



Gelato alla vaniglia



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato alla vaniglia

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

500 ml di panna da montare (non zuccherata)
250 ml di latte intero
1 baccello di vaniglia, spaccato e con i semi raschiati
5 tuorli
110 g di zucchero finissimo

Preparazione

1. *Mettere la panna, il latte, il baccello di vaniglia e i semi in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Rimuovere il baccello di vaniglia dalla miscela con la panna e incorporarla lentamente al composto con le uova e lo zucchero.*
3. *Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
4. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
5. *Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
6. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato alla fragola e al rabarbaro



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato alla fragola e al rabarbaro



the Smart Scoop®

 *Quantità finale: 1 litro circa*

MISCELA GELATO

375 ml di panna da montare (non zuccherata)

125 ml di latte intero

4 tuorli

75 g di zucchero finissimo

MISCELA FRUTTA

250 g di fragole fresche

200 g di rabarbaro, tagliato a cubetti da 2 cm

55 g di zucchero finissimo

Preparazione

1. *Per la miscela del gelato, mettere la panna e il latte in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con la panna è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
3. *Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
4. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
5. *Per la miscela della frutta, frullare le fragole fino ad ottenere un composto omogeneo da far passare in un setaccio a maglia fine per rimuovere i semi. Mettere la purea di fragole, il rabarbaro e lo zucchero in una piccola pentola; mescolare a fuoco basso finché lo zucchero non si scioglie. Aumentare il calore e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto fino a quando il composto si riduce a 250 ml. Non mescolare eccessivamente o il rabarbaro si romperà troppo. Mettere in frigo e lasciare raffreddare.*
6. *Quando entrambe le miscele sono fredde, incorporarle delicatamente. Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
7. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al cioccolato fondente



the Smart Scoop™

Sage

Gelato al cioccolato fondente



the Smart Scoop™

 *Quantità finale: 1 litro circa*

500 ml di panna da montare (non zuccherata)
125 ml di latte intero
180 g di cioccolato fondente di buona qualità, tritato
5 tuorli
75 g di zucchero finissimo
Salsa al cioccolato e scaglie di cioccolato per la presentazione (facoltativo)

Preparazione

1. *Mettere la panna, il latte e il cioccolato in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Cuocere, mescolando, fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con il cioccolato è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
3. *Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
4. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
5. *Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
6. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*
7. *Il gelato può essere servito con salsa e scaglie di cioccolato.*

Consiglio:

Per un gusto ancora più ricco, aggiungere 30 g di cioccolato fondente grattugiato quando la macchina indica che è il momento di unire gli ingredienti finali.



Gelato alla panna con biscotti



the Smart Scoop™

Sage

Gelato alla panna con biscotti

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

250 ml di panna da montare (non zuccherata)

250 ml di latte intero

160 g di latte condensato zuccherato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

6 biscotti al cioccolato ripieni di panna, tritati grossolanamente

Preparazione

- 1. Mettere la panna, il latte, il latte condensato e la vaniglia in una caraffa grande e mescolare per unire gli ingredienti. Mettere in frigo e lasciare raffreddare.*
- 2. Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 3. Aggiungere i biscotti quando la macchina indica che è il momento di unire gli ingredienti finali.*
- 4. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al caramello salato



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato al caramello salato



the Smart Scoop®

 *Quantità finale: 1 litro circa*

375 ml di latte intero

7 tuorli

220 g di zucchero bianco

60 ml di acqua

310 ml di panna da montare (non zuccherata)

1 cucchiaino di sale marino fino

Preparazione

1. *Mettere il latte in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando il latte inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Una volta che il latte è caldo, incorporare lentamente il latte alle uova. Mettere da parte.*
3. *Unire lo zucchero e l'acqua in una pentola e mescolare a fuoco basso fino a quando lo zucchero si ammorbidisce e inizia a sciogliersi. A fuoco medio-alto, con un pennello da pasticceria che è stato immerso in acqua calda rimuovere dai lati della pentola eventuali cristalli di zucchero e cuocere senza mescolare fino a quando il caramello inizia ad assumere un colore dorato scuro. Togliere dal fuoco e versare con cura la panna nella pentola.
Nota: Fare attenzione agli schizzi in questa fase.*
4. *Riportare la miscela a fuoco basso e mescolare fino a quando eventuali grumi si sono dissolti. Aggiungere la miscela con le uova, il sale e cuocere, mescolando e senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
5. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
6. *Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
7. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato alla vaniglia veloce



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato alla vaniglia veloce

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

250 ml di panna da montare (non zuccherata)

315 ml di latte intero

240 g di latte condensato zuccherato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

1. *Mettere la panna, il latte, il latte condensato e la vaniglia in una caraffa grande e mescolare per unire gli ingredienti. Mettere in frigo e lasciare raffreddare.*
2. *Versare nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
3. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al miele



the Smart Scoop™

Sage

Gelato al miele

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

500 ml di panna da montare (non zuccherata)

250 ml di latte intero

6 tuorli

175 g di miele di buona qualità, più una quantità extra per la presentazione (facoltativo)

Preparazione

- 1. Mettere la panna e il latte in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
- 2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e il miele in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con la panna è calda, incorporarla lentamente alla miscela con il miele.*
- 3. Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
- 4. Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
- 5. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*
- 6. Il gelato può essere servito cosperso di miele.*



Gelato al pistacchio



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato al pistacchio

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

500 ml di latte intero

250 ml di panna da montare (non zuccherata)

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli

110 g di zucchero finissimo

110 g di pistacchi sgusciati, tostati e tritati

Preparazione

1. *Mettere il latte, la panna e l'estratto di vaniglia in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con il latte è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
3. *Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
4. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
5. *Versare la miscela per il gelato nel recipiente apposito. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
6. *Aggiungere i pistacchi tritati quando la macchina indica che è il momento di unire gli ingredienti finali.*
7. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al cioccolato e alla nocciola



the Smart Scoop™

Sage

Gelato al cioccolato e alla nocciola



the Smart Scoop™

 *Quantità finale: 1 litro circa*

500 ml di latte intero

150 g di crema spalmabile al cioccolato e alle nocciole

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

5 tuorli

110 g di zucchero finissimo

30 g di nocciole tostate, tritate finemente

Preparazione

1. *Mettere il latte, la crema alle nocciole e l'estratto di vaniglia in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la crema si scioglie e la miscela inizia a sobbollire.*
2. *Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con il latte è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
3. *Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
4. *Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
5. *Versare la miscela nel recipiente per gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
6. *Aggiungere le nocciole quando la macchina indica che è il momento di unire gli ingredienti finali.*
7. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al cioccolato e alla menta



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato al cioccolato e alla menta



the Smart Scoop™

 *Quantità finale: 1 litro circa*

375 ml di latte intero

125 ml di panna da montare (non zuccherata)

120 g di cioccolato fondente di buona qualità, tritato

2-3 gocce di essenza di menta piperita

5 tuorli

75 g di zucchero finissimo

60 g di cioccolato fondente di buona qualità, finemente tritato (extra)

Preparazione

- 1. Mettere il latte, la panna, il cioccolato e l'essenza di menta piperita in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando il cioccolato si scioglie e la miscela inizia a sobbollire.*
- 2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con il cioccolato è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
- 3. Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
- 4. Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
- 5. Versare la miscela nel recipiente per gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 6. Aggiungere il cioccolato finemente tritato quando la macchina indica che è il momento di unire gli ingredienti finali.*
- 7. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Gelato al frutto della passione



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato al frutto della passione



the Smart Scoop™

 *Quantità finale: 1 litro circa*

500 ml di latte intero

125 ml di panna da montare (non zuccherata)

½ cucchiaino di estratto di vaniglia

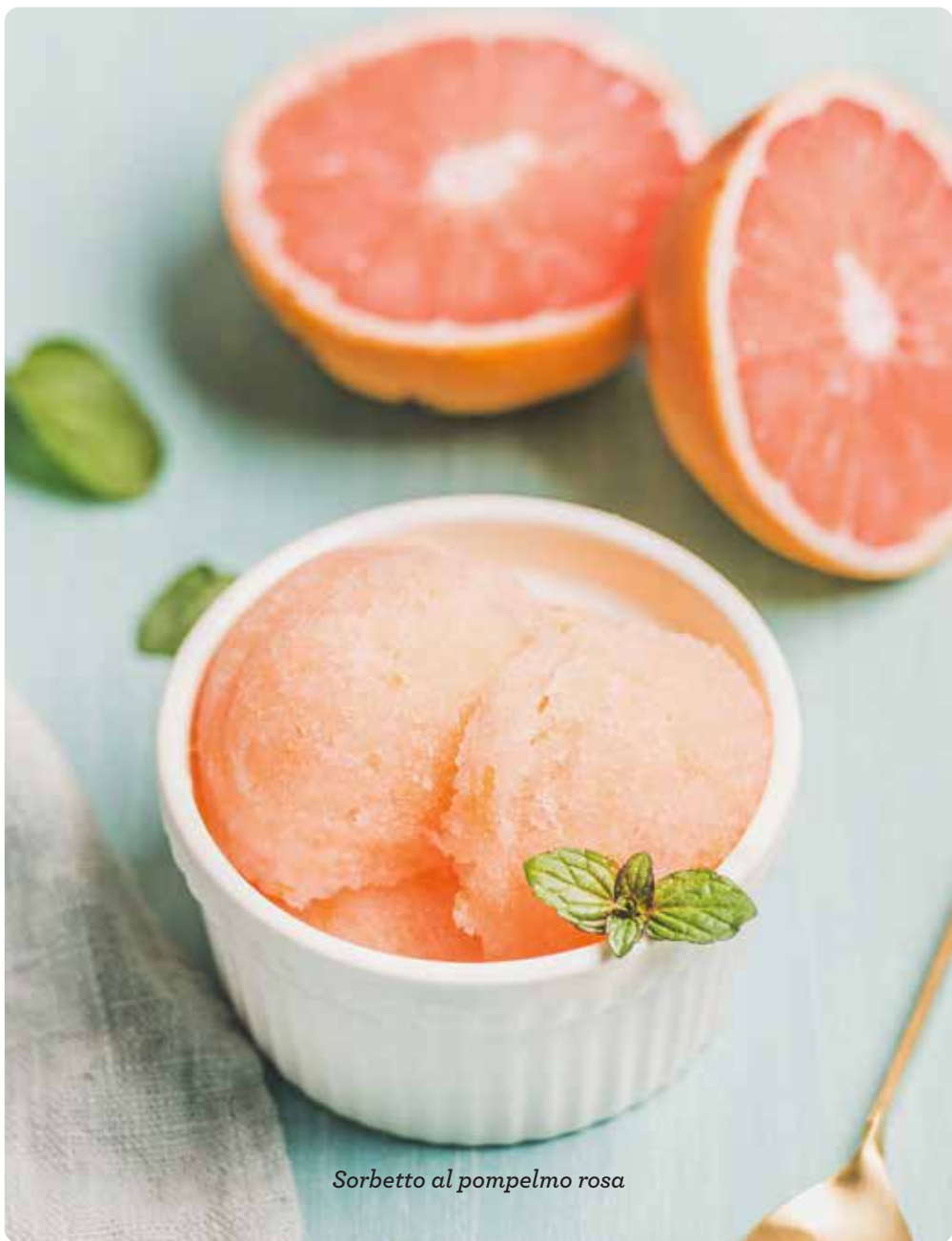
5 tuorli

110 g di zucchero finissimo

2-3 frutti della passione, più una quantità extra per la presentazione (facoltativo)

Preparazione

- 1. Mettere il latte, la panna e l'estratto di vaniglia in una pentola con fondo spesso di medie dimensioni. Scaldare fino a quando la miscela inizia a sobbollire.*
- 2. Nel frattempo, sbattere i tuorli e lo zucchero in una ciotola fino ad ottenere un composto chiaro e denso. Quando la miscela con il latte è calda, incorporarla lentamente alla miscela con le uova.*
- 3. Pulire la pentola e versarvi la miscela per farla cuocere a fuoco basso. Mescolare costantemente con un cucchiaino di legno, senza far bollire, fino a quando la miscela si è addensata e non cola dal cucchiaino.*
- 4. Versare la miscela in una ciotola resistente al calore, coprire e mettere in frigo fino a quando non è ben raffreddata.*
- 5. Versare la miscela nel recipiente per gelato con la polpa della frutta. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 6. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*
- 7. Il gelato può essere servito con un altro po' di frutto della passione.*



Sorbetto al pompelmo rosa



the Smart Scoop™

Sage®

Sorbetto al pompelmo rosa



the Smart Scoop™

 *Quantità finale: 1 litro circa*

160 g di zucchero finissimo

375 ml di acqua

190 ml di succo fresco di pompelmo rosa o rosso rubino freddo

1 albume piccolo, leggermente sbattuto

Preparazione

- 1. Unire lo zucchero e l'acqua in una pentola. Cuocere a fuoco basso, mescolando, fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e cuocere a fuoco lento per 2 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Mettere in frigo per il tempo necessario.*
- 2. Unire lo sciroppo di zucchero, il succo di pompelmo e l'albume nel recipiente per gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 3. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*

Consiglio:

Per preparare questa ricetta senza usare l'albume, si consiglia di usare l'impostazione manuale e di attendere circa 60 minuti per il completamento della lavorazione. Dalla miscela si otterranno circa 700 ml di sorbetto.



Sorbetto al lampone



the Smart Scoop™

Sage[®]

Sorbetto al lampone

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

165 g di zucchero finissimo

190 ml di acqua

300 g di lamponi surgelati

1 cucchiaino di succo di lime fresco

1 albume piccolo, leggermente sbattuto

Preparazione

1. *Unire lo zucchero e l'acqua in una pentola. Cuocere a fuoco basso, mescolando, fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aumentare il calore e cuocere a fuoco lento per 2 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Mettere in frigo per il tempo necessario.*
2. *Mettere i lamponi in un recipiente e lasciare scongelare. Frullare o lavorare i lamponi e il loro succo fino ad ottenere un composto omogeneo. Far passare la miscela in un setaccio a maglia fine per rimuovere i semi.*
3. *Unire la purea di lamponi, il succo di lime, lo sciroppo di zucchero e l'albume nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
4. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*

Consiglio:

Per preparare questa ricetta senza usare l'albume, si consiglia di usare l'impostazione manuale e di attendere circa 60 minuti per il completamento della lavorazione. È possibile aumentare le quantità a 220 g di zucchero, 250 ml di acqua, 500 g di lamponi e 2 cucchiaini di succo di lime. Dalla miscela si otterrà circa 1 litro di sorbetto.



Yogurt gelato veloce



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt gelato veloce

 Quantità finale: 1 litro circa



the Smart Scoop™

750 g di yogurt (gusto a scelta)

Preparazione

1. Mettere lo yogurt nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.
2. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.



Yogurt gelato con frutti di bosco



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt gelato con frutti di bosco

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

500 g di fragole fresche
520 g di yogurt naturale
110 g di zucchero finissimo

Preparazione

- 1. Frullare o lavorare le fragole fino ad ottenere una purea. Rimuovere i semi, se lo si desidera, usando un setaccio a maglia fine.*
- 2. Unire le fragole, lo yogurt e lo zucchero nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 3. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*



Yogurt gelato alla banana



the Smart Scoop™

Sage

Yogurt gelato alla banana

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

260 g di banane mature schiacciate (circa 3 banane grandi)
2 cucchiaini di succo di limone
520 g di yogurt alla vaniglia
1-2 cucchiari di miele, più una quantità extra per la presentazione
Avena tostata e chips di banana per la presentazione (facoltativo)

Preparazione

1. *Unire le banane, il succo di limone, lo yogurt e il miele nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
2. *Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*
3. *Il gelato può essere servito con avena, chips di banana e miele.*



Yogurt gelato al limone e al miele



the Smart Scoop™

Sage®

Yogurt gelato al limone e al miele

 *Quantità finale: 1 litro circa*



the Smart Scoop™

85 ml di succo di limone fresco

90 g di miele

650 g di yogurt alla vaniglia

Preparazione

- 1. Unire il succo di limone e il miele in una piccola pentola. Cuocere a fuoco basso fino a quando il miele si scioglie. Togliere dal fuoco. Mettere in frigo e lasciare raffreddare.*
- 2. Unire la miscela con il miele allo yogurt in una caraffa e mescolare bene. Versare la miscela nel recipiente per il gelato. Selezionare l'impostazione desiderata sulla macchina per il gelato e avviare.*
- 3. Quando il composto è pronto, trasferirlo in un contenitore per freezer e consumarlo entro una settimana.*