

*Della Casa*  
recipes

fresh  
homemade  
ice cream



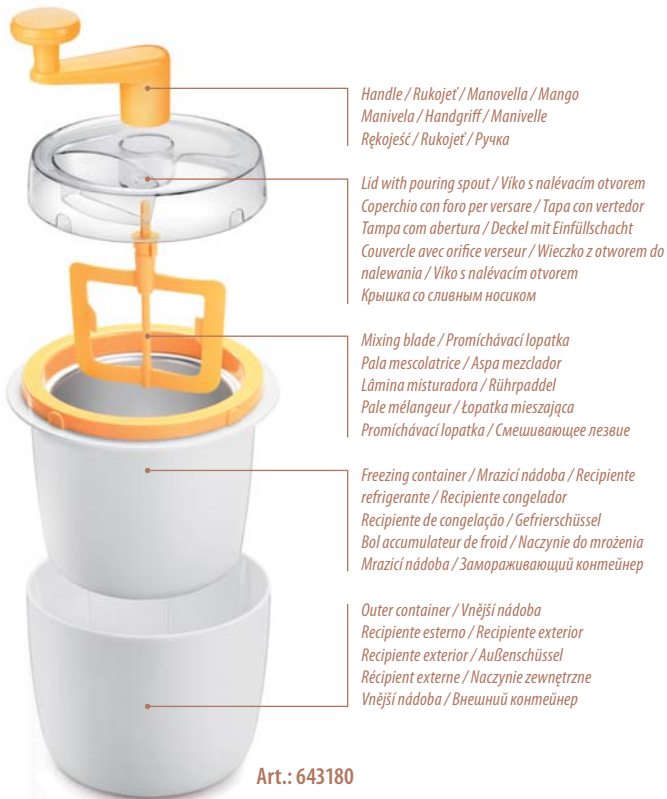
**tescoma®**

Ice cream maker / Zmrzlinovač  
Gelateria / Heladera  
Máquina p/fazer gelados  
Eiscreme-Maschine / Sorbetière  
Maszynka do robienia lodów / Zmrzlinovač  
Приспособление для изготовления мороженого



*Della Casa*

designed by **tescoma**® design protected



Art.: 643180





④



⑤



⑥



**Art. 891862,  
891864, 891866**

Ask at your retailer  
Žádejte u svého prodejce  
Chiedi al tuo rivenditore  
Pergunte en su tienda  
Pergunte ao seu revendedor  
Bei ihrem Händler erhältlich  
Demandez à votre revendeur  
Zapytaj swojego sprzedawcę  
Ziadaite u svojho prodávaju  
Спрашивайте у своего продавца

## **en** Instructions for use

### **Preparing the ice cream maker**

Remove the freezing container from the outer container and place it into the freezer overnight (for at least 18 hours) ①.

### **Preparing ice cream mixture**

Prepare ice cream mixture following the recipe (p. 21 and following pages), place in the refrigerator and leave to cool – the lower the initial temperature of the ice cream mixture, the faster the ice cream is prepared ②.

*Useful hint: You can also quickly cool the mixture in the freezer in just 30 minutes; do not exceed this recommended time.*

### **Assembling the ice cream maker**

Insert the cooled freezing container into the outer container and place the mixing blade inside. Place the lid onto the ice cream maker so that the axis of the blade is in the centre of the lid. Attach the handle onto the axis of the blade ③.

### **Ice cream preparation**

Pour a maximum of 600 ml cooled ice cream mixture (up to 4 cm below the upper rim of the container as a maximum) through the opening in the lid and immediately begin continuously turning the handle ④ ⑤.

Blend the mixture by slowly turning the blade so that the mixture does not freeze to the walls of the container. As soon as the mixture begins to set, hold the ice cream maker from above while blending. Any additional ingredients can be added to the ice cream maker through the opening in the lid. The mixture will set after approx. 15 to 20 minutes and is ready for serving. The time of ice cream preparation depends on the type and initial temperature of the mixture.

### **Fruity ice cream / Sorbet**

To prepare more watery ice cream with fruits (sorbet), blend the mixture more intensely.

### **Serving ice creams**

Remove the handle and the lid, remove the mixing blade and gather the prepared ice cream from the freezing container using a plastic or wooden spoon or spatula. You can serve the ice cream

immediately or store it in some other container in the freezer (6).

**Useful hint:** For storing homemade ice cream in the freezer, we recommend Healthy containers for the freezer PURITY (art. 891862, 891864, 891866).

## Maintenance

All plastic parts of Ice cream maker DELLA CASA are dishwasher safe. Wash the freezing container with coolant under running water and dry. Do not wash in dishwasher.

## CS Návod k použití

### Příprava zmrzlinovače

Mrazicí nádobu vyjměte z vnější nádoby a dejte přes noc (nejméně na 18 hodin) do mrazničky (7).

### Příprava zmrzlinové směsi

Zmrzlinovou směs připravte podle receptu (str. 21 a dál), uložte do ledničky a vychladte – čím nižší bude výchozí teplota zmrzlinové směsi, tím rychleji zmrzlinu připravíte (2).

**Dobrý tip:** Směs můžete rychle vychladit i v mrazničce, v takovém případě postačí 30 minut, doporučenou dobu nepřekračujte.

### Sestavení zmrzlinovače

Do vnější nádoby vložte vychlazenou mrazicí nádobu a do ní umístěte promíchávací lopatku. Na zmrzlinovač nasadte víko tak, aby byla osa lopatky v otvoru uprostřed víka. Na osu lopatky nasadte rukojeť (3).

### Příprava smetanové zmrzliny

Otvorem ve víku nalijte do zmrzlinovače max. 600 ml vychlazené zmrzlinové směsi (nejvýše 4 cm pod horní okraj nádoby) a ihned začněte plynule otáčet rukojetí (4) (5).

Směs promíchávejte pomalým otáčením lopatky tak, aby nepřimrzala ke stěnám nádoby. Jakmile směs začne tuhnout, přidržujte zmrzlinovač během promíchávání shora. Případné ingredience přidávejte do zmrzlinovače otvorem ve víku. Po cca 15–20 minutách směs ztuhne a je připravena k podávání, doba přípravy zmrzliny závisí na druhu a výchozí teplotě směsi.

### Ovocná zmrzlina / sorbet

Při přípravě ovocné zmrzliny s vyšším podílem vody promíchávejte směs častěji.

## Podávání zmrzliny

Sejměte rukojeť a víko, vyjměte promíchávací lopatku a hotovou zmrzlinu nabírejte z mrazicí nádoby plastovou nebo dřevěnou lžící či lopatkou. Zmrzlinu můžete ihned podávat nebo uložit do jiné nádoby a uchovat v mrazničce (6).

**Dobrý tip:** Pro uchování domácí zmrzliny v mrazničce doporučujeme Zdravé dózy do mrazničky PURITY (art. 891862, 891864, 891866).

## Údržba

Všechny plastové části Zmrzlinovače DELLA CASA jsou vhodné do myčky. Mrazicí nádobu s chladicí náplní myjte pod tekoucí vodou a osušte, nemyjte v myčce.

## it Istruzioni per l'uso

### Preparare la gelatiera

Estrarre il recipiente refrigerante dal recipiente esterno e metterlo in freezer per tutta la notte (per almeno 18 ore) (1).

### Preparare il composto per il gelato

Preparare il composto per il gelato seguendo la ricetta scelta (pag. 21 e seguenti), quindi metterlo a raffreddare in frigorifero – più bassa è la temperatura iniziale del composto, più veloce sarà la preparazione del gelato (2).

**Consiglio utile:** Per risparmiare tempo, si può anche raffreddare il composto in freezer per 30 minuti; non superare il tempo consigliato.

### Assemblare la gelatiera

Inserire il recipiente refrigerante nel recipiente esterno ed applicare la pala mescolatrice. Applicare il coperchio alla gelatiera, avendo cura che il centro della pala si trovi al centro del coperchio. Applicare la manovella al centro del perno della pala (3).

### Preparazione del gelato

Versare un massimo di 600 ml di composto freddo (non più di 4 cm sotto il bordo superiore del recipiente) attraverso l'apertura nel coperchio e iniziare subito a mescolare girando la manovella (4) (5).



Amalgamare il composto facendo girare lentamente la pala in modo che non si congeli attaccandosi ai bordi del recipiente. Quando il composto inizia a solidificare, continuare a mescolare tenendo ferma la gelatiera dall'alto. Gli ingredienti aggiuntivi possono essere versati nella gelatiera attraverso l'apertura nel coperchio. Il composto raggiungerà la giusta consistenza dopo circa 15–20 minuti e sarà pronto per essere servito. Il tempo di preparazione del gelato dipende dal tipo di composto e dalla sua temperatura iniziale.

### **Gelato alla frutta / Sorbetto**

Per preparare sorbetti alla frutta, partendo da un composto più acquoso, mescolare in maniera più intensa.

### **Servire il gelato**

Rimuovere l'impugnatura e il coperchio, estrarre la pala mescolatrice e raccogliere il gelato dal recipiente refrigerante utilizzando un cucchiaino di plastica o di legno, oppure una spatola. Il gelato pronto può essere servito immediatamente oppure essere conservato in freezer, dopo averlo trasferito in un recipiente ☺.

*Consiglio utile:* Per conservare in freezer il gelato fatto in casa, consigliamo i Contenitori igienici per freezer PURITY (art. 891862, 891864, 891866).

### **Manutenzione**

Tutte le parti in plastica della Gelatiera DELLA CASA sono lavabili in lavastoviglie. Il recipiente in alluminio con refrigerante va lavato sotto acqua corrente ed asciugato. Non lavare in lavastoviglie.

## **es Instrucciones de uso**

### **Preparación de la heladera**

Retirar el recipiente congelador del recipiente exterior y ponerlo en el congelador toda la noche (un mínimo de 18 horas) ①.

### **Preparación de la mezcla de helado**

Preparar la mezcla de helado siguiendo la receta (pág. 21 y páginas siguientes), ponerla en el frigorífico y dejar enfriar – cuanto más baja sea la temperatura de la mezcla de helado, más rápido estará preparado el helado ☺.

*Consejo útil:* También puede enfriar rápidamente la mezcla en el congelador en solo 30 minutos; no exceder esta recomendación de tiempo.

## Montaje del utensilio para helado

Introducir el recipiente congelador frío en el recipiente exterior y colorar el aspa mezclador en su interior. Colocar la tapa sobre la heladera de forma que el eje del aspa esté en el centro de la tapa. Unir el mango al eje del aspa (3).

## Preparación del helado

Verter un máximo de 600 ml de la mezcla de helado fría (hasta 4 cm por debajo del borde superior del recipiente como máximo) a través de la abertura en la tapa e inmediatamente comenzar a girar el mango de forma continua (4) (5).

Mezclar la mezcla girando el aspa de forma que la mezcla no quede congelada en las paredes del recipiente. Tan pronto como la mezcla comience a cuajar, mantener la heladera firme en la parte superior mientras mezcla. Se puede añadir cualquier ingrediente adicional a la heladera a través de la abertura en la tapa. La mezcla estará preparada después de 15 o 20 minutos aprox. y lista para servir. El tiempo de la preparación del helado depende del tipo y la temperatura inicial de la mezcla.

## Helado / sorbete de frutas

Para preparar un helado de frutas más acuoso (sorbetes), mezclar la mezcla más intensamente.

## Servir helado

Retirar el mango y la tapa, retirar el aspa mezclador y recoger el helado preparado del recipiente congelador utilizando una cuchara o espátula de plástico o madera. Puede servir el helado inmediatamente o guardarlo en otro recipiente en el congelador (6).

*Consejo útil: Para guardar helado casero en el congelador, recomendamos Contenedores saludables para congelador PURITY (art. 891862, 891864, 891866).*

## Mantenimiento

Todas las partes de plástico de la Heladera DELLA CASA son aptas para lavavajillas. Lavar el recipiente congelador bajo el grifo de agua corriente y secar. No lavar en el lavavajillas.

## pt Instruções de utilização

### Preparar a máquina de fazer gelados

Retire o recipiente de congelação do recipiente exterior e coloque-o no congelador durante a noite (por pelo menos 18 horas) (1).

## Preparar a mistura do gelado

Prepare a mistura do gelado seguindo a receita (p. 21 e seguintes), coloque no frigorífico e deixe arrefecer – quanto mais baixa for a temperatura inicial da mistura, mais rapidamente o gelado fica pronto ②.

*Dica útil: Pode também rapidamente arrefecer a mistura no congelador por 30 minutos. Não exceda este tempo recomendado.*

## Montagem da máquina de fazer gelados

Insira o recipiente de congelação arrefecido dentro do recipiente exterior e coloque a lâmina misturadora dentro. Coloque a tampa na máquina de forma a que o eixo da lâmina fique no centro da tampa. Una a manivela ao eixo da lâmina ③.



## Preparação do gelado

Colocar no máximo 600 ml da mistura de gelado arrefecida (no máximo até 4 cm abaixo do bordo do recipiente) através da abertura da tampa e imediatamente comece a rodar a manivela (4) (5).

Bater a mistura rodando lentamente a lâmina de maneira a que a mistura não congele nas paredes do recipiente. Assim que a mistura comece a ganhar consistência, segurar a máquina de fazer gelados por cima enquanto bate a mistura. Quaisquer ingredientes adicionais podem ser acrescentados pela abertura na tampa da máquina de fazer gelados. A mistura começa a ganhar consistência após aproximadamente 15 a 20 minutos e está pronta a servir. O tempo de preparação do gelado depende do tipo e temperatura inicial da mistura.

## Gelado de fruta / Sorvete

Para preparar gelados mais aquosos com frutas (sorvetes), misture com mais intensidade.



## Servir o gelado

Retire a manivela da tampa, retire a lâmina e recolha o gelado preparado do recipiente de congelação, usando uma colher de pau, de plástico ou uma espátula. Pode servir o gelado de imediato ou guardá-lo numa caixa no congelador (5).

*Dica útil: Para guardar o gelado caseiro no congelador, recomendamos as Caixas saudáveis para congelador PURITY (art. 891862, 891864, 891866).*

## Manutenção

Todas as peças de plástico da máquina de fazer Gelados DELLA CASA podem ir à máquina de lavar louça. Lave o recipiente de congelação com líquido de refrigeração em água corrente e seque, não lave na máquina de lavar louça.

## de Gebrauchsanleitung

### Eiscreme-Maschine vorbereiten

Die Gefrierschüssel aus der Außenschüssel herausnehmen, über Nacht (mind. 18 Stunden) in die Tiefkühltruhe stellen (1).

### Eismischung zubereiten

Eine Eismischung nach dem Rezept zubereiten (s. 21 und ff.), in den Kühlschrank stellen und kühlen – je niedrigere Ausgangstemperatur der Eismasse, desto schneller die Zubereitung erfolgt (2).

*Guter Tipp: Die Eismischung kann auch in die Tiefkühltruhe gekühlt werden, in diesem Fall ist 30 Minuten genügend, die empfohlene Kühlzeit nicht überschreiten.*

### Eiscreme-Maschine zusammensetzen

Die ausgekühlte Gefrierschüssel in die Außenschüssel setzen, das Rührpaddel stecken. Den Deckel auf die Eiscreme-Maschine aufsetzen, wobei die Rührpaddelachse in der Öffnung im Deckel sitzen soll. Den Handgriff auf die Rührpaddelachse aufsetzen (3).

### Eis herstellen

Durch den Einfüllschacht im Deckel max. 600 ml ausgekühlte Eismischung (max. 4 cm unter den oberen Rand des Gefäßes) in die Eiscreme-Maschine füllen und unverzüglich mit dem Handgriff zügig drehen (4) (5).

Die Eismischung wird mit dem langsamen Umdrehen des Rührpaddels umgerührt, wobei die Eismasse an der Gefrierschüssel nicht festfrieren soll. Beginnt die Eismasse zu erstarren, halten Sie beim Umrühren die Maschine von oben fest. Die eventuellen Zutaten sind in die Eiscreme-Maschine durch den Einfüllschacht zuzugeben. Die Eismischung erstarrt nach ca. 15–20 Minuten und ist servierbereit, die Zubereitungszeit hängt von der Art und der Ausgangstemperatur der Eismasse ab.

## Fruchteis / Sorbet

Bei der Zubereitung von dem Fruchteis mit höherem Wasseranteil ist die Eismasse häufiger durchzurühren.

## Eiscreme servieren

Den Handgriff und den Deckel abnehmen, das Rührpaddel herausnehmen, zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nur Löffel, bzw. Schaber aus Kunststoff oder Holz verwenden. Die Eiscreme kann unverzüglich serviert werden, bzw. in ein anderes geeignetes Gefäß umgefüllt und im Gefrierschrank aufbewahrt werden (☺).

*Guter Tipp: Um die hausgemachte Eiscreme in der Tiefkühltruhe aufzubewahren, sind die Gesunden Tiefkühl-Dosen PURITY (Art. 891862, 891864, 891866) zu empfehlen.*

## Wartung

Alle Kunststoffteile der Eiscreme-Maschine DELLA CASA sind spülmaschinenfest. Die Gefrierschüssel mit Kühlmittel unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen.

## **fr** Mode d'emploi

### Préparation de la sorbetière

Sortir le bol accumulateur de froid du récipient externe, le mettre pour la nuit (pour au moins 18 heures) au congélateur (①).

### Préparation du mélange de glace

Préparer le mélange de glace selon la recette (page 21 et suivantes), placer au réfrigérateur et laisser refroidir – moins élevée sera la température initiale du mélange de glace, plus rapide sera la préparation de votre crème glacée ou sorbet (☺).

*Bonne astuce : le mélange peut être refroidi rapidement même au congélateur, 30 minutes suffisent dans un tel cas ; ne pas dépasser le temps recommandé.*

## Assemblage de la sorbetière

Insérer dans le récipient externe le bol accumulateur de froid et placer dans celui-ci la pale mélangeur. Couvrir la sorbetière avec le couvercle de manière à ce que l'axe de la pale soit placé dans l'orifice au centre du couvercle. Placer la manivelle sur l'axe de la pale (3).

## Préparation de la crème glacée

Par l'orifice du couvercle, verser au maximum 600 ml de mélange de glace refroidi dans la sorbetière (au maximum 4 cm sous le bord supérieur du récipient) et commencer immédiatement à tourner la manivelle (4) (5).

Remuer le mélange en tournant lentement la pale afin d'éviter qu'il ne gèle sur les parois du récipient. Dès que le mélange commence à durcir, maintenir la sorbetière par le haut lors du mélange. Ajouter les éventuels ingrédients dans la sorbetière par l'orifice du couvercle. Au bout de 15–20 minutes environ, le mélange se solidifie et est prêt à être servi ; le temps de préparation de la crème glacée dépend des différents ingrédients et de la température initiale du mélange.

## Sorbet

Pour la préparation du sorbet avec un taux d'eau plus élevé, remuer le mélange plus souvent.

## Présentation de la glace

Oter la manivelle et le couvercle, retirer la pale mélangeur et sortir la glace du bol à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois ou d'une spatule. Il est possible de servir la glace immédiatement ou de la verser dans un autre récipient et la conserver au congélateur (6).

*Bonne astuce : pour la conservation de la glace maison au congélateur, nous recommandons les Boîtes saines pour congélateur PURITY (art. 891862, 891864, 891866).*

## Entretien

Toutes les pièces en plastique de la Sorbetière DELLA CASA peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Laver le bol accumulateur de froid à l'eau courante et essuyer ; ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

## pl Instrukcja użytkowania

### Przygotowanie maszynki do robienia lodów

Naczynie do mrożenia należy wyciągnąć z naczynia zewnętrznego i włożyć na noc (na co najmniej 18 godzin) do zamrażarki (7).

## Przygotowanie masy lodowej

Masę lodową należy przygotować według przepisu (str. 21 i dalej), wstawić do lodówki do schłodzenia – im niższa będzie początkowa temperatura masy lodowej, tym szybciej lody będą gotowe do spożycia (2).

**Wskazówka:** Masę można szybko schłodzić w zamrażarce, w takim przypadku wystarczy 30 minut. Nie należy przekraczać zalecanej długości czasu przechowywania w zamrażarce.

## Składanie maszynki do robienia lodów

Do zewnętrznego naczynia należy włożyć schłodzone naczynie do mrożenia, w którym następnie należy umieścić łożatkę mieszającą. Maszynkę należy przykryć wieczkiem w taki sposób, aby os łożatki mieszającej znajdowała się w otworze na środku wieczka. Na os łożatki należy nałożyć rękojeść (3).

## Przygotowanie lodów

Przez otwór w wieczku należy wlać do maszynki maksymalnie 600 ml schłodzonej masy lodowej (maksymalnie do wysokości 4 cm od górnej krawędzi naczynia) i od razu zacząć płynnie obracać rękojeścią (4) (5).

Masę lodową należy miksować powoli obracając łożatką w taki sposób, aby zawartość nie przymarała do ścianek naczynia. Jak tylko masa zacznie gęstnieć, należy podczas mieszania przytrzymać maszynkę do robienia lodów. Ewentualne dodatkowe składniki należy dodawać do maszynki przez otwór w wieczku. Po około 15–20 minutach masa stężeje i będzie gotowa do podawania. Czas przygotowania lodów zależy od rodzaju oraz początkowej temperatury masy.

## Lody owocowe / sorbet

Podczas przygotowania lodów owocowych z większą ilością wody masę lodową należy mieszać częściej.

## Podawanie lodów

Rękojeść oraz wieczko należy zdjąć, wyjąć łożatkę mieszającą, a gotowe lody nabierać drewnianą lub plastikową łyżką. Lody można od razu podawać lub przełożyć do innego naczynia i przechowywać w zamrażarce (6).

**Wskazówka:** Do przechowywania domowych lodów w zamrażarce polecamy Zdrowe pojemniki do zamrażarki PURITY (art. 891862, 891864, 891866).



## Utrzymanie

Wszystkie plastikowe części Maszynki do robienia lodów DELLA CASA można myć zmywarce. Naczynia do mrożenia z chłodzącym wypełnieniem nie należy myć w zmywarce, a jedynie pod bieżącą wodą.

## sk Návod na použitie

### Príprava zmrzlinovača

Mrazičú nádobu vyjméte z vonjšej nádoby a dejte přes noc (nejméně na 18 hodin) do mrazničky ①.

### Príprava zmrzlinovej zmesi

Zmrzlinovú zmes pripravte podľa receptu (str. 21 a ďalej), uložte do chladničky a vychladte – čím nižšia bude východzia teplota zmrzlinovej zmesi, tým rýchlejšie zmrzlinu pripravíte ②.

***Dobrý tip:** Zmes môžete rýchlo vychladiť aj v mrazničke, v takom prípade postačí 30 minút, odporúčanú dobu neprekračujte.*

### Zostavenie zmrzlinovača

Do vonkajšej nádoby vložte vychladenú mraziacu nádobu a do nej umiestnite premiešavaciu lopatku. Na zmrzlinovač nasadte veko tak, aby bola os lopatky v strede otvoru veka. Na os lopatky nasadte rukoväť ③.



## Príprava zmrzliny

Otvorom vo veku nalejte do zmrzlinovača max. 600 ml vychladenej zmrzlinovej zmesi (najviac 4 cm pod horný okraj nádoby) a ihneď začnite plynule otáčať rukoväťou (P) (S).

Zmes premiešavajte pomalým otáčaním lopatky tak, aby neprimrzala k stenám nádoby. Akonáhle zmes začne tuhnúť, pridržiavajte zmrzlinovač počas premiešavania hore. Prípadné ingrediencie pridávajte do zmrzlinovača otvorom vo veku. Po cca 15–20 minútach zmes stuhne a je pripravená k podávaniu, doba prípravy zmrzliny závisí na druhu a východzej teplote zmesi.

## Ovocná zmrzlina / sorbet

Pri príprave ovocnej zmrzliny s vyšším podielom vody premiešavajte zmes častejšie.

## Podávanie zmrzliny

Zložte rukoväť a veko, vyberte premiešavaciu lopatku a hotovú zmrzlinu naberajte z mraziacej nádoby plastovou alebo drevenou lyžicou alebo lopatkou. Zmrzlinu môžete ihneď podávať alebo uložiť do inej nádoby a uchovať v mrazničke (E).

**Dobrý tip:** Pre uchovanie domácej zmrzliny v mrazničke odporúčame Zdravé dózy do mrazničky PURITY (art. 891862, 891864, 891866).

## Údržba

Všetky plastové časti zmrzlinovača DELLA CASA sú vhodné do umývačky. Mraziacu nádobu s chladiacou náplňou umývajte pod tečúcou vodou a osušte, neumývajte v umývačke.

## ru Инструкция по использованию

### Подготовка мороженого

Удалить замораживающий контейнер из внешнего контейнера и поместить его в морозильную камеру на ночь (примерно 18 часов) (1).

### Подготовка смеси мороженого

Подготовьте смесь мороженого по рецепту (стр. 21 и последующие страницы), поместите в холодильник и дайте остыть – чем ниже начальная температура смеси мороженого, тем быстрее мороженое готовится (2).

***Полезный совет:** Вы также можете быстро охладить смесь в морозильнике всего за 30 минут; не превышать рекомендуемое время.*

## **Сборка мороженого**

Вставьте охлажденный замороженный контейнер во внешний контейнер и поместите внутрь смешивающее лезвие. Закройте смесь мороженого крышкой так, чтобы ось лопасти была в центре крышки. Прикрепите ручку на оси лопасти (3).

## **Подготовка мороженого**

Налейте максимум 600 мл охлажденной смеси мороженого (до 4 см ниже верхнего края контейнера, как максимум) через отверстие в крышке и сразу начинайте непрерывно поворачивать ручку (4) (5).

Мешайте смесь медленно поворачивая лезвие так, чтобы смесь не замерзала на стенках контейнера. Как только смесь начнет схватываться, держите мороженое наверху во время дальнейшего смешивания. В мороженое могут быть добавлены любые дополнительные ингредиенты через отверстие в крышке. Смесь будет готова к подаче на стол примерно через 15–20 минут. Время приготовления мороженого зависит от типа и начальной температуры смеси.

## **Фруктовое мороженое / Сорбет**

Для приготовления более жидкого мороженого с фруктами (сорбет), смешайте смесь более интенсивно.

## **Сервировка мороженого**

Снимите ручку и крышку, выньте смешивающие лезвие и соберите готовое мороженое из замораживающего контейнера с помощью пластиковой или деревянной ложки или лопатки. Вы можете сразу подать мороженое или хранить его в другом контейнере в морозилке (6).

***Полезный совет:** Для хранения домашнего мороженого мы рекомендуем Контейнеры для заморозки PURITY (арт. 891862, 891864, 891866).*

## **Обслуживание**

Все пластиковые детали Приспособления для изготовления мороженого DELLA CASA можно мыть в посудомоечной машине. Замораживающий контейнер с охладителем помыть под проточной водой и высушить. Не мойте в посудомоечной машине.



*Ice cream / Smetanová zmrzlina  
Gelato / Helado / Gelado / Sahneeis  
Crème glacée / Lody śmietankowe  
Smetanová zmrzlina / Мороженое*



**en** 400 ml cream (31 %fat),  
150 ml whole fat milk, 60 g icing sugar

Blend cream with milk and sugar and stir until the sugar melts. Leave the ice cream mixture to cool and prepare ice cream in the ice cream maker.

**cs** *400 ml smetany (31 % tuku), 150 ml plnotučného mléka, 60 g cukru moučka*  
Smetanu smíchejte s mlékem a cukrem – míchejte, dokud se cukr nerozpustí. Zmrzlinovou směs dejte vychladit a smetanovou zmrzlinu připravte ve zmrzlinovači.

**it** *400 ml di panna (31 % grassi), 150 ml di latte intero, 60 g di zucchero a velo*  
Amalgamare la panna con il latte e lo zucchero a velo e mescolare fino al completo scioglimento dello zucchero. Lasciar raffreddare il composto e preparare il gelato con la gelatiera.

**es** *400 ml de nata (31 % grasa), 150 ml de leche entera, 60 gr de azúcar glas*  
Mezclar la nata con la leche y el azúcar y batir hasta que se derrita el azúcar. Dejar la mezcla de helado enfriar y preparar el helado en la heladera.

**pt** *400 ml natas (31 % gordura), 150 ml leite gordo, 60 g açúcar em pó*  
Misturar as natas com o açúcar e o leite e mexer até o açúcar dissolver. Deixar a mistura arrefecer e preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** *400 ml Sahne (31 % Fett), 150 ml Vollmilch, 60 g Puderzucker*  
Sahne mit Milch und Zucker verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Die Eismasse auskühlen lassen, Sahneis in der Eiscreme-Maschine vorbereiten.

**fr** *400 ml de crème (31 % de matières grasses), 150 ml de lait entier, 60 g de sucre en poudre*  
Mélanger la crème avec le lait et le sucre – remuer jusqu'à ce que le sucre fonde complètement. Faire refroidir le mélange de glace au réfrigérateur et préparer la crème glacée dans la sorbetière.

**pl** 400 ml śmietany (31 % tłuszczu), 150 ml pełnotłustego mleka, 60 g cukru pudru  
Śmietanę należy połączyć z mlekiem i cukrem – mieszać do momentu aż cukier będzie całkowicie rozpuszczony. Gotową masę należy schłodzić i przygotować lody w maszynce.

**sk** 400 ml smotany (31 % tuku), 150 ml plnotučného mlieka, 60 g práškového cukru  
Smotanu zmiešajte s mliekom a cukrom – miešajte, pokiaľ sa cukor nerozpustí. Zmrzlinovú zmes dajte vychladnúť a smotanovú zmrzlinu pripravte v zmrzlinovači.

**ru** 400 мл сливок (31 % жирности), 150 мл цельного обезжиренного молока, 60 г сахарной пудры  
Смешайте сливки с молоком и сахаром и помешивайте пока сахар не растворится. Оставьте охладиться и приготовьте мороженое в приспособлении для изготовления мороженого.



**Forest fruit ice cream / Zmrzlina z lesního ovoce**  
**Gelato ai frutti di bosco / Helado de frutas del bosque**  
**Gelado de frutos do bosque / Waldbeeren-Eis**  
**Glace aux fruits des bois / Lody z owoców leśnych**  
**Zmrzlina z lesného ovocia**  
**Мороженое с лесными ягодами**

**en** 300 g frozen forest fruits, 100 g coconut cream  
or sour cream, 50 g icing sugar, 50 ml maple syrup

Blend frozen fruit in a processor and add all remaining ingredients. Mix again until the ingredients blend together and prepare them immediately in the ice cream maker.

**cs** 300 g zmrazeného lesního ovoce,  
100 g kokosového krému nebo zakysané smetany,  
50 g cukru moučka, 50 ml javorového sirupu

Mražené ovoce v mixéru rozdrťte, přidejte všechny ostatní suroviny. Znovu rozmixujte tak, aby se suroviny spojily a ihned připravte ve zmrzlinovači.

**it** 300 g di frutti di bosco surgelati, 100 g di crema di cocco  
o panna acida, 50 g di zucchero a velo, 50 ml di sciroppo d'acero

Frullare i frutti di bosco surgelati e aggiungere gli altri ingredienti. Frullare ancora fino ad ottenere un composto omogeneo e preparare subito il gelato nella gelatiera.







**es** *300 gr de frutas del bosque congeladas, 100 gr de crema de coco o crema agria, 50 gr de azúcar glas, 50 ml de sirope de arce*

Mezclar las frutas congeladas en un robot de cocina y añadir el resto de ingredientes. Mezclar de nuevo hasta que los ingredientes estén mezclados entre sí y preparar inmediatamente en la heladera.

**pt** *300 g frutos do bosque congelados, 100 g leite de coco ou creme de leite, 50 g açúcar em pó, 50 ml xarope de acér*

Num processador de alimentos triturar os frutos do bosque, adicionar os restantes ingredientes e misturar tudo muito bem e de imediato preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** *300 g Waldbeeren, tiefgefroren, 100 g Kokosmilch, bzw. Sauerrahm, 50 g Puderzucker, 50 ml Ahornsirup*

Tiefgefrorenes Obst im Mixer zerkleinern, alle anderen Zutaten zugeben. Noch einmal pürieren, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erhalten. Unverzüglich in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** *300 g de fruits des bois surgelés, 100 g de crème à la noix de coco ou de crème fraîche, 50 g de sucre en poudre, 50 ml de sirop d'érable*

Ecraser les fruits surgelés dans un blender-mixeur, ajouter tous les autres ingrédients. Mixer de nouveau de manière à ce que tous les ingrédients se lient bien entre eux et préparer tout de suite la glace dans la sorbetière.

**pl** *300 g mrożonych owoców leśnych, 100 g kremu kokosowego lub kwaśnej śmietany, 50 g cukru pudru, 50 ml syropu klonowego*

Mrożone owoce należy zblendować, dodać wszystkie pozostałe składniki. Następnie zmiksować, aby składniki połączyły się i od razu przygotować lody w maszynce.

**sk** 300 g zmrazeného lesného ovocia, 100 g kokosového krému alebo pochúťkovej smotany, 50 g práškového cukru, 50 ml javorového sirupu  
Mrazené ovocie rozdrvte v mixéri, pridajte všetky ostatné suroviny. Opäť rozmixujte tak, aby sa suroviny zmiešali a ihneď pripravte v zmrzlinovači.

**ru** 300 г замороженных лесных ягод, 100 г кокосового крема или сметаны, 50 г сахарной пудры, 50 мл кленового сиропа  
Смешайте замороженные ягоды при помощи кухонного комбайна, затем добавьте в смесь остальные ингредиенты. Снова смешайте до получения однородной массы и сразу же приступайте к приготовлению мороженого в приспособлении для изготовления мороженого.



**Avocado ice cream / Avokádová zmrzlina**  
**Gelato all'avocado / Helado de aguacate**  
**Gelado de abacate / Avocado-Eiscreme**  
**Glace à l'avocat / Lody awokado**  
**Avokádová zmrzlina / Мороженое из авокадо**

**en** 2 avocados, juice from 1 lemon,  
100 g sugar, 85 ml white wine, 75 ml water,  
75 ml 40% cream, 60 g honey or corn syrup  
Blend wine, water, sugar and honey and heat  
on moderate flame until the sugar is dissolved.  
Set the mixture aside and leave to cool, add  
avocado, lemon juice, mix using a hand mixer  
until smooth, mix in cream. Leave the ice cream  
mixture to cool and prepare ice cream in the ice  
cream maker.

**cs** 2 avokáda, šťáva z 1 citrónu,  
100 g cukru, 85 ml bílého vína, 75 ml vody,  
75 ml smetany 40%, 60 g medu nebo  
kukuřičného sirupu  
Vino, vodu, cukr a med smíchejte a na mírném  
ohni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Směs  
odstavte a nechte vychladnout, přidejte avokádo,  
citrónovou šťávu, rozmixujte dohladka, vmíchejte  
smetanu. Zmrzlinovou směs dejte vychladit  
a zmrzlinu připravte ve zmrzlinovači.



**it** *2 avocado, il succo di 1 limone, 100 g di zucchero, 85 ml di vino bianco, 75 ml d'acqua, 75 ml di panna 40%, 60 g di miele o sciroppo di mais*

Miscelare il vino, l'acqua, lo zucchero e il miele e riscaldare a fiamma moderata fino al completo scioglimento dello zucchero. Tenere da parte e lasciar raffreddare, aggiungere l'avocado, il succo di limone, frullare fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungere la panna. Far raffreddare il composto e preparare il gelato nella gelatiera.

**es** *2 aguacates, el zumo de 1 limón, 100 gr de azúcar, 85 ml de vino blanco, 75 ml de agua, 75 ml de nata 40%, 60 gr de miel o sirope de maíz*

Mezclar el vino, el agua, el azúcar y la miel y calentar a fuego moderado hasta que el azúcar esté disuelta. Dejar la mezcla a enfriar, añadir el aguacate, el zumo de limón, mezclar utilizando una batidora de mano hasta obtener una crema. Dejar la mezcla de helado enfriar y preparar helado en la heladera.

**pt** *2 abacates, sumo de 1 limão, 100 g açúcar, 85 ml vinho branco, 75 ml água, 75 ml 40% natas, 60 g mel ou xarope de milho*

Misturar o vinho, a água, o açúcar e o mel em lume moderado até o açúcar se dissolver. Deixe a mistura repousar e arrefecer, adicionar o abacate e o sumo de limão, misturar até ficar suave, misturar até obter creme. Deixar a mistura para gelado arrefecer e preparar na máquina de fazer gelados.

**de** *2 Avocados, Saft aus 1 Zitrone, 100 g Zucker, 85 ml Weißwein, 75 ml Wasser, 75 ml Sahne 40%, 60 g Honig, bzw. Maissirup*

Weißwein, Wasser, Zucker mit dem Honig vermischen, auf niedrige Hitze erwärmen, bis sich Zucker auflöst. Die Masse vom Herd nehmen, kühlen lassen, Avocado und Zitronensaft zugeben, glatt pürieren, Sahne einmischen. Die Eismischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** *2 avocats, jus de 1 citron, 100 g de sucre, 85 ml de vin blanc, 75 ml d'eau, 75 ml de crème 40%, 60 g de miel ou de sirop de maïs*

Mélanger le vin, l'eau, le sucre et le miel, faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde. Retirer le mélange de la cuisinière, laisser refroidir, ajouter les avocats, le jus de citron, mixer finement, incorporer la crème. Faire refroidir le mélange de glace et préparer la glace dans la sorbetière.

**pl** *2 awokado, sok z 1 cytryny, 100 g cukru, 85 ml białego wina, 75 ml wody, 75 ml śmietany 40%, 60 g miodu lub syropu kukurydzianego*

Wino, wodę, cukier i miód należy wymieszać i podgrzać na średnim ogniu, do momentu rozpuszczenia się cukru, odstawić do wystygnięcia. Następnie do masy należy dodać awokado, sok z cytryny i zmiksować, na samym końcu wmieszać śmietanę. Gotową masę lodową należy schłodzić i przygotować lody w maszynie.

**sk** *2 avokáda, šťava z 1 citróna, 100 g cukru, 85 ml bieleho vína, 75 ml vody, 75 ml smotany 40%, 60 g medu alebo kukuričného sirupu*

Vino, vodu, cukor a med zmiešajte a na miernom ohni zahrievajte, pokiaľ sa cukor nerozpuští. Zmes odstavte a nechajte vychladnúť, pridajte avokádo, citrónovú šťavu, rozmixujte dohľadka, vmiešajte smotanu. Zmrzlinovú zmes dajte vychladieť a zmrzlinu pripravte v zmrzlinovači.

**ru** *2 авокадо, сок 1 лимона, 100 г сахара, 85 мл белого вина, 75 мл воды, 75 мл сливок 40%, 60 г меда или кукурузного сиропа*

Смешайте вино, воду, сахар и мед, нагрейте смесь на умеренном огне до растворения сахара. Снимите смесь с огня и дайте ей остыть. Добавьте авокадо и лимонный сок. Смешайте до получения однородной массы и добавьте сливки. Дайте смеси для мороженого остыть. После этого можно готовить мороженое в приспособление для изготовления мороженого.

**Chocolate sorbet / Čokoládový sorbet**  
**Sorbetto al cioccolato / Sorbete de chocolate**  
**Gelado de chocolate / Schoko-Sorbet**  
**Sorbet au chocolat / Sorbet czekoladowy**  
**Čokoládový sorbet / Шоколадный сорбет**

**en** 300 ml water,  
200 g dark chocolate  
(at least 50% cocoa),  
40 g honey or corn syrup,  
peel from a small orange

Bring water with honey and grated orange peel to boil. Add chocolate broken into chunks, leave it to dissolve slowly, set aside and leave to cool. Leave the sorbet mixture to cool and prepare sorbet in the ice cream maker.



**cs** 300 ml vody, 200 g tmavé čokolády (min. 50 % kaka),  
40 g medu nebo kukuřičného sirupu, kůra z menšího pomeranče

Vodu s medem a nastrouhanou pomerančovou kůrou přiveďte k varu. Přidejte nalámanou čokoládu, nechte ji pozvolna rozpustit, odstavte a nechte vychladnout. Sorbetovou směs dejte vychladit a sorbet připravte ve zmrzlinovači.

**it** 300 ml d'acqua, 200 g di cioccolato fondente (minimo 50 % cacao),  
40 g di miele o sciroppo di mais, la scorza di 1 arancia piccola

Portare a ebollizione l'acqua con il miele e la scorza d'arancia grattugiata. Aggiungere il cioccolato a pezzetti, lasciarlo sciogliere lentamente, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Far raffreddare il composto e preparare il sorbetto nella gelatiera.

**es** 300 ml de agua, 200 gr de chocolate negro (50 % cacao mínimo),  
40 gr de miel o sirope de maíz, piel de una naranja pequeña

Llevar el agua con la miel y la piel de naranja rallada a ebullición. Añadir el chocolate en pedazos, disolver lentamente, dejar enfriar a un lado. Dejar la mezcla del sorbete enfriar y preparar sorbete en la heladera.

**pt** 300 ml água, 200 g chocolate negro (pelo menos 50 % cacau),  
40 g mel ou xarope de milho, raspa de uma laranja pequena

Ferver a água com o mel e a raspa de laranja. Adicionar o chocolate partido aos pedaços e deixar derreter lentamente. Deixar repousar e arrefecer. Deixar a mistura arrefecer e preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** 300 ml Wasser, 200 g Bitterschokolade (min. 50 % Kakaoanteil),  
40 g Honig, bzw. Maissirup, Schale aus kleinerer Orange

Honig mit Wasser und geriebener Orangenschale zum Kochen bringen. Schokoladenstücke

zugeben, langsam zerschmelzen, vom Herd nehmen, ganz auskühlen lassen.  
Die Sorbetmasse kühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** *300 ml d'eau, 200 g de chocolat noir (minimum 50 % de cacao),  
40 g de miel ou de sirop de maïs, zeste d'une petite orange*

Porter à ébullition l'eau avec le miel et le zeste d'orange râpé. Ajouter le chocolat coupé en morceaux, le faire fondre doucement, retirer de la cuisinière et laisser refroidir. Faire refroidir le mélange de sorbet au réfrigérateur et préparer le sorbet dans la sorbetière.

**pl** *300 ml wody, 200 g ciemnej czekolady (min. 50 % kakao), 40 g miodu  
lub syropu kukurydzianego, skórka otarta z mniejszej pomarańczy*

Wodę z miodem oraz z skórką otartą z pomarańczy należy zagotować. Następnie dodać połamana czekoladę, aby się powoli rozpuściła, odstawić do wystygnięcia. Masę sorbetową należy schłodzić i przygotować sorbet w maszynie.

**sk** *300 ml vody, 200 g tmavej čokolády (min. 50 % kakaa), 40 g medu  
alebo kukuričného sirupu, kôra z menšieho pomaranča*

Vodu s medom a nastrúhanou pomarančovou kôrou prived'te do varu. Pridajte nalámanú čokoládu, nechajte ju pozvoľna rozpustiť, odstavte a nechajte vychlaďiť. Sorbetovú zmes dajte vychlaďiť a sorbet pripravte v zmrzlinovači.

**ru** *300 мл воды, 200 г темного шоколада (не менее 50 % какао),  
40 г меда или кукурузного сиропа, цедра маленького апельсина*

Смешайте воду с медом и натертой цедрой апельсина, доведите до кипения. Разломайте шоколад на кусочки и добавьте в смесь, дайте ему раствориться. Снимите с огня и дайте ей остыть. Оставьте смесь сорбета остыть и после этого можно готовить сорбет в приспособлении для изготовления мороженого.



### *Tofu ice cream with strawberries*

*Tofu zmrzlina s jahodami / Gelato al tofu con le fragole*

*Helado de tofu con fresas / Gelado de tofu com morangos*

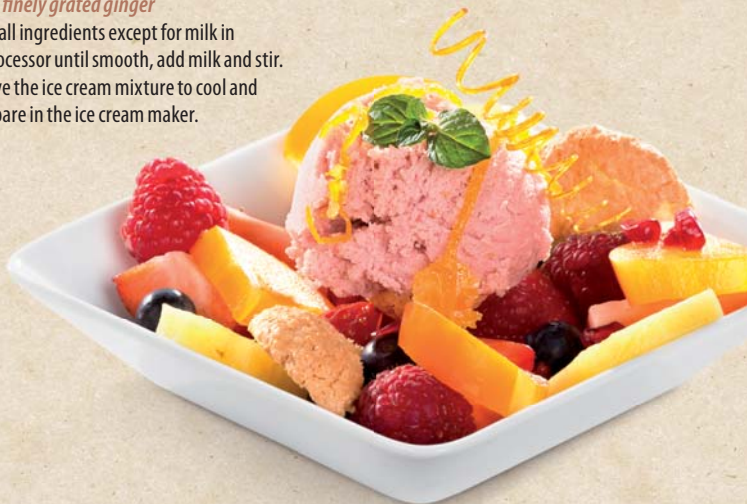
*Tofu-Eis mit Erdbeeren / Glace au tofu et aux fraises*

*Lody tofu z truskawkami / Tofu zmrzlina s jahodami*

*Мороженое из тофу с клубникой*

**en** 250 g white tofu, 150 ml soy milk,  
50 g icing sugar, 150 g strawberries,  
20 g finely grated ginger

Mix all ingredients except for milk in  
a processor until smooth, add milk and stir.  
Leave the ice cream mixture to cool and  
prepare in the ice cream maker.



**cs** 250 g bílého tofu, 150 ml sójového mléka, 50 g cukru moučka, 150 g jahod, 20 g najemno strouhaného zázvoru

Všechny ingredience kromě mléka rozmixujte dohladka, pak přidejte mléko a promíchejte. Zmrzlinovou směs dejte vychladit a připravte ve zmrzlinovači.

**it** 250 g di tofu, 150 ml di latte di soia, 50 g di zucchero a velo, 150 g di fragole, 20 g di zenzero grattugiato finemente

Frullare tutti gli ingredienti tranne il latte fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere il latte e mescolare. Far raffreddare il composto e preparare il gelato nella gelatiera.

**es** 250 gr de tofu blanco, 150 ml de leche de soja, 50 gr de azúcar glas, 150 gr de fresas, 20 gr de jengibre finamente rallado

Mezclar todos los ingredientes excepto la leche en un robot de cocina, añadir leche y remover. Dejar la mezcla de helado enfriar y preparar en la heladera.

**pt** 250 g tofu branco, 150 ml leite de soja, 50 g açúcar em pó, 150 g morangos, 20 g gengibre ralado fino

Num processador de alimentos misturar, excepto o leite, todos os ingredientes até obter um creme macio. Adicionar o leite e mexer. Deixar a mistura arrefecer e preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** 250 g Seidentofu, 150 ml Sojamilch, 50 g Puderzucker, 150 g Erdbeeren, 20 g fein geriebener Ingwer

Alle Zutaten (ausgenommen Sojamilch) glatt pürieren, dann Sojamilch zugeben und verrühren. Die Eismischung kühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** 250 g de tofu blanc, 150 ml de lait de soja, 50 g de sucre en poudre, 150 g de fraises, 20 g de gingembre finement râpé

Mixer d'abord finement tous les ingrédients excepté le lait, ajouter ensuite celui-ci et mélanger. Faire refroidir le mélange de glace au réfrigérateur et préparer la glace dans la sorbetière.

**pl** 250 g białego tofu, 150 ml mleka sojowego, 50 g cukru pudru, 150 g truskawek, 20 g drobno startego imbiru

Wszystkie składniki, oprócz mleka, należy utrzeć na gładko, później dodać mleko i wymieszać. Masę lodową należy schłodzić i przygotować lody w maszynce do lodów.

**sk** 250 g bieleho tofu, 150 ml sójového mlieka, 50 g práškoveho cukru, 150 g jahôd, 20 g najemno strúhaného zázvoru

Všetky ingrediencie okrem mlieka rozmixujte dohladka, potom pridajte mlieko a premiešajte. Zmrzlinovú zmes dajte vychlaďiť a pripravte v zmrzlinovači.

**ru** 250 г белого тофу, 150 мл соевого молока, 50 г сахарной пудры, 150 г клубники, 20 г мелкого натертого имбиря

Смешайте все ингредиенты (кроме молока) при помощи кухонного комбайна до получения однородной массы. Добавьте в смесь молоко и размешайте. Дайте смеси для мороженого остыть, после этого можно готовить мороженое в приспособлении для изготовления мороженого.

***Yogurt ice cream with mango and ginger***  
***Jogurtová zmrzlina s mangem a zázvorem***  
***Yogurt gelato al mango e zenzero***  
***Helado de yogur con mango y jengibre***  
***Gelado de iogurte com manga e gengibre***  
***Joghurt-Eis mit Mango und Ingwer***  
***Glace au yaourt, à la mangue et au gingembre***  
***Lody jogurtowe z mango i imbirem***  
***Jogurtová zmrzlina s mangom a zázvorum***  
***Йогуртовое мороженое с манго и имбирем***

**en** 1 ripe mango, 300 g cream yogurt (10% fat),  
10 g ginger, half vanilla pod, 100 ml 40% cream,  
100 g sugar, 100 ml water

Bring water with sugar to boil, finely chop ginger, peel and dice mango and add it to the solution together with the vanilla pod. Boil slowly for approx. 15 minutes until the mango and ginger soften; remove the vanilla pod when done. Leave the solution to cool, strain and set the syrup aside. Mix mango and ginger in a processor, add cream, yogurt and one half of the syrup (approx. 60 ml). Leave the ice cream mixture to cool and prepare ice cream in the ice cream maker.



**cs** *1 zralé mango, 300 g smetanového jogurtu (10 % tuku), 10 g zázvoru, půl vanilkového lusku, 100 ml smetany 40%, 100 g cukru, 100 ml vody*

Vodu s cukrem přiveďte k varu, zázvor nasekejte nadrobno, mango oloupejte a pokrájejte na kostky a spolu vanilkovým luskem přidejte do rozvaru. Vařte zvolna cca 15 minut, dokud mango a zázvor nezměknou, po uvaření vanilkový lusk vyjměte. Rozvar nechte vychládnout, scedte a sirup dejte stranou. Mango a zázvor rozmixujte v mixéru, přidejte smetanu, jogurt a polovinu (cca 60 ml) sirupu. Zmrzlinovou směs dejte vychladit a zmrzlinu připravte ve zmrzlinovači.

**it** *1 mango maturo, 300 g di yogurt bianco (10 % di grassi), 10 g di zenzero, mezza bacca di vaniglia, 100 ml di panna 40%, 100 g di zucchero, 100 ml d'acqua*

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero, tritare finemente lo zenzero, sbucciare il mango, tagliarlo a dadini ed aggiungerlo allo sciroppo insieme alla bacca di vaniglia. Cuocere per circa 15 minuti per far ammorbidire il mango e lo zenzero, quindi eliminare la bacca di vaniglia. Lasciar raffreddare il composto, filtrarlo e tenere da parte. Frullare il mango e lo zenzero, aggiungere la panna, lo yogurt e metà dello sciroppo (circa 60 ml). Lasciar raffreddare il composto e preparare il gelato nella gelatiera.

**es** *1 mango maduro, 300 gr de crema de yogur (10 % grasa), 10 gr de jengibre, media vaina de vainilla, 10 ml de nata 40%, 100 gr de azúcar, 100 ml de agua*

Llevar agua con azúcar a ebullición, picar el jengibre finamente, pelar un mango maduro y añadirlo a la mezcla con la vaina de vainilla. Hervir suavemente durante aprox. 15 minutos hasta que el mango y el jengibre se ablanden; retirar la vaina de vainilla una vez hecho. Dejar enfriar la mezcla, escurrir y dejar el sirope a un lado. Mezclar mango y jengibre en un robot de cocina, añadir nata, yogur y la mitad del sirope (aprox. 60 ml). Dejar la mezcla de helado enfriar y preparar helado en la heladera.

**pt** *1 manga madura, 300 g creme de iogurte (10 % fat), 10 g gengibre, meia vagem de baunilha, 100 ml natas 40%, 100 g açúcar, 100 ml água*

Levar a água a ferver com o açúcar, picar o gengibre muito fininho, descascar e fatiar a manga e adicionar à água com a vagem de baunilha. Deixar ferver lentamente por aproximadamente 15 minutos até a manga e o gengibre amaciarem. Retirar a vagem de baunilha quando estiver pronto. Deixar o preparado arrefecer, coar e deixar o xarope repousar. Misturar a manga e o gengibre num processador de alimentos, adicionar as natas, o iogurte e metade do xarope (aproximadamente 60 ml). Deixar a mistura arrefecer e preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** *1 reife Mango, 300 g Sahnejoghurt (10 % Fett), 10 g Ingwer, halbe Vanilleschote, 100 ml Sahne 40%, 100 g Zucker, 100 ml Wasser*

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, Ingwer fein hacken, Mango schälen und würfeln, alles mit der Vanilleschote zur Zuckerlösung zugeben. Mango und Ingwer ca. 15 Minuten langsam weich kochen, danach die Vanilleschote herausnehmen. Die Zuckerlösung auskühlen lassen, abseihen, Sirup beiseite stellen. Mango und Ingwer im Mixer pürieren, Sahne, Joghurt und eine Hälfte (ca. 60 ml) Sirup zugeben. Die Eismischung auskühlen lassen, in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** *1 mangue mûre, 300 g de crème de yaourt (10 % de matière grasse), 10 g de gingembre, demi-gousse de vanille, 100 ml de crème 40%, 100 g de sucre, 100 ml d'eau*

Porter à ébullition l'eau avec le sucre, hacher finement le gingembre, éplucher la mangue, la détailler en petits cubes et ajouter le tout, ensemble avec la gousse de vanille, au sirop de sucre. Faire cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la mangue et le gingembre deviennent tendres, retirer la gousse de vanille après la cuisson. Laisser le mélange refroidir, filtrer et mettre le sirop ainsi préparé à côté. Hacher finement la mangue et le gingembre dans un mixeur, ajouter la crème, le yaourt et la moitié (environ 60 ml) de sirop. Faire refroidir le mélange de glace et préparer la glace dans la sorbetière.

**pl** *1 dojrzałe mango, 300 g gęstego jogurtu (10% tłuszczu), 10 g imbiru, połowa laski wanilii, 100 ml śmietany 40%, 100 g cukru, 100 ml wody*

Wodę z cukrem należy zagotować, następnie dodać drobno posiekany imbir, obrane i pokrojone w kostkę mango oraz laskę wanilii. Gotować powoli około 15 minut, aż mango i imbir zmiękną. Po ugotowaniu należy wyciągnąć laskę wanilii. Wywar należy pozostawić do wystygnięcia, a następnie odcedzić. Powstały sok pozostawić. Mango i imbir należy zblendować, dodać śmietanę, jogurt i połowę (ok. 60 ml) przygotowanego soku. Masę lodową należy schłodzić i następnie przygotować lody w maszynie.

**sk** *1 zrelé mango, 300 g smotanového jogurtu (10% tuku), 10 g zázvoru, polovica vanilkového struku, 100 ml smotany 40%, 100 g cukru, 100 ml vody*

Vodu s cukrom privedte do varu, zázvor nasekajte nadrobno, mango olúpte a pokrájajte na kocky a spolu s vanilkovým strukom privedte do varu. Varte zvolna cca 15 minút, pokiaľ mango a zázvor nezmäknú, po uvarení vanilkový struk vyberte. Rozvar nechajte vychladieť, scedte a sirup dajte bokom. Mango a zázvor rozmixujte v mixéri, pridajte smotanu, jogurt a polovicu (cca 60 ml) sirupu. Zmrzlinovú zmes dajte vychladieť a zmrzlinu pripravte v zmrzlinovači.

**ru** *1 спелое манго, 300 г йогурта (10% жирности), 10 г имбиря, половина стручка ванили, 100 мл сливок 40%, 100 г сахара, 100 мл воды*

Доведите воду и сахар до кипения, мелко нарежьте имбирь, очистите и нарежьте кубиками манго, добавьте в смесь стручок ванили. Кипятите на медленном огне около 15 минут, до размягчения манго и имбиря. По окончании кипения выньте стручок ванили из смеси. Дайте смеси остыть, слейте сироп и отставьте в сторону. Смешайте манго и имбирь при помощи кухонного комбайна (блендера) до получения однородной массы, добавьте сливки, йогурт и половину сиропа (около 60 мл). Дайте смеси мороженого остыть. После этого можно готовить мороженое в приспособлении.

***Curd ice cream with honey / Tvarohová zmrzlina s medem  
Gelato allo yogurt con miele / Helado de requesón con miel  
Gelado de nata com mel / Quark-Honig-Eis  
Glace au fromage frais et miel / Lody z twarogu z miodem  
Tvarohová zmrzlina s medom  
Мороженое из творога с медом***



**en** 220 g whole fat curd,  
130 ml 40% cream, 50 g sour cream,  
50 g honey or corn syrup, 50 g sugar,  
5 egg yolks

Whip yolks with sugar in hot steam to a froth. Blend honey, cream and sour cream and heat the mixture slowly until the honey is completely dissolved. Pour the mixture into the yolk froth while stirring constantly and leave to cool. Mix cooled yogurt into the cooled mixture and prepare ice cream in the ice cream maker.



**cs** 220 g plnotučného tvarohu, 130 ml smetany 40%, 50 g zakysané smetany, 50 g medu nebo kukuřičného sirupu, 50 g cukru, 5 vaječných žloutků

Žloutek s cukrem vyšlehejte nad horkou párou do pěny. Med, smetanu a zakysanou smetanu smíchejte a pozvolna zahřívejte, dokud se med úplně nerozpustí. Směs přilijte za stálého míchání ke žloutkové pěně a dejte vychladit. Do vychladlé směsi vmíchejte vychlazený jogurt a zmrzlinu připravte ve zmrzlinovači.

**it** 220 g di yogurt bianco intero, 130 ml di panna 40%, 50 g di panna acida, 50 g di miele o sciroppo di mais, 50 g di zucchero, 5 tuorli

Sbattere i tuorli a bagnomaria con lo zucchero fino ad ottenere una spuma. Mescolare il miele, la panna e la panna acida e riscaldare lentamente il composto finché il miele non si sarà sciolto completamente. Versare il composto nella crema di uova mescolando, quindi lasciar raffreddare. Quando il composto si sarà raffreddato, unirvi lo yogurt freddo e preparare il gelato nella gelatiera.

**es** 220 gr de requesón graso, 130 ml de nata 40%, 50 gr de crema agria, 50 gr de miel o sirope de maíz, 50 gr de azúcar, 5 yemas de huevo

Batir las yemas con el azúcar sobre vapor caliente para obtener una espuma, mezclar la miel, la nata y la crema agria y calentar la mezcla suavemente hasta que la miel esté completamente disuelta. Verter la mezcla en la espuma de yema mientras bate constantemente y dejar enfriar. Mezclar el yogur frío en la mezcla fría y preparar helado en la heladera.

**pt** 220 g requeijão gordo, 130 ml natas 40%, 50 g creme de leite, 50 g mel ou xarope de milho, 50 g açúcar, 5 gemas de ovo

Bater as gemas com o açúcar em vapor quente até fazer espuma. Misturar o mel, as natas e o creme de leite e aquecer a mistura lentamente até o mel estar completamente

dissolvido. Colocar a mistura na espuma de gemas enquanto mexe constantemente e deixar arrefecer. Misturar o requeijão arrefecido na mistura e preparar o gelado na máquina de fazer gelados.

**de** *220 g Quark, vollfett, 130 ml Sahne 40%, 50 g Sauerrahm, 50 g Honig, bzw. Maissirup, 50 g Zucker, 5 Eigelb*

Eigelb mit Zucker über Dampf schaumig schlagen. Honig, Sahne und Sauerrahm vermischen, langsam erwärmen, bis sich der Honig auflöst. Unter ständigem Rühren zum Eigelbschaum geben, auskühlen lassen. Den kalten Joghurt in die Masse zugeben, die Eiscreme in der Eiscreme-Maschine verarbeiten.

**fr** *220 g de fromage frais entier, 130 ml de crème 40%, 50 g de crème fraîche, 50 g de miel ou de sirop de maïs, 50 g de sucre, 5 jaunes d'œufs*

Battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse au-dessus de la vapeur chaude. Mélanger le miel, la crème et la crème fraîche et faire chauffer doucement jusqu'à ce que le miel fonde complètement. Verser le mélange, en remuant constamment, dans la mousse de jaunes d'œufs et faire refroidir. Incorporer dans le mélange refroidi le yaourt frais et préparer la glace dans la sorbetière.

**pl** *220 g pełnotłustego twarogu, 130 ml śmietany 40%, 50 g kwaśnej śmietany, 50 g miodu lub syropu kukurydzianego, 50 g cukru, 5 żółtek*

Żółtko z cukrem należy ubić na pianę nad gorącą parą. Miód, śmietanę i kwaśną śmietanę wymieszać i powoli podgrzewać do momentu, aż miód się całkowicie rozpuści. Przygotowaną mieszankę należy przelać do piany z żółtek, ciągle mieszając, po czym schłodzić. Do schłodzonej masy należy wmieszać zimny jogurt i przygotować lody w maszynie.

**sk** 220 g plnotučného tvarohu, 130 ml smotany 40%, 50 g pochúťkovej smotany, 50 g medu alebo kukuričného sirupu, 50 g cukru, 5 vaječných žĺtkov

Žĺtky s cukrom vyšľahajte nad horúcou parou do peny. Med, smotanu a pochúťkovú smotanu zmiešajte a pozvoľna zahrievajte, pokiaľ sa med úplne nerozpustí. Zmes priliejte za stáleho miešania k žĺtkovej pene a dajte vychlaďiť. Do vychladnutej zmesi vmiešajte vychladený jogurt a zmrzlinu pripravte v zmrzlinovači.

**ru** 220 г домашнего творога, 130 мл сливок 40%, 50 г сметаны, 50 г меда или кукурузного сиропа, 50 г сахара, 5 яичных желтков

Взбейте желтки в пену на водяной бане. Смешайте сливки и сметану, добавьте мед. Нагревайте смесь до полного растворения меда. Влейте смесь в желточную пену, постоянно помешивая. Добавьте в охлажденную смесь охлажденный творог. После этого можно готовить мороженое в приспособлении.



**Red wine Granita / Granita z červeného vína  
Granita al vino rosso / Granizado de vino tinto  
Granizado de vinho tinto / Granita mit Rotwein  
Granita au vin rouge / Granita z czerwonego wina  
Granita z červeného vína / Граните с красным вином**

**en** 350 ml red wine,  
40 ml orange juice,  
70 ml water, 80 g sugar,  
1 tbsp. lemon juice,  
2 cloves, 1 whole cinnamon,  
peel from 1 orange

Make mulled wine in a saucepan – slowly heat all ingredients until the sugar is completely dissolved, boil for 2 to 3 minutes, set aside, strain and leave to cool. Prepare granita in the ice cream maker, transfer into a suitable container and put into the freezer for several hours. Serve granita in a cocktail glass in the form of a fine crystalline mixture scraped from the surface of the frozen mixture using a fork.



**CS** 350 ml červeného vína, 40 ml pomerančové šťávy, 70 ml vody, 80 g cukru, 1 lžice citrónové šťávy, 2 hřebíčky, 1 celá skořice, kůra z 1 pomeranče

V rendlíku připravte svažené víno – všechny suroviny zahřejte pozvolna do úplného rozpuštění cukru, povařte 2–3 minuty, odstavte, sceďte a dejte vychladit. Granitu připravte ve zmrzlinovači, přemístěte do vhodné nádoby a dejte na několik hodin do mrazničky. Granitu podávejte v koktejlové sklenici ve formě jemné tříště, kterou z povrchu zmrzlé směsi naškrábejte vidličkou.

**it** 350 ml di vino rosso, 40 ml di succo d'arancia, 70 ml d'acqua, 80 g di zucchero, 1 cucchiaio di succo di limone, 2 chiodi di garofano, 1 stecca di cannella, la scorza di 1 arancia

Preparare il vin brulé in un pentolino – riscaldare lentamente tutti gli ingredienti fino al completo scioglimento dello zucchero, far bollire per 2 o 3 minuti, togliere dal fuoco, filtrare e lasciar raffreddare. Preparare la granita nella gelatiera, trasferirla in un recipiente adatto e mettere in freezer per qualche ora. Servire la granita in bicchieri da cocktail, aiutandosi con una forchetta per grattugiare il composto ottenuto.

**es** 350 ml de vino tinto, 40 ml de zumo de naranja, 70 ml de agua, 80 gr de azúcar, 1 cucharada de zumo de limón, 2 clavos, 1 palo de canela en rama, piel de 1 naranja

Preparar vino caliente en una sartén – calentar lentamente todos los ingredientes hasta que el azúcar esté completamente disuelto, hervir de 2 a 3 minutos, dejar a un lado, colar y dejar enfriar. Preparar granizado en la heladera, pasarlo a un recipiente adecuado y ponerlo en el congelador durante varias horas. Servir granizado en vasos de cristal de cóctel de forma que una fina capa cristalina de la mezcla salga de la superficie de la mezcla congelada utilizando un tenedor.

**pt** 350 ml vinho tinto, 40 ml sumo de laranja, 70 ml água, 80 g açúcar, 1 colher de sopa de sumo de limão, 2 dentes de alho, 1 pau de canela, raspa de uma laranja

Preparar o vinho numa frigideira – lentamente adicionar todos os ingredientes até o açúcar estar completamente dissolvido, ferver por 2 ou 3 minutos, deixar repousar, coar e deixar arrefecer. Preparar o granizado na máquina de fazer gelados, colocar no congelador num recipiente adequado durante algumas horas. Servir o granizado numa taça de cocktail sob a forma de uma mistura fina cristalina, raspando na superfície da mistura congelada usando um garfo.

**de** 350 ml Rotwein, 40 ml Orangensaft, 70 ml Wasser, 80 g Zucker, 1 EL Zitronensaft, 2 Nelken, 1 Zimtstange, Schale aus 1 Orange

Glühwein in einer Kasserolle zubereiten – alle Zutaten langsam erwärmen, bis sich der Zucker ganz auflöst, 2–3 Minuten kochen, vom Herd nehmen, abseihen, auskühlen lassen. Granita in der Eiscreme-Maschine zubereiten, in ein geeignetes Gefäß umfüllen, für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen. Granita als feinkörnige Masse in einem Cocktailglas servieren, die man mit einer Gabel zu Eisschnee schabt.

**fr** 350 ml de vin rouge, 40 ml de jus d'orange, 70 ml d'eau, 80 g de sucre, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 clous de girofle, 1 bâton de cannelle entière, zeste de 1 orange

Préparer le vin chaud dans une sauteuse – chauffer doucement tous les ingrédients jusqu' à ce que le sucre fonde, faire cuire 2–3 minutes, retirer de la cuisinière, filtrer et laisser refroidir. Préparer la granita dans la sorbetière, déplacer dans un récipient approprié et mettre pour quelques heures au congélateur. Servir la granita dans un verre à cocktail sous la consistance d'un sorbet à base de glace pilée, obtenue en grattant la surface du mélange de glace congelé à l'aide d'une fourchette.



**pl** 350 ml czerwonego wina, 40 ml soku pomarańczowego, 70 ml wody, 80 g cukru, 1 łyżka soku z cytryny, 2 goździki, 1 laska cynamonu, skórka otarta z 1 pomarańczy

W rondelku należy przygotować grzane wino – wszystkie składniki należy powoli podgrzewać do momentu rozpuszczenia się cukru, gotować 2–3 minuty, odstawić, odcedzić i pozostawić do wystygnięcia. Granitę należy przygotować w maszynie do robienia lodów, przełożyć do odpowiedniego naczynia i wstawić na kilka godzin do zamrażarki. Granita powinna mieć konsystencję topniejącego śniegu, można ją uzyskać skrobiąc widelcem zmrożoną masę. Podawać w szklankach do koktajli.

**sk** 350 ml červeného vína, 40 ml pomarančovej šťavy, 70 ml vody, 80 g cukru, 1 lyžica citrónovej šťavy, 2 klinčeky, 1 celá škorica, kôra z jedného pomaranča


V rajnici pripravte varené víno – všetky suroviny zahrievajte pozvoľna do úplného rozpustenia cukru, povarte 2–3 minúty, odstavte, scedte a dajte vychlaď. Granitu pripravte v zmrazlinovači, premiestnite do vhodnej nádoby a dajte na niekoľko hodín do mrazničky. Granitu podávajte v kokteilovom pohári vo forme jemnej ľadovej drte, ktorú z povrchu zo zamrznutej zmesi zoberiete vidličkou.

**ru** 350 мл красного вина, 40 мл апельсинового сока, 70 мл воды, 80 г сахара, 1 ст л лимонного сока, 2 шт гвоздики, 1 палочка корицы, цедра одного апельсина

Приготовьте в кастрюле глинтвейн – нагрейте все ингредиенты на медленном огне до полного растворения сахара, прокипятите от 2 до 3 минут, затем снимите смесь с огня, слейте и дайте остыть. Приготовьте граните в приспособлении, перенесите в подходящий контейнер и положите в холодильник на несколько часов. Граните подается в коктейльном стакане и представляет собой смесь мелких замороженных кристалликов. Есть граните принято вилкой, снимая порцию с поверхности смеси.







*Orange/pineapple ice cold cocktail*  
*Pomerančovo-ananasový ledový koktejl*  
*Cocktail frozen all'arancia e ananas*  
*Cóctel frio de naranja/piña*  
*Cocktail gelado de laranja/abacaxi*  
*Apfel-Ananas-Eiscocktail*  
*Cocktail glacé à l'ananas et à l'orange*  
*Pomarańczowo-ananasowy koktajl lodowy*  
*Pomerančovo-ananasový ľadový kokteil*  
*Ледяной коктейль из апельсина и ананаса*

**en** 300 ml orange juice, 300 g fresh pineapple

Mix refrigerated orange juice and peeled pineapple in a processor, pour into the prepared ice cream maker and blend for approx. 15 minutes until a rather thick cocktail is made; serve immediately.

**Useful hint:** You can flavour the fruit cocktail with fruit syrup or liqueur.

**cs** 300 ml pomerančové šťávy, 300 g čerstvého ananasu

Vychlazenou pomerančovou šťávu a oloupaný ananas rozmixujte dohladka, nalijte do připraveného zmrzlinače a míchejte cca 15 minut, dokud nevznikne přiměřeně hustý koktejl, který ihned podávejte.

**Dobry tip:** Ovocný koktejl můžete dochutit ovocným sirupem nebo likérem.

**it** *300 ml di succo d'arancia, 300 g di ananas fresco*

Frullare il succo d'arancia freddo e l'ananas a tocchetti, versare nella gelatiera precedentemente refrigerata e mescolare per circa 15 minuti fino ad ottenere la consistenza desiderata; servire subito.

**Consiglio utile:** È possibile insaporire il cocktail alla frutta con dello sciroppo o del liquore.

**es** *300 ml de zumo de naranja, 300 gr de piña fresca*

Mezclar el zumo frío de naranja y la piña pelada en un robot de cocina, verter en la heladera preparada y mezclar aprox. 15 minutos hasta obtener un cóctel con la consistencia deseada; servir inmediatamente.

**Consejo útil:** Puede condimentar el cóctel de fruta con sirope de fruta o licor.

**pt** *300 ml sumo de laranja, 300 g abacaxi fresco*

Num processador de alimentos misturar o sumo de laranja e o abacaxi descascado. Colocar a mistura na máquina de fazer gelados e envolver durante aproximadamente 15 minutos até que um cocktail espesso fique pronto. Servir imediatamente.

**Dica útil:** Pode aromatizar o seu cocktail de fruta com licor ou xarope de fruta.

**de** *300 ml Orangensaft, 300 g frische Ananasfrucht*

Kalte Orangensaft und geschälte Ananasfrucht glatt pürieren, in die ausgekühlte Eiscreme-Maschine befüllen, ca. 15 Minuten rühren, bis das angemessen dicke Getränk entsteht. Sofort servieren.

**Guter Tipp:** In den Fruchtcocktail kann Fruchtsirup, bzw. -likör hinzugefügt werden.

**fr** *300 ml de jus d'orange, 300 g d'ananas frais*

Mixer finement le jus d'orange glacé et l'ananas épluché, verser dans la sorbetière et mélanger pendant environ 15 minutes jusqu'à obtenir un cocktail suffisamment épais et servir aussitôt.

**Bonne astuce :** il est possible de rehausser le goût du cocktail de fruits avec du sirop de fruits ou de la liqueur.

**pl** *300 ml soku z pomarańczowego, 300 g świeżego ananasa*

Schłodzony sok pomarańczowy należy zblendować na gładko z obranym ananasem. Następnie przelać do przygotowanej maszynki do lodów i mieszać ok. 15 minut do momentu, aż powstanie w miarę gęsty koktajl, który można od razu podawać.

**Wskazówka:** Koktajl owocowy można dosmakować syropem owocowym lub likierem.

**sk** *300 ml pomarančovej šťavy, 300 g čerstvého ananásu*

Vychladenú pomarančovú šťavu a olúpaný ananás rozmixujte dohľadka, nalejte do pripraveného zmrzlinoča a miešajte cca 15 minút, pokiaľ nevznikne primerane hustý kokteil, ktorý ihneď podávate.

**Dobrý tip:** Ovocný kokteil môžete dochutiť ovocným sirupom alebo likérom.

**ru** *300 мл апельсинового сока, 300 г свежих ананасов*

Смешайте охлажденный апельсиновый сок и очищенные ананасовые дольки при помощи кухонного комбайна, вылейте приготовленную смесь в подготовленное приспособление и смешивайте около 15 минут до получения достаточно густого коктейля. Готовый коктейль подается сразу после приготовления.

**Полезный совет:** Можно ароматизировать фруктовый коктейль фруктовым сиропом или ликером.



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika / Distribuito da: Tescoma spa - Gazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España / Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda

Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska / Dovožca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika

Дистриб'ютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия / Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса