

הוראות הפעלה ומתכונים

מכשיר להכנת גלידה, פרוזן יוגורט וסורבה דגם SE-629

1. מכניסים את הקערה למקפיא למשך 8 שעות לפחות.
2. מוציאים מהמקפיא, מוסיפים את המרכיבים המתאימים (והטעימים) לגלידה שבדרך...
3. מפעילים למשך 15-25 דקות - והגלידה מוכנה...
4. למירקם מוצק יותר – אפשר להכניס למקפיא להתמצקות נוספת.
5. מה נשאר? להתענג על גלידה ביתית שעשויה רק ממה שטעים ובריא...וללקק את האצבעות.

מתכונים לדוגמא

גלידת בננה

מצרכים:

- בננה קלופה.
- חלב רזה - 200 מ"ל.
- שמנת מתוקה (אחוזי שומן גבוהים) - 100 מ"ל.
- סוכר – 50 גרם.

אופן הכנה:

רסקו את בננה עד לקבלת מרקם אחיד. הוסיפו לרסק את החלב, השמנת והסוכר. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. המתינו כ-15-25 דקות עד לקבלת המרקם הרצוי.

פרוזן יוגורט (יוגורט קפוא) בטעם פטל/פירות יער

מצרכים:

- פטל/פרי יער טרי - 200 גרם.
- יוגורט טבעי - 100 מ"ל.
- סוכר – 100 גרם.

אופן הכנה:

רסקו את הפטל/פירות יער עד לקבלת מרקם אחיד. ניתן לסנן את הגרעינים. הוסיפו לרסק את החלב, היוגורט והסוכר. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. המתינו כ-15-25 דקות עד לקבלת המרקם הרצוי.

גלידת שוקולד-מנטה

מצרכים:

- שוקולד מגורד עם אחוזי קקאו גבוהים.
- חלב רזה - 200 מ"ל.
- שמנת מתוקה (אחוזי שומן גבוהים) - 200 מ"ל.
- סוכר – 50 גרם.
- תמצית מנטה – מספר טיפות (לפי הטעם).

אופן הכנה:

חממו במחבת על אש קטנה את החלב והסוכר וערבבו. בהגעה למרקם אחיד הניחו עד שהתערובת תתקרר. עתה, הוסיפו את השמנת והמנטה וערבבו יער עד לקבלת מרקם אחיד. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. כאשר תערובת מתחילה לקפוא הוסיפו השוקולד המגורד דרך הפיה. המתינו עד לקבלת המרקם הרצוי.

גלידת וניל

מצרכים:

- חלמון ביצה – 2 יחידות.
- חלב רזה - 200 מ"ל.
- שמנת מתוקה (אחוזי שומן גבוהים) - 200 מ"ל.
- סוכר – 50 גרם.
- תמצית וניל – מספר .

אופן הכנה:

הניחו את החלמונים והסוכר בקערה וטרפו יחדיו. חממו על אש נמוכה את החלב עד רתיחה. את החלב הרותח, מזגו אט-אט תוך כדי ערבול לקערה ובה החלמונים והסוכר. חשוב להימנע מלהרתיח את התערובת והחלמונים. המתינו עד לקירור. הוסיפו מספר טיפות תמצית וניל (לפי הטעם) וערבבו. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. המתינו כ-25-15 דקות עד לקבלת המרקם הרצוי.

גלידת תות

מצרכים:

- תות שדה טרי – 250 גרם.
- שמנת מתוקה (אחוזי שומן גבוהים) - 100 מ"ל.
- סוכר – 100 גרם.
- מיץ לימון – סחוט מחצי לימון קטן.

אופן הכנה:

רסקו את התותים עד לקבלת מרקם אחיד. הוסיפו לרסק את יתרת המרכיבים. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. המתינו כ-25-15 דקות עד לקבלת המרקם הרצוי.

סורבה לימון

מצרכים:

- מים - 175 מ"ל.
- סוכר – 175 גרם.
- מיץ לימון – 100 מ"ל.
- מיץ תפוזים – סחוט מחצי תפוז בינוני.
- חלבון – חצי חלבון מביצה בגודל בינוני.

אופן הכנה:

חממו את הסוכר והמים במחבת עד להמסת הסוכר. הביאו את התערובת לרתיחה לכדקה ומיד לאחר מכן הסירו מהאש ותנו לתערובת להתקרר. הוסיפו את מיצי הלימון והתפוז. בקערה נפרדת הקציפו את החלבון ואח"כ הוסיפו את החלבון לקערה עם התערובת וערבבו. מזגו את התערובת לקערת ההקפאה והפעילו את המערבל. המתינו כ-25-15 דקות עד לקבלת המרקם הרצוי.