

**RICETTE PER
GELATI
FATTI IN
CASA**



beko



Tu prepari, Beko fa il gelato.

Il frigorifero Beko cerca di rinfrescare l'atmosfera durante i caldi mesi estivi. Prepara la miscela di latte, panna, uova o yogurt; mettila nella macchina per fare i gelati del frigorifero; il frigorifero Beko la congela in modo pratico. Sia che tu voglia fragola, limone o vaniglia... Questo frigorifero è programmato specificamente per il tipo di gelato... Si può godere di un gelato fatto in casa e rinfrescarsi, contemporaneamente.

SCOMPARTO PER LA
PREPARAZIONE DEL GELATO





UTILIZZO DELLA MACCHINA PER GELATO

Per avviare la funzione gelato:

- *Mettere la vaschetta per il gelato all'interno del contenitore e chiudere il coperchio.*
- *Quando si tiene premuto il pulsante per il gelato sul display per 3 secondi, il simbolo del gelato con il numero della modalità 1 o 2 comincia a lampeggiare.*
- *La modalità da utilizzare a seconda del tipo di gelato è indicata sulle ricette.*
- *Premere brevemente il pulsante gelato per passare tra le modalità.*
- *Dopo aver selezionato la modalità idonea, tenere premuto il pulsante gelato fino a sentire l'avviso sonoro e avviare la funzione gelato.*
- *Mentre il gelato viene preparato, se non si desidera rovinare la preparazione del gelato, non interferire con la funzione in corso.*
- *Quando il processo di preparazione del gelato è completo, i simboli cominciano a lampeggiare e si sente un avviso sonoro. Questo avviso dura 5 minuti, poi i simboli del gelato si spengono. Basta premere brevemente il pulsante gelato per arrestare l'avviso sonoro. Anche i simboli del gelato che lampeggiano si spengono.*

Per arrestare la funzione gelato in corso:

- *Tenere premuto il simbolo del gelato per 3 secondi.*



SUGGERIMENTI:

- *Se ci sono prodotti congelati nel contenitore del gelato, non avviare la funzione gelato.*

- *In condizioni di normale utilizzo quotidiano, il frigorifero potrebbe non avere la temperatura necessaria alla preparazione del gelato (per motivi quali l'apertura dello sportello in modo frequente, ecc.). In questo caso, la macchina per il gelato potrebbe non avviarsi subito e bisogna attendere finché non si giunge alle condizioni necessarie quando si preme il pulsante della funzione gelato. Si tratta di una cosa normale e non di un guasto. Attendere finché il frigorifero non raggiunge la temperatura necessaria e avviare di nuovo la funzione. Potrebbero volerci un paio di ore.*

- *Non lasciare lo sportello dello scomparto freezer aperto per lunghi periodi quando la funzione gelato è attiva. L'aumento della temperatura nello scomparto freezer potrebbe provocare l'arresto del funzionamento e/o impedire che il gelato raggiunga la consistenza desiderata.*

- *Quando si prepara il gelato, si consiglia di utilizzare gli ingredienti nelle quantità suggerite nelle ricette. Utilizzando più della quantità consigliata di latte, panna, uova o yogurt, si rischia che la miscela fuoriesca.*

- *Quando si prepara il gelato, invece di utilizzare ingredienti voluminosi, si consiglia di ridurli in polvere prima di aggiungerli alla miscela per il gelato.*

- *Si consiglia di tenere il gelato **in una vaschetta con coperchio** e di consumarlo **entro una settimana**.*



GELATO AL CACAO

Per 5 persone

Ingredienti:

- 200 ml di latte fresco/pastorizzato (1 bicchiere)
- 80 gr di zucchero granulato (5 cucchiaini abbondanti)
- 1 confezione di panna (200 ml)
- 1 confezione di vaniglia
- 1 uovo
- 15 g di cacao (3 cucchiaini da tè)

Preparazione:

Mettere latte, cacao e vaniglia in una pentola e far bollire. Rimuovere il latte che bolle dal fuoco e lasciarlo raffreddare.

Mettere l'uovo e lo zucchero in una ciotola separata e montare con un frullatore finché la miscela non diventa bianca.

Aggiungere la miscela fredda di latte lentamente nella miscela di uovo e montare per 2-3 minuti fino a ottenere una miscela omogenea.

Mettere la miscela in una pentola e mescolare in modo continuo a fiamma bassa.

Rimuovere la miscela prima di ottenere una consistenza di budino.

Mettere la panna in una ciotola separata e montare con un frullatore, poi aggiungere la panna montata alla miscela.

Lasciare la miscela finale preparata a raffreddare a temperatura ambiente (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato).

Versare questa miscela fredda nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 1".

Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...



CONSIGLI per preparare e servire:

Servire il gelato con nocciole e noci per aggiungere gusto e salute.

Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.





GELATO ALLA FRAGOLA

Per 5 persone

Ingredienti:

20 fragole di grandezza media (250 gr)

50 gr di zucchero in polvere (5 cucchiaini)

1 confezione di panna (200 ml)

Preparazione:



Mettere le fragole lavate nel frullatore. Aggiungere lo zucchero e trasformare la miscela in purè mescolando per 1-2 minuti. Mettere la panna in una ciotola fonda e montare per 2-3 minuti. Aggiungere il purè di fragole pronto sulla panna e montare finché purè e panna siano ugualmente mescolati. Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 2". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore. Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



Per impedire la formazione di blocchi di ghiaccio nel gelato, scegliere fragole che non abbiano ancora rilasciato il succo e che non siano rovinate.

Il gelato può essere servito con noci per aggiungere gusto e salute.

Il gelato alla fragola può essere servito con wafer.



GELATO AL MASTICE

Per 5 persone

Ingredienti:

600 ml di latte fresco/pastorizzato (3 bicchieri)

½ mastiche

3 gr di salep (meno di 1 cucchiaio da dessert)

80 gr di zucchero granulato (5 cucchiaini abbondanti)



Preparazione:

Mettere il latte in pentola e lasciar bollire.

Mescolare zucchero e salep in una ciotola separata.

Prendere un cucchiaio di miscela zucchero-salep e macinare in un mortaio con il mastiche poi aggiungere la miscela di polvere tritata alla miscela zucchero-salep.

Aggiungere lentamente la miscela al latte che bolle mescolando piano. Far mantenere la consistenza cuocendo per circa 20 minuti.

Lasciare la miscela preparata con la consistenza appropriata a raffreddare a temperatura ambiente (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato).

Mentre raffredda, mescolare la miscela ogni tanto per impedire la formazione del panno.

Versare questa miscela compatta nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 1". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaio da gelato. Buon appetito.

CONSIGLI per preparare e servire:



Per aggiungere gusto, è possibile cospargere di cannella in polvere o scaglie di cioccolato.

Il gelato al mastiche può essere servito con wafer.

Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.



GELATO BANANA E NOCI



Per 5 persone

Ingredienti:

60 gr di miele (3 cucchiaini da dessert abbondanti)

250 ml di latte fresco/pastorizzato (4/3 di bicchiere da latte)

2 banane

1 confezione di panna (200 ml)

20 gr di noci tritate (6 cucchiaini da dessert)

Preparazione:

Mescolare la banana in fette e la panna in una ciotola fonda.

Schiacciare delicatamente la banana con una forchetta e unirla alla panna.

Aggiungere miele, latte e noci e montare per circa 2 minuti fino a ottenere una consistenza omogenea.

Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 2". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.

Il gelato alla banana può essere servito con tocchi di fragola o kiwi per aggiungere gusto.



GELATO MARASH

Per 5 persone

Ingredienti:

600 ml latte fresco/pastorizzato (3 bicchieri)

4,5 g di salep (1 cucchiaino da dessert)

50 gr di panna (2 cucchiaini abbondanti)

80 gr di zucchero granulato (5 cucchiaini abbondanti)

1 confezione di vaniglia

Preparazione:

Mettere il latte in una pentola e riscaldare mescolando finché non inizia a bollire.

Mescolare zucchero e salep bene in una ciotola separata.

Aggiungere la miscela zucchero-salep al latte che bolle mentre si mescola e mescolare per 15 minuti a fiamma bassa finché la miscela non si ispessisce. Farlo bollire.

Aggiungere la vaniglia e la panna alla miscela che si scurisce e lasciarla diventare della consistenza di un budino mescolando ogni tanto per 20-30 minuti.

Rimuovere la miscela, che ora ha la consistenza giusta, dal fuoco e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato).

Mentre raffredda, mescolare la miscela ogni tanto per impedire la formazione del panno.

Versare questa miscela compatta nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 1". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



Servire il gelato con noci e pinoli per aggiungere gusto e salute.

Il gelato marash può essere servito tutto l'anno con dolci al latte o altri dessert.

Il gelato marash può essere servito con wafer.

Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.



GELATO MANDORLA -ALBICOCCA

Per 5 persone

Ingredienti:

200 gr di marmellata di albicocche (8 cucchiaini da dessert)

200 ml di latte fresco/pastorizzato (1 bicchiere)

1 confezione di panna (200 ml)

20 gr di mandorle sgusciate, non salate (6 cucchiaini da dessert)

Preparazione:

Mettere le mandorle nel frullatore e tritare fino a ridurle in polvere.

Aggiungere la marmellata di albicocche alle mandorle tritate e metterle insieme nel frullatore e trasformare in pure.

Dopo, unire panna e latte alla miscela in una ciotola fonda e montare per 2 minuti fino a ottenere una consistenza omogenea.

Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 2".

Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...





GELATO AL PISTACCHIO

Per 5 persone

Ingredienti:

300 ml di latte fresco/pastorizzato (1 bicchiere e mezzo)

2 rossi d'uovo

120 gr di panna (2/3 di bicchiere)

80 gr di zucchero granulato (5 cucchiaini abbondanti)

30 gr di pistacchi tritati (3 cucchiaini abbondanti)



Preparazione:

Mettere latte e panna in una pentola e riscaldare finché comincia a bollire.

Rimuovere il latte che bolle dal fuoco e lasciarlo raffreddare.

Separare i rossi d'uovo in un altro contenitore, aggiungere lo zucchero e montare con un mixer finché la miscela diventa bianca.

Aggiungere la miscela di latte fredda (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato) alle uova montate e montare a bassa velocità.

Rimettere la miscela in una pentola e riscaldare per 10-15 minuti a fiamma bassa. Per evitare la cottura delle uova durante il processo di riscaldamento, mescolare in modo costante.

Rimuovere la miscela, che ora ha la consistenza giusta, dal fuoco e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato).

Aggiungere il pistacchio alla miscela fredda e portare, mescolando, a una consistenza omogenea.

Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 2". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



La quantità di pistacchi può variare in base al gusto personale.

Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.



GELATO ROMANO

Per 5 persone

Ingredienti:

200 ml latte fresco/pastorizzato (1 bicchiere)

1 confezione di panna (200 ml)

50 gr di zucchero granulato (4 cucchiaini)

2 rossi d'uovo

1 confezione di vaniglia

Preparazione:

Riscaldare il latte finché inizia a bollire. Rimuovere il latte che bolle dal fuoco e lasciarlo raffreddare.

Separare i rossi d'uovo in un altro contenitore, aggiungere zucchero e vaniglia e montare con un frullatore finché la miscela diventa bianca.

Aggiungere il latte tiepido (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato) lentamente nella miscela delle uova mentre si frulla a bassa velocità per 1-2 minuti. Se il latte aggiunto è caldo, può provocare la cottura delle uova; pertanto il latte deve essere tiepido.

Rimettere la miscela sul fuoco e mescolare in modo costante per 15 minuti a fiamma bassa finché la miscela non raggiunge la consistenza di un budino. Per impedire la cottura delle uova, assicurarsi che la miscela non bolla.

Rimuovere la miscela, che ora ha la consistenza giusta, dal fuoco e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente (se il mignolo riesce a sopportare il calore, allora si è raffreddato).

Durante il raffreddamento, mescolare ogni tanto la miscela per impedire che si formi il panno e che le uova si cuociano.

Aggiungere la panna alla miscela fredda e mescolare per 1-2 minuti con un frullatore a bassa velocità.

Versare questa miscela compatta nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 2". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



Per ottenere il gusto desiderato, si consiglia di preparare il gelato con latte fresco/pastorizzato.



YOGURT GELATO

Per 5 persone

Ingredienti:

400 g di yogurt filtrato (2 vasetti e 1 cucchiaio)

50 gr di zucchero granulato (3 cucchiaini abbondanti)

1 confezione di vaniglia

Preparazione:

Mettere gli ingredienti in una ciotola fonda e montare per 2-3 minuti.

Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 3". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaio da gelato. Buon appetito...

CONSIGLI per preparare e servire:



A seconda del gusto personale, servire con una varietà di frutta e noci per aggiungere gusto e renderlo sano.

Per la consistenza desiderata dello yogurt gelato, la miscela non deve essere congelata per oltre 3-4 ore e deve essere consumata nel giorno della preparazione.



YOGURT GELATO FRAGOLA - BASILICO

Per 5 persone

Ingredienti:

100 gr di fragole (10 fragole di grandezza media)

200 gr di yogurt filtrato (7 cucchiaini)

100 gr di yogurt normale (4 cucchiaini)

4 foglie di basilico

50 gr di zucchero in polvere (5 cucchiaini)

Preparazione:

Mettere le fragole, lo zucchero e le foglie di basilico nel frullatore e trasformare in purè.

Mescolare il purè con yogurt filtrato e yogurt normale. Montare fino a ottenere una miscela omogenea.

Versare questa miscela nella vaschetta per il gelato, mettere la vaschetta nel contenitore per il gelato del frigorifero e selezionare "Mode 3". Quando la modalità gelato termina automaticamente dopo 90 minuti, trasferire la miscela in una vaschetta separata e tenerla in frigorifero a -18°C per almeno 2 ore.

Servire con un cucchiaino da gelato. Buon appetito...



beko

The Beko logo consists of the word "beko" in a bold, lowercase, sans-serif font. Below the text is a thick, blue diagonal line that starts under the 'b' and extends to the right, ending under the 'o'.