію та яскравий зелений колір, під час приготування додайте трохи соку лимона.





МОРОЗИВО ЗІ СМАКОМ ДОМАШНЬОГО ПЕЧИВА



Ice Cream



10 хв



24 год



5 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

170 мл молока

170 мл нежирних вершків
(10–20%)

2 яєчних жовтки

30 г цукру

60 г вершкового масла
кімнатної температури

40 г коричневого
цукру

70 г обсмаженого
борошна

50 г крапель темного
шоколаду

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

РЕЦЕПТ

ОБСМАЖЕННЯ БОРОШНА:

- Підсмажити борошно в духовці за температури 150 °C протягом 10 хвилин.

ПРИГОТУВАННЯ КРЕМОВОЇ ОСНОВИ (ЗАВАРНОГО КРЕМУ):

- Змішати молоко та вершки в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні.
- В окремому посуді збити яєчні жовтки з цукром, поки суміш не побіліє.
- Влити молоко з вершками у збиті жовтки, постійно помішуючи. Перелити суміш назад у сотейник і варити на повільному вогні до легкого загустіння. Не доводити до кипіння! Крем вважається готовим, коли він тонким шаром покриває ложку.
- Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити заготовку в чашу з комплекту. Закрити кришкою та помістити в морозильну камеру на 24 години.

ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ДЛЯ ПЕЧИВА:

- У мисці збити розм'якшене вершкове масло з коричневим цукром до побіління маси.
- Додати борошно, шоколадні краплі та цукор з ваніллю. Вимісити до однорідності. Покласти тісто в морозильну камеру.
- Після затвердіння тіста нарізати його ножом на маленькі кубики. Відкласти в морозильну камеру.
- Дістати чашу з морозилки та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Дістати чашу з приладу. Зробити в морозиві заглиблення приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки і додати туди 50 г кубиків тіста.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Щоб зробити смак виразнішим, додайте в тісто дрібку солі перед заморожуванням. Попередньо заморожене тісто краще зберігає форму та текстуру й не змішується повністю з морозивом.





ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО



Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

170 мл молока
170 мл вершків
(**30%** жирності)
1 яєчний жовток
15 г цукру
80 г чорного шоколаду
(**70%**)

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко та вершки в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні.
- В окремому посуді збити яєчний жовток з цукром, поки суміш не побіліє.
- Влити молоко з вершками у збиті жовтки, постійно помішуючи. Перелити суміш назад у сотейник і варити на повільному вогні до легкого загустіння. Не доводити до кипіння! Крем вважається готовим, коли він тонким шаром покриває ложку.
- Зняти з вогню, додати чорний шоколад. Перемішати до однорідної консистенції. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити її в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте одразу після приготування.

ПОРАДИ

За бажанням замість чорного шоколаду можна взяти молочний, щоб отримати м'якший і солодший смак.





ПРОТЕЇНОВЕ МОРОЗИВО З АРАХІСОВОЮ ПАСТОЮ



Ice Cream



5 хв



24 год



7 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

300 мл незбираного молока
(від 3,2% жирності)

20 г рослинного протеїну

50 г сиропу агаві

75 г арахісової пасту

РЕЦЕПТ

- Змішати всі інгредієнти в ємності. Збити вінчиком або ручним блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Повторити цикл: знову запустити програму.
- Дегустуйте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Протеїнове морозиво містить багато білка та мало вуглеводів і жирів. Саме тому для досягнення кремової консистенції потрібен повторний цикл. Можна використовувати суміш рослинного протеїну, що складається з 70% нутового борошна та 30% рисового борошна. Такі інгредієнти легко знайти у спеціалізованих магазинах або придбати онлайн.





ПРОТЕЇНОВЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО



Ice Cream



5 хв



24 год



7 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

300 мл незбираного молока
(від 3,2% жирності)

20 г рослинного протеїну

30 г сиропу агаві

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

РЕЦЕПТ

- Змішати всі інгредієнти в ємності. Збити вінчиком або ручним блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Повторити цикл: знову запустити програму.
- Насолоджуйтесь одразу після приготування.

ПОРАДИ

Протеїнове морозиво містить багато білка та мало вуглеводів і жирів. Саме тому для досягнення кремової консистенції потрібен повторний цикл. Можна використовувати суміш рослинного протеїну, що складається з 70% нутового борошна та 30% рисового борошна. Такі інгредієнти легко знайти у спеціалізованих магазинах або придбати онлайн.





МОРОЗИВО З РОМОМ І РОДЗИНКАМИ



Ice Cream



10 хв



24 год



5 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

170 мл молока

170 мл рідких вершків
(30% жирності)

2 яєчних жовтки

30 г цукру

20 мл білого рому

30 г родзинок

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко та вершки в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні.
- В окремому посуді збити яєчні жовтки з цукром, поки суміш не побіліє.
- Влити молоко з вершками у збиті жовтки, постійно помішуючи. Перелити суміш назад у сотейник і варити на повільному вогні до легкого загустіння. Не доводити до кипіння! Крем вважається готовим, коли він тонким шаром покриває ложку.
- Зняти з вогню та додати половину рому. Добре перемішати. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту, накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- У невеликій ємності змішати решту рому з родзинками та залишити їх просочуватися.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку. Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Вийняти чашу з приладу. Зробити в морозиві заглиблення приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки й додати просочені родзинки.
- Запустити програму.
- Насолоджуйтесь одразу після приготування.

ПОРАДИ

Щоб морозиво з ромом і родзинками було ще смачнішим, замочіть родзинки в ромі на ніч перед додаванням до морозива. Це зробить смак рому виразнішим.





МОРОЗИВО ІЗ СОЛОНОЮ КАРАМЕЛЛЮ



Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

- 170 мл** молока
- 170 мл** вершків
(30% жирності)
- 1** яєчний жовток
- 15 г** цукру
- 80 г** солоної карамелі

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко та вершки в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні.
- В окремому посуді збити яєчний жовток з цукром, поки суміш не побіліє.
- Влити молоко з вершками у збиті жовтки, постійно помішуючи. Перелити суміш назад у сотейник і варити на повільному вогні до легкого загустіння. Не доводити до кипіння! Крем вважається готовим, коли він тонким шаром покриває ложку.
- Зняти з вогню та додати солону вершкову карамель. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавати відразу після приготування.

ПОРАДИ

Подавайте зі шматочками брауні та теплим шоколадним соусом, щоб отримати подвійне задоволення.





ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО З ПЕКАНОМ



Ice Cream



10 хв



24 год



5 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

- 170 мл** молока
- 170 мл** вершків
(30% жирності)
- 2** яєчних жовтки
- 30 г** цукру
- 30 г** карамелізованих
горіхів пекан

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко та вершки в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні.
- В окремому посуді збити яєчний жовток з цукром, поки суміш не побіліє.
- Влити молоко з вершками у збиті жовтки, помішуючи. Перелити суміш назад у сотейник і варити на повільному вогні до легкого загустіння. Не доводити до кипіння! Крем вважається готовим, коли він тонким шаром покриває ложку.
- Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту, накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Вийняти чашу з приладу. Зробити в морозиві заглиблення приблизно 4 см завширшки та 8 см заглибшки й додати подрібнені горіхи пекан.
- Запустити програму.
- Подавати одразу після приготування.

ПОРАДИ

Для різноманітності можна замінити горіхи пекан пастою праліне.





КАРАМЕЛЬНИЙ САНДЕЙ



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

200 мл вершків
(30% жирності)

60 г цукру

8 г кукурудзяного
крохмалю

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

4 ст.л рідкої карамелі

2 ст.л. подрібненого
несолоного арахісу

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню, додати ванілін. Перемішати й залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Викласти морозиво в невелику креманку, полити рідкою карамеллю та посипати подрібненим арахісом.
- Подавайте одразу до столу

ПОРАДИ

Для особливо вишуканої подачі карамельного сандея додайте порцію збитих вершків і кілька шматочків брауні.





КАВОВЕ ДЖЕЛАТО



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

200 мл вершків
(30% жирності)

50 г цукру

8 г кукурудзяного
крохмалю

2 ч.л меленої кави

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню, додати мелену каву. Перемішати й залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Якщо не хочете, щоб у джелато були крупинки, перед заморожуванням процідіть суміш через дрібне сито. Якщо використовуєте розчинну каву, скоригуйте її кількість на свій смак.





ДЖЕЛАТО «ФЙОР ДІ ЛАТЕ»



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

200 мл вершків
(30% жирності)

70 г цукру

8 г кукурудзяного
крохмалю

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Ви можете надати джелато особливого смаку, якщо під час нагрівання додасте в суміш молока та вершків запашні трави або спеції (наприклад, ваніль, паличку кориці, кардамон чи свіжу м'яту).





ДЖЕЛАТО З ГОРІХОВОЮ ПАСТОЮ



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл незбираного молока (від 3,2% жирності)

150 мл рідких вершків (30% жирності)

6 г кукурудзяного крохмалю

100 г горіхової пасти

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки та кукурудзяний крохмаль у сотейнику. Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню, додати горіхову пасту. Добре перемішати. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Залежно від горіхової пасти, яку ви використовуєте, текстура може відрізнятися. Ви можете додати подрібнений фундук і скористатися програмою MIX IN.





ФІСТАШКОВЕ ДЖЕЛАТО



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл незбираного молока (від 3,2% жирності)

150 мл вершків (30% жирності)

6 г кукурудзяного крохмалю

100 г солодкого фісташкового крему

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, рідкі вершки та кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню, додати солодку фісташкову пасту. Добре перемішати й залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту. Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Обов'язково використовуйте саме кремівий фісташковий крем, а не пасту, оскільки крем має більш ніжну текстуру та вже містить цукор. Фісташкові креми можуть відрізнятися за солодкістю, тому регулюйте кількість на свій смак.





ДЖЕЛАТО «СТРАЧАТЕЛА»



Gelato



5 хв



24 год



6 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

200 мл вершків
(30% жирності)

60 г цукру

8 г кукурудзяного
екстракту

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

30 г шоколадної стружки

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику. Довести до кипіння, постійно помішуючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню та додати ванілін. Добре перемішати. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Вийняти чашу з приладу. Зробити в джелато заглиблення приблизно 4 см завширшки та 8 см завглибшки й додати шоколадну стружку.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Якщо не вдається знайти шоколадну стружку, її можна зробити самостійно, настругавши шоколад овочечисткою. Експериментуйте зі смаками — спробуйте використати шоколад зі смаком апельсина, м'яти або карамелі.





ВАНІЛЬНЕ ДЖЕЛАТО



Gelato



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

200 мл рідких вершків
(30% жирності)

60 г цукру

8 г кукурудзяного
крохмалю

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно збиваючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню та додати ваніль. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Якщо ви використовуєте свіжу ваніль, настоюйте половину розрізаного та вишкрябаного стручка ванілі в гарячому молоці та вершках протягом 15 хв.





БАЗИЛІКОВИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г цукру

300 мл води

1 лайм (сік)

20 г листя базилику

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Додати сік лайма та листя базилику. Збити ручним блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Листя базилику можна замінити свіжою м'ятою.





ТОМАТНИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

55 г цукру

75 мл води

260 г помідорів черрі

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Додати помідори черрі. Збити блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування

ПОРАДИ

Для цього рецепта обирайте стиглі помідори черрі. Червоні черрі солодші, але також можна використовувати помідори черрі інших кольорів.





ОГІРКОВО-М'ЯТНИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

85 г цукру

110 мл води

280 г огірка

10 листків м'яти

0,5 лимона (сік)

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Очистити огірок і нарізати шматочками.
- Збити блендером попередньо приготований сироп зі шматочками огірка, листям м'яти та лимонним соком.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Запустити програму.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Якщо хочете зробити огірково-м'ятний сорбет ще більш освіжаючим, натріть туди трішки імбиру! Він чудово розкриє смак і додасть приємної гострої нотки.





ЛИМОННИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 г цукру

150 мл води

110 мл соку лимона
(3 шт.)

70 мл соку лайма (2 шт.)

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в каструлі. Довести до кипіння слабкому вогні. Залиште охолоджуватися, до кімнатної температури.
- Додати сік лайма і лимона. Перемішати.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставте чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Лимонний сік можна замінити грейпфрутовим.





МАНГОВИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

65 г цукру

85 мл води

280 г стиглого манго

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на повільному вогні. Залиште охолоджуватися, до кімнатної температури.
- Очистіть манго від шкірки та нарізати невеликими шматочками.
- За допомогою ручного блендера змішати сироп із манго до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

За бажанням можна додати м'якоть маракуї без насіння. Щоб манговий сорбет був ще смачнішим, додайте трохи соку лайма, щоб підкреслити смак манго та надати легкої свіжості. Обирайте стигле, ароматне манго: воно має бути яскравого кольору, злегка м'яким, запашним і пружним.





ДИННИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

65 г цукру
85 мл води
280 г дині

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні. Залишити холоджуватися до кімнатної температури.
- Нарізати диню невеликими шматочками.
- За допомогою ручного блендера змішати сироп із шматочками дині до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Для більш насиченого смаку можна додати до суміші 2 ст. л. портвейну.





ПЕРСИКОВИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

65 г цукру

85 мл води

280 г білих персиків
(3 шт.)

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Очистити персики від шкірки та нарізати шматочками.
- За допомогою ручного блендера змішати підготовлений сироп із нарізаними персиками до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийміть миску з морозильної камери та зніміть кришку.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

За бажанням можна настояти сироп на кількох свіжих листочках вербени. Вийміть листочки вербени з сиропу перед змішуванням його з персиками.





ПОЛУНИЧНИЙ СОРБЕТ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

65 г цукру

85 мл води

280 г подрібненої полуниці

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику. Довести до кипіння на повільному вогні. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- За допомогою ручного блендера змішати змішати сироп із полуницею до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Під час подрібнення полуниці можна додати кілька листочків базиліку.





МАЛИНОВИЙ СОРБЕТ ІЗ СИРОПОМ АГАВИ



Sorbet



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

110 г сиропу агави

65 мл води

260 г малини

РЕЦЕПТ

- Змішати сироп агави, воду та малину в ємності.
- За допомогою ручного блендера збити все до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Якщо бажаєте отримати однорідний сорбет без кісточок, перетріть суміш через сито. Потім перелийте її в чашу з комплекту перед заморожуванням.





ЛАВАНДОВО-МЕДОВИЙ ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ



Frozen
Yoghurt



10 хв



24 год



2 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл молока
(не більше 2,5% жирності)
1 сушеної лаванди
230 г грецького йогурту
70 г меду

РЕЦЕПТ

- Нагріти молоко з лавандою в сотейнику, потім залишити настоюватися 5 хвилин. Процідити.
- Змішати настояне молоко з рештою інгредієнтів у ємності.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Будьте обережні під час настоювання лаванди: навіть після проціджування молока вона продовжує віддавати свій аромат. Використовуйте її помірно, інакше смак буде надто насиченим.





КЛАСИЧНИЙ ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ



Frozen
Yoghurt



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

230 г грецького йогурту

115 мл незбираного молока
(від 3,2% жирності)

115 г згущеного молока

РЕЦЕПТ

- Змішати всі інгредієнти в ємності.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

За бажанням додайте 1 ч. л. кориці, натуральної ванілі або порошку матча.
Подавайте з фруктами або улюбленими топінгами.





ПОЛУНИЧНИЙ ЗАМОРОЖЕНИЙ ЙОГУРТ



Frozen
Yoghurt



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

230 г грецького йогурту
115 мл незбираного молока
(від 3,2% жирності)
115 г полуничного джему
4 столові полуничного кулі
(соус зі свіжих ягід,
перетертих з цукром
та краплею лимонного соку)

РЕЦЕПТ

- Змішати всі інгредієнти в ємності, крім полуничного кулі та полуниці.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розкласти заморожений йогурт у креманки, полити полуничним кулі та прикрасити шматочками полуниці.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Замість полуничного джему можна використовувати інші фруктові джеми (малиновий, абрикосовий тощо). Якщо любите солодші десерти, подавайте зі збитими вершками.





СМУЗІ-БОУЛ ІЗ АСАЇ



Smoothie
Bowl



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г банана, нарізаного шматочками (**1** банан)
50 г полуниці, нарізаної шматочками
80 г грецького йогурту
100 мл молока
40 г сиропу агаві
1 столова ложка порошку асаї (**5 г**)

ДЛЯ ПОДАЧІ

6 ягід полуниці, розрізаних на четвертинки
1 банан, нарізаний на кружальцями
6 ягід малини, нарізаних навпіл
20 г вівсяних пластівців
Кілька листочків м'яти

РЕЦЕПТ

- Покласти всі інгредієнти для смузі-боулу в ємність.
- За допомогою блендера збити до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розкласти суміш смузі у тарілки, прикрасити нарізаними фруктами, вівсяними пластівцями та листочками м'яти.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Використовуйте будь-які сезонні фрукти та ягоди на свій смак.





ЯГІДНИЙ СМУЗІ-БОУЛ



Smoothie Bowl



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г полуниці, нарізаної
нарізаної шматочками

25 г малини

25 г чорниці

80 г грецького йогурту

100 мл молока

40 г сиропу агаві

ДЛЯ ПОДАЧІ

1 банан, нарізаний
кружальцями

6 ягід чорниці, розрізаних
навпіл

4 ягоди полуниці,
розрізані на четвертинки

20 г вівсяних пластівців

РЕЦЕПТ

■ Покласти всі інгредієнти для смузі-боулу в ємність. За допомогою блендера збити до однорідної консистенції.

■ Перелити суміш у чашу з комплекту.

■ Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.

■ Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.

■ Встановити чашу в зовнішній контейнер.

■ Запустити програму.

■ Розкласти суміш смузі у тарілки, прикрасити нарізаними фруктами та вівсяними пластівцями.

■ Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Використовуйте будь-які сезонні фрукти та ягоди на свій смак.





ТРОПІЧНИЙ СМУЗІ-БОУЛ



Smoothie
Bowl



5 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г манго, нарізаного шматочками

50 г соку маракуї (без насіння)

80 г грецького йогурту

100 мл молока

40 г сиропу агаві

ДЛЯ ПОДАЧІ

1 банан, нарізаний кружальцями

6 ягід чорниці, розрізаних навпіл

1 маракуя

20 г вівсяних пластівців

РЕЦЕПТ

- Покласти всі інгредієнти для смузі-боулу в ємність. За допомогою блендера збити до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розкласти суміш смузі у миски та прикрасити нарізаними фруктами та вівсяними пластівцями.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Щоб отримати сік маракуї, перетріть м'якоть через невелике сито, притискаючи ложкою, щоб відокремити сік від насіння.





КЛАСИЧНЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО



Light
Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

250 мл рідких вершків,
30% жирності

25 г сиропу агаві

8 г кукурудзяного
крохмалю

0,5 ч.л. ванільного
екстракту

ДЛЯ ПОДАЧІ

8 ягід полуниці, розрізаних
на четвертинки

8 ягід малини, розрізаних
навпіл

8 ягід чорниці, розрізаних
навпіл

ПОРАДИ

Цей рецепт можна використовувати як основу для інших смаків. Наприклад, додайте шоколадні краплі та виберіть програму MIX IN, щоб приготувати легке морозиво «Страчатела».

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, сироп агаві, кукурудзяний крохмаль і ваніль у сотейнику. Нагріти на середньому вогні, постійно помішуючи, доки суміш трохи не загусне. Залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розкласти морозиво в невеликі креманки та прикрасити фруктами.
- Подавайте відразу після приготування.





ЛЕГКЕ МОРОЗИВО З ВЕРШКОВИМ СИРОМ І ЛИМОНОМ



Light
Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл незбираного
молока (від 3,2% жирності)

250 г вершкового сиру

40 г сиропу агави

1 лимон
(цедра та сік)

РЕЦЕПТ

- Змішати всі інгредієнти в ємності.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Замість цедри та соку лимона можна використовувати будь-які інші цитрусові.





ВЕГАНСЬКЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО З МИГДАЛЕМ



Light
Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

300 мл вівсяного молока

40 г сиропу агави

4 г кукурудзяного
крохмалю

150 г пасти з білого
мигдалю

РЕЦЕПТ

- Змішати вівсяне молоко, сироп агави та кукурудзяний крохмаль у сотейнику. Довести до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи, доки суміш трохи не загусне.
- Зняти з вогню, додати пасту з білого мигдалю. Перемішати до однорідної консистенції, потім залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Подавайте з підсмаженими вівсяними пластівцями.





ВЕГАНСЬКЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО З МАКАДАМІЄЮ



Light
Ice Cream



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

300 мл мигдалевого
молока

150 г горіхів макадамія

40 г сиропу агави

РЕЦЕПТ

- Перелити всі інгредієнти в ємність і збити блендером до однорідної консистенції.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавати відразу після приготування.

ПОРАДИ

Цей десерт можна приготувати з горіхами кеш'ю.





ВІВСЯНО-МИГДАЛЕВЕ ЛЕГКЕ МОРОЗИВО



Light
Ice Cream



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

100 мл незбираного молока
(від 3,2% жирності)

100 мл рідких вершків
(30% жирності)

50 г солоної карамелі

4 г кукурудзяного
крохмалю

30 мл кави еспресо

70 мл холодного незбираного
молока (від 3,2% жирності)

ДЛЯ ПОДАЧІ

50 г збитих вершків

2 ст. л. солоної карамелі

2 ст. л. шоколадної стружки

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, солону карамель і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, щоб суміш загусла, потім залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку, потім влити еспресо та холодне молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму
- Розлити готову суміш у дві склянки, прикрасити збитими вершками, солоною карамеллю та шоколадною стружкою.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Додайте до молока дрібку натуральної ванілі та дрібку кориці перед тим, як вливати еспресо.





КОСМОПОЛІТЕН



Cocktail



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

40 г цукру

240 мл соку журавлини

1 лайм (сік і цедра)

40 мл горілки

40 мл лікеру Куантро

РЕЦЕПТ

- У ємності змішати цукор і сік журавлини, доки цукор повністю не розчиниться.
- Додати сік і цедру лайма, потім горілку та лікер Куантро. Добре перемішати.
- Перелити дві третини суміші в чашу з комплекту. Третину, що залишилася, поставити в холодильник.
- Чашу накрити кришкою та поставити в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити решту суміші, що в холодильнику.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

*Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю.
Споживайте відповідально*





МОХІТО



Cocktail



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

80 г тростинного цукру

300 мл води

2 лайми (сік і цедра)

12 г свіжої м'яти

1 ст. л. рому

РЕЦЕПТ

- У ємності змішати всі інгредієнти.
- Збити суміш ручним блендером протягом 30 секунд.
- Перелити дві третини суміші в чашу з комплекту. Третину, що залишилася, поставити в холодильник.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку, потім влити решту суміші
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

*Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю.
Споживайте відповідально. Якщо немає блендера, дрібно наріжте листя м'яти
ножем.*





МАНГО ТАНГО



Cocktail



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

250 мл соку манго
(для першого етапу)

40 г цукру

30 мл рому

30 мл лікеру Куантро

Сік половини лимона

100 мл соку манго
(для другого етапу)

10 мл полуничного сиропу
(за бажанням)

РЕЦЕПТ

- Змішати сік манго і цукор у ємності, доки цукор повністю не розчиниться.
- Додати ром, лікер Куантро і лимонний сік. Добре перемішати.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити сік манго.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Налити в склянки полуничний сироп, потім влити готовий коктейль.
- Смакуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю.
Споживайте відповідально





МАРГАРИТА



Cocktail



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

65 г цукру

240 мл води

2 лайми (сік)

1 лайм (цедра)

40 мл текилі

40 мл лікеру Куантро

РЕЦЕПТ

- У ємності змішати цукор і воду, доки цукор повністю не розчиниться.
- Додати сік і цедру лайма, текилу та лікер Куантро. Добре перемішати.
- Перелити дві третини суміші в чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години. Решту третину поставити в холодильник.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити решту третину суміші.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте відразу після приготування в келихах для коктейлів.

ПОРАДИ

Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю. Споживайте відповідально. Для ідеальної «Маргарити» завжди використовуйте свіжий сік лайма. Край келиха можна занурити в пряну сіль (суміш солі та порошку чилі), щоб надати коктейлю пікантності.





ПІНА КОЛАДА



Cocktail



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

40 г цукру

250 мл ананасового соку

40 мл рому

150 мл кокосового молока

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і ананасовий сік у ємності, доки цукор повністю не розчиниться.
- Додати ром. Добре перемішати.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити кокосове молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю. Споживайте відповідально. Для вишуканої подачі можна прикрасити келих скибочкою свіжого ананаса та коктейльною вишнею. Додайте маленьку декоративну парасольку й гілочку м'яти для справжнього тропічного настрою.





МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ OREO®



Milkshake



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

150 мл незбираного молока (від 3,2% жирності)

150 мл рідких вершків (30% жирності)

40 г цукру

6 г кукурудзяного крохмалю

0,5 ч.л. екстракту ванілі

100 мл молока

6 Oreo®

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, постійно помішуючи вінчиком.
- Зняти з вогню, додати ваніль і залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку. Додати молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подрібнити дві третини печива Oreo® до стану крихти, решту відкласти.
- У стакани налити по дві столові ложки молочного коктейлю, потім додати третину крихти Oreo®. Повторити шари двічі, завершивши ештою крихти та цілим печивом Oreo®.
- Смайкуйте відразу після приготування.

ПОРАДИ

Oreo® можна замінити печивом Biscoff.





МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ МОКА З МИГДАЛЕМ



Milkshake



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл кави еспресо

25 г цукру

150 мл мигдалевого
молока

50 г збитих вершків

1 столова пластівців
мигдалю

1 столова шоколадної
стружки

РЕЦЕПТ

- Змішати еспресо та цукор у ємності.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити мигдалеве молоко.
- Встановити чашу з комплекту в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розлити молочний коктейль у дві високі склянки та прикрасити збитими вершками.
- Посипати пластівцями мигдалю та шоколадною стружкою.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Для ще смачнішого коктейлю використовуйте попередньо обсмажений і злегка карамелізований мигдаль. Він додасть приємної хрусткої текстури.





ПОЛУНИЧНИЙ МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ



Milkshake



10 хв



24 год



4 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

220 мл незбираного молока (від 3,2% жирності)

150 мл рідких вершків (30% жирності)

40 г цукру

6 г кукурудзяного крохмалю

0,5 ч.л. ванільного екстракту

30 г полуничного кулі (соус зі свіжих ягід, перетертих з цукором та краплею лимонного соку)

4 столові полуничного кулі для подачі

РЕЦЕПТ

- Змішати дві третини молока, вершки, цукор і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Зняти з вогню, додати ваніль і залишити охолоджуватися до кімнатної температури.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку. Додати полуничне кулі (30 г) та решту молока.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- У стакани налити 2 ст. л. молочного коктейлю, потім додати 1 ст. л. полуничного кулі. Таким чином викласти кілька шарів.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Ви можете обрати будь-яке інше фруктове кулі на власний смак.





КОЛА-СЛАШ



Slushy



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

450 мл коли

50 г цукру

РЕЦЕПТ

- У ємності збити дві третини коли з цукром, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити решту коли.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Для різноманітності спробуйте колу з різними смаками (вишня, ваніль тощо).





КАКІГОРІ



Slushy



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

25 г цукру

225 г води

15 г сиропу на вибір

(гренадин, полуничний, м'ятний, персиковий тощо)

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і воду в сотейнику, потім довести до кипіння. Залишити охолоджуватися.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери та зняти кришку.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте какіґорі в красиво оформленій чашці, дотримуючись японських традицій.

ПОРАДИ

Какіґорі — це японський десерт із подрібненого льоду, який зазвичай поливають солодким сиропом або доповнюють свіжими фруктами. Це смачна альтернатива традиційним європейським замороженим десертам, особливо популярна в Японії в спекотні літні місяці. Для автентичного смаку перед подачею полити какіґорі згущеним молоком. За бажанням сироп можна замінити фруктовим кулі.





ГРАНІТА «СПРІЦ»



Slushy



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

50 г цукру

250 мл просекко

150 мл Аперолю

РЕЦЕПТ

- Змішати цукор і просекко в ємності, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити Апероль.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю.
Споживайте відповідально. Просекко можна замінити білим вином.





КАВУНОВИЙ СЛАШ



Slushy



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

70 г цукру

90 мл води

300 г кавуна,
нарізаного кубиками

РЕЦЕПТ

- Збити у блендері всі інгредієнти до однорідної консистенції.
- Перелити дві третини суміші чашу з комплекту, а решту поставити в холодильник.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку та влити одну третину відкладеної суміші.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Залежно від сезону ви можете готувати цей слаш з динею або огірком.





КАРАМЕЛЬНИЙ МАКІАТО



Frappe



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

Для першого етапу:

100 мл незбираного молока (від 3,2% жирності)

100 мл рідких вершків (30% жирності)

50 г солоної карамелі

4 г кукурудзяного крохмалю

Для першого етапу:

30 мл кави еспресо

70 мл холодного незбираного молока (від 3,2% жирності)

Для подачі:

50 г збитих вершків

2 столові ложки солоної карамелі

2 столові ложки шоколадної стружки

РЕЦЕПТ

- Змішати молоко, вершки, солону карамель і кукурудзяний крохмаль у сотейнику.
- Довести до кипіння, щоб суміш загусла, потім залишити охолоджуватися до кімнатної температури
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку, потім влити еспресо та холодне незбиране молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Розлити готову суміш у дві склянки, прикрасити збитими вершками, солоною карамеллю та шоколадною стружкою.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Додайте до молока дрібку ванілі та дрібку кориці перед тим, як вливати еспресо.





ФРАПЕ ПО-ГРЕЦЬКИ



Frappe



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл кави еспресо

25 г цукру

150 мл холодного
незбираного молока
(від 3,2% жирності)

РЕЦЕПТ

- Змішати каву та цукор у ємності.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку, потім додати холодне незбиране молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Смакуйте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Замість еспресо можна використати звичайну розчинну каву. Кількість цукру регулюйте за смаком, а для нових відтінків спробуйте додати коричневий цукор або мед. Перед подачею прикрасьте фрапе збитими вершками та притрусіть какао чи корицею. Рецепт підходить для веганів: просто замініть коров'яче молоко на мигдалеве або кокосове.





МАТЧА ФРАПЕ



Frappe



5 хв



24 год



3 хв

ІНГРЕДІЄНТИ

200 мл води

1 ч.л. чаю матча (**4 г**)

25 г цукру

150 мл холодного
незбираного молока
(від 3,2% жирності)

РЕЦЕПТ

- У ємності змішати воду, матча та цукор.
- Перелити суміш у чашу з комплекту.
- Накрити кришкою та поставити чашу в морозильну камеру на 24 години.
- Вийняти чашу з морозильної камери, зняти кришку, потім додати холодне незбиране молоко.
- Встановити чашу в зовнішній контейнер.
- Запустити програму.
- Подавайте одразу після приготування.

ПОРАДИ

Для більш насиченого смаку додайте ванільний сироп.

