

A top-down view of several small white bowls filled with different flavors of ice cream. The flavors include light green (possibly pistachio or lime), white with red drizzle, orange, pink with raspberries, light blue, pink with berries, yellow with chocolate chips, and chocolate with chocolate chips. There are also fresh raspberries, mint leaves, and blueberries scattered around the bowls on a light-colored surface.

***ICE CREAM RECIPES FOR
CREAMOLINO***

TIPPS & TRICKS

- Die Masse 18–24 Stunden im Tiefkühler einfrieren.
- Wird die Masse länger als 24 Stunden gefroren, wird sie fester. Tipp: etwas Milch (oder andere zum Inhalt passende Flüssigkeit) vor dem Mixen begeben.
- Die ideale Tiefkühltemperatur liegt bei -18 °C .
- Der Behälter sollte immer gerade im Tiefkühler stehen, damit die Oberfläche eben gefriert.
- Zucker, Sirup oder Alkohol beeinflussen die Textur – je mehr davon, desto weicher bleibt das Ergebnis.
- Ein zu hoher Alkoholanteil kann verhindern, dass die Masse vollständig gefriert.
- Sehr zuckerarme oder fettreduzierte Rezepte können nach dem ersten Durchgang krümelig sein – das ist normal. Tipp: für eine cremigere Konsistenz etwas Milch (oder andere zum Inhalt passende Flüssigkeit) begeben und erneut mixen (Respin).
- Online-Rezepte für vergleichbare Eiscremegeräte lassen sich auch mit dem Creamolino zubereiten. Achten Sie dabei auf die Füllmenge der Online-Rezepte, der Creamolino-Behälter fasst 500 ml.
- Je nach persönlichem Geschmack kann ein Programm mit längerer oder kürzerer Laufzeit gewählt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Recettes en français

pages 9–13

CONSEILS & ASTUCES

- Congeler la préparation au congélateur pendant 18 à 24 heures.
- Si la préparation est congelée plus de 24 heures, elle devient plus ferme. Astuce : ajouter un peu de lait (ou un autre liquide adapté à la recette) avant de mixer.
- La température idéale du congélateur est de -18 °C .
- Le récipient doit toujours être placé bien droit dans le congélateur afin que la surface gèle uniformément.
- Le sucre, le sirop ou l'alcool influencent la texture : plus la quantité est élevée, plus le résultat reste souple.
- Une teneur trop élevée en alcool peut empêcher la préparation de geler.

Les recettes très pauvres en sucre ou en matières grasses peuvent être friables après le premier cycle – c'est normal. Ajouter un peu de liquide et relancer (Respin).

- Les recettes pour des appareils à glace similaires peuvent être utilisées avec le Creamolino. Respecter la capacité du récipient : 500 ml.
- Selon les préférences personnelles, un programme avec une durée plus ou moins longue peut être sélectionné afin d'obtenir la consistance souhaitée.

CONSIGLI & TRUCCHI

- Congelare il composto nel congelatore per 18–24 ore.
- Se la preparazione viene congelata per più di 24 ore, diventa più compatta. Suggerimento: aggiungere un po' di latte (o un altro liquido adatto alla ricetta) prima di frullare.
- La temperatura ideale del congelatore è di $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Il contenitore deve essere sempre posizionato in modo diritto nel congelatore, affinché la superficie congeli in modo uniforme.
- Zucchero, sciroppo o alcol influenzano la consistenza: maggiore è la quantità, più morbido rimane il risultato.
- Un contenuto di alcol troppo elevato può impedire alla preparazione di congelarsi completamente.
- Le ricette molto povere di zuccheri o grassi possono risultare sbriciolate dopo il primo ciclo – è normale. Suggerimento: aggiungere un po' di latte (o un altro liquido adatto alla ricetta) e frullare nuovamente (Respin).
- Le ricette online per macchine da gelato simili possono essere utilizzate anche con il Creamolino. Capacità del contenitore: 500 ml.
- In base ai gusti personali, è possibile selezionare un programma con una durata più lunga o più breve per ottenere la consistenza desiderata.

Recipes in English

pages 19–23

TIPS & TRICKS

- Freeze the mixture in the freezer for 18–24 hours.
- If the mixture is frozen for longer than 24 hours, it will become firmer. Tip: add a small amount of milk (or another liquid suitable for the recipe) before mixing.
- The ideal freezer temperature is $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Always place the cup upright in the freezer so that the surface freezes evenly.
- Sugar, syrup or alcohol affect the texture – the higher the amount, the softer the result.
- A high alcohol content may prevent the mixture from freezing completely.
- Very low-sugar or low-fat recipes may be crumbly after the first cycle – this is normal. Tip: add a little milk (or another suitable liquid) and mix again (Respin).
- Online recipes for comparable ice cream machines can also be prepared using the Creamolino. Please pay attention to the quantities: the Creamolino cup has a capacity of 500 ml.
- Select a program with a longer or shorter running time to achieve the desired consistency.



MILKSHAKE. EXTRA CREMIG WIE IM DINER

300 ml Milch

150 ml Voll- oder Halbrahm

2–3 EL Schokoladenpulver

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

Optional (je nach Geschmack):

- zusätzlich 1 TL Kakaopulver
- zusätzlich 1–2 TL Puderzucker
- zusätzlich ½ TL Vanilleextrakt
- anstelle von Schokoladenpulver 2 EL Schokoladenaufstrich begeben

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Milkshake wählen (dauert ca. 2,5 Min.)**



- Für mehr Cremigkeit etwas Milch begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)
- Für mehr Süsse oder mehr Schokoladengeschmack 1–2 TL Puderzucker bzw. Kakaopulver begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Mit Schlagrahm, Schokoperlen und Keksstückchen (z. B. Oreo) dekorieren



SORBET. DER FRISCHE FRUCHTGENUSS

ca. 350 g Honigmelone (püriert)

Zuckersirup: 80 g Zucker und 80 ml Wasser in eine Pfanne geben, unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

Optional (je nach Geschmack):

- Zitrone/Limette zum Abschmecken

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Sorbet wählen, (dauert ca. 4 Min.)**

Tipp: Anstelle von Zucker und Wasser 3–4 EL Agavendicksaft begeben, Honigmelone durch andere saisonale Früchte ersetzen



SLUSHIE, DIE EISKALTE ERFRISCHUNG

100 ml blauer Sirup (z. B. Monin Sirup Curaçao Bleu)

250 ml Zitronen- oder Grapefruitlimonade

150 ml Wasser

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

Optional (je nach Geschmack):

· zusätzlich 1 EL Zitronensaft oder Limettensaft begeben

· für eine intensivere Farbe etwas blaue Lebensmittelfarbe begeben

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Slushie wählen (dauert ca. 4 Min.)**

Schnelle Alternative: Blaues Softgetränk mit 3–4 EL Agavendicksaft mischen

Variante mit Alkohol: 80 ml Blue Curaçao, 200 ml Zitronenlimonade, 220 ml Wasser

Tipp: Eignet sich auch für Softdrinks bestens, je nach gewünschter Konsistenz etwas Honig oder Sirup (z. B. Agavendicksaft) begeben



SHAVED ICE, DAS FEINE EISVERGNÜGEN

350 ml kaltes Wasser

60 ml Limettensaft (ca. 2 Limetten)

Zuckersirup: 60g Zucker und 60 ml Wasser in eine Pfanne geben, unter Rühren bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen

5–8 frische Pfefferminzblätter, klein geschnitten

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Shaved Ice wählen (dauert ca. 4 Min.)**

Tipp: Anstelle des Zuckersirups 2–3 EL Agavendicksaft begeben



FRAPPE, DER LUFTIG-LEICHTE SOMMERDRINK

300 ml kalter Kaffee

150 ml Vollmilch

1–2 EL Puderzucker oder Sirup (z. B. Agavendicksaft)

1 TL Vanillezucker oder Vanilleextrakt

1 Prise Salz

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

● Behälter einsetzen, Zubereitung Frappe wählen (dauert ca. 4 Min.)



· Für mehr Cremigkeit etwas Milch begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Für mehr Süsse 1–2 TL Puderzucker begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Mocha-Iccino: 1 TL Schokoladen- oder Kakaopulver begeben (Respin/Mix-In)

· Mit Schlagrahm und Kakaopulver dekorieren



ICE CREAM, DER KLASSIKER FÜR JEDE GELEGENHEIT

250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt, optional pürieren)

150 ml Vollmilch

80 ml Rahm

60–80 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

● Behälter einsetzen, Zubereitung Ice Cream wählen (dauert ca. 2,5 Min.)



· Für mehr Cremigkeit etwas Milch begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Für mehr Süsse 1–2 TL Puderzucker begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Zum Verfeinern frische Himbeeren begeben, unterheben (Respin/Mix-In)

Tipp: Anstelle von Rahm 2–3 EL Mascarpone begeben



GELATO, DER EXTRA CREMIGE GLACÉGENUSS

450 ml Vollmilch

4 EL Aufstrich z. B. Lotus Biscoff Creamy

1 Prise Salz

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Gelato wählen (dauert ca. 3 Min.)**



· Für mehr Cremigkeit etwas Milch beigegeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)

· Crunch: 4 Lotus-Biscoff-Kekse zerbröseln, unterheben (Respin/Mix-In)

· Extra Crunch: karamellisierte Nüsse unterheben (Respin/Mix-In)

· **Mit zerbröselten Keksen dekorieren und je nach Geschmack mit etwas grobem Meersalz bestreuen**

Tipp: Funktioniert genauso gut mit Ovomaltine Crunchy Cream und Crunchy Biscuit, je nach Geschmack zusätzlich 1 TL Kakaopulver beigegeben



FROZEN DRINK, EISGEKÜHLT UND PERFEKT GEMIXT

400 ml Orangensaft

100 ml Mangosaft

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

Optional (je nach Geschmack):

· zusätzlich 1–2 EL Zitronensaft oder Limettensaft beigegeben

● **Behälter einsetzen, Zubereitung Frozen Drink wählen (dauert ca. 5 Min.)**

Tipp: Eignet sich auch für fixfertige Smoothies und Softdrinks

Variante mit Alkohol: 150 ml Aperol Spritz, 150 ml Prosecco, 120 ml Orangensaft, 80 ml Wasser



FROZEN YOGURT, DER LEICHTE GENUSSMOMENT

450 g griechischer Joghurt

2–3 EL Honig oder Sirup

1 TL Vanilleextrakt

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

Optional (je nach Geschmack):

· Zitronen- oder Limettenabrieb begeben

● Behälter einsetzen, Zubereitung Frozen Yogurt wählen (dauert ca. 5 Min.)



- Für mehr Cremigkeit etwas Milch begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)
- Für mehr Süsse 1–2 TL Puderzucker begeben, nochmals mixen (Respin/Mix-In)
- Crunch: weisse Schokoladenstücke begeben, unterheben (Respin/Mix-In)

· Mit frischen Früchten und/oder Knuspermüsli dekorieren

Tipp: Cheesecake-Version: 300 g griechischer Joghurt + 120 g Doppelrahm-Frischkäse



LIGHT ICE CREAM. GENIESSEN OHNE VERZICHT

200 g gefrorene Heidelbeeren (optional pürieren)

150 g Light-Frischkäse

120 ml Magermilch

2–3 EL Proteinpulver (neutral oder Vanillegeschmack)

1–2 EL Xylit (nach gewünschter Süsse)

1 TL Vanilleextrakt

· Alles in den Behälter geben, mischen, 24 h im Tiefkühler gefrieren

● Behälter einsetzen, Zubereitung Light Ice Cream wählen (dauert ca. 7 Min.)

Tipp: · Anstelle von Light-Frischkäse Magerjoghurt verwenden

· Xylit weglassen und dafür die Menge an Proteinpulver erhöhen

· Statt Heidelbeeren zwei reife Bananen begeben und Proteinpulver mit Schokoladengeschmack verwenden



MILK-SHAKE EXTRA CREMÉUX

300 ml de lait

150 ml de crème entière ou demi-crème

2–3 c. à s. de poudre chocolatée

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

Optionnel (selon les goûts) :

· ajouter 1 c. à c. de cacao en poudre

· ajouter 1–2 c. à c. de sucre glace

· ajouter ½ c. à c. d'extrait de vanille

· remplacer la poudre chocolatée par 2 c. à s. de pâte à tartiner au chocolat

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Milkshake (durée env. 2,5 min)**



· Pour une texture plus crémeuse, ajouter un peu de lait, mixer (Respin/Mix-In)

· Pour plus de douceur ou un goût plus chocolaté, ajouter 1–2 c. à c. de sucre glace ou de cacao en poudre, mixer (Respin/Mix-In)

· **Décorer avec de la crème fouettée, des perles de chocolat et des morceaux de biscuits**



SORBET. FRAÎCHEUR FRUITÉE

env. 350 g de melon miel (réduit en purée)

Sirop de sucre : mettre 80 g de sucre et 80 ml d'eau dans une casserole, chauffer à feu doux en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre, puis laisser refroidir

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

Optionnel (selon les goûts) :

· citron / citron vert pour ajuster le goût

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Sorbet (env. 4 min)**

Conseil : remplacer le sucre et l'eau par 3–4 c. à s. de sirop d'agave ; remplacer le melon par d'autres fruits de saison



SLUSHIE, FRAÎCHEUR GLACÉE

100 ml de sirop bleu (p. ex. sirop Monin Curaçao Bleu)

250 ml de limonade au citron ou au pamplemousse

150 ml d'eau

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

Optionnel (selon les goûts) :

· ajouter 1 c. à s. de jus de citron ou de citron vert

· pour une couleur plus intense, ajouter un peu de colorant alimentaire bleu

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Slushie (env. 4 min)**

Alternative rapide : mélanger une boisson gazeuse bleue avec 3–4 c. à s. de sirop d'agave

Variante avec alcool : 80 ml de Curaçao bleu, 200 ml de limonade au citron, 220 ml d'eau

Conseil : convient aussi très bien pour des sodas ; selon la consistance souhaitée, ajouter un peu de miel ou de sirop (p. ex. sirop d'agave)



SHAVED ICE, GLACE PILÉE TRÈS FINÉ

350 ml d'eau froide

60 ml de jus de citron vert (env. 2 citrons verts)

Sirop de sucre : mettre 60 g de sucre et 60 ml d'eau dans une casserole, chauffer à feu doux en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre, puis laisser refroidir

5–8 feuilles de menthe fraîche, finement coupées

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Shaved Ice (env. 4 min)**

Conseil : remplacer le sirop de sucre par 2–3 c. à s. de sirop d'agave



FRAPPÉ, BOISSON ESTIVALE LÉGÈRE

300 ml de café froid

150 ml de lait entier

1–2 c. à s. de sucre glace ou de sirop (p. ex. sirop d'agave)

1 c. à c. de sucre vanillé ou d'extrait de vanille

1 pincée de sel

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Frappé (env. 4 min)**



- Pour une texture plus crémeuse, ajouter un peu de lait, mixer (Respin/Mix-In)
- Pour plus de douceur, ajouter 1–2 c. à c. de sucre glace, mixer (Respin/Mix-In)
- Mocha-Iccino : ajouter 1 c. à c. de poudre chocolatée ou de cacao, mixer (Respin/Mix-In)

· Décorer avec de la crème fouettée et du cacao en poudre



ICE CREAM. UN GRAND CLASSIQUE

250 g de framboises (fraîches ou surgelées, éventuellement réduites en purée)

150 ml de lait entier

80 ml de crème

60–80 g de sucre glace

1 c. à c. de jus de citron

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Ice Cream (env. 2,5 min)**



- Pour une texture plus crémeuse, ajouter un peu de lait, mixer (Respin/Mix-In)
- Pour plus de douceur, ajouter 1–2 c. à c. de sucre glace, mixer (Respin/Mix-In)
- Pour affiner, ajouter des framboises fraîches et incorporer (Respin/Mix-In)

Conseil : remplacer la crème par 2–3 c. à s. de mascarpone



GELATO, UN PLAISIR EXTRA CRÉMEUX

450 ml de lait entier

4 c. à s. de pâte à tartiner (p. ex. Lotus Biscoff Creamy)

1 pincée de sel

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Gelato (env. 3 min)**



· Pour une texture plus crémeuse, ajouter un peu de lait, mixer (Respín/Mix-In)

· Crunch : émietter 4 biscuits Lotus Biscoff et incorporer (Respín/Mix-In)

· Extra crunch : ajouter des noix caramélisées et incorporer (Mix-In)

· **Décorer avec des biscuits émiettés et, selon les goûts, saupoudrer d'un peu de gros sel**

Conseil : fonctionne aussi très bien avec Ovomaltine Crunchy Cream et Crunchy Biscuit ; selon les goûts, ajouter 1 c. à c. de cacao en poudre



FROZEN DRINK, BIEN GLACÉ ET PARFAITEMENT MIXÉ

400 ml de jus d'orange

100 ml de jus de mangue

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

Optionnel (selon les goûts) :

· ajouter 1–2 c. à s. de jus de citron ou de citron vert

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Frozen Drink (env. 5 min)**

Conseil : convient aussi pour des smoothies prêts à l'emploi et des sodas

Variante avec alcool : 150 ml d'Aperol Spritz, 150 ml de prosecco, 120 ml de jus d'orange, 80 ml d'eau



FROZEN YOGURT, PLAISIR LÉGER

450 g de yaourt grec

2–3 c. à s. de miel ou de sirop

1 c. à c. d'extrait de vanille

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

Optionnel (selon les goûts) :

· ajouter du zeste de citron ou de citron vert

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Frozen Yogurt (env. 5 min)**



· Pour une texture plus crémeuse, ajouter un peu de lait, mixer (Respin/Mix-In)

· Pour plus de douceur, ajouter 1–2 c. à c. de sucre glace, mixer (Respin/Mix-In)

· Extra crunch : ajouter des morceaux de chocolat blanc et incorporer (Mix-In)

· **Décorer avec des fruits frais et/ou du granola**

Conseil : version cheesecake : 300 g de yaourt grec + 120 g de fromage frais double crème



LIGHT ICE CREAM. SE FAIRE PLAISIR SANS COMPROMIS

200 g de myrtilles surgelées (éventuellement réduites en purée)

150 g de fromage frais allégé

120 ml de lait écrémé

2–3 c. à s. de poudre de protéines (nature ou vanille)

1–2 c. à s. de xylitol (selon la douceur souhaitée)

1 c. à c. d'extrait de vanille

· Mettre tous les ingrédients dans le récipient, bien mélanger, puis congeler pendant 24 h

● **Insérer le récipient, sélectionner le programme Light Ice Cream (env. 7 min)**

Conseil : · Remplacer le fromage frais allégé par du yaourt maigre

· Supprimer le xylitol et augmenter la quantité de poudre de protéines

· Remplacer les myrtilles par 2 bananes mûres et utiliser une poudre de protéines au chocolat



MILKSHAKE, EXTRA CREMOSO

300 ml di latte

150 ml di panna intera o semigrassa

2–3 cucchiaini di polvere al cioccolato

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

Opzionale (a piacere):

- aggiungere 1 cucchiaino di cacao in polvere
- aggiungere 1–2 cucchiaini di zucchero a velo
- aggiungere ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- in alternativa alla polvere, aggiungere 2 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Milkshake (circa 2,5 min)**



- Per una consistenza più cremosa, aggiungere un po' di latte e frullare (Respin/Mix-In)
- Per un gusto più dolce o più intenso di cioccolato, aggiungere 1–2 cucchiaini di zucchero a velo o cacao in polvere e frullare (Respin/Mix-In)

· **Decorare con panna montata, perline di cioccolato e pezzi di biscotto (ad es. Oreo)**



SORBETTO. FRESCA BONTÀ ALLA FRUTTA

ca. 350 g di melone (frullato)

Sciroppo di zucchero: mettere 80 g di zucchero e 80 ml di acqua in un pentolino, scaldare a fuoco basso mescolando finché lo zucchero si è sciolto, quindi lasciare raffreddare

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

Opzionale (a piacere):

- aggiungere succo di limone o lime per regolare il gusto

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Sorbetto (circa 4 min)**

Consiglio: sostituire zucchero e acqua con 3–4 cucchiaini di sciroppo d'agave; sostituire il melone con altra frutta di stagione



SLUSHIE, FRESCA BEVANDA GHIACCIATA

100 ml di sciroppo blu (ad es. sciroppo Monin Curaçao Bleu)

250 ml di limonata al limone o al pompelmo

150 ml di acqua

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

Opzionale (a piacere):

· aggiungere 1 cucchiaino di succo di limone o lime

· per un colore più intenso, aggiungere un po' di colorante alimentare blu

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Slushie (circa 4 min)**

Alternativa veloce: mescolare una bibita analcolica blu con 3–4 cucchiaini di sciroppo d'agave

Variante alcolica: 80 ml di Blue Curaçao, 200 ml di limonata al limone, 220 ml di acqua

Consiglio: adatto anche per soft drink; a seconda della consistenza desiderata, aggiungere un po' di miele o sciroppo (ad es. sciroppo d'agave)



SHAVED ICE, GHIACCIO FINISSIMO E SOFFICE

350 ml di acqua fredda

60 ml di succo di lime (circa 2 lime)

Sciroppo di zucchero: mettere 60 g di zucchero e 60 ml di acqua in un pentolino, scaldare a fuoco basso mescolando finché lo zucchero si è sciolto, quindi lasciare raffreddare
5–8 foglie di menta fresca, tritate finemente

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Shaved Ice (circa 4 min)**

Consiglio: sostituire lo sciroppo di zucchero con 2–3 cucchiaini di sciroppo d'agave



FRAPPÉ, BEVANDA ESTIVA LEGGERA E SOFFICE

300 ml di caffè freddo

150 ml di latte intero

1–2 cucchiaini di zucchero a velo o sciroppo (ad es. sciroppo d'agave)

1 cucchiaino di zucchero vanigliato o estratto di vaniglia

1 pizzico di sale

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Frappé (circa 4 min)**



· Per più cremosità, aggiungere un po' di latte e frullare (Respin/Mix-In)

· Per più dolcezza, aggiungere 1–2 cucchiaini di zucchero a velo e frullare (Respin/Mix-In)

· Mocha-Iccino: aggiungere 1 cucchiaino di polvere al cioccolato o cacao e frullare (Respin/Mix-In)

· Decorare con panna montata e cacao in polvere



ICE CREAM. UN CLASSICO PER OGNI OCCASIONE

250 g di lamponi (freschi o surgelati, opzionalmente frullati)

150 ml di latte intero

80 ml di panna

60–80 g di zucchero a velo

1 cucchiaino di succo di limone

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Ice Cream (circa 2,5 min)**



· Per più cremosità, aggiungere un po' di latte e frullare (Respin/Mix-In)

· Dolcificante: aggiungere 1–2 cucchiaini di zucchero a velo e frullare (Respin/Mix-In)

· Per arricchire, aggiungere lamponi freschi e incorporare (Respin/Mix-In)

Consiglio: sostituire la panna con 2–3 cucchiaini di mascarpone



GELATO, UN PIACERE EXTRA CREMOSO

450 ml di latte intero

4 cucchiaini di crema spalmabile (ad es. Lotus Biscoff Creamy)

1 pizzico di sale

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Gelato (circa 3 min)**



· Per più cremosità, aggiungere un po' di latte e frullare (Respín/Mix-In)

· Crunch: sbriciolare 4 biscotti Lotus Biscoff e incorporare (Respín/Mix-In)

· Extra crunch: aggiungere frutta secca caramellata e incorporare (Respín/Mix-In)

· **Decorare con biscotti sbriciolati e, a piacere, cospargere con un po' di sale marino grosso**

Consiglio: funziona altrettanto bene con Ovomaltine Crunchy Cream e Crunchy Biscuit; a piacere aggiungere 1 cucchiaino di cacao in polvere



FROZEN DRINK, FRESCO E GHIACCIATO

400 ml di succo d'arancia

100 ml di succo di mango

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

Opzionale (a piacere):

· aggiungere 1–2 cucchiaini di succo di limone o lime

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Frozen Drink (circa 5 min)**

Consiglio: adatto anche per smoothie pronti e soft drink

Variante alcolica: 150 ml di Aperol Spritz, 150 ml di prosecco, 120 ml di succo d'arancia, 80 ml di acqua



FROZEN YOGURT, UN PIACERE LEGGERO

450 g di yogurt greco

2–3 cucchiaini di miele o sciroppo

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

Opzionale (a piacere):

· aggiungere scorza di limone o lime

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Frozen Yogurt (circa 5 min)**



· Per più cremosità, aggiungere un po' di latte e frullare (Respin/Mix-In)

· Per più dolcezza, aggiungere 1–2 cucchiaini di zucchero a velo (Respin/Mix-In)

· Crunch: aggiungere pezzi di cioccolato bianco e incorporare (Respin/Mix-In)

· **Decorare con frutta fresca e/o granola**

Versione cheesecake: 300 g di yogurt greco + 120 g di formaggio fresco doppia panna



LIGHT ICE CREAM, GUSTO SENZA RINUNCE

200 g di mirtilli congelati (opzionalmente frullati)

150 g di formaggio fresco light

120 ml di latte scremato

2–3 ucchiaini di proteine in polvere (neutre o gusto vaniglia)

1–2 cucchiaini di xilitolo (a seconda della dolcezza desiderata)

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

· Versare tutti gli ingredienti nel contenitore, mescolare e congelare per 24 ore

● **Inserire il contenitore e selezionare il programma Light Ice Cream (circa 7 min)**

Consiglio: · sostituire il formaggio fresco light con yogurt magro

· omettere lo xilitolo e aumentare la quantità di proteine in polvere

· sostituire i mirtilli con 2 banane mature e utilizzare proteine in polvere al gusto cioccolato



MILKSHAKE, EXTRA CREAMY DINER-STYLE

300 ml milk

150 ml full-fat or half cream

2–3 tbsp chocolate powder

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

Optional (to taste):

- add 1 tsp cocoa powder
- add 1–2 tsp icing sugar
- add ½ tsp vanilla extract
- instead of chocolate powder, add 2 tbsp chocolate spread

● Insert the cup and select the Milkshake programme (approx. 2.5 min)



- For a creamier texture, add a little milk and blend (Respin/Mix-In)
- For more sweetness or a stronger chocolate flavour, add 1–2 tsp icing sugar or cocoa powder and blend (Respin/Mix-In)

· Decorate with whipped cream, chocolate pearls and biscuit pieces (e.g. Oreo)



SORBET, A REFRESHING, FRUITY DELIGHT

approx. 350 g honeydew melon (puréed)

Sugar syrup: place 80 g sugar and 80 ml water in a saucepan, heat gently while stirring until the sugar has dissolved, then allow to cool

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

Optional (to taste):

- add lemon or lime juice to adjust flavour

● Insert the cup and select the Sorbet programme (approx. 4 min)

Tip: instead of sugar and water, add 3–4 tbsp agave syrup; replace honeydew melon with other seasonal fruits



SLUSHIE, A REFRESHING ICY TREAT

100 ml blue syrup (e.g. Monin Curaçao Bleu syrup)

250 ml lemon or grapefruit lemonade

150 ml water

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

Optional (to taste):

· add 1 tbsp lemon or lime juice

· for a more intense colour, add a little blue food colouring

● **Insert the cup and select the Slushie programme (approx. 4 min)**

Quick alternative: mix a blue soft drink with 3–4 tbsp agave syrup

Alcoholic version: 80 ml Blue Curaçao, 200 ml lemonade, 220 ml water

Tip: also ideal for soft drinks; depending on the desired consistency, add a little honey or syrup (e.g. agave syrup)



SHAVED ICE, A FINELY SHAVED FROZEN DESSERT

350 ml cold water

60 ml lime juice (approx. 2 limes)

Sugar syrup: place 60 g sugar and 60 ml water in a saucepan, heat gently while stirring until the sugar has dissolved, then allow to cool

5–8 fresh mint leaves, finely chopped

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

● **Insert the cup and select the Shaved Ice programme (approx. 4 min)**

Tip: instead of sugar syrup, add 2–3 tbsp agave syrup



FRAPPE, A LIGHT AND FROTHY DRINK

- 300 ml cold coffee
- 150 ml whole milk
- 1–2 tbsp icing sugar or syrup (e.g. agave syrup)
- 1 tsp vanilla sugar or vanilla extract
- a pinch of salt

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

● Insert the cup and select the Frappe programme (approx. 4 min)



- For a creamier texture, add a little milk and blend (Respin/Mix-In)
- For more sweetness, add 1–2 tsp icing sugar and blend (Respin/Mix-In)
- Mocha-Iccino: add 1 tsp chocolate or cocoa powder and blend (Respin/Mix-In)

· Decorate with whipped cream and cocoa powder



ICE CREAM, ALWAYS THE RIGHT CHOICE

- 250 g raspberries (fresh or frozen, optionally puréed)
- 150 ml whole milk
- 80 ml cream
- 60–80 g icing sugar
- 1 tsp lemon juice

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

● Insert the cup and select the Ice Cream programme (approx. 2.5 min)



- For a creamier texture, add a little milk and blend (Respin/Mix-In)
- For more sweetness, add 1–2 tsp icing sugar and blend (Respin/Mix-In)
- To refine, add fresh raspberries and fold in (Respin/Mix-In)

Tip: instead of cream, add 2–3 tbsp mascarpone



GELATO, AN EXTRA CREAMY FROZEN DELIGHT

450 ml whole milk

4 tbsp spread (e.g. Lotus Biscoff Creamy)

a pinch of salt

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

● **Insert the cup and select the Gelato programme (approx. 3 min)**



· For a creamier texture, add a little milk and blend (Respin/Mix-In)

· Crunch: crumble 4 Lotus Biscoff biscuits and fold in (Respin/Mix-In)

· Extra crunch: add caramelised nuts and fold in (Respin/Mix-In)

· **Decorate with crumbled biscuits and, to taste, sprinkle with a little coarse sea salt**

Tip: works just as well with Ovomaltine Crunchy Cream and Crunchy Biscuit; optionally add 1 tsp cocoa powder to taste



FROZEN DRINK, ICE-COLD AND PERFECTLY BLENDED

400 ml orange juice

100 ml mango juice

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

Optional (to taste):

· add 1–2 tbsp lemon or lime juice

● **Insert the cup and select the Frozen Drink programme (approx. 5 min)**

Tip: also suitable for ready-made smoothies and soft drinks

Alcoholic version: 150 ml Aperol Spritz, 150 ml prosecco, 120 ml orange juice, 80 ml water



FROZEN YOGURT, A LIGHT INDULGENCE

450 g Greek yogurt

2–3 tbsp honey or syrup

1 tsp vanilla extract

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

Optional (to taste):

· add lemon or lime zest

● **Insert the cup and select the Frozen Yogurt programme (approx. 5 min)**



· For a creamier texture, add a little milk and blend (Respin/Mix-In)

· For more sweetness, add 1–2 tsp icing sugar and blend (Respin/Mix-In)

· Crunch: add white chocolate pieces and fold in (Respin/Mix-In)

· **Decorate with fresh fruit and/or granola**

Tip: cheesecake version: 300 g Greek yogurt + 120 g full-fat cream cheese



LIGHT ICE CREAM, ENJOY WITHOUT REGRET

200 g frozen blueberries (optionally puréed)

150 g light cream cheese

120 ml skimmed milk

2–3 tbsp protein powder (plain or vanilla)

1–2 tbsp xylitol (to taste)

1 tsp vanilla extract

· Add all ingredients to the cup, mix and freeze for 24 hours

● **Insert the cup and select the Light Ice Cream programme (approx. 7 min)**

Tip: · replace light cream cheese with low-fat yogurt

· omit the xylitol and increase the amount of protein powder

· replace blueberries with 2 ripe bananas and use chocolate-flavoured protein powder



Trisa Electronics AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen

info@trisaelectronics.ch
Tel. +41 41 933 00 30
Fax +41 41 933 32 02