

**NICE ICE
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

- Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, ακόμη και αν νιώθετε εξοικειωμένοι με τη λειτουργία της συσκευής.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Χρησιμοποιήστε το όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης.
 - Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη προς χρήση από παιδιά χωρίς επίβλεψη ή από άτομα με σωματική ή νοητική ανικανότητα.
 - Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν κοντά στη συσκευή.
 - Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με φθαρμένα καλώδια, πρίζες ή άλλα κατεστραμμένα μέρη.
 - Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή μέρος της συσκευής είναι ελαττωματικά, η επισκευή τους πρέπει να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
 - Ποτέ μην βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό ή άλλα υγρά στοιχεία.
 - Καθαρίζετε τη συσκευή σχολαστικά πριν από την πρώτη χρήση, για να απομακρύνετε όποια υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής.
 - Καθαρίζετε τη συσκευή όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης. Η μονάδα του μοτέρ και το δοχείο ανάδευσης δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
 - Πάντοτε να δίνετε προσοχή στους κανόνες υγιεινής όταν έρχεστε σε επαφή με τρόφιμα και να καθαρίζετε τη συσκευή σχολαστικά πριν και μετά την χρήση.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
 - Πριν βάλετε τη συσκευή σε θέση, ελέγξτε από τις πληροφορίες στη βάση της συσκευής ότι η τάση ηλεκτρικού ρεύματος είναι συμβατή με τη τοπική σύνδεση παροχής ρεύματος.
 - Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ρεύματος εκτεθειμένο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
 - Ποτέ να μη λειτουργείτε ή τοποθετείτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (όπως γκάζι ή ηλεκτρικά μάτια).
 - Να αποφεύγετε την χρήση της συσκευής κοντά σε νεροχύτες, αποχετεύσεις ή άλλες πηγές υγρών στοιχείων.
 - Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.
 - Σιγουρευτείτε ότι τα δοχεία, τα καπάκια και η μονάδα μοτέρ είναι σωστά συνδεδεμένα πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
 - Μην αγγίζετε τα μέρη της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί.
 - Μην ανοίγετε το καπάκι έως ότου ο αναδευτήρας έχει σταματήσει εντελώς.
 - Κρατήστε χέρια, μαλλιά, χαλαρή ένδυση και άλλα αντικείμενα σε ασφαλή απόσταση, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία προς αποφυγή τραυματισμών ή βλάβης της συσκευής.
 - Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε, να αποσυναρμολογήσετε ή να μεταποιήσετε τη συσκευή με οποιοδήποτε τρόπο.
 - Ποτέ να μην τοποθετείτε τη μονάδα του μοτέρ στην κατάψυξη.
 - Ποτέ να μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο.
 - Κλείστε τη συσκευή και αποσυνδέστε τη από τη παροχή ρεύματος, όταν δεν είναι προς χρήση, πριν συνδέσετε ή αποσυνδέσετε τα εξαρτήματα ή πριν από το καθαρίσμα.

Αγαπητέ καταναλωτή,

Συγχαρητήρια για την απόκτηση του Nice Ice, της νέας παγωτομηχανής.

Από εδώ και στο εξής, θα μπορείτε να κάνετε κρεμώδη και φρέσκα παγωτά μόνοι σας, όποτε θέλετε!
Γρηγορότερα από το να πάτε στο τοπικό σας κατάστημα, φτηνότερα και εγγυημένα πιο γευστικά και υγιεινά.

Δεν θα υπάρχουν όρια στη φαντασία σας: Παγωτό με ωραία φρούτα, με σοκολάτα ή πραγματικά απολαυστικά σορμπέ, η παγωτομηχανή σας Nice Ice μπορεί να εκπληρώσει κάθε επιθυμία.

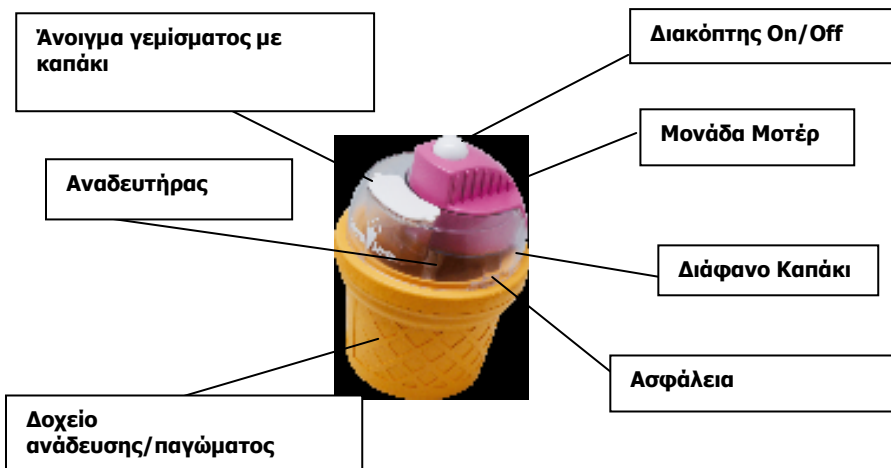
Απλά προσθέτετε τα υλικά και η συσκευή αναλαμβάνει τα υπόλοιπα με το άγγιγμα ενός κουμπιού, ενώ εσείς φροντίζετε τους καλεσμένους σας.

Δοκιμάστε μία από τις πολλές προτάσεις συνταγών μας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης – υπάρχει κάτι που ταιριάζει σε όλα τα γούστα.

Για να σιγουρευτείτε ότι χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, διαβάστε και ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη και την αγορά της παγωτομηχανής Nice Ice.

Η παγωτομηχανή Nice Ice



ΕΙΚ. 1



ΕΙΚ. 2



ΕΙΚ. 3



Το δοχείο Nice Ice με παγωτό και το κυπελλάκι παγωτού

Προετοιμασία και χρήση

Διαδικασία παγώματος

Τοποθετήστε το δοχείο στην κατάψυξη για 16-20 ώρες*

*Λάβετε υπόψη ότι το δοχείο ανάδευσης πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία τουλάχιστον -18 C (***)κατάψυξη) πριν από την χρήση!

Συναρμολόγηση και εκκίνηση

Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ στο διάφανο καπάκι και εισάγετε τον αναδευτήρα (εικ. 1).

Ενώστε το καπάκι και τη μονάδα του μοτέρ με το δοχείο ανάδευσης (εικ. 2).

Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να κλειδώσει (εικ. 3)

Εισάγετε το καλώδιο παροχής ρεύματος στην πρίζα*.

Η παγωτομηχανή Nice Ice είναι έτοιμη προς χρήση.

*Πριν ξεκινήσετε, ελέγξτε ότι η τάση τροφοδοσίας στη βάση της συσκευής είναι συμβατή με το τοπικό δίκτυο παροχής ρεύματος.

Προετοιμασία παγωτού

Αναμειγνύετε όλα τα υλικά (μέγιστη ποσότητα 300 ml) σε ένα ξεχωριστό δοχείο ή μπωλ και αφήνετε στο ψυγείο μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.

Για καλύτερα αποτελέσματα, τα στέρεα υλικά όπως φρούτα, ξηροί καρποί, σταφίδες και κομμάτια σοκολάτας πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο ψιλοκομμένα και το μείγμα ανάδευσης να μην έχει σβόλους.

Φτιάχνοντας το παγωτό

Βγάλετε το δοχείο ανάδευσης που έχετε παγώσει από την κατάψυξη, ενώστε το καπάκι με το μοτέρ, τοποθετήστε τον αναδευτήρα σε θέση, γυρίστε δεξιόστροφα μέχρι να κλειδώσουν και εισάγετε το καλώδιο παροχής ρεύματος στην πρίζα.

Τώρα ανάψτε την παγωτομηχανή Nice Ice και αρχικά γεμίστε το δοχείο ανάδευσης όχι παραπάνω από τα 2/3 από το άνοιγμα γεμίσματος, για να εμποδίσετε τα υλικά της διαδικασίας παγώματος να κολλήσουν στα τοιχώματα του δοχείου.

Κλείστε το άνοιγμα με το καπάκι και αφήστε την παγωτομηχανή να κάνει το παγωτό σας. Το σπιτικό σας παγωτό θα είναι έτοιμο σε 30 λεπτά και μπορείτε να το μοιράσετε και να το σερβίρετε, χρησιμοποιώντας το σκουπίστρα.

Λάβετε υπόψη ότι πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος μετά από κάθε χρήση και πριν από το καθαρίσμά.

Καθάρισμα

Η μονάδα του μοτέρ και το δοχείο ανάδευσης ΔΕΝ είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Το δοχείο ανάδευσης μπορεί να καθαριστεί με νερό με κοινό υγρό καθαρισμού.

Καθαρίστε τη μονάδα του μοτέρ με ένα υγρό πανί. Ποτέ να μην την καθαρίζετε κάτω από νερό που τρέχει ή στο νεροχύτη.

Λάβετε υπόψη ότι πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος μετά από κάθε χρήση και πριν από το καθάρισμα.

Η βάση για τους διαφορετικούς τύπους παγωτού

Το **παγωτό με γάλα** αποτελείται κυρίως από παγωτό με επιπλέον ζάχαρη και με προσθήκη επιπλέον φρούτων και γλυκαντικών ουσιών. Η υψηλή περιεκτικότητα σε γάλα κατά 60-70% το καθιστά πλούσιο σε ασβέστιο, βιταμίνες και πρωτεΐνη. Το παγωτό με γάλα έχει σχετικά χαμηλές θερμίδες συγκριτικά με άλλους τύπους παγωτού.

Το **παγωτό με κρέμα** περιέχει κρέμα γάλακτος και κρόκο αβγού εκτός από γάλα, ζάχαρη και γλυκαντικές ουσίες. Αυτό προσδίδει στο παγωτό ιδιαίτερα μαλακή υφή. Οι κλασικές γεύσεις είναι βανίλια, σοκολάτα, στρατσιατέλλα και μπανάνα.

Το παρφέ παγωτό είναι επίσης παγωτό με κρέμα. Αντί να αναμειγνύεται κατά τη διάρκεια του παγώματος, παγώνει με ένα συγκεκριμένο σχήμα, που διευκολύνει τον τρόπο σερβιρίσματος.

Το **παγωτό με φρούτα** παρασκευάζεται κυρίως με νερό, φρούτα και ζάχαρη. Τα πλούσια φρούτα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι ιδιαίτερα πλούσια σε βιταμίνες, μεταλλικά στοιχεία και ιχνοστοιχεία. Η αναλογία φρούτων είναι περίπου 20% και άνω. Για τα εσπεριδοειδή, η αναλογία φτάνει περίπου το 10% και άνω. Τα παγωτά με εσπεριδοειδή θεωρούνται χαμηλής θερμιδικής αξίας και εξαιρετικά δροσιστικά.

Το σορμπέ είναι ένα είδος παγωτού με φρούτα με αυξημένη ποσότητα φρούτων (περ. 30% ή 20% με εσπεριδοειδή). Τα κομμάτια φρέσκων φρούτων, η ζάχαρη και οι γλυκαντικές ουσίες αναμειγνύονται και παγώνουν με συνεχή ανάδευση.

Συνταγές

Παγωτό Μπανάνα

100 γρ. μπανάνες

20 γρ. ζάχαρη

100 ml γάλα

Λίγο άρωμα βανίλιας

Μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού

Λιώνετε τις μπανάνες και τις αναμειγνύετε με τα υπόλοιπα υλικά, τοποθετώντας το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice.

Το παγωτό θα είναι έτοιμο μετά από περίπου 20 με 30 λεπτά, ώστε να έχει αποκτήσει κρεμώδη υφή και εσείς να εντυπωσιάσετε στις συγκεντρώσεις, στο πάρτι γενεθλίων κτλ. με τις μοναδικές δημιουργίες σας...

«Μεθυσμένο» Παγωτό με φράουλες

150 γρ. φράουλες

100 γρ. κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)

1 κουταλάκι του γλυκού σιρόπι

150 ml βότκα

1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού

Ψιλοκόβετε τις φράουλες και τις μουσκεύετε στη βότκα, σκεπάζοντας σε ένα γυάλινο δοχείο, αφήνοντας το μείγμα για μία ώρα στο ψυγείο. Στη συνέχεια, ανακατεύετε το μείγμα με ένα μίξερ. Ρίχνετε το χυμό λεμονιού και το σιρόπι. Χτυπάτε καλά την κρέμα γάλακτος και την προσθέτετε στο μείγμα. Τοποθετείτε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο και αφήνετε να παγώσει για περίπου 20-25 λεπτά. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις φράουλες με κάθε είδους μούρα, πετροκέρασα ή πολύ φρούτων από βερίκοκα, νεκταρίνια, μπανάνες και να δημιουργήσετε πολλές διαφορετικές γεύσεις παγωτού με φρούτα.

Παγωτό Βατόμουρα με γιαούρτι

75 γρ. βατόμουρα

30 γρ. ζάχαρη

125 ml γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά και φυσική γεύση

Λίγο χυμό λεμονιού

Λιώνετε τα βατόμουρα και τα αναμειγνύετε με τη ζάχαρη. Μετά από λίγα λεπτά, προσθέτετε το χυμό λεμονιού και το γιαούρτι, ανακατεύοντας καλά. Ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice και το βάζετε σε λειτουργία. Μπορείτε να απολαύσετε το παγωτό σας μετά από 20-30 λεπτά, ανάλογα με τη θερμοκρασία των υλικών.

Παγωτό Βανίλια

120 ml γάλα
75 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη) άγλυκη
40 γρ. ζάχαρη άχνη
½ κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια
2 κρόκους αβγών

Αναμειγνύετε με ένα μπλέντερ τους κρόκους αβγών και τη ζάχαρη και τα προσθέτετε στην χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Ζεσταίνετε το γάλα και ρίχνετε μέσα το παραπάνω μείγμα, συνεχίζετε το ζέσταμα για ακόμη 2 λεπτά, χωρίς να βράσει. Αφήνετε κατά μέρος για να κρυώσει και τοποθετείτε στην κατάψυξη για περίπου 20 λεπτά (όχι περισσότερο, δεν πρέπει να αρχίσει να παγώνει). Ελαφρώς ανακατεύετε ξανά και ρίχνετε το μείγμα στο δοχείο. Αναμειγνύετε στο Nice Ice για περίπου 30-40 λεπτά.

Σορμπέ Λεμονιού

175 ml νερό
75 ml χυμό λάιμ
100 γρ. ζάχαρη άχνη
1 ασπράδι αβγού

Διαλύετε τη ζάχαρη άχνη σε νερό και αφήνετε το μείγμα να δέσει για μερικά λεπτά. Κάνετε μαρέγκα με το ασπράδι αβγού. Σταδιακά ρίχνετε το χυμό λάιμ και τη μαρέγκα στο διαλυμένο σιρόπι. Αναμειγνύετε καλά και τοποθετείτε το μείγμα στο δοχείο του Nice Ice. Ανακατεύετε καλά για 30 λεπτά και σερβίρετε αυτό το γευστικό σορμπέ λεμονιού με την ανάλογη γαρνιτούρα. Το σορμπέ λεμονιού πρέπει να καταναλώνεται όσο είναι παγωμένο πριν να λιώσει.

Παγωμένο Γιαούρτι

250 ml αποβουτυρωμένο γιαούρτι (στραγγιστό)
60 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
2 μικρά ασπράδια αβγών

Στραγγίζετε το γιαούρτι με ένα λεπτό κόσκινο ή πανί (προετοιμασία 4-5 ώρες). Το παγωτό γιαούρτι πρέπει να έχει υφή σαν κρεμώδες τυρί. Στη συνέχεια προσεκτικά αναμειγνύετε το γιαούρτι με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Κάνετε μαρέγκα με το ασπράδι αβγού και την προσθέτετε στο μείγμα με το γιαούρτι. Γεμίζετε το δοχείο του Nice Ice και ανακατεύετε για 30-40 λεπτά. Μπορείτε να προσθέσετε στο παγωτό γιαούρτι, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, πολύ φρούτων ή κομμάτια μούρων, σοκολάτας ή ξηρούς καρπούς. Προσθέτετε στα αρχικά υλικά και παγώνετε ξανά στο ψυγείο. Αυτό βοηθάει στη βελτίωση της γεύσης και η προετοιμασία του παγωτού γίνεται γρηγορότερα.

Παγωτό Μάνγκο με γιαούρτι

150 γρ. γιαούρτι με φυσική γεύση
50 ml γάλα
1-2 (ανάλογα με το μέγεθος) φρέσκα μάνγκο κομμένα σε φέτες (περ. 100 γρ.)
3 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη

Αναμειγνύετε το γιαούρτι με το γάλα. Προσθέτετε το μάνγκο σε φέτες και ανακατεύετε (χωρίς να γίνει πολύ λεπτό το μείγμα). Ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice και αφήνετε να παγώσει. Η παρασκευή γίνεται γρηγορότερα αν έχετε παγώσει το μείγμα με το μάνγκο στο ψυγείο ή σε παγοθάλαμο.

Σορμπέ ακτινίδιο

3 μαλακά ακτινίδια, ώριμα (σε φέτες περ. 250 γρ.), το χυμό από ένα λάιμ, 50 ml σιρόπι, Σαμπάνια ή Sekt

Ραντίζετε με το χυμό λάιμ τα καθαρισμένα και κομμένα σε φέτες ακτινίδια και τα αφήνετε στο ψυγείο για μία ώρα. Αναμειγνύετε το μείγμα από τα ακτινίδια και το σιρόπι με ένα μίξερ ή ένα μπλέντερ χειρός. Ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice. Βάζετε το σορμπέ που έχετε ετοιμάσει σε ψηλά ποτήρια και ρίχνετε Σαμπάνια ή Sekt. Μία ωραία έκπληξη για μία χαλαρή βραδιά.

Παγωτό με καφέ Εσπρέσσο

120 γρ. κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)
50 γρ. ζάχαρη
50 ml πλήρες γάλα
60-70 ml Εσπρέσσο
2 αβγά (μικρά)

Ανακατεύετε τα αβγά με τη ζάχαρη. Ζεσταίνετε το γάλα (ελαφρώς) και το προσθέτετε. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος σε ένα μίξερ. Ετοιμάζετε τον εσπρέσσο και αφήνετε κατά μέρος. Όταν κρυώσει, τον ρίχνετε στο μείγμα με το γάλα, τα αβγά και τη ζάχαρη και ανακατεύετε ελαφρώς. Αφήνετε στην ακμή. Προσθέτετε σιγά-σιγά την χτυπημένη κρέμα γάλακτος και βάζετε όλα τα υλικά στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice, αφήνοντάς το να παγώσει.

Παγωτό με Ξηρούς καρπούς

200 ml πλήρες γάλα 3.5% λιπαρά
50 γρ. κρέμα από ξηρούς καρπούς
1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
10 ml λικέρ από ξηρούς καρπούς
1 πρέζα ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια
1 κουταλάκι του γλυκού ψιλοκομμένα καρύδια

Ανακατεύετε σιγά-σιγά το γάλα με την κρέμα από ξηρούς καρπούς και παγώνετε για 1 ώρα. Στη συνέχεια, αναδεύετε με ένα μπλέντερ χειρός. Προσθέτετε τη ζάχαρη και τη ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια στο μείγμα, το λικέρ από ξηρούς καρπούς και τοποθετείτε όλα τα υλικά στο δοχείο του Nice Ice, αναδεύοντας μέχρι το μείγμα να αποκτήσει την επιθυμητή υφή. Προσθέτετε τα καρύδια από το άνοιγμα λίγο πριν το τέλος. (Έχει καλύτερη γεύση, όταν το μείγμα είναι ελαφρύ και κρεμώδες....)

Παγωτό με Σοκολάτα

100 ml πλήρες γάλα
60 γρ. ζάχαρη
60 γρ. Nesquik ή κακάο σε σκόνη
1 πρέζα ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια και αλάτι
2 κουταλάκια του γλυκού τυρί Μασκαρπόνε
2 κρόκους αβγών

Ανακατεύετε τα αβγά με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν ένα κρεμώδες μείγμα. Προσθέτετε το κακάο σε σκόνη, το γάλα, το τυρί Μασκαρπόνε και τη ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια μαζί με μία πρέζα αλάτι. Ρίχνετε όλα τα υλικά του μείγματος στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice, αφήνοντάς το να παγώσει.

Παρφέ με λικέρ και αμύγδαλο φιλέ

150 ml λικέρ
100 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)
50 γρ. ζάχαρη άχνη
2 αβγά, με διαχωρισμό του κρόκου από το ασπράδι
1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια
1 κουταλάκι του γλυκού αμύγδαλο φιλέ για το γαρνίρισμα

Ανακατεύετε τον κρόκο αβγού με τη ζάχαρη αρωματισμένη με βανίλια με ένα μπλέντερ χειρός και αργά ρίχνετε το λικέρ από το άνοιγμα.

Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος ώσπου να σφίξει τελείως και ρίχνετε το ασπράδι, προσθέτοντας στο μείγμα του αβγού και της ζάχαρης. Τοποθετείτε το παρφέ στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice και κάνετε εκκίνηση.

Καραμελώνετε τη ζάχαρη μέχρι να ροδίσει και προσθέτετε τα αμύγδαλα φιλέ για το γαρνίρισμα.

Γαρνίρετε όταν το παρφέ έχει παγώσει.

Παγωτό φιστίκι

100 ml αποβουτυρωμένο γάλα 1.5% λιπαρά
100 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)
20 γρ. ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού φιστίκια Αιγίνης
1 κρόκο αβγού

Μουσκεύετε ελαφρώς τα φιστίκια σε νερό που βράζει (περ. για 3 λεπτά). Αναδεύετε συνεχώς, για να διαλυθεί η ζάχαρη στο γάλα (ζέσταμα). Αφήνετε στην άκρη να κρυώσει. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος έως ότου σφίξει τελείως, τη ρίχνετε στο μείγμα με τα φιστίκια, προσθέτετε τον κρόκο αβγού και ανακατεύετε όλα τα υλικά μαζί. Αναδεύετε το μείγμα στο δοχείο του Nice Ice μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή.

Είναι σημαντικό το σπιτικό παγωτό σας να έχει όσο γίνεται ακαταμάχητη εμφάνιση. Η καλύτερη ιδέα είναι να το βγάλετε από το δοχείο με το σκουπ παγωτού Nice Ice. Γαρνίρετε το παγωτό σας με βάφλες, κομματάκια σοκολάτας, φρέσκα φρούτα ή διακοσμήστε με ζάχαρη. Αυτός είναι ο τέλειος τρόπος να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας και να τους δείξετε πόσο καταπληκτική είναι η παγωτομηχανή Nice Ice. Ευελπιστούμε να σας αρέσουν οι γευστικές συνταγές μας για παγωτό.

Διάφορες γεύσεις για παγωτό

Βασική συνταγή

3 κρόκους αβγών
50 γρ. ζάχαρη άχνη
175 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)
125 γρ. Φρέσκο λευκό τυρί (quark)

Αναμειγνύετε τους κρόκους αβγών και τη ζάχαρη με ένα μπλέντερ χειρός έως ότου διαλυθεί η ζάχαρη. Χτυπάτε πολύ καλά την κρέμα γάλακτος και την προσθέτετε στο μείγμα των κρόκων και της ζάχαρης, ρίχνοντας και το τυρί. Πάντα προσθέτετε τις διάφορες γεύσεις στο παραπάνω μείγμα των κρόκων/ζάχαρης/κρέμας, ανακατεύοντας καλά, στη συνέχεια ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice και αφήνετε να δέσει μέχρι να είναι έτοιμο.

Παγωτό πραλίνα σοκολάτας

25 γρ. σιρόπι σοκολάτας (εκλεκτής ποιότητας)
25 γρ. κρέμα σοκολάτας (πάστα φουντουκιού)
1 κουταλάκι του γλυκού λικέρ σοκολάτας

Αναμειγνύετε το σιρόπι σοκολάτας (λιωμένη σοκολάτα, υγρή αλλά παγωμένη) στο μείγμα των αβγών και προσθέτετε το λικέρ σοκολάτας. Ζεσταίνετε την πάστα φουντουκιού (ρέει καλύτερα) και ρίχνετε λικέρ σοκολάτας κατά βούληση.

Παγωτό κανέλα

20 γρ. τσιπς σοκολάτας, μικρά
10 ml Cointreau (ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
½ κουταλάκι του γλυκού κανέλα σε σκόνη

Αναμειγνύετε την κανέλα και το Cointreau στη βασική συνταγή. Λίγο πριν σφίξει το μείγμα, προσθέτετε τα τσιπς σοκολάτας.

Παγωτό βατόμουρο

25 γρ. βατόμουρα
10 ml σναπς με γεύση βατόμουρο
½ κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμονιού

Λιώνετε τα βατόμουρα με ένα μπλέντερ χειρός και προσθέτετε στο μείγμα το σναπς με γεύση βατόμουρο και το χυμό λεμονιού (τα παγωτό με φράουλα, μούρα και κεράσια γίνεται με το ίδιο εύκολο τρόπο).

Παγωτό με φυσική γεύση λεμόνι

2 κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού
250 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη)

Γίνεται χρησιμοποιώντας τη βασική συνταγή, αλλά με 250 ml κρέμα γάλακτος (χτυπημένη) και δύο κουταλάκια του γλυκού χυμό λεμονιού.

Συνταγές για παγωτά χωρίς λακτόζη

Μπορείτε, επίσης, να παρασκευάσετε παγωτά χωρίς λακτόζη, με γάλα σόγιας, γιαούρτι σόγιας, προϊόντα σόγιας (αντί για κρέμα γάλακτος ή άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα).

Έχουν ελάχιστη διαφορά στη γεύση – αλλά πολύ λιγότερες θερμίδες.

Παγωτό σοκολάτα με σόγια, Ξηρούς καρπούς και μια μεζούρα Grand Marnier (χωρίς λακτόζη)

150 ml ρόφημα σοκολάτας από γάλα σόγιας
100 ml κρέμα σόγιας χωρίς λακτόζη (ως εναλλακτική χρησιμοποιήστε κρέμα Alpro)
30 γρ. τριμμένα φουντούκια
20 γρ. Nesquik η κακάο
10 ml Grand Marnier
1 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη άχνη
1 κουταλάκι του γλυκού νεσκαφέ (ή οποιοδήποτε άλλο στιγμιαίο καφέ)
3 κρόκους αβγών

Χτυπάτε την κρέμα σόγιας έως ότου γίνει σφιχτή. Ανακατεύετε τη ζάχαρη άχνη, το Nesquik, το νεσκαφέ και τους κρόκους αβγών με τη μισή ποσότητα του ροφήματος σοκολάτας, χρησιμοποιώντας ένα μπλέντερ χειρός, για να γίνει κρεμώδης η υφή. Προσθέτετε την υπόλοιπη ποσότητα του ροφήματος σοκολάτας και την χτυπημένη κρέμα.

Ρίξτε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice. Προσθέτετε τα τριμμένα φουντούκια και μία μεζούρα Grand Marnier (κατά βούληση) λίγο πριν το μείγμα αρχίσει να σφίγγει. Η προσθήκη αλκοόλ εμποδίζει ή καθυστερεί το σφίξιμο του μείγματος, επομένως προσθέστε μόνο όταν η σύσταση είναι σωστή.

Παγωτό βανίλια-φράουλα με γάλα σόγιας (χωρίς λακτόζη)

150 γρ. φράουλες
200 ml γιαούρτι σόγιας (γιαούρτι φτιαγμένο από σόγια, βανίλια)
50 ml κρέμα σόγιας (κρέμα σόγιας Alpro)
1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
1 κουταλάκι του γλυκού χυμό φρούτων ή γλυκαντικό υγρό

Πλένετε τις φράουλες, τις λιώνετε σε ένα μπλέντερ και τις αναμειγνύετε προσεκτικά μαζί με όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ρίχνετε το μείγμα στο παγωμένο δοχείο του Nice Ice και το ανακατεύετε μέχρι να σφίξει. Η γεύση του αναδεικνύεται ιδιαίτερα αν προσθέσετε μία γλυκιά σάλτσα (σοκολάτα ή φράουλα).

Τεχνικά χαρακτηριστικά
Μοντέλο CK-368
230V~ 50 Hz 4W
300 ml δοχείο ανάδευσης
Ένας Διακόπτης Off
Πιστοποίηση GS

Η κατασκευάστρια εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει το προϊόν, τη συσκευασία και τα περιεχόμενα έγγραφά του.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250