

Prima di tutto, leggi la Guida rapida e le istruzioni.



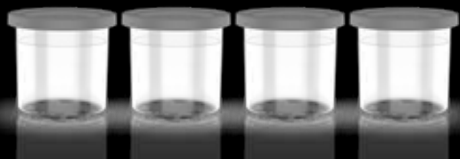
Benvenuti!

Questa guida ti aiuterà a creare tante ricette per provare la gelatiera Ninja® Creami®.

Prima di continuare a leggere, assicurati di aver capito come utilizzare il prodotto. Se non l'hai già fatto, leggi la Guida rapida.

Quando sei sicuro di aver capito come utilizzare l'apparecchio, continua a leggere per scoprire come realizzare le migliori delizie fredde.

Hai bisogno di altre vaschette per dessert? Acquista online nel sito ninjakitchen.it



Sommario

La scienza	2
Programmi preimpostati	3
Suggerimenti e buona pratica	4
Gelato	6
Gelato light	11
Gelato	12
Extra	16
Frappè da non congelare, ma da gustare subito	22
Sorbetto	26
Ciotola di frullato	31
Tabella di ricette veloci	32



GELATO ALLA
VANIGLIA LIGHT

6

11



GELATO
ARTIGIANALE
ALLA VANIGLIA

12

22



CIOTOLA DI
FRULLATO
TROPICALE

26

31



Cooking
Circle.com



SCANSIONA
PER SCOPRIRE
ALTRE RICETTE

La scienza alla base delle ricette

Ti invitiamo a preparare dei dessert partendo da zero. Per cominciare, devi creare una base. È molto importante bilanciare le quantità di acqua, grassi, proteine e zuccheri utilizzate per creare la base.

I nostri chef hanno realizzato con cura queste ricette nella cucina di prova Ninja® per garantire che ciascuna di esse abbia la giusta quantità di ogni ingrediente.



ACQUA



GRASSI



PROTEINE



ZUCCHERI

Per ottenere i migliori risultati, segui le istruzioni e misura con cura gli ingredienti. Sostituisci gli ingredienti solo se consigliato. Le alternative le trovi qui sotto e anche all'interno delle caselle dei suggerimenti nelle pagine delle ricette.



Alternative ai latticini

Latte → Latte di avena senza zucchero

Panna molto densa → Latte di cocco in lattina

Formaggio spalmabile → Formaggio vegano spalmabile

NOTA: Assicurati di utilizzare le alternative senza zucchero e di frullare il latte di cocco da solo come primo passaggio.










Alternative agli zuccheri

Zucchero → Sciroppo di agave

Per conoscere i programmi

In base al programma che scegli per preparare il tuo prossimo dolce, la gelatiera Ninja® Creami® girerà a velocità precise per uno specifico lasso di tempo per darti risultati morbidi e cremosi.



 ICE CREAM (GELATO)	 LIGHT ICE CREAM (GELATO LIGHT)	 GELATO (GELATO ARTIGIANALE)
<p>Progettata per realizzare tradizionali ricette golose. Trasforma le ricette con latticini o con alternative in gelati estremamente cremosi.</p> <p>Ricette da pagina 6</p>	<p>Progettata per i consumatori attenti alla propria salute, che possono preparare gelati con pochi grassi o zuccheri oppure utilizzare alternative allo zucchero. Da scegliere quando prepari ricette della dieta chetogenica o paleo.</p> <p>Ricette da pagina 11</p>	<p>Progettata per preparare le basi della crema pasticcera per il gelato italiano. Quando è specificato, scegli l'opzione GELATO per creare dei dessert davvero deliziosi.</p> <p>Ricette da pagina 12</p>
 SORBET (SORBETTO)	 SMOOTHIE BOWL (CIOTOLA DI FRULLATO)	 MILKSHAKE (FRAPPÉ)
<p>Progettata per trasformare le ricette a base di frutta, ad alto contenuto di acqua e zuccheri, in delizie cremose.</p> <p>Ricette da pagina 26</p>	<p>Progettata per le ricette preparate con frutta e/o verdure e surgelate insieme a latticini, alternative ai latticini o succhi. Crea ciotole di frullato denso da mangiare con un cucchiaino.</p> <p>Ricette da pagina 31</p>	<p>Progettata per creare velocemente densi frappè. Combina il tuo gelato preferito (acquistato in negozio o fatto in casa) con il latte, poi seleziona FRAPPÉ.</p> <p>Utilizza del gelato acquistato in negozio e goditelo subito, senza bisogno di congelarlo per 24 ore.</p> <p>Ricette da pagina 22</p>
<p> Dopo aver utilizzato uno dei programmi preimpostati, puoi selezionare RE-SPIN per ottenere una consistenza cremosa se non aggiungi gli EXTRA. Questa funzione è spesso necessaria se la base è molto fredda e la consistenza è friabile e non cremosa.</p>		



Vuoi aggiungere croccantezza?

Leggi da pagina 16 alla 21 per sapere come utilizzare gli EXTRA.

Consigli per congelare le basi



I congelatori verticali funzionano meglio

Consigliamo di non utilizzare un congelatore a pozzetto, poiché tende a raggiungere temperature estremamente basse.



Regola la temperatura del tuo congelatore

Questo apparecchio è progettato per lavorare le basi a temperature comprese tra -12°C e -25°C .

(Se la temperatura del tuo congelatore è compresa in questo intervallo, la base dovrebbe raggiungere la temperatura giusta).



Metti la vaschetta su una superficie piana

Per evitare di danneggiare l'apparecchio, **NON** lavorare la vaschetta se gli ingredienti sono stati congelati in una posizione inclinata o se la vaschetta è stata svuotata e poi ricongelata in una posizione inclinata.*



Fai congelare per 24 ore

Anche se la vaschetta è congelata, deve raggiungere una temperatura ancora più bassa prima di poter essere lavorata. Questo è il tempo minimo di congelamento. Non esiste un tempo massimo.

*Se una vaschetta è congelata in posizione inclinata: fai sciogliere, frulla e poi ricongela gli ingredienti su una superficie piana.

Consigli per ottenere i migliori risultati

Gli ingredienti surgelati prima hanno un sapore più dolce.

Ti preoccupa che il preparato base possa essere troppo dolce? Non temere! Non sarà troppo dolce se lo fai congelare e lo lavori fino a ottenere una delizia fredda.

Se usi la frutta: Quando prepari un gelato al gusto di frutta, amalgama o schiaccia la frutta per aromatizzare di più la base prima di congelarla. (Vedi l'esempio a pagina 12.)

Riduci il tempo di congelamento

Non vuoi aspettare **24 ore**? Prova a moltiplicare le ricette per preparare quantità maggiori e a congelare più di una vaschetta alla volta. Questo ti consente di avere a disposizione basi pronte e congelate quando hai voglia di lavorarle.

Prepara un bagno di ghiaccio.

Alcune ricette richiedono che gli ingredienti siano cotti prima di congelare la base. Per evitare di riscaldare il congelatore, consigliamo di ricorrere a un bagno di ghiaccio per raffreddare velocemente la base. Per preparare un bagno di ghiaccio, riempi una ciotola grande con ghiaccio e acqua. Poi immergi la vaschetta nell'acqua con ghiaccio. Quando la temperatura della base scende al di sotto di 4°C , metti la vaschetta nel congelatore.

Cosa fare con gli avanzi.

Non hai finito la vaschetta? Appiattisci la parte superiore del tuo dessert freddo con un cucchiaino o con una spatola prima di ricongelarlo. Se il dessert è duro dopo averlo ricongelato, **lavoralo di nuovo con il programma utilizzato per prepararlo**. Se è morbido, togliilo dalla vaschetta e buon appetito!

NOTA: Se il dessert contiene gli EXTRA, lavorarlo di nuovo polverizzerà gli EXTRA e ti farà ottenere un nuovo gusto di gelato.

Il tuo dessert freddo va consumato entro 2 settimane. Dopo questo periodo puoi ancora mangiarlo, ma il sapore e la consistenza potrebbero non essere della stessa qualità di quando l'hai preparato la prima volta.



Scegli il tuo gusto

Gelato facile e senza cottura

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE | **PER:** 4 PORZIONI | **DA CONSUMARSI**
PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

18 g formaggio spalmabile, morbido
55 g zucchero raffinato
Gusto, 1 cucchiaino di estratto a scelta OPPURE 2 cucchiaini di cacao in polvere
150 ml panna molto densa
230 ml latte intero
30 g combinazioni a scelta (facoltativo)

ACCESSORI RICHIESTI



Frusta
Ciotola grande
Spatola in silicone

GUSTI



ISTRUZIONI



Metti una ciotola con il formaggio spalmabile nel microonde per 10 secondi.

Aggiungi lo zucchero e il gusto scelto e amalgama con una frusta o una spatola in silicone fino a ottenere una consistenza simile a glassa.



Aggiungi lentamente la panna molto densa e il latte amalgamando bene il composto, fino a quando lo zucchero non si è sciolto.



Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.

Assicurati che la vaschetta sia su una superficie piatta e il composto sia ben spianato.



Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio.

Per l'assemblaggio prima della lavorazione, leggi i Passaggi da 1 a 5 nella Guida rapida.



Quando la ciotola è inserita, assicurati che l'apparecchio sia acceso.

Seleziona ICE CREAM per iniziare la lavorazione. Al termine, tutti e 4 i trattini della barra di avanzamento lampeggeranno e si spegneranno.



Togli la ciotola dall'apparecchio e togli la vaschetta dalla ciotola. (Leggi i passaggi 7 e 8 nella Guida rapida).

Se la base è friabile e non aggiungi alcuna combinazione, amalgama di nuovo il composto, rimettilo nell'apparecchio e premi RE-SPIN.

Se aggiungi delle combinazioni, vai al passaggio successivo. Altrimenti, il tuo gelato è pronto da gustare.



Con un cucchiaino, forma un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino al fondo della vaschetta. Aggiungi la combinazione preferita nell'apertura che hai formato*, amalgama il composto e inizia la lavorazione selezionando EXTRA.

*Non importa se supera la linea di riempimento massimo.



Una volta completata la lavorazione, togli il gelato dalla vaschetta e servi subito.



Da pagina
16 a pagina
21 trovi tante
idee.



Gelato al cioccolato facile



Gelato

TEMPO DI
CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 5-10 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

18 g formaggio spalmabile, morbido
20 g cacao in polvere
55 g zucchero raffinato
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
150 ml panna molto densa
230 ml latte intero

ACCESSORI RICHIESTI



Ciotola grande

Frusta

Spatola in silicone

SUGGERIMENTO

Setaccia il cacao in polvere se è grumoso.

NOTA

È normale che un po' di cioccolato si depositi sul fondo della vaschetta durante il congelamento.

ISTRUZIONI

1. Mettere una ciotola grande con il formaggio spalmabile nel microonde per 10 secondi. Aggiungere il cacao in polvere, lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Battere con una frusta o una spatola in silicone per circa 60 secondi fino a ottenere una consistenza simile a glassa.
2. Aggiungi lentamente la panna molto densa e il latte amalgamando bene il composto, fino a quando lo zucchero non si è sciolto.
3. Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
4. Togli la vaschetta dal congelatore e toglì il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
5. Seleziona ICE CREAM.
6. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure toglì il gelato dalla vaschetta e servilo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Gelato alla fragola facile



Gelato

TEMPO DI
CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

225 g fragole fresche, tagliate in quarti
100 g zucchero granulato
1 cucchiaino di sciroppo dorato
1 cucchiaino di succo di limone
250 ml panna molto densa

ACCESSORI RICHIESTI



Ciotola grande

Frusta

SUGGERIMENTO

Consigliamo di aggiungere scaglie di cioccolato bianco come EXTRA per addolcire di più il gelato.

ISTRUZIONI

1. In una ciotola grande, aggiungi fragole, zucchero, sciroppo dorato e succo di limone. Schiaccia le fragole con una forchetta. Fai riposare il composto per 10 minuti mescolandolo regolarmente.
2. Aggiungi la panna e amalgama bene il composto.
3. Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
4. Togli la vaschetta dal congelatore e toglì il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
5. Seleziona ICE CREAM.
6. Una volta terminata la lavorazione, aggiungigli EXTRA oppure toglì il gelato dallavaschetta e servilo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Gelato al burro di arachidi facile



Gelato

TEMPO DI
CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

150 g burro di arachidi dolce a scelta (pistacchi, nocciole, mandorle, cioccolato alla nocciola, ecc.)

100 ml panna montata

250 ml latte intero

1 cucchiaino di estratto a scelta (pistacchio, nocciola, mandorla, ecc.), facoltativo

Un pizzico di sale

ACCESSORI RICHIESTI



Ciotola grande

Frusta



ISTRUZIONI

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola grande e amalgamali bene fino a dissolvere e distribuire uniformemente il burro di arachidi.
2. Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
3. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
4. Seleziona ICE CREAM.
5. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il gelato dalla vaschetta e servilo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

SUGGERIMENTO

Dopo la lavorazione, aggiungi 3 cucchiaini di arachidi tostati sminuzzati a scelta al posto degli EXTRA.

Gelato alla vaniglia light senza lattosio



Gelato
light

TEMPO DI
CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

250 ml panna di avena

120 ml latte di avena

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

3 datteri snocciolati

3 cucchiaini di sciroppo di agave light

ACCESSORI RICHIESTI



Frullatore



ISTRUZIONI

1. Metti tutti gli ingredienti nella caraffa di un frullatore.
2. Frulla gli ingredienti ad alta velocità fino a quando non sono ben amalgamati.
3. Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
4. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
5. Seleziona LIGHT ICE CREAM.
6. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il gelato dalla vaschetta e servilo subito.



RE-SPIN

Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.



Ricetta ideale per gli EXTRA.

Per altre idee con gli EXTRA, leggi da pagina 16 a pagina 21.

Gelato artigianale alla vaniglia



Gelato artigianale

TEMPO DI CONGELAMENTO 24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 7-10 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

4 tuorli di uova grandi

1 cucchiaio di sciroppo dorato

55 g zucchero raffinato

250 ml panna molto densa

90 ml latte intero

1 baccello intero di vaniglia, aperto in due longitudinalmente e raschiato all'interno oppure 1 cucchiaino di pasta di vaniglia

ACCESSORI RICHIESTI



Pentolino

Frusta

Spatola in silicone

Termometro

Colino con retina sottile

SUGGERIMENTO

Se preferisci, puoi sostituire il baccello o la pasta di vaniglia con l'estratto.

SUGGERIMENTO

È importante rimanere nell'intervallo compreso tra 74°C e 79°C. Le uova dovrebbero raggiungere almeno i 74°C per una sicurezza alimentare, ma se sono troppo cotte possono coagularsi o diventare strapazzate. Inoltre, cuocere a questo intervallo di temperatura integra lo zucchero e addensa il composto, che assume una consistenza più cremosa.

ISTRUZIONI

1. Metti i tuorli delle uova, lo sciroppo dorato e lo zucchero in un pentolino e mescolali fino a sciogliere lo zucchero e a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungi la panna molto densa, il latte e il baccello di vaniglia nel pentolino e mescola per amalgamare il tutto.
3. Metti il pentolino su un piano cottura a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fai cuocere fino a raggiungere una temperatura compresa tra 74°C e 79°C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.
4. Togli la base dal calore e versala in una vaschetta vuota, utilizzando un colino con retina sottile. Metti la vaschetta a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddata, coprila con il coperchio e mettila nel congelatore per 24 ore.
5. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
6. Seleziona GELATO.
7. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il gelato artigianale dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Denso gelato artigianale al cioccolato



Gelato artigianale

TEMPO DI CONGELAMENTO 24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

TEMPO DI COTTURA: 7-10 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

4 tuorli di uova grandi

80 g zucchero raffinato

15 g cacao in polvere, setacciato

230 ml panna molto densa

100 ml latte intero

50 g cioccolato fondente 74%, tagliato a piccoli pezzi

ACCESSORI RICHIESTI



Pentolino

Frusta

Spatola in silicone

Termometro

Colino con retina sottile

SUGGERIMENTO

La panna molto densa può essere sostituita con panna da montare.



Ricetta ideale per gli EXTRA.

Per altre idee con gli EXTRA, leggi da pagina 16 a pagina 21.

ISTRUZIONI

1. In un pentolino metti i tuorli delle uova, lo zucchero e il cacao in polvere. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungi la panna molto densa e il latte e amalgama bene.
3. Metti il pentolino su un piano cottura a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fai cuocere fino a raggiungere una temperatura compresa tra 74°C e 79°C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.
4. Togli il pentolino dal calore e versa il cioccolato in una vaschetta vuota utilizzando un colino con retina sottile. Metti la vaschetta a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddata, coprila con il coperchio e mettila nel congelatore per 24 ore.
5. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
6. Seleziona GELATO.
7. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il gelato artigianale dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Gelato artigianale al caramello salato

PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 10-15 MINUTI
PER: 4 PORZIONI
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

80 g zucchero granulato
230 ml panna molto densa, da scaldare con il latte nel forno a microonde a una temperatura di 50°C
180 ml latte intero
½ cucchiaino di sale marino a scaglie
4 tuorli di uova medie
½ cucchiaino di estratto di vaniglia

ISTRUZIONI

1. Metti lo zucchero in un pentolino medio su un piano cottura a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno fino a quando non si sarà sciolto e caramellato, assumendo un intenso colore rame e iniziando a emettere fumo (potrebbe impiegare circa 10 minuti).
Nota: Se il colore è troppo chiaro, il gelato sarà dolce ma non avrà un sapore intenso; se è troppo scuro, avrà un sapore di bruciato.
2. Togli il pentolino dal calore e aggiungi a poco a poco metà della panna e del latte e il sale, continuando a mescolare.
IL CAMELLO SI INDURISCE IN UN BLOCCO. Rimetti il pentolino sul piano cottura a fuoco lento fino a sciogliere completamente il blocco di caramello. Aggiungi le quantità rimaste di latte e panna.
3. In una ciotola piccola mescola leggermente i tuorli delle uova e poi aggiungi una piccola quantità di caramello caldo.
4. Amalgama i tuorli con il caramello nel pentolino a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fai cuocere fino a raggiungere una

ACCESSORI RICHIESTI



Pentolino medio
Cucchiaio di legno
Ciotola piccola
Frusta
Spatola in silicone
Termometro
Colino con retina sottile



Gelato artigianale

TEMPO DI CONGELAMENTO
24 ORE

temperatura compresa tra 74°C e 79°C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.

5. Togli la base dal calore, aggiungi la vaniglia e versala in una vaschetta vuota utilizzando un colino con retina sottile. Metti la vaschetta a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddata, copri con il coperchio e mettila nel congelatore per almeno 24 ore.
6. Togli la vaschetta dal congelatore e toglilo il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
7. Seleziona GELATO.
8. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure toglilo il gelato artigianale dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

SUGGERIMENTO

Quando il gelato artigianale è pronto, aggiungi 2 cucchiaini di caramello salato in forma di burro come EXTRA, per ottenere un sapore ancora più intenso.

SUGGERIMENTO

È importante rimanere nell'intervallo compreso tra 74°C e 79°C. Le uova dovrebbero raggiungere almeno i 74°C per una sicurezza alimentare, ma se sono troppo cotte possono coagularsi o diventare strapazzate. Inoltre, cuocere a questo intervallo di temperatura integra lo zucchero e addensa il composto, che assume una consistenza più cremosa.

Gelato artigianale al caffè

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 7-10 MINUTI
PER: 4 PORZIONI
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

3 tuorli di uova grandi
80 g zucchero raffinato
200 ml panna da montare
170 ml latte intero
2 cucchiaini (2 bustine, circa 4 g) caffè espresso solubile
Un pizzico di sale

ACCESSORI RICHIESTI



Pentolino
Frusta
Spatola in silicone
Termometro
Colino con retina sottile

SUGGERIMENTO

Dopo la lavorazione, aggiungi 3 cucchiaini di gocce di cioccolato, pezzi di meringhe o praline come EXTRA.

SUGGERIMENTO

È importante rimanere nell'intervallo compreso tra 74°C e 79°C. Le uova dovrebbero raggiungere almeno i 74°C per una sicurezza alimentare, ma se sono troppo cotte possono coagularsi o diventare strapazzate. Inoltre, cuocere a questo intervallo di temperatura integra lo zucchero e addensa il composto, che assume una consistenza più cremosa.



Gelato artigianale

TEMPO DI CONGELAMENTO
24 ORE

ISTRUZIONI

1. Metti i tuorli delle uova e lo zucchero raffinato in un pentolino e mescola fino a sciogliere lo zucchero e ottenere un composto omogeneo.
2. Aggiungi la panna da montare, il latte, il caffè espresso solubile e il sale nel pentolino e amalgama bene.
3. Metti il pentolino su un piano cottura a fuoco moderato, continuando a mescolare con una frusta o una spatola in silicone. Fai cuocere fino a raggiungere una temperatura compresa tra 74°C e 79°C, utilizzando un termometro a lettura istantanea.
4. Togli la base dal calore e versala in una vaschetta vuota, utilizzando un colino con retina sottile. Metti la vaschetta a bagno con ghiaccio. Una volta raffreddata, copri con il coperchio e mettila nel congelatore per almeno 24 ore.
5. Togli la vaschetta dal congelatore e toglilo il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
6. Seleziona GELATO.
7. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure toglilo il gelato artigianale dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

EXTRA

Aggiungi cioccolato, noci, zuccherini, frutta o altro per elevare il sapore di qualsiasi dessert.



Gli EXTRA duri rimarranno intatti.

Gli EXTRA come il **cioccolato**, gli **zuccherini** e le **noci** non si romperanno durante il programma EXTRA. Ti consigliamo di utilizzare **mini zuccherini** o **di cioccolato**, **mini zuccherini** o **ingredienti già tritati**.



Gli EXTRA morbidi si romperanno.

Gli EXTRA come i **biscotti** e la **frutta surgelata** diventeranno più piccoli dopo il programma EXTRA. Consigliamo di utilizzare pezzi più grandi di ingredienti morbidi.

SOLO PER ICE CREAM E GELATO



Non consigliamo l'uso di frutta fresca, salse e creme spalmabili come EXTRA.

L'aggiunta di salse al caramello, fudge e frutta fresca renderà morbido il dessert. La crema nocciola e cioccolato spalmabile e i burri di arachidi normalmente non si amalgamano bene. Con il programma EXTRA consigliamo di utilizzare frutta surgelata o glasse al cioccolato/caramello e di aggiungere salse e creme spalmabili solo come guarnizioni.

Prepara dessert unici con gli estratti e gli extra



1. Prepara una base

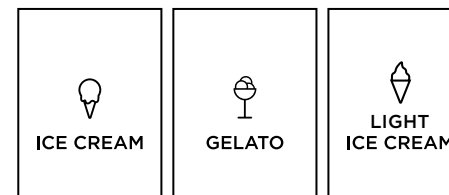
Inizia preparando una base qualsiasi di questa guida e, se vuoi, aggiungi un extra.

Per preparare ancora più gusti, sostituisci l'estratto di vaniglia con 1 cucchiaino di estratto di frutta, erbe o noci.



2. Congelamento

Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore



3. Lavorazione

Seleziona il programma corrispondente alla base che hai scelto
ICE CREAM
GELATO
LIGHT ICE CREAM



4. Aggiungi gli EXTRA

Con un cucchiaino, forma un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino al fondo della vaschetta. Aggiungi gli EXTRA nell'apertura che hai formato.



5. Lavorazione

Seleziona il programma EXTRA.

Non vuoi aspettare? Nella vaschetta aggiungi del gelato acquistato in negozio e vai al passaggio 4.

Con EXTRA puoi scatenare la tua creatività

Ecco alcune idee per iniziare...



Menta con gocce di cioccolato

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino di estratto di menta piperita (aggiungi colorante alimentare verde, facoltativo)
EXTRA: 45 g mini gocce di cioccolato



Fragola

Base: Fragola
Estratto: N.A.
EXTRA: 2 cucchiai di fragole disidratate surgelate o in scaglie



Death by Chocolate

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 2 cucchiai di mini gocce di cioccolato, 2 cucchiai di pezzetti di brownie



Gocce di cioccolato e impasto per biscotti

Base: Vaniglia
Estratto: N.A.
EXTRA: 45 g impasto per biscotti surgelato commestibile a pezzi + 1 cucchiaino di mini gocce di cioccolato



Rocky Road

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 2 cucchiai di mandorle, tritate, 2 cucchiaini di gocce di cioccolato, 1 cucchiaino di guarnizione al marshmallow



Biscotti e panna

Base: Vaniglia
Estratto: Vaniglia, come da ricetta
EXTRA: 3 biscotti sandwich al cioccolato, sgretolati

Cioccolato con pezzetti di caramello e nocciole

Base: Vaniglia
Estratto: N.A.
EXTRA: 45 g cioccolato ricoperto di zuccherini al caramello (sgretolati), 2 cucchiaini di nocciole tostate (sgretolate)

Sundae con pezzetti di cono

Base: Vaniglia
Estratto: N.A.
EXTRA: 1 cucchiaino di glassa al cioccolato, 2 cucchiaini di noccioline, 2 cucchiaini di cono zuccherato a pezzetti

Banana con pezzi di cioccolato

Base: Vaniglia, cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 1 cucchiaino di fettine di banane essiccate, tagliate a pezzetti, 2 cucchiaini di gocce di cioccolato

Biscotti al cioccolato e panna

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 3 biscotti sandwich al cioccolato, sgretolati

Cioccolato con pezzi di toffee

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 45 g barretta toffee e cioccolato, tagliata a fettine di 1 cm

Gocce di cioccolato e pezzi di ciliegia

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
EXTRA: 2 cucchiaini di mini gocce di cioccolato, 45 g ciliegie surgelate

SUGGERIMENTO Per i migliori risultati, trita o sgretola gli EXTRA in pezzi più piccoli prima di aggiungerli al tuo dessert freddo.

Scatena la tua creatività con le combinazioni *(continua)*



Gocce di cioccolato

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 45 g mini gocce di cioccolato

Coppetta di burro di arachidi

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 45 g coppette di burro di arachidi

Trancio di brownie

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 45 g tranci di brownie

Menta, panna e cioccolato

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
Combinazione: 6 After Eight®, tritati grossolanamente

Nocciola

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 22 g Kinder Bueno®, spezzettato

Cioccolato croccante

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
Combinazione: 40 g barretta Crunchie®, tritata grossolanamente

Maltesers®

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 40 g Maltesers® interi

Honeycomb

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 20g Honeycomb, spezzettato

Turkish Delight

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 51 g barretta, tritata grossolanamente

Limone e vaniglia

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino di estratto di limone
Combinazione: N.A.

Arancia e panna

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino di estratto di arancia
Combinazione: N.A.

Cocco e cioccolato

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
Combinazione: 57 g barrette Bounty®, tritate grossolanamente

Pistacchio tostato

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino estratto di mandorla (aggiungi colorazione alimentare verde, facoltativa)
Combinazione: 45 g pistacchi tostati, senza guscio, tritati

Barretta cioccolato, cocco e mandorla

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino di estratto di cocco
Combinazione: 3 cucchiaini di mandorle, 1 cucchiaino di gocce di cioccolato, 1 cucchiaino di scaglie di cocco

Lampone

Base: Vaniglia (non aggiungere l'estratto di vaniglia)
Estratto: 1 cucchiaino di estratto di lampone
Combinazione: 2 cucchiaini di lamponi essiccati surgelati o in scaglie

Uvetta al rum

Base: Vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 40 g uvetta (immersa in 1 cucchiaino di rum)

Caramello salato

Base: Cioccolato
Estratto: N.A.
Combinazione: 2 cucchiaini di caramello salato

Scaglie di cioccolato

Base: Cioccolato o vaniglia
Estratto: N.A.
Combinazione: 1 barretta Flake, 32 g (tritata in 4 parti)

SUGGERIMENTO Per i migliori risultati, trita o sgretola le combinazioni in pezzi più piccoli prima di aggiungerli al tuo dessert freddo.

DA GUSTARE OGGI

Frappè denso al cioccolato

PREPARAZIONE: 2 MINUTI | PER: 1-2 PORZIONI

INGREDIENTI

300 g gelato al cioccolato
125 ml latte intero

PREPARALO SENZA LATTOSIO Scegli un gelato senza lattosio e il latte di avena o la panna vegetale da caffè al posto del latte intero.

ISTRUZIONI



Metti tutti gli ingredienti in una vaschetta vuota seguendo l'ordine indicato.



Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.



Seleziona MILKSHAKE.



Una volta terminata la lavorazione, puoi scegliere le opzioni EXTRA o RE-SPIN. Togli il frappè dalla vaschetta e servilo subito.

SUGGERIMENTO

Puoi anche trasformare qualsiasi ricetta di gelato presente in questa guida in un frappè. Per prima cosa, lavora la base congelata utilizzando il programma ICE CREAM. Poi forma un'apertura, aggiungi il latte e gli EXTRA e lavora di nuovo selezionando il programma MILKSHAKE.

SUGGERIMENTO

Se vuoi un frappè più liquido, aggiungi 1-2 cucchiaini di latte, seleziona RE-SPIN e lavora il composto fino a ottenere la consistenza desiderata.



Combina i gusti

Trovi che il cioccolato sia troppo semplice?

Prima della lavorazione, utilizza un cucchiaino per formare un'apertura di 4 cm che arrivi fino al fondo della vaschetta. Nell'apertura aggiungi il latte e gli EXTRA. Seleziona **MILKSHAKE** per la lavorazione.



Consigliamo di utilizzare gocce di cioccolato, zuccherini o arachidi tritateed EXTRA più duri



Utilizza pezzi più grandi di EXTRA più morbidi, tra cui biscotti e cereali.

Da gustare oggi

Frappè alle fragole fresche



SENZA
CONGELARE

PREPARAZIONE: 2 MINUTI
PER: 1-2 PORZIONI

INGREDIENTI

200 g gelato alla vaniglia
85 ml latte intero
100 g fragole fresche, senza picciolo, tagliate a metà

ISTRUZIONI

1. Metti tutti gli ingredienti in una vaschetta vuota seguendo l'ordine indicato (non occorre formare un'apertura).
2. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
3. Seleziona MILKSHAKE.
4. Una volta terminata la lavorazione, toglì il frappè dalla vaschetta e servilo subito.



Da gustare oggi

Frappè con Oreo®



SENZA
CONGELARE

PREPARAZIONE: 2 MINUTI
PER: 1-2 PORZIONI

INGREDIENTI

220 g gelato alla vaniglia
100 ml latte intero
3 Oreos®, spezzettati

ISTRUZIONI

1. Metti il gelato nella vaschetta vuota. Con un cucchiaino, forma un'apertura ampia 4 cm che arrivi fino al fondo della vaschetta. Aggiungi il latte e gli Oreos® nell'apertura che hai formato.
2. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
3. Seleziona MILKSHAKE.
4. Una volta terminata la lavorazione, toglì il frappè dalla vaschetta e servilo subito.



Sorbetto alla frutta fresca

PREPARAZIONE: 5-10 MINUTI | **TEMPO DI CONGELAMENTO:** 24 ORE | **PER:** 4 PORZIONI |
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

4 banane mature (circa), sbucciate, tagliate a fettine di 1 cm



Non ti piacciono le banane?

Combinale o sostituiscile con arance o ananas freschi per aggiungere sapore. Se le combini, unisci tutta la frutta tagliata prima di mettere tutto nella vaschetta per ottenere un sapore omogeneo.

Sorbetto all'ananas fresco: 600 g ananas maturo, tagliato a pezzi di 1 cm

Sorbetto all'arancia fresca: 5 arance (circa) sbucciate, tagliate a pezzi di 1 cm

NOTA: Per questa ricetta, l'utilizzo di qualsiasi altro frutto, ad eccezione di banane, ananas e arance, potrebbe danneggiare l'apparecchio.

ISTRUZIONI



Affetta le banane o un altro frutto in pezzi da 1 cm. È importante tagliare la frutta in pezzi da 1 cm o più piccoli.



Aggiungi la banana in una vaschetta vuota fino alla linea di riempimento massimo.



Con la parte posteriore dell'utensile pesante da cucina, come un mestolo o uno schiacciapatate, schiaccia le banane fin sotto la linea di riempimento massimo, formando un composto omogeneo e compatto per far spazio ad altre banane.



Continua ad aggiungere altri pezzi di banana e spingili verso il basso con un utensile pesante da cucina fino a pressarli nella vaschetta, appena sotto la linea di riempimento massimo. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.



Togli la vaschetta dal congelatore e toglilo il coperchio. Per l'assemblaggio prima della lavorazione, leggi i Passaggi da 1 a 5 nella Guida rapida.



Quando la ciotola è in posizione, assicurati che l'apparecchio sia acceso. Seleziona SORBET.



Una volta terminata la lavorazione, aggiungi le combinazioni oppure toglilo il sorbetto dalla vaschetta e servilo subito.

SUGGERIMENTO

Per ottenere un migliore risultato, assicurati che la frutta sia matura. Questo libererà i succhi naturali della frutta, che addolciranno ancor di più il dessert, e consentirà all'apparecchio di lavorare il sorbetto correttamente.

SUGGERIMENTO

Assicurati di schiacciare bene la frutta nella vaschetta per liberare i suoi succhi naturali. Questo è un passaggio importante quando si prepara la ricetta di un sorbetto che non comprende altri liquidi. **NON** lavorare ingredienti sfusi.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi le combinazioni utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Sorbetto alla fragola



Sorbetto

TEMPO DI CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

450 g fragole fresche, tagliate a fettine

75 g zucchero raffinato

75 ml acqua calda, 60-70°C

ACCESSORI RICHIESTI



Ciotola grande

Frusta

Colino con retina sottile



ISTRUZIONI

1. In una ciotola grande, aggiungi le fragole e lo zucchero e schiaccia insieme con una forchetta. Aggiungi l'acqua e mescola fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versa la base in una vaschetta vuota, utilizzando un colino con retina sottile. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
3. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
4. Seleziona SORBET.
5. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il sorbetto dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.

Sorbetto al limone



Sorbetto

TEMPO DI CONGELAMENTO
24 ORE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

100 g zucchero raffinato

1 cucchiaino sciroppo dorato

210 ml acqua calda, 60-70°C

100 ml succo di limone

ACCESSORI RICHIESTI



Ciotola grande

Frusta



ISTRUZIONI

1. In una ciotola grande, mescola insieme lo zucchero, lo sciroppo dorato e l'acqua calda fino a quando lo zucchero non si è sciolto. Aggiungi il succo di limone e mescola fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Versa la base in una vaschetta vuota. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
3. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
4. Seleziona SORBET.
5. Una volta terminata la lavorazione, aggiungi gli EXTRA oppure togli il sorbetto dalla vaschetta e servilo subito.



Se la consistenza è friabile e non aggiungi gli EXTRA utilizza questa funzione per un risultato più cremoso.



Ciotola di frullato tropicale



Ciotola di frullato

TEMPO DI CONGELAMENTO
24 ORE

ITALIANO

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

PER: 4 PORZIONI

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 2 SETTIMANE

INGREDIENTI

100 g melone a pezzi

100 g ananas a pezzi

150 ml yogurt al gusto di frutti tropicali

100 ml di latte intero

GUARNIZIONI (facoltative)

Ananas a fette

Mango a fette

Scaglie di cocco tostato

ISTRUZIONI

1. Riempi una vaschetta vuota con la frutta seguendo l'ordine degli ingredienti.
2. Copri la frutta con yogurt e latte. Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore.
3. Togli la vaschetta dal congelatore e togli il coperchio. Per informazioni sull'assemblaggio e sulla lavorazione, leggi la Guida rapida.
4. Seleziona SMOOTHIE BOWL. Non appena finita la lavorazione, la ciotola di frullato avrà una consistenza densa e cremosa.
5. Terminata la lavorazione, trasferisci la base in una ciotola e decorala con le guarnizioni che preferisci.

Tabella con dessert che non richiedono preparazione

Trasforma ingredienti semplici della credenza o del frigorifero in dessert straordinari.

NOTA

Non importa se non arriva alla linea, in quanto non c'è un limite minimo

ITALIANO

INGREDIENTI	TIPO DI RICETTA	LAVORAZIONE	PROGRAMMA
400 g di ananas, mango, pesche, pere o mandarini in lattina	Sorbetto	Riempi la vaschetta con la frutta e il succo della lattina.	SORBETTO
Frullati in bottiglia	Ciotola di frullato	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	CIOTOLA DI FRULLATO
Acquista frappè in bottiglia (qualsiasi gusto)	Gelato	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	ICE CREAM (GELATO)
Latte intero al sapore di cioccolato di negozio	Gelato	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	ICE CREAM (GELATO)
Bevande proteiche in bottiglia	Gelato light	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	LIGHT ICE CREAM (GELATO Light)
Latte macchiato in bottiglia/caffè ghiacciato preconfezionato	Sorbetto	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	SORBET (SORBETTO)
Purea di mango in lattina	Sorbetto	Riempi la vaschetta fino alla linea di riempimento massimo.	SORBET (SORBETTO)
Sciroppo (gusti a scelta: granatina, menta, orzata, ribes nero, ecc.)	Sorbetto	Mescola 300 ml di acqua e 100 ml di sciroppo in una vaschetta.	SORBET (SORBETTO)
Litchi denocciolati con sciroppo in lattina, lamponi e acqua di rose	Sorbetto Ispahan (litchi-lampone-rosa)	Metti i litchi e 2 cucchiaini di lamponi freschi o surgelati nella vaschetta, copri la frutta con lo sciroppo della lattina fino alla linea di riempimento massimo, aggiungi 1 cucchiaino di acqua di rose e mescola bene.	SORBET (SORBETTO)
Bevanda al tè freddo/spremuta di limone (limonata)	Sorbetto	Riempi la vaschetta con tè freddo o limonata fino alla linea di riempimento massimo	SORBET (SORBETTO)
Cacao in polvere solubile (cacao, Nesquick, Banania, ecc.), latte intero	Bevanda ghiacciata al cioccolato	In una vaschetta, mescola 440 ml di latte intero e 125 ml di cioccolato in polvere fino a ottenere un composto omogeneo.	
Latte di mandorla, caffè espresso solubile e zucchero a velo	Caffè ghiacciato vegano facile	In una vaschetta mescola 450 ml di latte di mandorla zuccherato, 3 bustine di caffè espresso solubile e 5 cucchiaini di zucchero a velo.	SORBET (SORBETTO)
Conserva di frutta (mela, pera, banana, pesca, albicocca, ananas, ciliegia, fragola, lampone, mirtillo, pesca nettarina, ecc.)	Sorbetto	Riempi la vaschetta con la conserva di frutta fino alla linea di riempimento massimo.	SORBET (SORBETTO)
Panna da dessert pronta per l'uso (vaniglia, caramello, cioccolato, pralina, pistacchio, ecc.)	Gelato facile	Riempi la vaschetta con la panna da dessert fino alla linea di riempimento massimo	SORBET (SORBETTO)

Copri con il coperchio e metti nel congelatore per 24 ore

SUGGERIMENTO PER LA CONSISTENZA: Personalizza il tuo dessert. Premi il pulsante RE-SPIN per rendere il dessert più morbido e cremoso.

NINJA[®]

GELATIERA CREAMi[®]

NC300EU_IG_MP_220124_Mv5_IT-IT

© 2022 SharkNinja Operating LLC

CREAMI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.