

DOMO
A party at home!



ICE CREAM GENIUS

DO9252I

**RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES
RECEPTY**



INHOUD

Vanille-ijs	4
Granita van mango	5
Twickers ijs	6
Passievruchtensorbet	7
Frozen yoghurt	8
Softijs van tiramisu	9

NL

CONTENU

Glace vanille	10
Granité de mangue	11
Glace Twickers	12
Sorbet aux fruits de la passion	13
Frozen yoghurt	14
Glace italienne au tiramisu	15

FR

INHALT

Vanilleeis	16
Mango-Granita	17
Twickerseis	18
Passionsfruchtsorbet	19
Frozen Yoghurt	20
Tiramisu-Softeis	21

DU

CONTENT

Vanilla ice cream	22
Mango granita	23
Twickers ice cream	24
Passion fruit sorbet	25
Frozen yoghurt	26
Tiramisu soft ice cream	27

EN

OBSAH

Vanilková zmrzlina	28
Mangová granita/dřeň	29
Křupavá sušenková zmrzlina	30
Ovocný sorbet „Passion fruit“	31
Mražený jogurt	32
Krémová Tiramisu zmrzlina	33

CZ



VANILLE-IJS

NL

INGREDIËNTEN:

- 1 vanillestokje
- 3 eierdooiers
- 350 ml melk
- 200 ml slagroom
- 150 g suiker

INSTELLING:

Hardheid: hard
Snelheid: snel

TIJD:

60 minuten

BEREIDING:

Was het vanillestokje en snijd het overlangs door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen. Klop de slagroom en de melk op. Voeg het stokje toe aan het mengsel. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eigeel en de suiker tot een schuimig mengsel. Verwijder het vanillestokje uit het lauwe melkmengsel en voeg het mengsel beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eigeel en suiker. Verwarm het geheel opnieuw terwijl je roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer het geheel steviger begint te worden, neem je het mengsel van het vuur en laat je het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeef en giet het in de roomijsmachine.



GRANITA VAN MANGO

NL

INGREDIËNTEN:

- 500 g vruchtvlees (2,5 mango's)
- 175 ml rietsuikersiroop
- Sap van ½ citroen

INSTELLING:

Hardheid: soft
Snelheid: traag

TIJD:

30-40 minuten

BEREIDING:

Pureer de mango met een staafmixer. Voeg de suikersiroop en het citroensap toe. Giet het mengsel in de ijsrooommachine.



TWICKERS IJS

NL

INGREDIËNTEN:

- 2 snickers®
- 1 twix®
- 150 ml zoete gecondenseerde melk
- 400 ml volle melk
- 200 ml slagroom

INSTELLING:

Hardheid: hard
Snelheid: snel

TIJD:

50-60 minuten

BEREIDING:

Snijd de snoeprepen in stukjes. Doe de volle melk in een pannetje, voeg de repen toe en laat deze op een laag vuur oplossen. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Roer de slagroom en de gecondenseerde melk door het koude mengsel en giet in de ijsmachine.

Tip: voorzie een extra reep als garnering.



PASSIEVRUCHTENSORBET

NL

INGREDIËNTEN:

- 350 g suiker
- 400 ml water
- 1 kg passievruchten
- Sap van 1 citroen

INSTELLING:

Hardheid: medium
Snelheid: traag

TIJD:

30-40 minuten

BEREIDING:

Doe de suiker en het water in een kookpot en breng het mengsel aan de kook. Laat gedurende 2 à 3 minuten koken tot de suiker volledig is opgelost. Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen. Snijd de passievruchten doormidden en schep het vruchtvlees eruit. Duw het vruchtvlees door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen. Je hebt ongeveer 250 ml passievruchtensap over. Roer het sap samen met het citroensap door de suikersiroop. Giet het mengsel in de ijsmachine.



FROZEN YOGHURT

NL

INGREDIËNTEN:

- 500 g natuuryoghurt
- 80 g honing
- 300 g aardbeien

INSTELLING:

Hardheid: soft

Snelheid: medium

TIJD:

30-40 minuten

BEREIDING:

Mix de aardbeien fijn. Voeg de honing en yoghurt toe en meng goed. Giet het mengsel in de ijsmachine.



SOFTIJS VAN TIRAMISU

NL

INGREDIËNTEN:

- 100 ml slagroom
- 90 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 g mascarpone
- 150 ml volle melk
- 50 ml verse sterke koffie
- 75 g speculaas
- 1,5 el romige likeur (bv. "Baileys®")

Afwerking:

- Geraspte chocolade
- Speculaas

INSTELLING:

Hardheid: soft

Snelheid: snel

TIJD:

30-40 minuten

BEREIDING:

Klop de slagroom op met de suiker en vanillesuiker. Doe de mascarpone in een kom samen met de melk en de koffie en klop los. Spatel het mascarpone mengsel door de slagroom en meng goed. Giet het mengsel in de ijsmachine. Na 20 minuten draaien, voeg dan de koekjes en likeur toe. Hiervoor kan je de vulopening gebruiken.



FR

GLACE VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'oeufs
- 350 ml de lait
- 200 ml de crème fraîche
- 150 g de sucre

RÉGLAGE :

Texture : dur
Vitesse : rapide

TEMPS DE PRÉPARATION :

60 minutes

PRÉPARATION :

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu. Entre-temps, battez les jaunes d'oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.



GRANITÉ DE MANGUE

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de chair de fruit (2,5 mangues)
- 175 ml de sirop de sucre de canne
- Le jus de ½ citron

RÉGLAGE :

Texture : doux

Vitesse : lent

TEMPS DE PRÉPARATION :

30-40 minutes

PRÉPARATION :

Réduisez la mangue en purée au mixeur plongeur. Ajoutez le sirop de sucre et le jus de citron. Versez le mélange dans la sorbetière.



GLACE TWICKERS

FR

INGRÉDIENTS :

- 2 Snickers®
- 1 Twix®
- 150 ml de lait concentré sucré
- 400 ml de lait entier
- 200 ml de crème fraîche

RÉGLAGE :

Texture : dur
Vitesse : rapide

TEMPS DE PRÉPARATION :

50-60 minutes

PRÉPARATION :

Coupez les barres chocolatées en petits morceaux. Versez le lait entier dans un poêlon, ajoutez les barres et laissez-les fondre à feu doux. Laissez le mélange refroidir au réfrigérateur. Incorporez la crème fraîche et le lait concentré au mélange froid et versez le tout dans la sorbetière.

Suggestion : prévoyez une barre chocolatée supplémentaire pour la décoration.



SORBET AUX FRUITS DE LA PASSION

FR

INGRÉDIENTS :

- 350 g de sucre
- 400 ml d'eau
- 1 kg de fruits de la passion
- Le jus de 1 citron

RÉGLAGE :

Texture : moyen
Vitesse : lent

TEMPS DE PRÉPARATION :

30-40 minutes

PRÉPARATION :

Versez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez à ébullition. Laissez bouillir pendant 2 à 3 minutes pour dissoudre totalement le sucre.

Retirez le poêlon du feu et laissez le sirop refroidir.

Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à la cuillère. Passez la chair à travers un tamis fin pour enlever les graines. Il vous reste environ 250 ml de jus de fruits de la passion. Mélangez ce jus et le jus de citron avec le sirop. Versez le mélange dans la sorbetière.



FROZEN YOGHURT

FR

INGRÉDIENTS :

- 500 g de yaourt nature
- 80 g de miel
- 300 g de fraises

RÉGLAGE :

Texture : doux
Vitesse : moyen

TEMPS DE PRÉPARATION :

30-40 minutes

PRÉPARATION :

Mixez les fraises. Ajoutez le miel et le yaourt et mélangez bien. Versez le mélange dans la sorbetière.



GLACE ITALIENNE AU TIRAMISU

FR

INGRÉDIENTS :

- 100 ml de crème fraîche
- 90 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 150 ml de lait entier
- 50 ml de café corsé
- 75 g de spéculoos
- 1,5 c. à soupe de liqueur à base de crème, par exemple « Baileys® »

Décoration :

- Chocolat râpé
- Spéculoos

RÉGLAGE :

Texture : doux

Vitesse : rapide

TEMPS DE PRÉPARATION :

30-40 minutes

PRÉPARATION :

Fouettez la crème fraîche avec le sucre et le sucre vanillé. Dans un saladier, délayez le mascarpone dans le lait et le café. Utilisez une spatule pour incorporer le mélange au mascarpone à la crème fouettée et mélangez bien. Versez le mélange dans la sorbetière. Après 20 minutes, ajoutez les spéculoos et la liqueur. Pour ce faire, utilisez l'ouverture de remplissage.



VANILLEEIS

DU

ZUTATEN:

- 1 Vanilleschote
- Eigelb von 3 Eiern
- 350 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- 150 g Zucker

MAHLSTUFE:

Härte: hart

Geschwindigkeit: schnell

ZEIT:

60 Minuten

ZUBEREITUNG:

Waschen Sie die Vanilleschote und schneiden Sie sie längs durch, so dass das Aroma besser zur Geltung kommt. Geben Sie die Vanilleschote in das vorbereitete Milch/Schlagsahne-Gemisch. Lassen Sie das Gemisch aufkochen und nehmen Sie es vom Herd sobald es kocht. Lassen Sie den Topf eine Weile abkühlen. Schlagen Sie inzwischen das Eigelb und den Zucker zu einem lockeren Gemisch und geben Sie nach und nach die Milch hinzu (nachdem Sie die Vanilleschote entfernt haben). Wärmen Sie das Gemisch erneut auf, es sollte aber nicht kochen. Sobald das Gemisch fest wird, nehmen Sie es vom Herd und lassen Sie es abkühlen. Gießen Sie den Inhalt des Topfes anschließend durch ein Sieb und geben Sie ihn in die Eismaschine.



MANGO-GRANITA

DU

ZUTATEN:

- 500 g Fruchtfleisch (2,5 Mangos)
- 175 ml Rohrzuckersirup
- Saft aus ½ Zitrone

MAHLSTUFE:

Härte: weich

Geschwindigkeit: langsam

ZEIT:

30-40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Mango mit einem Stabmixer pürieren. Den Zuckersirup und den Zitronensaft hinzugeben. Die Mischung in die Eismaschine geben.



TWICKERSEIS

DU

ZUTATEN:

- 2 Snickers®
- 1 Twix®
- 150 ml gesüßte Kondensmilch
- 400 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagsahne

MAHLSTUFE:

Härte: hart

Geschwindigkeit: schnell

ZEIT:

50-60 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Schokoriegel in Stücke schneiden. Die Vollmilch in einen kleinen Topf geben, die Riegel hinzufügen und bei schwacher Hitze auflösen lassen. Die Mischung im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Schlagsahne und die Kondensmilch mit der kalten Mischung vermengen und in die Eismaschine geben.

Tipp: mit einem zusätzlichen Riegel garnieren.



PASSIONSFRUCHTSORBET

DU

ZUTATEN:

- 350 g Zucker
- 400 ml Wasser
- 1 kg Passionsfrüchte
- Saft aus 1 Zitrone

MAHLSTUFE:

Härte: mittel

Geschwindigkeit: langsam

ZEIT:

30-40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. 2 bis 3 Minuten kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.

Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Das Fruchtfleisch durch ein feines Sieb drücken, um die Kerne zu entfernen. Es bleiben etwa 250 ml Passionsfruchtsaft übrig. Den Saft zusammen mit dem Zitronensaft in den Zuckersirup rühren. Die Mischung in die Eismaschine geben.



FROZEN YOGHURT

DU

ZUTATEN:

- 500 g Naturjoghurt
- 80 g Honig
- 300 g Erdbeeren

MAHLSTUFE:

Härte: weich
Geschwindigkeit: mittel

ZEIT:

Zeit: 30-40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren fein pürieren. Den Honig und den Joghurt hinzufügen und gut mischen. Die Mischung in die Eismaschine geben.



TIRAMISU-SOFTEIS

DU

ZUTATEN:

- 100 ml Schlagsahne
- 90 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 150 ml Vollmilch
- 50 ml frischen, starken Kaffee
- 75 g Spekulatius
- 1,5 EL Sahnelikör, z. B. „Baileys®“

Garnierung:

- Schokoladenraspel
- Spekulatius

MAHLSTUFE:

Härte: weich

Geschwindigkeit: schnell

ZEIT:

30-40 Minuten

ZUBEREITUNG:

Die Schlagsahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone mit der Milch und dem Kaffee in eine Schüssel geben und aufschlagen. Die Mascarpone Mischung unter die Schlagsahne heben und gut vermischen. Die Mischung in die Eismaschine geben. Nach 20 Minuten die Kekse und den Likör zugeben. Hierfür die Einfüllöffnung verwenden.



VANILLA ICE CREAM

EN

INGREDIENTS:

- 1 vanilla stick
- 3 egg yolks
- 350 ml milk
- 200 ml cream
- 150 g sugar

SETTING:

Firmness: hard

Speed: fast

TIME:

60 minutes

PREPARATION:

Wash the vanilla stick and slice it lengthwise, so the aroma can spread better in the mixture. Mix the milk and cream, add the vanilla stick to it and heat it up. Take it off the fire as soon as it boils. Let it cool. Mix the egg yolk and the sugar, add the milk/cream mixture, after removing the vanilla stick. Heat it up again, but without boiling it. When the mixture starts to set, take it off the fire and let it cool down. Filter the mixture and add it in the ice cream maker.



MANGO GRANITA

EN

INGREDIENTS:

- 500 g mango pulp (2.5 mangos)
- 175 ml cane sugar syrup
- Juice of ½ lemon

SETTING:

Firmness: soft
Speed: slow

TIME:

30-40 minutes

PREPARATION:

Puree the mango with a hand blender. Add the sugar syrup and the lemon juice. Pour the mixture into the ice cream maker.



TWICKERS ICE CREAM

EN

INGREDIENTS:

- 2 snickers®
- 1 twix®
- 150 ml sweetened condensed milk
- 400 ml whole milk
- 200 ml whipping cream

SETTING:

Firmness: hard

Speed: fast

TIME:

50-60 minutes

PREPARATION:

Cut the candy bars into small pieces. Put the whole milk in a pan, add the candy bars and let them dissolve over low heat. Cool the mixture in the refrigerator. Stir the whipping cream and condensed milk into the cold mixture then pour into the ice cream maker.

Tip: use an extra bar as a garnish.



PASSION FRUIT SORBET

EN

INGREDIENTS:

- 350 g sugar
- 400 ml water
- 1 kg passion fruits
- Juice of 1 lemon

SETTING:

Firmness: medium

Speed: slow

TIME:

30-40 minutes

PREPARATION:

Place the sugar and water in a saucepan and bring the mixture to the boil. Cook for 2 to 3 minutes until the sugar has completely dissolved.

Remove the pan from the heat and allow the syrup to cool.

Cut the passion fruit in half and scoop out the pulp. Push the flesh through a fine sieve to remove the seeds. You will have about 250 ml passion fruit juice. Pour this juice and the lemon juice into the sugar syrup then stir. Pour the mixture into the ice cream maker.



FROZEN YOGHURT

EN

INGREDIENTS:

- 500 g natural yoghurt
- 80 g honey
- 300 g strawberries

SETTING:

Firmness: soft

Speed: medium

TIME:

30-40 minutes

PREPARATION:

Puree the strawberries. Add the honey and yoghurt and mix well. Pour the mixture into the ice cream maker.



TIRAMISU SOFT ICE CREAM

EN

INGREDIENTS:

- 100 ml whipping cream
- 90 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 250 g mascarpone
- 150 ml whole milk
- 50 ml fresh strong coffee
- 75 g speculoos or biscoff
- 1.5 tbsp creamy liqueur e.g. Baileys®

To garnish:

- Grated chocolate
- speculoos or biscoff

SETTING:

Firmness: soft
Speed: fast

TIME:

30-40 minutes

PREPARATION:

Whip the cream with the sugar and vanilla sugar. Put the mascarpone in a bowl with the milk and the coffee; beat until smooth. Fold the mascarpone mixture into the whipped cream and mix well. Pour the mixture into the ice cream maker. After churning for 20 minutes, add the crushed biscuits and liqueur. You can use the fill opening for this.



VANILKOVÁ ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 1 lusk vanilky
- žloutek ze tř vajec
- 350 ml mléka
- 200 ml šlehačky
- 150 g cukru

NASTAVENÍ:

Tuhost: tvrdá
Rychlost míchání: rychle

ČAS:

50-60 minut

PŘÍPRAVA:

Vanilkový lusk opláchněte a podélně rozřízněte, aby se zesílilo vanilkové aroma. Vložte ho do připravené směsi mléka a šlehačky. Nechte ohřát, ale jakmile začne vařit, tak ho stáhněte ihned ze sporáku. Hrnc se směsí nechte chvíli vychladnout. Mezitím si utřete žloutky s cukrem do jemné směsi a přidejte k tomu mléko (vanilkový lusk je třeba vyndat). Znovu směs ohřejte, ale neměla by už vařit. Jakmile je směs pevná, stáhněte ze sporáku a nechte vychladit. Obsah hrnce prolijte cedníkem a dejte do stroje.



MANGOVÁ GRANITA/DŘEŇ

CZ

INGREDIENCE:

- 500 g manga (oloupané a bez pecky)
= cca 2,5 manga
- 175 ml sirupu s příchutí třtinového cukru
- šťáva z půlky citronu

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: pomalu

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Mango nakrájejte a následně rozmixujte na jemnou kaši. Přidejte cukrový sirup, šťávu z citronu a dostatečně promíchejte. Směs nalijte do nádoby zmrazinovače.



KŘUPAVÁ SUŠENKOVÁ ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 2 tyčinky Snickers®
- 1 tyčinka Twix®
- 150 ml sladkého kondenzovaného mléka
- 400 ml plnotučného mléka
- 200 ml smetany ke šlehání

NASTAVENÍ:

Tuhost: tvrdá
Rychlost míchání: rychle

ČAS:

50-60 minut

PŘÍPRAVA:

Sušenky nakrájejte na malé kousky. Na pánev nalijte mléko, přidejte kousky sušenek a nechte rozpustit (při pomalém zahřívání). Směs nechte vychladnout v lednici. Do studené směsi vmíchejte smetanu ke šlehání a kondenzované mléko. Takto promíchanou směs nalijeme do nádoby zmrzlinovače.

Tip: Na dozdobení můžete použít jakoukoli rozdrobenou sušenku.



OVOCNÝ SORBET „PASSION FRUIT“

CZ

INGREDIENCE:

- 350 g cukru
- 400 ml vody
- 1 kg maracuji (mučenky)
- šťáva z 1 citronu

NASTAVENÍ:

Tuhost: střední

Rychlost míchání: pomalu

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Do hrnce nalijte vodu, přidejte cukr a přiveďte směs k varu. Za stálého míchání vařte 2 až 3 minuty, dokud se cukr úplně nerozpustí.

Hrncem sundejte z plotny a nechte sirup vychladnout.

Mučenky rozpůlíte a vydlabejte dužinu. Dužinu propasírujte/protlačte přes síto, abyste odstranili semínka. Tím získáte cca 250 ml šťávy z maracuji. Tuto šťávu a citronovou šťávu nalijte do cukrového sirupu a promíchejte. Směs nalijte do nádoby zmrazinovače.



MRAŽENÝ JOGURT

CZ

INGREDIENCE:

- 500 g přírodního jogurtu
- 80 g medu
- 300 g jahod

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: střední

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Jahody rozmixujte, přidejte med a jogurt. Vše dobře promíchejte a směs nalijte do nádoby zmrzlinovače.



KRÉMOVÁ TIRAMISU ZMRZLINA

CZ

INGREDIENCE:

- 100 ml smetany ke šlehání
- 90 g cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 g Mascarpone
- 150 ml plnotučného mléka
- 50 ml čerstvé a silné kávy (espresso)
- 75 g skořicových sušenek
- 1,5 lžice likéru Baileys®

Na ozdobení:

- nastrouhaná čokoláda
- rozdrobené skořicové sušenky

NASTAVENÍ:

Tuhost: měkká

Rychlost míchání: rychle

ČAS:

30-40 minut

PŘÍPRAVA:

Smetanu ušlehejte s cukrem i vanilkovým cukrem. V misce smíchejte Mascarpone s mlékem a kávou - vyšlehejte do hladka. Mascarpone směs vmíchejte do šlehačky a dobře promíchejte. Kompletní směs nalijte do nádoby zmrzlinovače a zapněte. Po 20 minutách programu přidejte rozdrobené sušenky a likér. K tomu už můžete využít jen menší plnicí otvor ve víku.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be