



# *Recipe Book*

by  **Baumatic**

# Index

1. & 2. **Did You Know... (ENG)**
3. & 4. **Věděli jste, že... (CZ)**
5. & 6. **Wussten Sie... (DE)**
7. **Rice Water**  
Rýžový Odvar  
Reiswasser
8. **Intro**
9. **Rich Vanilla Ice-Cream**  
Krémová Vanilková Zmrzlina  
Traditionelle Reich Vanilleeis
10. **Rich Chocolate Ice-Cream**  
Krémová Čokoládová Zmrzlina  
Cremiges Schokoladen Eis
11. **Rich Capuccino Ice-Cream**  
Krémová Zmrzlina Kapučino  
Cremiges Capuccino Eis
12. **Rich Coconut & Almond Ice-Cream**  
Krémová Kokosová A Mandlová Zmrzlina  
Cremiges Kokosnuss Eis mit Mandeln
13. **Rich Chestnut Ice-Cream**  
Krémová Kaštanová Zmrzlina  
Cremiges Kastanien Eis
14. **Light Apple & Cinnamon Yoghurt Ice-Cream**  
Odlehčená Jablečno-Skořicová Jogurtová Zmrzlina  
Leichtes Apfel-Zimt-Joghurt Eis
15. **Light Fresh Strawberry Ice-Cream**  
Odlehčená Zmrzlina z Čerstvých Jahod  
Frisch Leicht Erdbeeren Eis Creme
16. **Light Frozen Berries Ice-Cream**  
Lehká Zmrzlina z Drobného Mraženého Ovoce  
Leicht Gefrorenes Beeren Eis Creme
17. **Light Mango/Avocado/Banana Ice-Cream**  
Odlehčená Zmrzlina z Manga/Avokádová Banánová  
Leicht Mango/Avocado/Bananen Eis Creme
18. **Light Mint Ice-Cream**  
Odlehčená Mátová Zmrzlina  
Leicht Minze Eis Creme
19. **Light & Quick Tinned Fruits Ice-Cream**  
Lehká a Rychlá Zmrzlina Z Konzervovaného Ovoce  
Frucht Eis Creme (aus Obstkonserven)
20. **Light & Quick Chocolate Ice-Cream**  
Lehká a Rychlá Čokoládová Zmrzlina  
Leicht & schnell Schokoladen Eis Creme
21. **Semifreddo Alla Panera**
22. **Citrus Sorbet**  
Citrusový Sorbet  
Zitrus Sorbet
23. **Mixed Berries Sorbet**  
Sorbet Ze Směsí Drobného Ovoce  
Beerenmix Sorbet
24. **Ginger Sorbet**  
Zázvorový Sorbet  
Ingwer Sorbet
25. **Savoury Tomato Sorbet**  
Rajčatový Sorbet  
Tomaten Sorbet
26. **Gazpacho Sorbet**
27. **Cola Slush / Cranberry Juice Slush**  
Kola Ledový Nápoj/Brusinkový Ledový Nápoj  
Cola Slush/Preiselbeerensaft Slush
28. **Mint Slush**  
Mátový Ledový Nápoj  
Pfefferminz Slush
29. **Ice-Cold Milk & Coffee Shake**  
Tradiční bohatá vanilková zmrzlina-krém  
Eiskalter Milchkaffee Shake

# Did you know...



Did you know that, like bread, ice-cream is one of the oldest nutritional foods that mankind discovered ?

It was first invented by the Chinese who used to preserve it buried in kilns previously filled with ice and snow. They then passed on this knowledge to the Persians, the Indians and the Arabs.

During the invasions of southern Italy and Sicily by the Arabs, this "recepty" travelled with them and inevitably, its taste got enriched with more ingredients.

It is thanks to a Sicilian named Francesco Procopio Cultelli, that ice-cream as we know it today, became famous throughout Europe and the rest of the world.

In 1660 he decided to emigrate to Paris where he opened a prototype of an "ice-cream parlour".

His fortune was made and this innovative dessert became popular to all.

## Basic types of Ice-cream

**The rich one**, traditionally made with egg-yolks and sugar whisked together until you obtain a smooth, white paste.

To this warm milk, cream and the rice water are then added. Whilst stirring continuously, the mixture is then returned to a slow heat, reduced a little and thickened.

At this point, the desired "flavour" or "ingredient" is included.

Pour it into the pre-chilled GELATO removable bucket once it is completely cooled down.

**The lighter one**, usually preferred when utilizing fruits, made with milk and cream. The sugar is melted in the warm milk/cream and the rice water.

Then the pureed fruit of choice is added to the mixture whilst this one is still warm.

If you are utilizing citrus fruits or fruit juices, add them to mixture ONLY after this one has cooled down to prevent the cream from clotting.

Pour the mixture into the pre-chilled GELATO removable bucket once it is completely cooled down.

**Semifreddo**, it's a typical Italian ice-cream which literally means "half-cold". In reality, the degrees of this type of ice-cream are the same as for the ones listed above. The difference is that its texture is much creamier and "feels" lighter... although the calories are not!

The quantity of milk is swapped with single cream. The procedure is the same as per the rich type ice cream.

If you follow the above hints and you use the correct amount of "liquid ingredients" (ie, you may choose to increase the amount of milk and decrease the amount of single cream) you can let your taste buds loose and create any recepty you may wish.

**Icy milky/coffee drinks** are always prepared with a combination of milk/coffee/water. No egg whites are needed.

Consume right away. Not suitable for freezing.

**Sorbets** are always prepared with water, sugar, pureed fruits or juices and by adding egg white to the mixture once cold.

This helps to hold the sorbet together and to "fluff it up". Please DO NOT utilize more than the stated quantity, otherwise the sorbet will spill out of the GELATO machine.

You may wish to adjust the indicated amount of sugar in the printed recepty, depending on your individual taste and the sourness of the fruit you utilize.

Utilizing a teaspoon of vanilla sugar, will enhance the flavour of your sorbet.

Preferably consume right away.

**Slushes** are always prepared with water and syrup or fruit juices.

No need to include the egg-white mixture.

Consume right away. Not suitable for freezing.

## Important

---

Always pre-chill your "gelato" machine prior to pouring the completed mixture into the removable bucket. This operation should last approx. 8-10 minutes. The ideal temperature on the display should be around – 30 degrees

The pouring of the completed mixture into the bucket, will inevitably increase the temperature: do not worry! Just set the timer as indicated in this recipe book and you will see that in a short while, the degrees will start to decrease.

## Suggestions

---

- Always use the freshest and purest still water available. Should your tap water not be good enough, filtered water or still mineral water are best.
- Whilst you may utilize long-life milk and/or single cream, the eggs should always be very fresh.
- Glucose syrup is also an important ingredient for optimizing your sorbets and slushes. If you cannot find it in the store, you can make it yourself:
  - 1.5Kg of sugar to 1 litre of hot water to dissolve the sugar.
  - Flavoured syrups are obtained by adding tea bags of your choice to the hot water and the sugar.
  - Discard the tea bags and let the syrup cool down completely prior to including the correct amount to your ice cream mixture.
- When using chocolate...
  - try and buy the best quality, preferably the darkest type and with the minimum amount of fat (otherwise you will have to separate the fat from the chocolate during the melting process).
  - fat elements in the melted chocolate will hinder the ice cream from forming
  - you may use chocolate chips instead of melted chocolate, just add the quantity through the special opening on the lid of your GELATO machine, whilst the ice cream is forming, approximately 5 minutes after you have poured the cold base mixture into the bucket. The chocolate chips will not melt but will "fold" into the mixture. For example you can create a rich vanilla or a light mint ice-cream with crunchy chips of dark chocolate ...deliciously mouth-watering!
- Should you wish to include some liquors to your ice cream, remember to remove vanilla from your ingredients' list, as it will alter the taste of the liquor.

## Please note...

The quantities listed in this recipe book are intended for 4 generous servings or 6 smaller ones.

If you require bigger amounts, just increase the quantity of the ingredients proportionally. The advised maximum quantity per recipe is for 8 generous servings or 12 smaller ones



Věděli jste, že zmrzlina, stejně jako chléb, je jedním z nejstarších nutričních jídel, která lidstvo objevilo?

Vynalezli ji Čiňané, kteří ji uchovávali zahrabanou v pecích, které nejprve naplnili ledem a sněhem. Tuto znalost poté předali Peršanům, Indům a Arabům.

Během invaze Arabů do jižní Itálie a na Sicílii s nimi tento recept cestoval a její chuť byla nevyhnutelně obohacena o další ingredience.

Díky Sicilanu, Francu Procopio Cultellim, dnes známe zmrzlinu, která se proslavila napříč Evropou a celým světem.

V roce 1660 se rozhodl emigrovat do Paříže, kde si otevřel prototyp cukrárny.

Zbohatl a tento inovativní dezert se stal všeobecně populární

## Existují dva základní typy zmrzliny:

**Krémová zmrzlina**, tradičně vyráběná z vyšlehaných vaječných žloutků a cukru, dokud nevznikne hladká, bílá pěna.

K tomu se přidá vlažné mléko, smetana a rýžový odvar. Za stálého míchání se poté směs mírně zahřívá, nepatrně zmenší objem a zhoustne.

V tomto bodě se přidává požadovaná příchut' nebo přísada.

Když směs zcela zchladne, nalije se do předchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

**Odlehčená smetanová**, běžně upřednostňovaná s využitím ovoce, vyráběná z mléka a smetany.

Cukr se rozpustí ve vlažném mléce / smetaně a rýžovém odvaru.

Poté se do stále teplé směsi přidá ovocné pyré, dle výběru.

Pokud použijete citrusy nebo ovocné šťávy, přidejte je do směsi **TEPRVE AŽ ZCHLADNE**, aby krém nezhrudkovatěl.

Když směs zcela zchladne, nalijte ji do předchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

**Semifreddo**, jde o typickou italskou zmrzlinu, která doslova znamená polo-zmrazená. Ve skutečnosti je teplota této typické zmrzliny stejně jako u typů uvedených výše.

Rozdíl je v tom, že její struktura je mnohem krémovější ale chuťově odlehčená ... ačkoliv nemá méně kalorií! Mléko je nahrazeno smetanou. Postup přípravy je stejný jako u tučné zmrzliny.

Pokud dodržíte pokyny výše a použijete správné množství „tekutých přísad“ (tj. můžete zvýšit množství mléka a snížit množství smetany), můžete využít vašich chuťových pohárků a vytvořit si recepturu dle vlastního přání.

**Ledové Mléčné/Kávové Nápoje** se vždy připravují ze směsi mléka, kávy a vody. Není třeba přidávat bílky.

Konzumujte okamžitě. Nehodí se k zmrazení.

**Sorbety** se vždy připravují z vody, cukru, ovocného pyré nebo šťáv, a do zchladlé směsi se přidává **VAJEČNÝ BÍLEK**.

Díky němu drží sorbet pohromadě a je našlehaný.

**NE**používejte prosím větší množství, než je uvedeno, jinak sorbet ze stroje GELATO vyteče.

Množství cukru můžete v receptu upravit podle vlastní chuti a kyselosti použitého ovoce.

Chuť sorbetu můžete vylepšit lžičkou vanilkového cukru. Sorbet konzumujte nejlépe okamžitě.

**Ledový Nápoj** se vždy připravuje z vody a sirupu nebo ovocných šťáv.

Není třeba přidávat vyšlehané bílky.

Konzumujte okamžitě. Nehodí se k zmrazení.

## Důležité

Vždy předchladte Váš přístroj GELATO před tím, než vlijete celou směs do odnímatelné nádoby. Tento úkon by měl trvat 8 - 10 minut. Ideální teplota na displeji by měla být okolo - 30 stupňů.

Vlívání celé směsi do nádoby zvýší teplotu nádoby: toho se neobávejte! Pouze nastavte časovač jak je popsáno v této brožuře a v krátké době uvidíte, že stupně se opět snižují.

## Připomínky

- Vždy používejte co možná nejčerstvější a nejčistší vodu. Voda z kohoutku nemusí být dostatečně dobrá, nejlepší je filtrovaná voda nebo minerální voda.
- Zatímco můžete použít trvanlivé mléko a/nebo smetanu, vejce musejí být vždy zcela čerstvá.
- Důležitou přísadou pro optimalizaci vašich sorbetů a ledových nápojů je také hroznový cukr. Pokud ho neseženete, můžete si ho vyrobit sami :
  - rozpustíte 1,5 kg cukru v 1 litru horké vody.
  - Ochucené sirupy získáte, když uvaříte silný ovocný čaj s cukrem. Vyjměte sáčky ovocného čaje a sirup nechte zcela vychladnout, teprve pak přidejte správné množství do zmrzlinové směsi.
- Když použijete čokoládu...
  - pokuste se koupit čokoládu nejvyšší kvality, nejlépe tmavou a s minimálním obsahem tuku (jinak budete muset tuk během rozechřívání čokolády oddělit).
  - tukové částice v rozpuštěné čokoládě by zabraňovali zmrzlině ve formování,
  - místo rozechřáté čokolády můžete zvolit čokoládové šupinky, které však musíte nasypat speciálním otvorem stroje GELATO, zatímco zmrzlina se formuje, přibližně 5 minut po nalití základní chladné směsi do nádoby. Čokoládové šupinky se neroztečou, ale zamíchají se do směsi. Můžete vytvořit například krémovou vanilkovou nebo odlehčenou mátovou zmrzlinu s křupavými šupinkami hořké čokolády.... lákavé!
- Kdybyste si přáli přidat do zmrzliny likér, nezapomeňte vynechat vanilku, protože by chuť likéru změnila.

## Poznámka...

Vždy předchladte Váš přístroj GELATO před tím, než vlijete celou směs do odnímatelné nádoby. Tento úkon by měl trvat 8 - 10 minut. Ideální teplota na displeji by měla být okolo - 30 stupňů.

Vlívání celé směsi do nádoby zvýší teplotu nádoby: toho se neobávejte! Pouze nastavte časovač jak je popsáno v této brožuře a v krátké době uvidíte, že stupně se opět snižují.



Wussten Sie, dass Eis, wie auch Brot, eines der ältesten nährstoffreichsten Nahrungsmittel ist, das die Menschheit entdeckt hat? Es wurde zuerst von den Chinesen erfunden, die das Eis, um es zu konservieren, in unterirdische, vorher mit Eis und Schnee gefüllte stillgelegte Brennöfen gefüllt haben. Sie gaben ihr Wissen dann an die Perser, Inder und Araber weiter.

Während der Invasionen von Süditalien und Sizilien durch die Araber, reiste das Rezept mit und wurde für den besseren Geschmack mit immer mehr Inhaltsstoffen angereichert.

Es ist das Verdienst eines Sizilianers namens Francesco Procopio Cultelli, dass das Eis wie wir es heute kennen in ganz Europa und dem Rest der Welt berühmt wurde.

Im Jahr 1660 wanderte er nach Paris aus, wo er den Prototyp einer „Eisdiele“ eröffnete. Damit verdiente er ein Vermögen und das innovative Dessert wurde weltweit populär.

## Grundsätzlich gibt es folgende Arten von Eis:

**Die gehaltvolle Variante**, bei dem traditionell aus Eigelb und Zucker eine weiße, glatte Paste geschlagen wird.

Dazu wird warme Milch, Sahne und Reisswasser gegeben. Durch ständiges Rühren wird die Masse abgekühlt, etwas reduziert und verdickt.

Dann werden Aromastoffe oder andere Zutaten hinzu gefügt.

Sobald es vollständig abgekühlt ist, wird es in den vorgekühlten, herausnehmbaren Behälter der Gelato-Maschine gefüllt.

**Die leichtere Variante**, in der Regel bevorzugt wenn Obst in Verbindung mit Milch und Sahne verarbeitet wird. Zucker wird in warmer Milch/Sahne und Reisswasser aufgelöst.

Die pürierten Früchte werden in die noch warme Mischung gerührt.

Bei Gebrauch von Zitrusfrüchten oder Fruchtsaft die Mischung erst abkühlen lassen, erst dann Saft oder Zitrusfrüchte dazugeben um eine Gerinnung des Eiweiß in der Milch oder Sahne zu vermeiden. Nach vollständiger Abkühlung geben Sie die Mischung in den vorgekühlten Behälter der Gelato-Maschine.

**Semifreddo**, („halb-kalt“) oder Halbgefrorenes, ein typisch italienisches Eis. In Wirklichkeit sind die Kältegrade dieses Eises dieselben wie bei den anderen Eissorten, nur dass die Konsistenz des Eises viel cremiger und „leichter“ (trotz gleicher Kalorienmenge!) ist.

Die Milch wird durch Sahne ersetzt, die Zubereitung ist

dieselbe, wie bei der gehaltvollen Variante. Wenn Sie die obigen Hinweise und die korrekte Menge der flüssigen Zutaten beachten (Sie könnten dabei die Milchmenge erhöhen und die Sahnemenge verringern) können Sie Ihren Geschmacksvorlieben freien Lauf lassen und jedes Rezept kreieren, das Ihnen zusagt.

**Gefrorene Milch/Kaffeedrinks** sind immer eine Kombination von Milch/Kaffee/Wasser. Eine Zugabe von Eiweiß ist nicht nötig und zum Einfrieren nicht geeignet. Sollte sofort nach der Zubereitung verzehrt werden.

**Sorbets** werden immer mit Wasser, Zucker, pürierten Früchten oder Säften und unter Zugabe von Eiweiß in der abgekühlten Mischung hergestellt.

So wird das Sorbet zusammengehalten und „aufgeplustert“. Bitte benutzen Sie nicht mehr als die angegebenen Mengen, sonst läuft das Sorbet über.

Die angegebene Zuckermenge können sie ihrem individuellen Geschmack und dem Säuregrad der verwendeten Früchte anpassen. Die Zugabe von einem Teelöffel Vanillezucker steigert den Geschmack Ihres Sorbets. Sorbets sollten möglichst sofort verzehrt werden.

**Slushes** werden immer mit Wasser und Sirup bzw. Fruchtsäften hergestellt. Die Zugabe von Eiweiß ist nicht nötig.

Slushes sollten möglichst sofort verbraucht werden, zum Einfrieren sind sie nicht geeignet.

## Wichtig

Bevor die vorbereitete Eismasse in den herausnehmbaren Gelato Behälter gegossen wird, muss Ihre Gelato vorgekühlt werden. Dieser Vorgang dauert 8-10 Minuten. Die ideale Temperatur auf dem Display sollte um BE 30P Grad anzeigen.

Das Einfüllen der vorbereiteten Eismischung in den Behälter wird unweigerlich die Temperatur erhöhen, keine Sorge! Stellen Sie den Timer wie im Rezept aus diesem Buch angegeben ein und Sie werden sehen, nach kurzer Zeit wird die Temperatur wieder sinken.

## Weitere Empfehlungen:

- Verwenden Sie immer frisches Trinkwasser. Sollte Ihr Leitungswasser zur Eisbereitung weniger geeignet sein, verwenden Sie gefiltertes Wasser oder stilles Mineralwasser.
- Sie können Milch oder Sahne verwenden und die verwendeten Eier sollten immer sehr frisch sein.
- Glukosesirup bzw. Läuterzucker ist eine wichtige Zutat für die Optimierung Ihrer Sorbets und Slushes, wenn Sie ihn nicht kaufen können, stellen Sie ihn selbst her:
  - 1,5 kg Zucker in einem Liter heißem Wasser auflösen
  - Aromatisierte Sirupe werden hergestellt, in dem sie einen Teebeutel mit dem Geschmack Ihrer Wahl in die Zuckerlösung hängen.
  - Entfernen Sie den Teebeutel und lassen sie den Sirup abkühlen, bevor sie ihn in korrekter Menge zu der Eis-Mischung geben.
- Verwenden Sie gute zur Eisbereitung geeignete Schokolade bzw...
  - Kuvertüre, vorzugsweise zartbitter oder bitter Art und mit minimalem Fettanteil (sonst muss das Fett während des Schmelzprozesses von der Schokolade getrennt werden).
  - Fettteilchen in der geschmolzenen Schokolade verhindern die Eisbildung
  - Sie können auch Schokoladenchips anstelle von geschmolzener Schokolade verwenden, schütten Sie einfach die angegebene Menge durch die Einfüllöffnung der Gelato-Maschine, während sich das Eis bildet, ungefähr 5 Minuten nachdem Sie die abgekühlte Grundmischung in den Eisbehälter gefüllt haben. Die Chips werden nicht schmelzen sondern in die Mischung eingearbeitet. So können Sie z.B. ein gehaltvolles Vanille oder ein leichtes Minzeeis mit knusprigen, dunklen Schokoladenchips herstellen.....so herrlich, es wird Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen!
- Sollten Sie Spirituosen in der Eiscreme verwenden, verzichten Sie bitte auf den Vanillezucker.

## Bitte beachten...

Die angegebenen Mengen in den Rezepten sind für 4 großzügige oder 6 kleine Portionen berechnet.

Sollten Sie größere Mengen benötigen, erhöhen Sie die Menge der Zutaten proportional. Die empfohlene Höchstmenge je Rezept ist 8 großzügige oder 12 kleinere Portionen.

# Rice water

## Important for Ice cream recipes

(not for sorbets, slushes and drinks)

### RICE WATER:

This is a very natural ingredient which is needed in all the ice cream recipes.

It substitutes a starching additive which is always used in the preparation of commercial ice-creams.

It helps to combine all the other ingredients together whilst the ice cream is forming in your GELATO machine delay the melting process of your ice cream once placed in your favourite serving cup and prevent crystallization (should you wish to store the ice cream in your freezer)



You can make the required amount of "rice water" in 3 very easy steps.

All you need is a bowl of lukewarm water (approx. 200ml) and 1 cup of unwashed white rice (basmati, jasmine, long grain...any type will do).



1. Place the rice in the bowl of water. Leave to soak for 10 minutes, then stir a little until the water appears "milky".



2. Drain the rice and retain the "rice water" for your ice cream recipes.

## Rýžový Odvar

Důležité pouze pro všechny zmrzlinové recepty

(nikoliv pro sorbety, ledové nápoje a zmrzlinové nápoje)

### RÝŽOVÝ ODVAR:

Toto je velice přírodní přísada, které je zapotřebí ve všech zmrzlinových receptech. Nahrazuje škrobovou přísadu, která se vždy využívá při přípravě komerčních zmrzlin.

Pomáhá spojit všechny další přísady dohromady, zatímco se zmrzlina formuje ve vašem stroji GELATO, zpomaluje proces tání zmrzliny při servírování, předchází krystalizaci, což byste měli požadovat pro uskladnění zmrzliny v mrazničce.



Požadované množství rýžového odvaru připravíte ve třech velice jednoduchých krocích.

Všechno co potřebujete je mísa vlažné vody (cca 200ml) 1 hrnek neomyté bílé rýže (basmati, jasmínová, dlouhozrná... jakýkoliv typ).

1. Rýži nasypte do vody. Nechte namočenou po dobu 10 minut, poté trochu promíchejte, dokud voda nezíská „mléčný“ vzhled.
2. Rýži přecedte a „rýžovou vodu“ použijte pro vaše zmrzlinové recepty.

## Reiswasser

Wichtig für alle Speiseeis-Rezepte (ausgenommen Sorbets, Slushes und Eisgetränke)

### REISWASSER:

Eine natürliche Zutat und die Grundlage für alle Speiseeis-Rezepte. Es ersetzt einen Stärkemittel-Zusatzstoff, der bei der Zubereitung von kommerziellen Eiscremes verwendet wird.

Es fördert die Homogenität ihres Speiseeises bei der Herstellung und verzögert den Schmelzprozess, sobald Sie ihr Eis servieren. Es verhindert ebenfalls die Kristallisation wenn Sie vorhaben, das Eis im Gefrierschrank zu lagern.



Sie können die erforderliche Menge von „Reiswasser“ in 3 einfachen Schritten herstellen:

Ein Topf mit lauwarmem Wasser (ca. 200 ml) mit 1 Tasse Reis (z. B. Basmati, Langkorn, Jasmin etc. ... marktgängige Reissorten).

1. Geben Sie den Reis in das lauwarme Wasser und lassen Sie diesen ca. 10 Minuten einweichen bis das Wasser milchig wird.
2. Jetzt können Sie das gewonnene Reiswasser abgießen und für Ihre Rezepte verwenden.





Deliciously healthy recipes from our in-house  
home economists

**Patrizia & Veronika**

# Traditional Rich Vanilla Ice-Cream

Gelato timer: 35 mins  
Quantity: 4 servings



# Krémová Vanilková Zmrzlina

Gelato Časovač: 35 mins  
Množství: 4 porce



2 egg yolks  
60g caster sugar  
200ml fresh or long-life full fat milk  
(you may substitute with half-skimmed milk)  
250ml fresh or long-life single cream  
1 vanilla pod - slit vertically  
(you may substitute with 5 drops = 1 tsp vanilla essence)  
50ml rice water



2 vaječné žloutky  
60g práškového cukru  
200 ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka (můžete použít také polotučné mléko)  
250ml čerstvé 30% nebo trvanlivé smetany  
1 vanilkový lusk – podélně rozříznutý – (můžete použít také 5 kapek, tj. 1 lžičku vanilkové trestí)  
50ml rýžového odvaru



2 Eigelb  
60g Puderzucker  
200 ml frische oder haltbare Vollmilch (Sie können auch fettarme Milch verwenden )  
250 ml frische oder haltbare Sahne  
1 Mark einer Vanilleschote länglich aufgeschlitzt oder ersatzweise 1 Teelöffel Vanille-Essenz (5 Tropfen) verwenden.  
50 ml Reiswasser



1. In a pot, gently heat up the milk with the vanilla pod for approx. 10min. No need to boil.



2. Stir frequently to prevent sticking to the pot. The vanilla pod will release its tiny black seeds.



3. Then strain the milk to remove pod & seeds.



4. Whilst the flavoured milk is cooling a little, in a separate bowl quickly mix the 2 egg yolks with the caster sugar until you obtain a creamy texture.



5. Pour the flavoured milk in to the to the bowl with the egg and sugar mixture and whisk until smooth.



6. Transfer the contents to a pot and return to a gentle heat. Stir for approx. 10 min until the mixture thickens. Once you have obtained a good consistency, remove from heat and let it cool down. Then add the cream and rice water whilst stirring.



7. Pour the contents in the GELATO removable bucket



8. Set the timer for 35 minutes

1. V hrnci mírně zahříváte mléko s vanilkovým luskem po dobu cca 10min. Nemusí se vařit.

2. Často ho míchejte, aby neuplavalo na stěnách hrnce. Vanilkový lusk uvolní malinká černá semínka.

3. Přecedte mléko, čímž odstraníte lusk a semínka.

4. Zatímco bude ochucené mléko chladnout, v jiné míse vyšlehejte dohledka 2 vaječné žloutky s práškovým cukrem.

5. Nalijte mléko do mísy se směsí žloutků a cukru a vymíchejte dohledka.

6. Směs dejte do hrnce a mírně zahříváte. Míchejte směs cca 10min, dokud směs nezhoustne. Jakmile má směs dobrou konzistenci, odstraňte hrnec z plotny a nechte zchladnout. Poté za stálého míchání přidejte smetanu a rýžový odvar.

7. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

8. Časovač nastavte na 35 minut

1. Erwärmen Sie die Milch mit der Vanilleschote in einem Topf für ca. 10 Minuten, es ist nicht notwendig, dass die Milch kocht.

2. Rühren Sie gleichmäßig und konstant um ein ansetzen zu verhindern, das Vanillemark (winzige schwarzen Körner) löst sich aus der Schote.

3. Während die aromatisierte Milch kühlt, rühren Sie in einer separaten Schüssel die Ei- und Zucker-mischung bis eine cremige Flüssigkeit entsteht.

4. Gießen Sie dann die aromatisierte Milch in die Schüssel mit der Ei und Zucker-Mischung und mischen es solange bis eine gleichmäßige glatte Flüssigkeit entsteht.

5. Geben Sie die Mischung nun in einen Topf und erwärmen sie sie für ca. 10 min langsam bis die Mischung eindickt.

6. Sobald Sie eine gute Konsistenz erreicht hat nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen den Inhalt abkühlen.

7. Dann rühren Sie die Sahne und das Reiswasser unter. Füllen Sie den Inhalt in den abnehmbaren Behälter der vorgekühlten GELATO Eismaschine.

8. Stellen Sie den Timer auf 35 Minuten

# Rich Chocolate Ice Cream

Gelato timer: 50 mins  
Quantity: 4 servings



# Krémová Čokoládová Zmrzlina

Gelato Časovač: 50 mins  
Množství: 4 porce



50ml rice water  
180g first quality dark chocolate bar or cooking chocolate  
2 egg yolks  
60g caster sugar  
300ml full fat fresh or long-life milk  
200ml fresh single or long-life cream



50ml rýžového odvaru  
180g prvotřídní hořké čokolády nebo čokolády na vaření s 60-70% kakaa  
2 vaječné žloutky  
60g práškového cukru  
300ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka  
200ml čerstvé 30% nebo trvanlivé smetany



50 ml Reiswasser  
180g Zartbitterschokolade oder Flüssigschokolade  
2 Eigelb  
60g Puderzucker  
300ml Vollmilch oder H-Milch  
200ml frische Sahne oder H-Sahne



1. In a pot, place the chunks of chocolate with some of the milk and cook on minimum heat, stirring continuously until the chocolate is melting.



\*\*You may wish to melt the chocolate in the traditional "baigne Marie" system.



\*Please note: if you are utilizing a normal chocolate bar rather than the cooking one, you must separate the oil from the melted chocolate. Simply tilt the pot slightly to allow the oil to separate then collect it by dabbing it with kitchen paper.



2. In a separate pot mix the two egg yolks with the caster sugar until you obtain a smooth creamy texture



3. Now place the pot on minimum heat and slowly add the milk to it stirring continuously for approx. 10 minutes until the mixture thickens.



4. Once you have obtained a good consistency, remove from heat and let it cool down, then add the single cream.



5. Combine the previously melted chocolate to your "egg-sugar-milk-cream-rice water" mixture. Pour all the contents in the pre-chilled GELATO removable bucket, stirring continuously.



6. Set the timer for 50 minutes

1. Do hrnku vlozte kousky čokolády a část mléka a pozvolna zahřívajte za stálého míchání, dokud se čokoláda nerozpustí, poté přilijte smetanu a zamíchejte.

\*\*Čokoládu můžete rozpustit v tradičním systému „baigne Marie“ což je nad vodní lázní.

\*nepřehlédněte prosím: Pokud použijete běžnou tabulkovou čokoládu místo čokolády na vaření, musíte oddělit tuk z rozpuštěné čokolády. Nakloňte mírně hrnec, aby se tuk oddělil a poté ho odstraňte nasátím do kuchyňské papírové utěrky.

2. V jiném hrnci vyšlehejte dohledka dva vaječné žloutky s cukrem, přidejte čokoládovou směs a hrnec zahřívajte na minimum a pomalu za stálého míchání přidávejte mléko po dobu cca 10 minut dokud směs nezhoustne a přísady se nespojí.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 50 minut.

1. Geben Sie Milch in einen Topf, so dass der Boden bedeckt ist. Fügen die Schokolade hinzu und lassen sie diese bei geringer Hitze schmelzen.

\*\* Wenn Sie wünschen können Sie die Schokolade auch traditionell im Wasserbad in einer Schüssel schmelzen (Bain-Marie)

\*Bitte beachten Sie: Nutzen Sie normale Tafelschokolade anstatt Flüssigschokolade müssen Sie nach dem Schmelzprozess das Öl von der Schokolade trennen. Dazu kippen Sie den Topf ein wenig auf die Seite und lassen das Öl von einem Küchenpapier (Zewa) aufsaugen.

2. Geben Sie nun die Eigelb in einen separaten Topf und schlagen sie diese mit dem Puderzucker bis eine cremige Masse entsteht.

3. Erhitzen Sie die Milch vorsichtig auf minimaler Temperatur und rühren Sie die Eimasse vorsichtig unter, erhitzen diese weiterhin ca. 10 Minuten bis die Konsistenz zunimmt.

## Rich Capuccino Ice Cream

Gelato timer: 50 min  
Quantity: 4 servings



## Krémová Zmrzlina Kapučino

Gelato Časovač: 50 mins  
Množství: 4 porce



50ml rice water  
100ml fresh full fat or long life milk  
or 200ml fresh full fat or long life milk if you are using instant coffee powder  
200ml single or long life cream 100ml strong black drinking coffee (espresso type is preferred) or equivalent in instant coffee powder  
80g caster sugar  
2 egg yolks

## Cremiges Capuccino Eis

Gelato timer: 50 minuten  
Menge: 4 portionen



50ml rýžového odvaru  
100 ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka nebo \*\* 200 ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka, pokud použijete instantní kávu  
200 ml čerstvé 30% nebo trvanlivé smetany 100 ml silné černé kávy (nejlépe typ espresso, moka) nebo ekvivalent instantní kávy  
80 g cukru / krystal  
2 vaječné žloutky



50ml Reiswasser  
100ml Vollmilch oder H-Milch oder 200 ml Vollmilch wenn Sie Instantkaffee nutzen  
200ml Sahne oder H-Sahne  
100ml Espresso Kaffee oder Espresso Kaffeepulver  
80g Puderzucker  
2 Eigelb



1. Prepare your preferred coffee. Retain the 100ml needed and let it cool down.  
  
\*\*Please note: not necessary if you are using instant coffee powder.
2. In a separate pot mix the two egg yolks with the caster sugar until you obtain a smooth creamy texture.
3. Now place the pot on minimum heat and slowly add the milk to it stirring continuously for approx. 10 minutes until the mixture thickens.
4. At this point, add the coffee powder to be dissolved in the warm mixture.
5. Once you have obtained a good consistency, remove from heat and let it cool down.
6. Then add the single cream and the rice water, whilst stirring.
7. Pour the mixture in the pre-chilled GELATO removable bucket.
8. Set the timer for 50 minutes.
9. When the temperature reaches -30 degrees, pour the cold coffee in the bucket through the special aperture on the plastic lid.

1. Uvařte vaši oblíbenou kávu. 100ml kávy nechte zchladnout.  
  
\*\*nepfehlédněte prosím; to není třeba, pokud použijete instantní kávu
2. V jiném hrnci vyšlehejte dohledka dva vaječné žloutky s cukrem.
3. Hmec zahřívějte na minimum a pomalu za stálého míchání přidávejte mléko po dobu cca 10 minut, dokud nezhoustne. Vejce by se však neměla převařit jinak se zdrnou
4. V této chvíli přidejte kávu, aby se v teplé směsi rozpustila.
5. Jakmile má směs dobrou konzistenci, odstraňte hmec z plotny a nechte zchladnout
6. Poté za stálého míchání přidejte smetanu a rýžový odvar.
7. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.
8. Časovač nastavte na 50 minut.
9. Pokud přesáhne teplota -30 °C, nalijte do nádoby chladnou kávu speciálním otvorem v plastovém víku.

1. Bereiten Sie den bevorzugten Kaffee vor und lassen Sie ihn abkühlen.  
  
\*\* Bitte beachten Sie, dass dies bei Instantkaffee nicht notwendig ist.
2. Geben Sie nun die Eigelb in einen separaten Topf und schlagen sie diese mit dem Puderzucker auf, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Erhitzen Sie die Milch vorsichtig auf minimaler Temperatur und rühren Sie die Eimasse vorsichtig unter, erhitzen diese weiterhin ca. 10 Minuten bis die Konsistenz zunimmt. \*\* Hier fügen Sie bitte auch den Instantkaffee hinzu.
4. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, lassen Sie die Masse abkühlen.
5. Fügen Sie anschließend unter Rühren die Sahne und das Reiswasser hinzu.
6. Füllen Sie nun die Masse in den vorgekühlten Behälter ihrer GELATO und stellen Sie den Timer auf 50 Minuten.
7. Wenn die Temperatur -30 Grad Celsius erreicht hat, schütten Sie den erkalteten Kaffee in die dafür vorgesehene Öffnung des Kunststoffdeckels.

## Rich Coconut & Almond Ice Cream

Gelato timer: 50 mins  
Quantity: 4 servings

## Krémová Kokosová A Mandlová Zmrzlina

Gelato Časovač: 50 mins  
Množství: 4 porce

## Cremiges Kokosnuss Eis mit Mandeln

Gelato timer: 50 minuten  
Menge: 4 portionen



50ml rice water  
2 egg yolks  
60g caster sugar  
250ml fresh or long life full-fat milk  
100ml fresh or long life single cream  
200ml tinned coconut milk (or fresh, if available)  
20g finely ground almonds  
20g finely shredded coconut (mostly used as topping)



50ml rýžového odvaru  
2 vaječné žloutky  
60g cukru / krystal nebo práškový  
250ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka  
100ml čerstvé nebo trvanlivé smetany  
200ml kokosového mléka z konzervy  
20g najemno mletých mandlí  
20g najemno strouhaného kokosu (používá se většinou na posypání)



50ml Reiswasser  
2 Eigelb  
60g Puderzucker  
250ml Vollmilch oder H-Milch  
100ml Sahne oder H-Sahne  
200ml Kokosnuss-Milch (Dose oder frisch falls erhältlich)  
20g fein gemahlene Mandeln  
20g gemahlene Kokosnussspel (überwiegend zur Verzierung)



1. In a pot, gently heat up the milk. No need to boil. Stir frequently to prevent sticking to the pot. Whilst the milk is cooling a little, in a separate bowl mix the 2 egg yolks with the sugar to a creamy texture.



2. In a separate pot mix the two egg yolks with the caster sugar until you obtain a smooth creamy texture



3. Now place the pot on minimum heat and slowly add the milk to it stirring continuously for approx. 10 minutes until the mixture thickens.



4. At this point, add the coffee powder to be dissolved in the warm mixture.



5. Once you have obtained a good consistency, remove from heat and let it cool down.



6. Then add the single cream and the rice water, whilst stirring.



7. Pour the mixture in the pre-chilled GELATO removable bucket.



8. Set the timer for 50 minutes.

9. When the temperature reaches -30 degrees, pour the cold coffee into the bucket through the special aperture on the plastic lid.

1. V hrnků zahříváte mléko při nižší teplotě. Nemusí se vařit. Často ho míchejte, aby neupívalo na stěnách hrnce. Zatímco bude mléko chladnout, v jiné míse vyšlehejte dohľadka 2 vaječné žloutky s práškovým cukrem.

2. Nalijte mléko do mísy se směsí žloutků a cukru a vymíchejte dohľadka.

3. Směs dejte do hrnce a mírně zahříváte. Míchejte směs cca 10 minut, dokud nezhoustne.

4. Jakmile má směs dobrou konzistenci, odstraňte hrnc z plotny a nechte zchladnout.

5. Přidejte smetanu, kokosové mléko a rýžový odvar. Nefestávejte míchat.

6. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

7. Časovač nastavte na 50 minut

8. Zatímco se zmrzlina formuje, a když teplota dosáhne cca -30 °C, přidejte mandle a špetku strouhaného kokosu speciálním otvorem v plastovém víku.

1. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf – nicht kochen. Gelegentlich umrühren, so dass diese nicht ansetzt. Während die Milch abkühlt, mixen Sie die Eigelb und den Puderzucker zu einer cremigen Masse.

2. Schütten Sie die Milch nun in einen Topf, fügen Sie die cremige Masse hinzu und rühren Sie die Masse mit einem Schneebesen glatt. Erhitzen Sie die Masse ca. 10 Minuten vorsichtig bis die Konsistenz zunimmt. Dann nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen die Masse abkühlen.

3. Fügen Sie jetzt die Sahne, die Kokosnussmilch und das Reiswasser unter ständigem Rühren hinzu.

4. Die Masse wird nun in den vorgekühlten Behälter ihrer GELATO Eismaschine gefüllt. Stellen Sie den Timer auf 50 Minuten.

5. Wenn die Eismaschine ihre Temperatur von -30 Grad Celsius erreicht hat, fügen Sie die gemahlene Mandeln und die Kokosnussspel in die dafür vorgesehene Öffnung mit dem Kunststoffdeckel.

## Rich Chestnut Ice Cream

Gelato timer: 40 mins  
Quantity: 4 servings

## Krémová Kaštanová Zmrzlina z „Maronglasé“

Gelato Časovač: 40 mins  
Množství: 4 porce

## Cremiges Kastanien Eis

Gelato timer: 40 minuten  
Menge: 4 portionen



- 2 egg yolks
- 3 full tbsp of chestnut puree, already sweetened
- 40g caster sugar
- 200ml fresh or long-life full fat milk
- 200ml fresh or long-life single cream
- 50ml rice water



- 2 vaječné žloutky
- 3 vrchovaté lžíce kaštanového slazeného pyré
- 40 g cukru/ práškového nebo krystal
- 200ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka
- 200ml čerstvé nebo trvanlivé smetany
- 50ml rýžového odvaru



- 2 Eigelb
- 3 volle Teelöffel Kastanienpüree
- 40g Puderzucker
- 200ml Vollmilch oder H-Milch
- 200ml Sahne oder H-Sahne
- 50ml Reiswasser



1. In a pot, mix the egg yolks with the caster sugar to a smooth texture. Place on minimum heat and slowly add the milk, stirring continuously for approx. 10 min. until the mixture thickens. Remove from heat and let it cool a little.



2. Combine the single cream, the rice water and the chestnut puree together in a food blender and mix thoroughly.



3. Pour the contents of the food blender into the pot with your egg, sugar, and milk mixture. Continue stirring until well combined.



4. Pour this mixture into the pre-chilled GELATO removable bucket.
5. Set the timer for 40 minutes.

1. V hrnci vymictejte dohľadka žloutky s práškovým cukrem. Hrniec zahřívajte na minimum a pomalu za stálého míchání přidávejte mléko po dobu cca 10 minut, dokud směs nezhoustne. Odstraňte hrniec z plotny a nechte směs trochu zchladnout.

2. V míscím stroji pečlivě vymictejte smetanu, rýžový odvar a kaštanové pyré.

3. Obsah mixéru nalijte do hrnce se směsí vajec, cukru a mléka. Dokonale promictejte.

4. Směs nalijte do předem zchladené odnímatelné nádoby GELATO.

5. Časovač nastavte na 40 minut

1. Mischen Sie Eigelb und Puderzucker in einem Topf zu einer cremigen Masse. Erhitzen Sie die Masse leicht und fügen unter ständigem Rühren langsam die Milch hinzu ca. 10 Minuten bis die Konsistenz zunimmt.

2. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen die Masse abkühlen.

3. Geben Sie nun die Sahne, das Reiswasser und das Kastanienpüree in einen Mixer und vermischen es gründlich.

4. Die fertige Masse geben Sie jetzt unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Milchmasse bis alles gut vermischt ist.

5. Die Masse wird nun in den vorgekühlten Behälter der Eismaschine gefüllt.

Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten.

# Light Apple & Cinnamon Yoghurt Ice Cream

Gelato timer: 50 mins  
Quantity: 4 servings

# Zmrzlina Jablečno-Skořicová S Jogurtem

Gelato Časovač: 50 mins  
Množství: 4 porce

# Leichtes Apfel-Zimt-Joghurt Eis

Gelato timer: 50 minuten  
Menge: 4 portionen



2 medium size apples, peeled, cored and chopped

100ml fresh full fat or long life milk

200ml fresh single or long life cream

120g caster sugar

50ml rice water

200g plain yoghurt

1 cinnamon stick

1 tsp vanilla extract drops



2 středně velká jablka, oloupaná, bez jádřinců a nakrájená

100ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka

200ml čerstvé 30% nebo trvanlivé smetany

120g cukru / krystal

50ml rýžového odvaru

200g bílého jogurtu

1 kousek skořicové kůry

1 lžička vanilkové trestí



2 mittelgroße Äpfel, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten

100ml Vollmilch oder H-Milch

200 ml Sahne oder H-Sahne

120g Puderzucker

50ml Reiswasser

200g Naturjoghurt

1 Zimtstange

1 Teelöffel

Vanilleextrakt flüssig



1. Place the chopped apples in a pot with a little water. Add the cinnamon stick and the caster sugar and cook for approx. 10 min. until the apples are soft.
2. Let them cool down and discard the cinnamon stick and most of the juice.
3. Put the apples in a food blender. Add the cream, the rice water, the milk, the vanilla drops and the yoghurt. Mix thoroughly.
4. Pour the mixture in the pre-chilled GELATO removable bucket.
5. Set the timer for 50 minutes.



1. Nakrájená jablka vložte do hrnce, přidejte skořici s cukrem, promíchejte a podlijte trochou vody. Vařte přibližně 10 min., dokud jablka nezměknou. Zbylou vodu scedte.
2. Nechte je zchladnout a odstraňte skořicovou kůru a většinu šťávy.
3. Jablka vložte do mixéru. Přidejte smetanu, rýžový odvar, mléko, vanilkovou trestí a jogurt. Dokonale promixujte.
4. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.
5. Časovač nastavte na 50 minut.

1. Geben Sie die Apfelstücke in einen Topf mit wenig Wasser, fügen Sie die Zimtstange und den Puderzucker hinzu und lassen sie diese ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln bis sie weich sind.
2. Masse abkühlen lassen und die Zimtstange und den größten Teil des Saftes entfernen.
3. Die Apfelstücke geben Sie nun in einen Mixer, fügen Sahne, Reiswasser, Milch und den Vanilleextrakt mit Joghurt hinzu und mixen dann alles gründlich.
4. Die Masse wird nun in den vorgekühlten Behälter der Eismaschine gefüllt.
5. Stellen Sie den Timer auf 50 Minuten.

# Light Fresh Strawberry Ice-Cream

Gelato timer: 40 mins  
Quantity: 4 servings

# Jahodová Zmrzlina z Čerstvých Jahod

Gelato Časovač: 40 mins  
Množství: 4 porce

# Frisch Leiche Erdbeer Eiscreme

Gelato timer: 40 minuten  
Menge: 4 portionen



400g fresh strawberries

80g caster sugar

120ml fresh or long-life full fat milk (you may substitute with semi-skimmed milk)

150ml fresh or long-life single cream

20ml rice water



400g čerstvých jahod

80g cukru/krytal nebo práškového

120ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka (můžete použít také polotučné mléko)

150ml čerstvé nebo trvanlivé smetany

20ml rýžového odvaru



400g Frische Erdbeeren

80g Puderzucker

120ml frische Vollmilch ( Sie können auch Magermilch benutzen )

150ml frische Sahne

20ml Reis-Wasser



1. Wash and chop the strawberries.

2. Then combine all the ingredients together in a food blender and mix thoroughly until you obtain a smooth mixture.

3. Pour the contents in the pre-chilled GELATO removable bucket.

4. Set the timer for 40 minutes.

1. Omyjte a nakrájejte jahody.

2. Poté smíchejte všechny přísady dohromady v mixéru a dokonale je dohľadka mixujte.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 40 minut

1. Waschen und schneiden Sie die Erdbeeren.

2. Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und verquirlen sie zu einer homogenen Masse.

3. Füllen Sie den Inhalt dann in den vorgekühlten abnehmbaren Gelato Behälter.

4. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten

# Light Frozen Berries Ice-Cream

Gelato timer: 40 mins  
Quantity: 4 servings



400g of mixed frozen berries  
120g caster sugar  
180ml fresh or long-life full fat milk  
200ml fresh or long-life single cream  
20ml rice water

\*Please note: do NOT refreeze this ice cream\*



400g směsi kousků zmraženého ovoce  
120g cukru/krytal  
180ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka  
200ml čerstvé nebo trvanlivé smetany  
20 ml rýžového odvaru

\*nepřehlédněte prosím: tuto zmrzlinu znova nemrazte\*



400g Gemischte gefrorene Beeren  
120g Puderzucker  
180ml frische Vollmilch  
200ml frische Sahne  
20ml Reis-Wasser

\*Bitte beachten: Dieses Eis nicht einfrieren

# Leichte Gefrorene Beeren Eiscreme

Gelato timer: 40 minuten  
Menge: 4 portionen



1. Defrost the berries, drain most of their water, then combine them together with the other ingredients in a food blender and mix thoroughly



2. Strain the mixture to remove all seeds.



3. Pour the strained mixture in the pre-chilled GELATO removable bucket.



4. Set the timer for 40 minutes.

1. Rozmrazte ovoce, slijte většinu vody, pak ho smíchejte s ostatními přísadami a dokonale promixujte v mixéru.

2. Směs přecedte, abyste odstranili zrníčka.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 40 minut

1. Tauen Sie die Beeren in einem Sieb auf und gießen das Tauwasser weg. Rühren Sie die aufgetauten Beeren durch ein Sieb, sie erhalten so reines Fruchtmarm ohne Kerne und Fruchthaut.

2. Verquirlen sie das Fruchtmarm mit den übrigen Zutaten.

3. Gießen Sie die Masse in den vorgekühlten Behälter der Gelato Eismaschine

4. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten

## Light Mango Ice Cream

## Light Avocado Ice Cream

## Light Banana Ice Cream

Gelato timer: 40 mins

Quantity: 4 servings

## Mangová Zmrzlina z Manga

## Avokádová Zmrzlina

## Banánová Zmrzlina

Gelato Časovač: 40 mins  
Množství: 4 porce

## Leichte Mango Eiscreme

## Leichte Avocado Eiscreme

## Leichte Bananen Eiscreme

Gelato timer: 40 minuten  
Menge: 4 portionen



1 whole large mango ripe or 2 small ripe bananas (sprinkle with some lemon juice) or 3 medium size ripe avocados (sprinkle with some lemon juice)

20ml rice water

100g caster sugar

180ml fresh or long-life full fat milk

150ml fresh or long-life single cream

for a richer and creamier result, you may wish to try these recipes using condensed milk:

same quantity of fruits, fresh milk and rice water

reduce the caster sugar to 50g

reduce the single cream to 100ml

and add 200ml condensed milk



1 celé zralé mango nebo 2 malé zralé banány (pokapané ½ citronu) nebo 3 středně velká zralá avokáda (pokapaná ½ citronu)

20ml rýžového odvaru

100g cukru/krystal

180ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka

150ml čerstvé nebo trvanlivé smetany

Můžete, pro tučnější a krémovější výsledek, v těchto receptech použít kondenzované mléko: stejné množství ovoce, čerstvého mléka a rýžového odvaru

pouze 50g cukru/krystal

pouze 100ml smetany 30%

a 200ml kondenzovaného mléka



1 große reife Mango oder 2 kleine reife Bananen oder 3 mittelgroße reife Avocados (Geschälte Bananen + Avocados später mit Zitronensaft beträufeln)

20ml Reis-Wasser

100g Puderzucker

180ml frische Vollmilch

150ml frische Sahne

Alternativ: Für eine gehaltvollere cremigere Eiscreme, können Sie diese Rezepte mit Kondensmilch versuchen:

Gleiche Menge an Obst, frische Milch und Reis-Wasser

Verringerung des Zuckers auf 50 gr. reduzieren der Sahne auf 100 ml.

und 200 ml Kondensmilch



1. Peel the mango and slice into cubes or peel the avocados/ bananas, slice into cubes and coat in lemon juice to prevent from darkening.



2. Combine all the ingredients together in a blender and mix thoroughly until you obtain a smooth creamy texture.



3. Pour the contents into the pre-chilled GELATO removable bucket.



4. Set the timer for 40 minutes.

1. Olupejte mango a nakrájejte na kostičky nebo oloupejte avokáda / banány, nakrájejte je na kostičky a pokapejte citronem, aby neztmavly a zvýraznila se chuť ovoce.

2. Poté smíchejte všechny přísady dohromady v mixéru a dokonale je dohľadka mixujte.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 40 minut

1. Die Mango bzw. Avocado oder Bananen schälen und zerkleinern. Beide zerkleinerten Avocados mit Zitronensaft beträufeln, damit sich keine dunklen Flecken bilden.

2. Mixen Sie alle Zutaten gründlich in einem Mixer, bis Sie eine glatte cremige Masse erhalten.

3. Gießen Sie den Inhalt in den vorgekühlten Gelato abnehmbaren Behälter.

4. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten.

## Light Mint Ice Cream

Gelato timer: 40 mins

Quantity: 4 servings



5 mint - tea bags (or the equivalent of fresh mint leaves)  
100g caster sugar  
500ml fresh or long-life full fat milk  
250ml fresh or long-life single cream  
20ml rice water

If you prefer a stronger colour, please use mint syrup instead:

5 tbsp mint syrup  
40g caster sugar  
250ml fresh or long-life full fat milk  
250ml fresh or long-life single cream  
20ml rice water



5 sáčků mátového čaje (nebo čerstvé mátové listky)  
100g cukru /krystal  
500ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka  
250ml čerstvé nebo trvanlivé smetany  
20ml rýžového odvaru  
\*Všimněte si prosím, že barva této zmrzliny bude pouze nepatrně dozelená.  
Pokud dáváte přednost výraznějšímu zabarvení, použijte raději mátový sirup:  
5 lžíc mátového sirupu  
40g cukru /krystal nebo práškový  
250ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka  
250ml čerstvé nebo trvanlivé smetany  
20ml rýžového odvaru



## Mátová Zmrzlina

Gelato Časovač: 40 mins

Množství: 4 porce

5 Pfefferminz Teebeutel ( Oder die gleiche Menge von frischer Minze )  
100g Puderzucker  
500ml frische Vollmilch  
250ml frische Sahne  
20ml Reis-Wasser

\*Bitte beachten Sie, dass die Farbe des Eis nur einen leichten Hauch von Grün hat.

Wenn Sie eine stärkere Farbe bevorzugen, verwenden Sie bitte Minzsirup mit folgenden Zutaten:

5 EL Minze-Sirup  
40g Puderzucker  
250ml frische Vollmilch  
250ml frische Sahne  
20ml Reis-Wasser



## Leichte Mint Eiscreme

Gelato timer: 40 minuten

Menge: 4 portionen



1. In a pot boil the milk until it reduces a little. Remove the "film" which forms over and add the tea bags (or the fresh mint leaves).



2. Leave for approx. 10min and then discard the tea bags (or strain the mint leaves).



3. Now add the sugar, stirring until it is all dissolved. Let it cool completely and finally add the cream and the rice water to it.  
\* If you are utilizing the mint syrup instead, place all the ingredients in a food blender and mix thoroughly.



4. Pour the mixture into the pre-chilled GELATO removable bucket
5. Set the timer for 40 minutes

1. V hnci uvedte mléko do varu, aby ho trochu ubylo. Odstraňte „škrálop“, který se vytvoří na povrchu a přidejte čajové sáčky (nebo čerstvé mátové listky).
2. Nechte přibližně 10 minut a poté čajové sáčky vyjměte (nebo odstraňte listky máty).

3. Nyní přidejte cukr a míchejte, dokud se nerozpustí. Směs nechce zcela vychladnout a nakonec přidejte smetanu a rýžový odvar.  
\* Pokud použijete mátový sirup, rozmixujte dokonale všechny přísady v mixéru.

4. Nalijte směs do předchladené odnímatelné nádoby GELATO.
5. Časovač nastavte na 40 minut

1. In einem Topf Milch aufkochen, die Milch ein wenig einreduzieren. Entfernen Sie den entstandenen Milchrand am Topfrand und fügen Sie die Teebeutel oder alternativ die frische Minze dazu.
2. Lassen Sie ca. 10 Minuten alles durchziehen und entfernen Sie dann die Teebeutel oder die der frischen Minze.
3. Nun den Zucker hinzufügen, umrühren, bis sich alles gelöst hat. Lassen Sie alles vollständig abkühlen, anschließend die Sahne und Reiswasser dazugeben.  
\* Sollten Sie Minzsirup verwenden, alle Zutaten in einem Mixer geben und verquirlen.
4. Gießen Sie den Inhalt in den vorgekühlten Gelato abnehmbaren Behälter.
5. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten.

## Light & Quick Tinned Fruit Ice-Cream

Gelato timer: 35 mins  
Quantity: 4 servings



200g mixed tinned chopped fruits, drained (any type you like)

80g granulated or caster sugar

130ml fresh or long-life full fat milk (for those on the diet, substitute with half-skimmed)

150ml fresh single cream, or long life is fine

20ml rice water



200g míchaného ovoce, kousky, přeceděného (jakýkoliv druh máte rádi. Příklady: broskve, ananas, meruňky.)

80g cukru/krytalového

130 ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka (můžete použít také polotučné mléko)

150 ml čerstvé nebo trvanlivé smetany

20 ml rýžového odvaru



200g gemischte Obstfrüchte aus einer Konserve, Früchte abtropfen

80g Kristallzucker oder Puderzucker

130ml frische Vollmilch oder Magermilch

150ml frische Sahne

20ml Reis-Wasser

## Frucht Eis Creme (aus Obstkonserven)

Gelato timer: 35 minuten  
Menge: 4 portionen



1. Combine all the ingredients in a bowl and mix well.

\* Please note that your ice-cream will turn out with the small fruit pieces frozen, deliciously different! Blend the ingredients together for a smoother texture.



2. Pour the contents in the pre-chilled GELATO removable bucket.



3. Set the timer on the GELATO for 35min.

1. Smíchejte všechny přísady a krátce romixujte.

\* Všimněte si, že vaše zmrzlina bude obsahovat malé kousky zmrzlého ovoce, lahodné! Pokud dáváte přednost hladké struktuře, dokonale /děle/ směs rozmixujte v mixéru.

2. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

3. Časovač stroje GELATO nastavte na 35 minut.

1. Mischen Sie alles Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer. Bei dieser Variante enthält das Eis kleine Fruchtstücke. Bevorzugen Sie ein cremigeres Eis pürieren Sie die Zutaten.

2. Füllen Sie den Inhalt in den vorgekühlten abnehmbaren Gelato Behälter.

3. Stellen Sie den Timer auf 35 Minuten.

# Light & Quick Chocolate Ice-Cream

Gelato timer: 40 mins  
Quantity: 4 servings



30g caster sugar

230ml fresh or long-life full fat milk (you may substitute with semi-skimmed milk)

250ml fresh or long-life single cream

100ml melted dark chocolate or 100g of finely chopped dark chocolate bar or 100g of soluble chocolate powder unsweetened

20ml rice water



30g cukru/krystal

230ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka (můžete použít také polotučné mléko)

250ml čerstvé 30% nebo trvanlivé smetany

100ml rozeřáté čokolády nebo 100 g jemně nasekané hořké čokolády nebo 100 g rozpustného kakaa

20ml rýžového odvaru



30g Puderzucker

230ml frische Vollmilch (Die Vollmilch kann auch durch Magermilch ersetzt werden)

250ml frische Sahne

100ml geschmolzene dunkle Schokolade oder 100g fein gehackte dunkle Schokolade oder 100g ungesüßter löslicher Kakaopulver

20ml Reiswasser

# Leichte & Schnell Schokoladen Eiscreme

Gelato timer: 40 minuten  
Menge: 4 portionen



1. Combine all the ingredients together in a food blender and mix thoroughly.



2. Pour the contents in the pre-chilled GELATO removable bucket.



3. Set the timer for 40 minutes.

1. Smíchejte všechny přísady dohromady a v mixéru je dokonale dohľadka rozmixujte.

2. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

3. Časovač nastavte na 40 minut

1. Vermischen Sie alle Zutaten gründlich in einem Mixer.

2. Gießen Sie den Inhalt in den vorgekühlten abnehmbaren Gelato Behälter.

3. Stellen Sie den Timer auf 40 Minuten.

## Semifreddo Alla Panera

## Semifreddo Alla Panera

## Semifreddo Alla Panera

Gelato timer: 50 mins  
Quantity: 4 servings

Gelato Časovač: 50 mins  
Množství: 4 porce

Gelato timer: 50 minuten  
Menge: 4 portionen



400ml fresh or long-life single cream  
50ml rice water  
85g caster sugar  
3 egg yolks  
2 tsp vanilla extract (or 1 vanilla pod)\*  
15 finely crushed coffee beans  
3 tbs instant coffee powder



400ml čerstvé nebo trvanlivé smetany  
50ml rýžového odvaru  
85g práškového cukru  
3 vaječné žloutky  
2 lžičky vanilkové tresti (nebo 1 vanilkový luska)\*  
15 jemně mletých zrn kávy  
3 lžičky prášku instantní kávy



400ml frische oder haltbare Sahne  
50ml Reiswasser  
85g Puderzucker  
3 Eigelb  
2 TL Vanille-Extrakt (oder 1 das Mark einer Vanilleschote)\*  
15 fein gemahlene Kaffeebohnen  
3 EL Instant-Kaffeepulver



1. In a pot, whisk the egg yolks with the caster sugar until you obtain a smooth paste.
2. Add to the mixture a little of the single cream. Place on minimum heat and continue stirring whilst adding all the remaining single cream, the crushed coffee beans, the rice water and the vanilla extract.  
\* if you are using a vanilla pod, please follow the steps as per RICH VANILLA recipe, swapping the milk for the single cream



3. Do not allow the mixture to boil. When all the ingredients are well incorporated, add the coffee powder, stir well until it is completely dissolved.



4. Remove from the heat and allow to cool down.
5. Pour the contents into the pre-chilled GELATO removable bucket.
6. Set the timer for 50 minutes

1. V hrnci vyšlehejte dohledka vaječné žloutky s práškovým cukrem.
2. Hrnec s vejci a cukrem a malým množstvím smetany nechte zahřívát na minimum. Nepřestávejte míchat a přidejte zbývající smetanu, mletou kávu, rýžový odvar a vanilkovou trest. \* Pokud použijete vanilkový luska, pokračujte prosím podle receptu KRÉMOVÁ VANILKOVÁ, místo mléka použijte smetanu.

3. Směs se nesmí dostat do varu. Když se všechny přísady dobře spojí, přidejte instantní kávu a dobře míchejte dokud se zcela nerozpustí.
4. Odstraňte hrnec z plotny a nechte zchladnout.
5. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.
6. Časovač nastavte na 50 minut

1. Geben Sie das Eigelb mit dem Zucker in einen Topf und schlagen Sie es so lange bis eine glatte Flüssigkeit entsteht.
2. Stellen Sie den Topf mit den Eiern und Zucker und ein wenig von der Sahne auf minimale Hitze. Fügen Sie dann während sie rühren, die restliche Sahne, die zerdrückten Kaffeebohnen, das Reiswasser und den Vanille Extrakt hinzu. \*Wenn Sie Vanillemark verwenden, nehmen sie bitte Milch anstelle von Sahne.
3. Bringen Sie nun die Mischung zum kochen. Sobald sich alle Zutaten gut vermischt haben, fügen Sie das Kaffeepulver hinzu und rühren es so lang bis es sich vollständig aufgelöst hat.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Mischung abkühlen.
5. Gießen Sie den Inhalt in den abnehmbaren Behälter der vorgekühlten GELATO Eismaschine.
6. Stellen Sie den Timer auf 50 Minuten

## Citrus Sorbet

## Citrusový Sorbet

## Zitronen Sorbet

Gelato timer: 60 min  
Quantity: 4 - 6 servings

Gelato Časovač: 60 mins  
Množství: 4 - 6 porce

Gelato timer: 60 minuten  
Menge: 4 - 6 portionen



250g caster sugar

300ml water

2 egg whites

All the juice of 2 lemons  
+ 2 mandarins  
+ 2 oranges

\*Please note: you may adjust the mixture of the citrus fruits and of the quantity of the caster sugar, depending on your taste



250g cukru/krystal

300ml vody

2 vaječné bílky

Šťáva ze 2 citronů  
+ 2 mandarinek  
+ 2 pomerančů

\*nepřehlédněte prosím: směs můžete upravovat co do množství citrusového ovoce a cukru dle vaší chuti.



250g Puderzucker

300ml Wasser

2 Eiweiß

Den Saft von 2 Zitronen,  
+2 Mandarinen  
+2 Orangen.

\*Bitte beachten Sie: Sie können das Mischungsverhältnis der Zitrusäfte und die Menge des Puderzuckers je nach Ihrem beliebigen Geschmack anpassen.



1. In a pot, gently heat up the water and add the sugar to dissolve it. Let it cool for a few minutes.



2. In a separate bowl whisk the 2 egg whites until you obtain a firm texture.



3. Then add to the fluffy egg whites all the citrus juice and the sugared water.



4. Pour the mixture into the pre-chilled GELATO removable bucket.



5. Set the timer for 60 minutes.

1. V hrnku pomalu zahřívajte vodu a přidejte cukr, aby se rozpustil. Na několik minut ji nechte vychladnout.

2. V mise vyšlehejte dohladka 2 vaječné bílky.

3. Poté do sněhu z bílků přidejte všechnu citrusovou šťávu a cukrovou vodu.

4. Nalijte směs do předchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

5. Časovač nastavte na 60 minut.

1. In einem Topf das Wasser leicht erwärmen und den Puderzucker hinzufügen, um diesen aufzulösen. Lassen Sie das Zuckerwasser ein paar Minuten abkühlen.

2. In einer separaten Schüssel 2 Eiweiß zu Eischnee schlagen.

3. Dann dem Eischnee, den gemischten Zitrusaft und das abgekühlte Zuckerwasser unterheben.

4. Gießen Sie den Inhalt in den vorgekühlten Behälter der Gelato Eismaschine.

5. Stellen Sie den Timer auf 60 Minuten.

## Mixed Berries Sorbet

Gelato timer: 50 min

Quantity: 4 - 6 servings



250g caster sugar  
300ml water  
2 egg whites  
300g frozen mixed berries



250g cukru/krytal  
300ml vody  
2 vaječné bílky  
300g směs různého  
drobného mraženého  
nebo čerstvého



250g Zucker  
300ml Wasser  
2 Eiweiß  
300g gefrorene  
gemischte Beeren

## Beerenmix Sorbet

Gelato timer: 50 minuten

Menge: 4 - 6 portionen



1. In a pot, gently heat up the water and add the sugar to dissolve it. Let it cool for a few minutes. Combine the mixed berries (defrosted) and the sugared water in a food blender and mix thoroughly



2. Strain the mixture to remove all the seeds.



3. In a separate bowl whisk the 2 egg whites until you obtain a firm texture.



4. Now gently pour the strained liquid to the whisked egg whites and mix well.



5. Pour the mixture into the pre-chilled GELATO removable bucket.



6. Set the timer for 50 minutes

1. V hrnku pomalu zahřívajte vodu a přidejte cukr, aby se rozpustil. Na několik minut ji nechte vychladnout. V mixéru dokonale rozmixujte směs ovoce (rozmražených) a cukrovou vodu.

2. Směs přecedte, abyste odstranili zrníčka.

3. V míse vyšlehejte dohladka 2 vaječné bílky.

4. Nyní pomalu lijte vzniklou hmotu do vyšlehaných bílků a dobře promíchejte.

5. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO a časovač nastavte na 50 minut

1. In einem Topf erhitzen Sie das Wasser und geben den Zucker dazu und rühren bis er sich vollständig aufgelöst hat. Anschließend für ein paar Minuten abkühlen lassen. Geben Sie nun dem Läuterzucker (Wasser-Zucker Gemisch) und die gefrorenen Beeren in einen Mixer und verrühren Sie die Zutaten sorgfältig.

2. Sieben Sie die Masse um Kerne zu entfernen.

3. Schlagen Sie in einem weiteren Gefäß die 2 kalten Eiweiß zu Eischnee. (Der Eischnee muß so steif geschlagen sein, dass er beim Umdrehen der Rührschüssel nicht herausläuft).

4. Heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Beerenmasse.

5. Anschließend geben Sie die Masse in vorgekühlten Behälter der Gelato Eismaschine und stellen den Timer auf 50 Minuten.

# Ginger Sorbet

Gelato timer: 50 min

Quantity: 4 - 6 servings

# Zázvorový Sorbet

Gelato Časovač: 50 mins

Množství: 4 - 6 porce

# Ingwer Sorbet

Gelato timer: 50 minuten

Menge: 4 - 6 portionen



300ml water

50g (for strong  
-flavoured sorbet) of  
fresh ginger, finely  
chopped

2 egg whites

1 cup of corn syrup  
or maple syrup  
or caramel syrup  
-depending on your  
taste-



300ml vody

50g (pro silný,  
aromatický sorbet)  
čerstvého na jemno  
nasekaného zázvoru

2 vaječné bílky

1 hnek kukuřičného  
sirupu nebo  
javorového nebo  
karamelového sirupu,  
záleží na vaší chuti



300ml Wasser

50g frischen Ingwer

2 Eiweiß

1 Tasse Maissirup  
oder Ahornsirup oder  
Karamelsirup



1. In a pot place all the chopped ginger and the water.



2. Then add the cup of syrup and stir well. Strain the liquid to remove the ginger.



3. Whilst waiting for the strained liquid to cool, whisk the 2 egg whites until firm. Gently add to them the ginger-flavoured liquid.



4. Pour the contents into the pre-chilled GELATO removable bucket



5. Set the timer for 50 minutes

1. Vložte do hrnce veškerý nasekaný zázvor a vodu. Přiveďte do varu a několik minut pozvolna vařte.

2. Poté přidejte hnek sirupu a dobře promíchejte. Přecedte, abyste odstranili zázvor.

3. Zatímco budete čekat, než zchladne zázvorová voda, vyšlehejte dohledka 2 bílky. Pomalu je přidávejte do zázvorové vody.

4. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

5. Časovač nastavte na 50 minut.

1. Wasser und gehackten Ingwer in einem Topf zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Dann den Sirup hinzufügen und gut verrühren. Anschließend sieben um den Ingwer zu entfernen.

2. Während die Masse abkühlt, schlagen Sie in einem weiteren Gefäß die 2 kalten Eiweiß zu Eischnee. (Der Eischnee muß so steif geschlagen sein, dass er beim Umdrehen der Rührschüssel nicht herausläuft!)

3. Rühren Sie den Eischnee vorsichtig unter das erkaltete Ingwerwasser.

4. Anschließend geben Sie die Masse in vorgekühlten Behälter der GELATO Eismaschine und stellen den Timer auf 50 Minuten.

## Tomato Sorbet

Gelato timer: 35 min  
Quantity: 4 servings

## Rajčatový Sorbet

Gelato Časovač: 35 mins  
Množství: 4 porce

## Tomaten Sorbet

Gelato timer: 35 minuten  
Menge: 4 portionen



300ml plain tomato juice  
15g caster sugar  
50ml water  
2 small egg whites  
1 lemon or lime squeezed  
tabasco or Worcester sauce  
salt & pepper to taste

\* you may wish to add a spoon of vodka or other, if so, just reduce the quantity of tomato juice a little\*



300ml rajčatové šťávy  
15g (asi jedna až dvě lžičky) cukru  
50ml vody  
bílek nebo 2 bílky z malých vajec  
1 vymačkaný citron nebo limetka  
tabasco nebo worcesterová omáčka

sůl a pepř k dochucení  
\* pokud si budete přát přidat lžici vodky nebo jiného alkoholu, snižte o trochu množství rajčatové šťávy\*



300ml Tomatensaft  
15g Zucker  
50ml Wasser  
2 Eiweiß  
1 Zitrone  
Tabasco oder Worcester Soße  
Salz und Pfeffer

(Möchten Sie einen Löffel Wodka hinzufügen, reduzieren Sie einfach die Menge an Tomatensaft)



1. Combine the tomato juice, sugar, water, lemon juice, tabasco, (\*vodka), little salt and the crushed black pepper. Mix thoroughly by hand or in a blender.



2. In a bowl whisk the egg white until you obtain a firm consistency. With the help of a wooden spoon gently add the tomato juice mixture to the egg whites and combine well.

3. Pour the contents in the pre-chilled GELATO removable bucket.



4. Set the timer for 35 minutes

1. Smíchejte dohromady rajčatovou šťávu, cukr, vodu, citronovou šťávu, tabasco, (\*vodka), špetku soli a mletého černého pepře. Směs dokonale rozmixujte.

2. V míse vyšlehejte dohladka vaječné bílky. Dřevěnou lžicí pomalu přidávejte směs rajčatového džusu do vyšlehaných bílků a dobře promíchejte.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 35 minut

1. Verrühren Sie den Tomatensaft, Zucker, Wasser, Zitronensaft Tabasco, Salz und Pfeffer.

2. Schlagen Sie in einem weiteren Gefäß die 2 kalten Eiweiß zu Eischnee. (Der Eischnee muß so steif geschlagen sein, dass er beim Umdrehen der Rührschüssel nicht herausläuft)

3. Heben Sie den Eischnee vorsichtig unter den Tomatensaft Mix.

4. Anschließend geben Sie die Masse in vorgekühlten GELATO Behälter und stellen den Timer auf 35 Minuten.

## Gazpacho Sorbet

Gelato timer: 40 min  
Quantity: 4 - 6 servings

## Gazpacho Sorbet

Gelato Časovač: 40 mins  
Množství: 4-6 porce

## Gazpacho Sorbet

Gelato timer: 50 minuten  
Menge: 4 - 6 portionen



150ml plain tomato juice  
15g caster sugar  
50ml water  
2 medium egg whites or 3 small ones  
tabasco or Worcester sauce  
1/2 cucumber  
1/2 carrot  
1 small onion  
1 small clove of garlic  
1 small celery stick  
1 small pepper or chunks of variety of peppers  
1 lime  
freshly chopped herbs to garnish



150ml rajčatové šťávy  
15g (nebo jednu až dvě lžičky) práškového cukru  
50ml vody  
2 bílky ze středně velkých vajec nebo 3 bílky z malých vajec  
tabasco nebo worcesterová omáčka  
1/2 okurky  
1/2 mrkve  
1 malá cibule  
1 malý stroužek česneku  
1 malá celerová nať  
1 malá paprika nebo kousky různých paprik  
1 limetka  
čerstvě nasekané bylinky pro ozdobení



150ml Tomatensaft  
15g Zucker  
50ml Wasser  
2 mittlere Eiklar oder 3 kleine Eiklar  
Tabasco oder Worcester Sauce  
1/2 Gurke  
1/2 Möhre  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 kleine Selleriestange  
1 kleine Paprika oder gelbe-rote-grüne Papriken gemuschten  
1 Limette  
frische Kräuter zum garnieren



1. Peel and chop the cucumber, carrot, celery, onion, garlic & pepper. Place in a food processor and by adding a little of the plain tomato juice, chop to a very fine consistency. Add the juice of the lime, the water, the sugar, the tabasco (or Worcester) sauce, a little salt & pepper to taste and the remaining plain tomato juice. Mix well to amalgamate all the ingredients.



2. In a bowl, whisk the 2 egg whites until you obtain a firm consistency. With the help of a wooden spoon, gently add the vegetables mixture to the egg whites and combine well.



3. Pour the contents into the pre-chilled GELATO removable bucket
4. Set the timer for 40minutes

1. Oloupejte a nakrájejte okurku, mrkev, celer, cibuli, česnek a papriku. Vložte do mixéru, přidejte trochu rajčatové šťávy a nasekejte nejmenno. Přidejte šťávu z limetky, vodu, cukr, tabasco (nebo worcester), špetku soli a pepř k dochucení a zbývající rajčatovou šťávu. Dokonale promixujte, aby se všechny přísady dobře spojily.

2. V míse vyšlehejte dohladka vaječné bílky. Dřevěnou lžičí pomalu přidávejte směs zeleninovou směs do vyšlehaných bílků a dobře promíchejte.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 40 minut.

1. Gurke, Möhre, Sellerie, Zwiebel, die Paprika (oder die gemuschten Papriken) und Knoblauchzehe schälen und schneiden. Geben Sie das Gemüse in einen Mixer und fügen Sie ein wenig Tomatensaft hinzu. Zerkleinern Sie die Masse bis sie eine feine, sämige Konsistenz hat.
2. Fügen Sie nun den Limettensaft, Wasser, Zucker, Tobasco Sauce, Salz und Pfeffer sowie den verbliebenen Tomatensaft hinzu. Verrühren Sie alles sorgfältig.
3. Schlagen Sie in einem weiteren Gefäß die 2 kalten Eiweiß zu Eischnee. (Der Eischnee muß so steif geschlagen sein, dass er beim Umdrehen der Rührschüssel nicht herausläuft)
4. Heben Sie mit einem Holzlöffel den Eischnee vorsichtig unter mit das Gemüsegemisch.
5. Anschließend geben Sie die Masse in vorgekühlten GELATO Behälter und stellen den Timer auf 40 Minuten.

## Cola Slush Cranberry Juice Slush

Gelato timer: 20 - 40 min  
Quantity: 4 servings



700ml cola drink  
or  
700ml cranberry juice  
or  
700ml any other juice  
of your choice



700ml koly/ Coca Cola  
nebo  
700 ml brusinkového  
džusu  
nebo  
700 ml jiného džusu  
podle vašeho výběru



700ml Cola  
oder  
700ml Preiselbeersaft  
oder  
700ml Fruchtsaft Ihrer  
Wahl

## Cola Slush Preiselbeersaft Slush

Gelato timer: 20 - 40 minuten  
Menge: 4 portionen



1. Pour the chosen juice or cola directly into the pre-chilled GELATO removable bucket.



2. Set the timer for the desired time (min. 20/max. 40 minutes depending on desired quantity of ice).



1. Vybraný džus nebo kolu nalijte do předem zchlazené odnímatečné nádoby GELATO.

2. Časovač nastavte na požadovanou dobu (minimálně 20/maximálně 40 minut)

1. Füllen Sie die Cola oder den gewünschten Saft direkt in den vorgekühlten GELATO Behälter.

2. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit (20 bis 40 Minuten).

## Mint Slush

Gelato timer: 20 - 40 min  
Quantity: 4 servings



600ml water

35ml mint syrup

\* If you cannot find mint syrup, you may obtain it by making an infusion of 300g fresh mint leaves (or the equivalent with tea bags) with approx. 500ml of water and 750g of caster sugar.

Place on a gentle heat and simmer for 30 minutes. Remove from heat and let it cool down completely without the lid. Discard the mint leaves (or the tea bags) and utilize the required quantity of syrup for preparing the slush.

Please note that the end result may not have a strong green colour as no additives or colourants are added.



600ml vody

35ml máťového sirupu

\* Pokud neseženete máťový sirup, můžete si připravit odvar z 300 g čerstvých máťových listků (nebo odpovídajícího množství sáčků máťového čaje) přibližně v 500 ml vody s 750 g práškového cukru.

Pozvolna vařte 30 minut. Odstraňte hmec z plotny a nechte zcela vychladnout bez pokličky. Vyměte máťové listky (nebo sáčky čaje) a použijte požadované množství sirupu pro přípravu ledového nápoje.

Všimněte si prosím, že konečný výsledek nemusí mít výraznou zelenou barvu, protože nápoj neobsahuje žádné přídatné látky ani barviva.



600ml Wasser

35ml Pfefferminzsirup

Sollten Sie kein Pfefferminzsirup haben, können Sie 300gr Pfefferminzblätter oder das Äquivalent aus Teebeuteln mit 500ml Wasser und 750g Zucker zubereiten: Bringen Sie das Wasser mit dem Zucker und Pfefferminzblättern zum kochen und lassen Sie es für 30 Minuten köcheln. Entfernen Sie die Minzblätter oder die Teebeutel und nutzen Sie die benötigte Menge des Sirups für die Zubereitung des Slushes.

Bitte beachten Sie, das das Ergebnis keine starke grüne Färbung hat, da keine Farbstoffe hinzugefügt werden.

## Pfefferminz Slush

Gelato timer: 20 - 40 minuten  
Menge: 4 portionen



1. Pour the mint syrup in a container with the water. Mix well.



2. Pour the contents into the pre-chilled GELATO removable bucket.



3. Set the timer for the desired time minimum 20/ max. 40 minutes depending on desired quantity of ice).



1. Máťový sirup nalijte do nádoby s vodou. Dobře promíchejte.

2. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

3. Časovač nastavte na požadovanou dobu (minimálně 20 / maximálně 40 minut )

1. Vermischen Sie den Sirup mit dem Wasser.

2. Füllen Sie den Inhalt direkt in den vorgekühlten GELATO Behälter.

3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit (20 bis 40 Minuten).

# Ice Cold Milk & Coffee Shake

Gelato timer: 30 min

Quantity: 4 generous servings



600ml fresh or long life full-fat milk

250ml fresh or long life single cream

130g caster sugar

3 tsp vanilla extract

4 tbs instant coffee powder (\*you may alter this quantity, depending on the desired coffee flavour you wish to achieve)

Suggestion: top-up your finished drink with a dab of warm frothed milk.



600ml čerstvého nebo trvanlivého tučného mléka

250ml čerstvé nebo trvanlivé smetany

130g cukru

3 lžičky vanilkové trestli

4 lžice instantní kávy (\*toto množství můžete měnit podle chuti, které chcete dosáhnout)

Připomínka: Hotový nápoj doplňte „čepici“ z vyšlehaného horkého mléka.



600ml frische oder haltbare Vollmilch

250ml frische oder haltbare Sahne

130g Zucker

3 Teelöffel Vanille Extrakt

4 Esslöffel löslichem Instant-Kaffeepulver

Empfehlung: ergänzen Sie Ihren fertigen Drink mit warmer aufgeschlagener Milch (Milchschaum).

# Eiskalter Milchkafee Shake

Gelato timer: 30 minuten

Menge: 4 portionen



1. Place all the milk in a pot and gently heat up, stirring to prevent from sticking. Add the sugar, the vanilla extract and the instant coffee powder. Mix thoroughly until all the sugar and the coffee powder are well dissolved.

2. Remove from the heat and when it is cooled down, add the cream. If you are using a blender, the heating process is not required: just place all the ingredients in the blender and mix for a few minutes to combine well together.



3. Pour the mixture in the pre-chilled GELATO removable bucket,

4. Set the timer for 30 minutes.

1. Veškeré mléko nalijte do hrnku a pomalu zahřívajte za stálého míchání, aby neupívalo na stěnách hrnce. Přidejte cukr, vanilkovou trest' nebo vanilkového cukru a instantní kávu. Dokonale směs promíchejte dokud se cukr a káva zcela nerozpustí. Odstraňte hrnec z plotny a po zchlazení směsi přidejte smetanu.

2. Odstraňte hrnec z plotny a po zchlazení směsi přidejte smetanu. Pokud použijete mixér, proces zahřívání je možné vynechat: -Prostě jen vložte všechny přísady do mixéru a několik minut mixujte, aby se dobře spojily.

3. Směs nalijte do předem zchlazené odnímatelné nádoby GELATO.

4. Časovač nastavte na 30 minut.

1. Kochen Sie die Milch unter Rühren auf. Fügen Sie den Zucker, Vanille Extrakt und den löslichen Kaffee hierzu. Solange verrühren bis der Zucker und das Kaffeepulver vollständig aufgelöst sind.

2. Nach dem Abkühlen fügen Sie die Sahne bei. (Sollten Sie einen Mixer benutzen, ist ein Erhitzen nicht notwendig.)

3. Anschließend werden alle Zutaten für einige Minuten mit dem Mixer verrührt.

4. Füllen Sie den Inhalt direkt in den vorgekühlten GELATO Behälter.

5. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten.



Baumatic

10 20 30 40 50

°C