



ICED°
METHOD
by StefanoChef

RECETARIO GRATUITO · EDICIÓN EN ESPAÑOL

30 SORBETES PERFECTOS

*para Moulinex Dolci —
fruta de verdad,
equilibrados por un chef.*

+ VERSIÓN SHERBET



Más de 800 recetas en la app ICED METHOD

app.icedmethod.com

QUIÉNES SOMOS

ICED METHOD°

Un método nacido en una cocina de verdad, no en un laboratorio de marketing.

Soy Stefano, chef. Desde hace más de diez años trabajo cada día con la Pacojet en la cocina de mi restaurante: ahí aprendí cuánto importa el equilibrio, gramo a gramo, para que un helado o un sorbete salga liso a la primera.

Cuando llegaron las heladeras de casa — Moulinex y Tefal Dolci, Ninja CREAMi, Sencor —, las llevé a la cocina y las puse a prueba con el mismo rigor. Funcionan de maravilla, con una condición: que la receta esté pensada para ellas.

ICED METHOD° es eso: recetas equilibradas para tu máquina y para tu vaso, explicadas de forma sencilla, con los trucos que usamos de verdad en el servicio.



— *Stefano Chef*

10+

años de Pacojet en un restaurante de verdad

800+

recetas equilibradas en la app

cada día

Dolci, Ninja y Sencor en nuestra cocina

Tu máquina se convertirá en una compañera diaria de tu cocina. Si tú lo permites.



LA APP

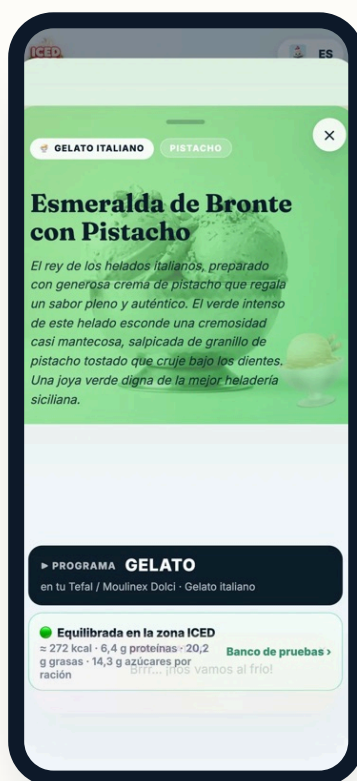
Muchos más sorbetes te esperan en la app ICED METHOD

Estos 30 sorbetes son un aperitivo. En la app encontrarás todo lo demás.

- Más de 800 recetas equilibradas para tu máquina
- Gramos calculados para tu recipiente, ya listos
- El botón correcto, receta a receta
- Un semáforo que te dice si la mezcla está bien antes de congelar



INICIO



RECETA



LABORATORIO

Abre la app →

app.icedmethod.com · www.icedmethod.com

ANTES DE EMPEZAR

Cómo usar este libro

Cada receta está pensada para UN vaso de la Dolci (línea MAX, unos 480 ml). Pévalo todo en gramos con una báscula digital: es el secreto del equilibrio.

1 Prepara y pesa

Pesa cada ingrediente al gramo, mezcla en seco los azúcares y la goma guar y añádelos en forma de lluvia a la fruta triturada: la guar espesa en frío.

2 Llena hasta la línea MAX

Vierte la mezcla en el vaso sin pasar nunca la línea MAX.

3 Congela 24 horas a -18 °C

Pon el vaso bien recto en el congelador, sin tapa solo las primeras horas; luego ciérralo con la tapa hasta completar las 24 horas.

4 Programa SORBET

Coloca el vaso en la Dolci y pon en marcha el programa SORBET.

5 RE-SPIN si hace falta

Si todavía no está cremoso, pon en marcha RE-SPIN, si quieres con 1 cucharada de zumo o de agua.

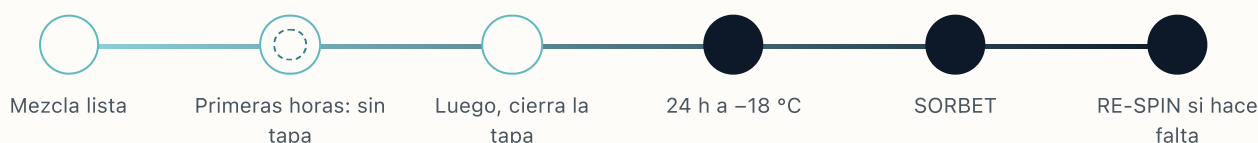
6 Mix-in

Para añadir trocitos (fruta, pieles confitadas, crujientes), haz un hueco en el centro y usa el programa MIX IN.

Brix grados Brix orientativos de la pulpa (azúcares solubles), de bases de datos públicas de alimentos.

Sorbete la receta base: fruta, agua y azúcares. Equilibrada con los rangos de sorbete del motor de cálculo de ICED METHOD°.

Sherbet la misma fruta con un poco de mascarpone o de queso crema para untar (tipo Philadelphia): más cremosa y redonda, siempre ligera (alrededor de un 2 % de grasa).



Usa fruta bien madura, de temporada y del mercado de tu zona: es ella la que marca la diferencia.

Las reglas del chef sobre seguridad alimentaria están en la pág. 5.

BRIX

Por qué importan los grados Brix

- 1 Los grados Brix miden cuánto azúcar hay en la pulpa: una fresa ronda los 7–8, un mango o un caqui llegan a 14–16.
- 2 En el sorbete, los azúcares no solo endulzan: bajan el punto de congelación y deciden si saldrá cremoso o un bloque de hielo.
- 3 Por eso cada fruta tiene su porcentaje: cuanto más dulce, menos azúcar añadimos; cuanto más ácida o acuosa, más hace falta.
- 4 El objetivo es un extracto seco total del 28–31 %: la zona en la que la Dolci trabaja un sorbete liso y fácil de servir.
- 5 Si tu fruta está mucho más o mucho menos madura de lo normal, el semáforo de la app te ayuda a corregir los gramos.

ANTES DE EMPEZAR

Cómo conservar el sorbete

- 1 Después del programa, alisa la superficie con una cuchara, cierra la tapa y vuelve a meter el vaso en el congelador enseguida.
- 2 Cuando vayas a servirlo otra vez estará duro: es normal. Pon en marcha RE-SPIN y volverá a estar cremoso.
- 3 Disfrútalo en 1–2 semanas: el aroma y el color de la fruta están en su mejor momento los primeros días.
- 4 La mezcla aún sin congelar se conserva en la nevera 24 horas como máximo.
- 5 Nunca vuelvas a congelar un sorbete o una mezcla descongelados.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

Las reglas del chef

Este es un libro para la cocina de casa. Como chef de restaurante, comparto contigo las reglas que seguimos cada día en la restauración: unos pocos hábitos sencillos para sorbetes buenos y seguros.

● Fruta y hierbas

Lava y seca bien la fruta y las hierbas frescas (albahaca, menta, tomillo...). Usa fruta sana y madura y descarta las partes golpeadas o con moho.

● Todo limpio

Encimera, batidora, utensilios, vaso, tapa y tu Dolci: siempre limpios. Para limpiar la máquina, sigue su manual.

● La tapa

Sin tapa solo las primeras horas de congelación, luego ciérrala: la tapa también protege de olores y de contaminaciones cruzadas en el congelador.

● Cadena de frío

Mete la mezcla en el congelador nada más prepararla, a -18°C (si tienes que esperar, en la nevera y 24 horas como máximo). No dejes la mezcla ni el sorbete a temperatura ambiente.

● Hierbas y ajo en aceite

Nunca los conserves en aceite a temperatura ambiente: si preparas un aceite aromático, guárdalo en la nevera y úsalo en pocos días.

● Nunca recongelar

Un sorbete o un sherbet descongelado no se vuelve a congelar. Si en casa decides hacerlo, manda tu propio criterio: con las debidas precauciones, consúmelo pronto y anótalo en la etiqueta. En la app ICED METHOD puedes imprimir la etiqueta de cada receta con la fecha de preparación y tus notas (p. ej., «recongelado»).

● Fruta fresca

Como en un zumo recién exprimido o en un batido, aquí la fruta se trabaja fresca. Para niños pequeños, embarazadas, personas mayores y personas vulnerables valen las mismas precauciones que con la fruta fresca: fruta fresquísima y sana, bien lavada, y la máxima higiene. Los quesos frescos del supermercado (mascarpone, Philadelphia) ya están pasteurizados.

● Conservación

El sorbete hecho con la Dolci está en su mejor momento recién hecho. Lo que sobre vuelve enseguida al congelador a -18°C , con la tapa: disfrútalo en 1–2 semanas, aunque el aroma y la textura están en su mejor momento los primeros días.

En tu casa manda tu propio criterio: estas son indicaciones de buenas prácticas, no sustituyen las normas de higiene ni el sentido común.

30 SORBETES PERFECTOS

Las 30 recetas

Cada receta: cantidades para un vaso, versión sorbete y versión sherbet.

01		Sorbete de fresa de tu huerto fresa	7	16		Sorbete de melón de San Juan melón	23
02		Sorbete de frambuesa de junio frambuesa	8	17		Sorbete de sandía de agosto sandía	24
03		Sorbete de arándanos de montaña arándano	9	18		Sorbete de kiwi esmeralda kiwi	25
04		Sorbete de moras silvestres mora	10	19		Sorbete de naranja de Sicilia naranja	26
05		Sorbete de grosella roja de julio grosella roja	11	20		Sorbete de mandarina de diciembre mandarina	27
06		Sorbete de grosella negra del bosque grosella negra	12	21		Sorbete de limón de Calabria limón	28
07		Sorbete de cerezas de mayo cereza	13	22		Sorbete de pomelo rosa del atardecer pomelo rosa	29
08		Sorbete de albaricoque de la ladera albaricoque	14	23		Sorbete de piña de la isla piña	30
09		Sorbete de melocotón amarillo de verano melocotón	15	24		Sorbete de mango del monzón mango	31
10		Sorbete de nectarina del amanecer nectarina	16	25		Sorbete de plátano de buenos días plátano	32
11		Sorbete de ciruela mirabel de final de verano ciruela mirabel	17	26		Sorbete de caqui de otoño caqui	33
12		Sorbete de pera Williams de septiembre pera	18	27		Sorbete de granada rubí granada	34
13		Sorbete de manzana verde crujiente manzana verde	19	28		Sorbete de maracuyá tropical maracuyá	35
14		Sorbete de ciruela negra con semillas de amapola ciruela negra	20	29		Sorbete de ruibarbo de primavera ruibarbo	36
15		Sorbete de higo mediterráneo higo	21	30		Sorbete de lima, agua de huerto lima	37



RECETA 01 · FRESA

Sorbete de fresa de tu huerto

Con albahaca fresca y un toque de pimienta negra

BRIX 6,5 °Bx

TEMPORADA abril – junio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a –18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

fresas maduras, lavadas y sin el rabito	335 g
hojas de albahaca (unas 8)	4 g
azúcar blanco	78 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	38 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las fresas enteras, sécalas y solo después quítales el rabito: así no se empapan de agua.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría y las hojas de albahaca. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a –18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida con un toque de pimienta negra recién molida.

El toque del chef

La albahaca se tritura en crudo con las fresas, así se mantiene verde y fragante. Al servir, un toque de pimienta negra recién molida despierta la fruta.

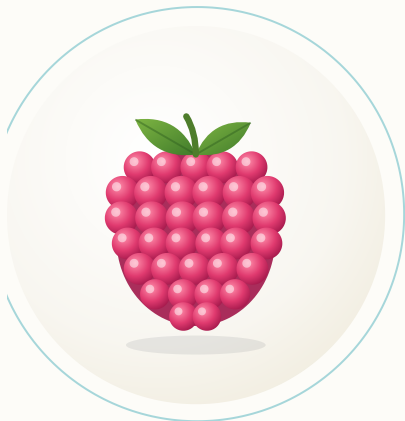
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

301 g fresas maduras, lavadas y sin el rabito **4 g** hojas de albahaca (unas 8)
25 g mascarpone bien frío **78 g** azúcar blanco **14 g** dextrosa
1 g goma guar (E412) **47 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 02 · FRAMBUESA

Sorbete de frambuesa de junio

Con un soplo de agua de rosas

BRIX 7,5 °Bx

TEMPORADA junio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

frambuesas frescas	308 g
agua de rosas alimentaria	5 g
azúcar blanco	80 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	62 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 No laves las frambuesas bajo el grifo: revísalas una a una y, si hace falta, pásalas rápidamente por un bol de agua fría.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría y el agua de rosas. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío. Pásalo por un colador fino para quitar las semillas.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida con unas frambuesas frescas.

El toque del chef

Unas gotas de agua de rosas hacen que la frambuesa sepa todavía más a frambuesa. Mano ligera: un eco, no un perfume.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

238 g frambuesas frescas 5 g agua de rosas alimentaria 25 g mascarpone bien frío
80 g azúcar blanco 14 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 107 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 03 · ARÁNDANO

Sorbete de arándanos de montaña

Con una infusión de flores de lavanda

BRIX 11,5 °Bx

TEMPORADA julio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

arándanos	249 g
flores de lavanda secas de uso alimentario	1 g
azúcar blanco	88 g
dextrosa	4 g
goma guar (E412)	1 g
agua	127 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Enjuaga los arándanos y quita los rabitos y las hojitas.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las flores de lavanda, tapa y deja infusionar 5 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío. Pásalo por un colador fino para quitar las semillas.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

La lavanda infusiona solo 5 minutos: lo justo para un aroma de campo en flor, nunca de jabón. El arándano se vuelve más profundo, casi violeta oscuro.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

201 g arándanos 1 g flores de lavanda secas de uso alimentario

25 g mascarpone bien frío 86 g azúcar blanco 8 g dextrosa 1 g goma guar (E412)

148 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 04 · MORA

Sorbete de moras silvestres

Con hojas de laurel en infusión

BRIX 6,5 °Bx

TEMPORADA agosto – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a –18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

moras maduras	312 g
hojas de laurel frescas (2)	1 g
azúcar blanco	78 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	64 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Enjuaga las moras con cuidado y déjalas escurrir sobre papel de cocina.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las hojas de laurel, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío. Pásalo por un colador fino para quitar las semillas.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a –18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El laurel, ligeramente partido y en infusión, da a la mora una nota balsámica de bosque después de la lluvia.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

226 g moras maduras 1 g hojas de laurel frescas (2) 25 g mascarpone bien frío
82 g azúcar blanco 12 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 123 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 05 · GROSELLA ROJA

Sorbete de grosella roja de julio

Con vaina de vainilla

BRIX 13 °Bx

TEMPORADA junio – julio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

grosellas rojas desgranadas	212 g
media vaina de vainilla	2 g
azúcar blanco	78 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	163 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Desgrana las grosellas pasando los racimos entre los dientes de un tenedor.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la vainilla, tapa y deja infundir 15 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío. Pásalo por un colador fino para quitar las semillas.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

La grosella es ácida y brillante: la vainilla, abierta, raspada y en infusión en el agua caliente, la redondea sin apagarla.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

174 g grosellas rojas desgranadas 2 g media vaina de vainilla
25 g mascarpone bien frío 82 g azúcar blanco 12 g dextrosa 1 g goma guar (E412)
174 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 06 · GROSELLA NEGRA

Sorbete de grosella negra del bosque

Con menta fresca triturada al final

BRIX 12,5 °Bx

TEMPORADA julio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

grosellas negras desgranadas	223 g
hojas de menta fresca	3 g
azúcar blanco	74 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	155 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Desgrana las grosellas negras y desecha los racimos: amargan.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría y las hojas de menta. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío. Pásalo por un colador fino para quitar las semillas.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

La grosella negra es intensa y un poco salvaje: unas hojas de menta trituradas al final la refrescan como una brisa.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

190 g grosellas negras desgranadas 3 g hojas de menta fresca
25 g mascarpone bien frío 74 g azúcar blanco 14 g dextrosa
1 g goma guar (E412) 163 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 07 · CEREZA

Sorbete de cerezas de mayo

Con cardamomo verde

BRIX 10 °Bx

TEMPORADA mayo – julio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

cerezas deshuesadas	316 g
zum de limón	15 g
vainas de cardamomo verde (3), machacadas	1 g
azúcar blanco	62 g
dextrosa	10 g
goma guar (E412)	1 g
agua	65 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las cerezas, quítales el rabo y deshúelas (pesa la fruta después).
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las vainas de cardamomo, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El cardamomo verde recuerda al hueso de la cereza y le da una profundidad casi de almendra.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

269 g cerezas deshuesadas 15 g zumo de limón

1 g vainas de cardamomo verde (3), machacadas 25 g mascarpone bien frío

66 g azúcar blanco 12 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 81 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 08 · ALBARICOQUE

Sorbete de albaricoque de la ladera

Con una ramita de romero

BRIX 7 °Bx

TEMPORADA junio – julio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

albaricoques maduros deshuesados, con piel	292 g
una ramita de romero	2 g
azúcar blanco	80 g
dextrosa	6 g
goma guar (E412)	1 g
agua	89 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Elige albaricoques blandos y perfumados; lávalos, pártelos por la mitad y quítales el hueso. La piel se queda: da color.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la ramita de romero, tapa y deja infusionar 5 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

Cinco minutos de romero en el agua caliente: una nota resinosa que hace que el albaricoque sepa a recién cogido al sol.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

226 g albaricoques maduros deshuesados, con piel 2 g una ramita de romero
25 g mascarpone bien frío 84 g azúcar blanco 8 g dextrosa 1 g goma guar (E412)
124 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 09 · MELOCOTÓN

Sorbete de melocotón amarillo de verano

Con hierba luisa

BRIX 8 °Bx

TEMPORADA junio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

melocotones amarillos maduros, pelados y deshuesados	320 g
zumo de limón	15 g
hojas de hierba luisa	3 g
azúcar blanco	76 g
dextrosa	6 g
goma guar (E412)	1 g
agua	49 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Haz un corte en cruz en la base de los melocotones, sumérgelos 20 segundos en agua hirviendo y luego en agua fría: la piel sale sola.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las hojas de hierba luisa, tapa y deja infundir 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

La hierba luisa huele a limón sin acidez: con el melocotón es una tarde en el jardín.

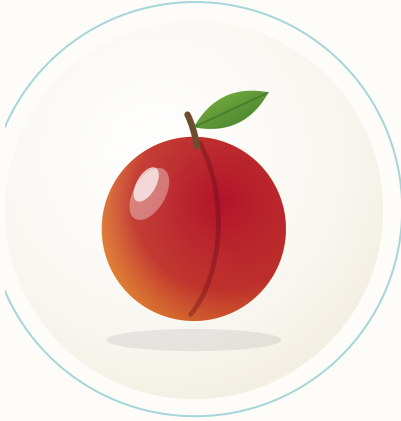
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

256 g melocotones amarillos maduros, pelados y deshuesados 15 g zumo de limón
3 g hojas de hierba luisa 25 g mascarpone bien frío 78 g azúcar blanco 8 g dextrosa
1 g goma guar (E412) 84 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 10 · NECTARINA

Sorbete de nectarina del amanecer

Con tomillo limonero

BRIX 9 °Bx

TEMPORADA junio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

nectarinas maduras deshuesadas, con piel	340 g
zumو de limón	15 g
ramitas de tomillo limonero	2 g
azúcar blanco	68 g
dextrosa	8 g
goma guar (E412)	1 g
agua	36 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las nectarinas, córtalas en gajos y quítales el hueso: la piel lisa se tritura muy bien y da color al sorbete.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade el tomillo limonero, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El tomillo limonero aporta hierba y cítrico a la vez: la nectarina sigue jugosa pero gana elegancia.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

266 g nectarinas maduras deshuesadas, con piel **15 g** zumo de limón

2 g ramitas de tomillo limonero **25 g** mascarpone bien frío **72 g** azúcar blanco **12 g** dextrosa

1 g goma guar (E412) **77 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.

Tu sorbete signature

¿Tienes un sorbete signature en mente? En el Banco de pruebas de la app, el semáforo te dice si saldrá cremoso, y «Equíbrala por mí» lo ajusta con un toque.

app.icedmethod.com





RECETA 11 · CIRUELA MIRABEL

Sorbete de ciruela mirabel de final de verano

Con una estrella de anís

BRIX 13,5 °Bx

TEMPORADA agosto – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

ciruelas mirabel maduras deshuesadas, con piel	285 g
una estrella de anís estrellado	1 g
azúcar blanco	60 g
dextrosa	14 g
goma guar (E412)	1 g
agua	109 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las mirabel, ábre las por la mitad con los dedos y quíta les el hueso. La piel fina, dorada y moteada de rojo, aporta color y aroma: déjala.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade el anís estrellado, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

La mirabel es pequeña, dorada y dulce como la miel. Una sola estrella de anís en infusión alarga su aroma sin tapanlo: el sorbete de final de verano por excelencia.

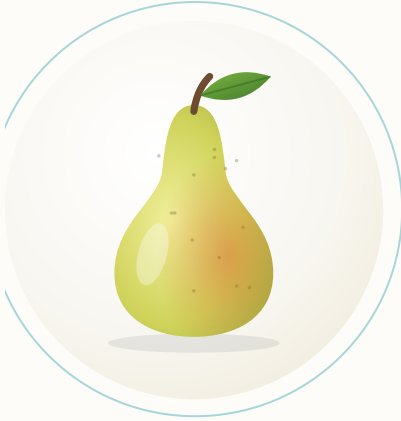
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

200 g ciruelas mirabel maduras deshuesadas, con piel 1 g una estrella de anís estrellado
25 g mascarpone bien frío 78 g azúcar blanco 3 g dextrosa 1 g goma guar (E412)
162 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 12 · PERA

Sorbete de pera Williams de septiembre

Con jengibre fresco

BRIX 10 °Bx

TEMPORADA agosto – diciembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

peras Williams maduras, peladas y sin corazón	336 g
zumo de limón	15 g
jengibre fresco rallado	5 g
azúcar blanco	60 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	41 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Pela las peras, quítales el corazón y ponlas enseguida en el zumo de limón para que no se oscurezcan.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade el jengibre rallado, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El jengibre fresco, en infusión y luego colado, deja un calor limpio que realza el perfume de la pera Williams.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

299 g peras Williams maduras, peladas y sin corazón 15 g zumo de limón
5 g jengibre fresco rallado 25 g mascarpone bien frío 60 g azúcar blanco
12 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 53 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.



RECETA 13 · MANZANA VERDE

Sorbete de manzana verde crujiente

Con estragón fresco

BRIX 10,5 °Bx

TEMPORADA septiembre – marzo (todo el año de cámara)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C



INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

manzanas Granny Smith con piel, sin corazón	326 g
zumo de limón	20 g
hojas de estragón fresco	2 g
azúcar blanco	60 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	49 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las manzanas, córtalas en trozos sin pelarlas y ponlas enseguida en el zumo de limón: la piel da el verde y el limón lo protege.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría, el zumo de limón y las hojas de estragón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

El estragón tiene una nota anisada que hace la manzana verde aún más crujiente y fresca. Tritura rápido y congela enseguida: así el color se mantiene vivo.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

294 g manzanas Granny Smith con piel, sin corazón 20 g zumo de limón
2 g hojas de estragón fresco
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 60 g azúcar blanco
12 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 36 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 14 · CIRUELA NEGRA

Sorbete de ciruela negra con semillas de amapola

Con semillas de amapola tostadas, añadidas con MIX IN

BRIX 11 °Bx

TEMPORADA julio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

ciruelas negras maduras deshuesadas, con piel	320 g
azúcar blanco	66 g
dextrosa	10 g
goma guar (E412)	1 g
agua	73 g
Total	470 g
+ semillas de amapola tostadas, para el MIX IN (2 cucharaditas)	6 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava las ciruelas, ábreles y quítales el hueso: la piel oscura da el color violeta intenso. Tuesta las semillas de amapola en una sartén sin aceite 2–3 minutos, removiendo, hasta que huelan; déjalas enfriar y resérvalas.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta y el agua fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Con una cuchara, haz un hueco en el centro hasta el fondo, echa las semillas de amapola tostadas y pon en marcha el programa MIX IN. O resérvalas y espárcelas por encima al servir.
- 7 Sirve enseguida.

El toque del chef

Las semillas de amapola tostadas saben a fruto seco y crujen entre los dientes: un contraste perfecto con la piel ácida y la pulpa oscura de la ciruela negra. Entran al final con el programa MIX IN y así se mantienen crujientes; o espárcelas por encima al servir.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

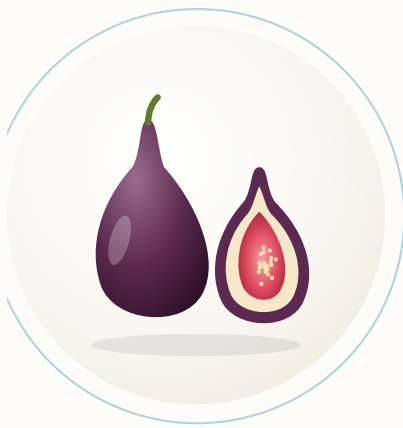
315 g ciruelas negras maduras deshuesadas, con piel 25 g mascarpone bien frío

66 g azúcar blanco 10 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 53 g agua

6 g semillas de amapola tostadas, para el MIX IN (2 cucharaditas)

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 15 · HIGO

Sorbete de higo mediterráneo

Con ralladura de naranja, aceite de oliva virgen extra y flor de sal

BRIX 12,5 °Bx

TEMPORADA julio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

higos maduros, sin rabito	287 g
zumo de limón	15 g
ralladura de naranja sin tratar	2 g
azúcar blanco	70 g
dextrosa	2 g
goma guar (E412)	1 g
agua	93 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Lava los higos, quítales el rabito y córtalos en cuartos con la piel (si es fina).
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría, el zumo de limón y la ralladura de naranja. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida con un hilo de aceite de oliva y unas escamas de flor de sal.

El toque del chef

Al servir, un hilo de aceite de oliva virgen extra suave y un par de escamas de flor de sal: el higo se convierte en un postre de restaurante.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

231 g higos maduros, sin rabito **15 g** zumo de limón
2 g ralladura de naranja sin tratar **25 g** mascarpone bien frío **70 g** azúcar blanco
8 g dextrosa **1 g** goma guar (E412) **118 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.



EL SEXTO MES

Tu máquina no tiene por qué acabar en un armario

En las comunidades de estas máquinas — la Dolci y las que la precedieron — hay un problema del que se habla poco: al cabo de unos seis meses, muchos se cansan de hacer helados y sorbetes cada día y la máquina empieza a coger polvo.

En ICED METHOD° la usamos cada día, en la cocina de casa y en la de nuestro restaurante. Para nosotros se ha convertido en una compañera indispensable, y queremos compartir esta experiencia contigo.

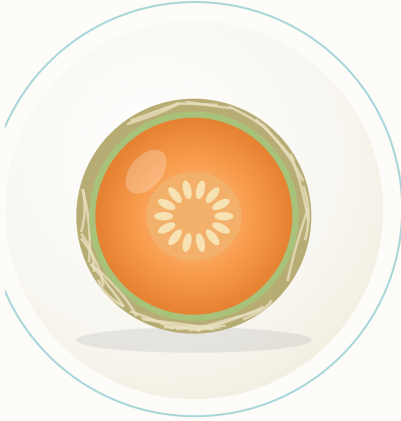
Por eso, al sexto mes la app se desbloquea y se convierte en un contenedor de métodos de conservación y preparación de alimentos de 360°.

Tu máquina se convertirá en una compañera diaria de tu cocina. Si tú lo permites.

Abre la app →

app.icedmethod.com





RECETA 16 · MELÓN

Sorbete de melón de San Juan

Con pimienta rosa

BRIX 11 °Bx

TEMPORADA junio – septiembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de melón cantalupo maduro	282 g
zum de limón	15 g
bayas de pimienta rosa, machacadas	1 g
azúcar blanco	80 g
dextrosa	10 g
goma guar (E412)	1 g
agua	81 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Corta el melón, quita las semillas y las hebras y péalo. Pesa solo la pulpa.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la pimienta rosa, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida con unas bayas de pimienta rosa desmenuzadas.

El toque del chef

La pimienta rosa es más flor que especia: con el melón se convierte en un aroma fresco, casi de rosa.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

188 g pulpa de melón cantalupo maduro 15 g zumo de limón
1 g bayas de pimienta rosa, machacadas
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 88 g azúcar blanco
6 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 126 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 17 · SANDÍA

Sorbete de sandía de agosto

Con lima y un toque de guindilla

BRIX 8 °Bx

TEMPORADA julio – agosto

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de sandía sin pepitas	311 g
zumo de lima	20 g
ralladura de lima	1 g
guindilla fresca sin semillas (un trocito)	1 g
azúcar blanco	78 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	46 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Quita la corteza y las pepitas a la sandía y pesa la pulpa roja.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría, el zumo de lima, la ralladura de lima y el trocito de guindilla. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

La sandía es casi solo agua: la lima la despierta y un trocito de guindilla sin semillas deja un calor suave que invita a la siguiente cucharada.

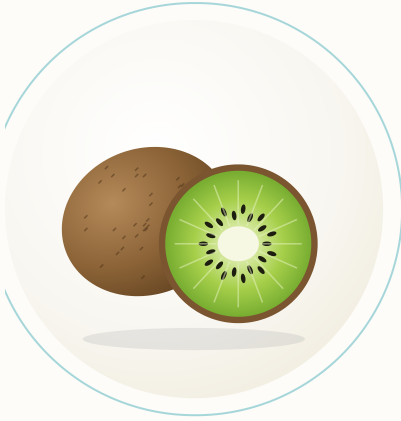
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

268 g pulpa de sandía sin pepitas 20 g zumo de lima 1 g ralladura de lima
1 g guindilla fresca sin semillas (un trocito)
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 78 g azúcar blanco
14 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 42 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 18 · KIWI

Sorbete de kiwi esmeralda

Con té matcha

BRIX 10 °Bx

TEMPORADA noviembre – abril

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

kiwis maduros pelados	307 g
té matcha en polvo	2 g
azúcar blanco	66 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	82 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Pela los kiwis con un pelador y córtalos en trozos.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa, el matcha y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta y el agua fría. Tritura a golpes cortos; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

Tritura el kiwi a golpes cortos: si rompes las semillas, amarga. El matcha, mezclado en seco con el azúcar y la guar, intensifica el verde y aporta una elegante nota vegetal.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

236 g kiwis maduros pelados 2 g té matcha en polvo
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 72 g azúcar blanco
12 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 102 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 19 · NARANJA

Sorbete de naranja de Sicilia

Con agua de azahar

BRIX 9 °Bx

TEMPORADA diciembre – abril

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumo de naranja recién exprimido	341 g
ralladura de naranja sin tratar	2 g
agua de azahar	5 g
azúcar blanco	70 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	39 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Ralla la piel de una naranja sin tratar, luego exprime las naranjas y cuela las pepitas (la pulpa puede quedarse).
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Vierte el zumo, el agua fría, la ralladura de naranja y el agua de azahar en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

Una cucharadita de agua de azahar: el aroma de la flor recuerda al de la fruta, como un huerto de naranjos en primavera.

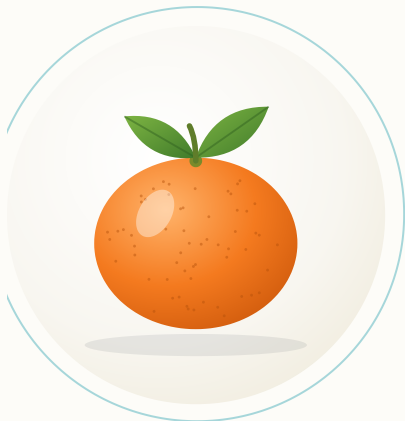
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

294 g zumo de naranja recién exprimido **2 g** ralladura de naranja sin tratar
5 g agua de azahar **45 g** queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío
70 g azúcar blanco **14 g** dextrosa **1 g** goma guar (E412) **39 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 20 · MANDARINA

Sorbete de mandarina de diciembre

Con clavo de olor

BRIX 11 °Bx

TEMPORADA noviembre – febrero

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumo de mandarina recién exprimido	310 g
clavos de olor (2)	1 g
ralladura de mandarina	2 g
azúcar blanco	70 g
dextrosa	10 g
goma guar (E412)	1 g
agua	76 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Ralla la piel de dos mandarinas sin tratar, luego exprímelas y cuela las pepitas.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade los clavos, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Vierte el zumo, la infusión fría y la ralladura de mandarina en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

Solo dos clavos en infusión: la mandarina se viste de fiesta sin convertirse en un postre especiado.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

293 g zumo de mandarina recién exprimido 1 g clavos de olor (2) 2 g ralladura de mandarina
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 66 g azúcar blanco 12 g dextrosa
1 g goma guar (E412) 50 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.

Tu sorbete signature

¿Tienes un sorbete signature en mente? En el Banco de pruebas de la app, el semáforo te dice si saldrá cremoso, y «Equíbrala por mí» lo ajusta con un toque.

app.icedmethod.com





RECETA 21 · LIMÓN

Sorbete de limón de Calabria

Con regaliz puro

BRIX 7 °Bx

TEMPORADA todo el año (mejor de diciembre a mayo)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumo de limón	143 g
piel de limón sin tratar	3 g
regaliz puro en polvo	1 g
azúcar blanco	98 g
dextrosa	18 g
goma guar (E412)	1 g
agua	206 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Ralla la piel de dos limones sin tratar (solo la parte amarilla), luego exprímelos y cuela el zumo.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa, el regaliz en polvo y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la piel de limón, tapa y deja infusionar 15 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Vierte el zumo y la infusión fría en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El limón y el regaliz son dos tesoros de la misma tierra. Un gramo de regaliz puro, mezclado en seco con el azúcar, aporta una nota oscura y larga que hace durar el limón en boca.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

114 g zumo de limón 3 g piel de limón sin tratar 1 g regaliz puro en polvo
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 92 g azúcar blanco
18 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 196 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 22 · POMELO ROSA

Sorbete de pomelo rosa del atardecer

Con flores de hibisco

BRIX 10,5 °Bx

TEMPORADA noviembre – abril

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumo de pomelo rosa recién exprimido	291 g
flores de hibisco secas (flor de Jamaica)	3 g
azúcar blanco	76 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	87 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Exprime los pomelos y cuela las pepitas; deja un poco de pulpa.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las flores de hibisco, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Vierte el zumo y la infusión fría en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El hibisco en infusión tiñe el agua de rubí y aporta una acidez afrutada que suaviza el amargor del pomelo.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

278 g zumo de pomelo rosa recién exprimido 3 g flores de hibisco secas (flor de Jamaica)
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 72 g azúcar blanco
14 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 57 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 23 · PIÑA

Sorbete de piña de la isla

Con cilantro fresco

BRIX 11,5 °Bx

TEMPORADA todo el año (importación)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de piña madura, sin el corazón	331 g
hojas de cilantro fresco	3 g
azúcar blanco	62 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	61 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Corta la piel y los «ojos» de la piña, quita el corazón fibroso y trocea la pulpa.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría y las hojas de cilantro. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

El cilantro fresco, triturado con la piña, aporta un frescor verde y cítrico. ¿No te gusta? Usa la misma cantidad de menta.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

289 g pulpa de piña madura, sin el corazón **3 g** hojas de cilantro fresco
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío **64 g** azúcar blanco
12 g dextrosa **1 g** goma guar (E412) **56 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.



RECETA 24 · MANGO

Sorbete de mango del monzón

Con pimienta de Timut

BRIX 16 °Bx

TEMPORADA mayo – septiembre (importación; mango de Málaga de septiembre a noviembre)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a –18 °C



INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de mango maduro	307 g
pimienta de Timut (o de Sichuan), machacada	1 g
azúcar blanco	62 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	87 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Corta el mango a ambos lados del hueso, haz cortes en cuadrícula en la pulpa y sepárala de la piel con una cuchara.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la pimienta de Timut, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta y la infusión fría. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a –18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

La pimienta de Timut sabe a pomelo y deja un ligero cosquilleo: con el mango es como la primera tormenta después del calor.

Versión sherbet

**CON QUESO
FRESCO
CREMOSO**

226 g pulpa de mango maduro **1 g** pimienta de Timut (o de Sichuan), machacada
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío **68 g** azúcar blanco **12 g** dextrosa
1 g goma guar (E412) **117 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 25 · PLÁTANO

Sorbete de plátano de buenos días

Con café espresso y nuez moscada

BRIX 15,5 °Bx

TEMPORADA todo el año

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

plátanos maduros (piel con motitas oscuras), pelados	266 g
zumo de limón	15 g
espresso frío (también descafeinado)	40 g
nuez moscada rallada (una pizca)	1 g
azúcar blanco	56 g
dextrosa	10 g
goma guar (E412)	1 g
agua	81 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Prepara un espresso y déjalo enfriar. Pela los plátanos y ponlos enseguida en el zumo de limón.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora la fruta, el agua fría, el zumo de limón, el café y la nuez moscada. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30-40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

Plátano y café son un desayuno de cuchara; la nuez moscada los une. Para los niños, usa café descafeinado.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

195 g plátanos maduros (piel con motitas oscuras), pelados 15 g zumo de limón
40 g espresso frío (también descafeinado) 1 g nuez moscada rallada (una pizca)
25 g mascarpone bien frío 64 g azúcar blanco 12 g dextrosa
1 g goma guar (E412) 117 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 26 · CAQUI

Sorbete de caqui de otoño

Con canela en rama

BRIX 14 °Bx

TEMPORADA octubre – diciembre

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de caquis muy maduros	231 g
zumo de limón	15 g
media rama de canela	2 g
azúcar blanco	80 g
goma guar (E412)	1 g
agua	141 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Usa caquis muy blandos, casi gelatinosos: pártelos por la mitad y saca la pulpa con una cuchara, sin la piel ni las semillas.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade la canela, tapa y deja infundir 15 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora la fruta, la infusión fría y el zumo de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El caqui ya tiene la textura de una crema: la canela en infusión le da el aroma de las tardes de otoño.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

220 g pulpa de caquis muy maduros 15 g zumo de limón 2 g media rama de canela
25 g mascarpone bien frío 74 g azúcar blanco 4 g dextrosa 1 g goma guar (E412)
129 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El mascarpone, bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: redondo y aterciopelado, abraza el dulzor de la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 27 · GRANADA

Sorbete de granada rubí

Con melisa fresca

BRIX 13,5 °Bx

TEMPORADA octubre – enero

DOLCI Programa SORBET · 24 h a –18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumo de granada (de los granos prensados)	197 g
zumo de limón	10 g
hojas de melisa fresca	2 g
azúcar blanco	90 g
dextrosa	2 g
goma guar (E412)	1 g
agua	168 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Desgrana las granadas y aplasta los granos en un colador con el dorso de un cucharón (no los tritures: las semillas rotas amargan). Reserva una cucharada de granos para servir.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las hojas de melisa, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Vierte el zumo, la infusión fría y el zumo de limón en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a –18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida con unos granos de granada.

El toque del chef

La melisa, dulce y alimonada, se infunde en el agua caliente: la granada se mantiene rubí y sabe más fresca.

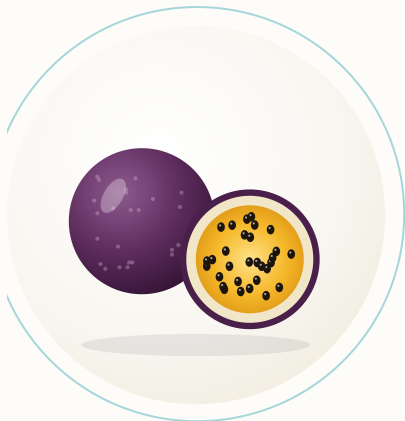
Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

183 g zumo de granada (de los granos prensados) 10 g zumo de limón
2 g hojas de melisa fresca 45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío
80 g azúcar blanco 8 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 141 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 28 · MARACUYÁ

Sorbete de maracuyá tropical

Con hojas de lima kaffir

BRIX 17,5 °Bx

TEMPORADA todo el año (importación)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

pulpa de maracuyá colada (sin semillas)	194 g
hojas de lima kaffir (2)	1 g
azúcar blanco	76 g
dextrosa	12 g
goma guar (E412)	1 g
agua	186 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Parte las frutas por la mitad, saca la pulpa y las semillas y pásalas por un colador presionando bien. Necesitas unas 12–15 frutas; puedes guardar algunas semillas para decorar.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Calienta el agua en un cazo hasta que casi hierva (unos 85 °C), retira del fuego, añade las hojas de lima kaffir, tapa y deja infusionar 10 minutos; después cuela.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Vierte la pulpa y la infusión fría en el vaso de la batidora (o en una jarra alta, si usas batidora de mano). Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

Las hojas de lima kaffir en infusión aportan un aroma del sudeste asiático que casa con la acidez explosiva del maracuyá.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

178 g pulpa de maracuyá colada (sin semillas) **1 g** hojas de lima kaffir (2)
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío **74 g** azúcar blanco **14 g** dextrosa
1 g goma guar (E412) **157 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 29 · RUIBARBO

Sorbete de ruibarbo de primavera

Cocido con miel de acacia y piel de limón

BRIX 3,5 °Bx

TEMPORADA abril – junio

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

tallos de ruibarbo rojo, limpios	314 g
miel de acacia	30 g
piel de limón sin tratar	2 g
azúcar blanco	74 g
dextrosa	6 g
goma guar (E412)	1 g
agua	43 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Quita las hojas (no comestibles) y los extremos, lava los tallos y córtalos en trozos de 2 cm.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Lleva el agua con la miel casi a ebullición en un cazo, añade el ruibarbo y cuécelo a fuego suave 8–10 minutos, hasta que se deshaga.
- 4 Deja que se enfríe por completo (en la nevera, o con el cazo dentro de un bol con agua y hielo).
- 5 Pon en la batidora el ruibarbo con su líquido y la piel de limón. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 6 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 7 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 8 Sirve enseguida.

El toque del chef

El ruibarbo casi no tiene azúcar: cocerlo unos minutos en agua con miel de acacia lo vuelve rosado, tierno y perfumado.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

262 g tallos de ruibarbo rojo, limpios **30 g** miel de acacia **2 g** piel de limón sin tratar
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío **62 g** azúcar blanco
12 g dextrosa **1 g** goma guar (E412) **56 g** agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.





RECETA 30 · LIMA

Sorbete de lima, agua de huerto

Con pepino fresco

BRIX 6,5 °Bx

TEMPORADA todo el año (importación)

DOLCI Programa SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTES

para 1 vaso (línea MAX)

zumos de lima	128 g
pepino pelado y sin semillas	60 g
ralladura de lima	2 g
azúcar blanco	98 g
dextrosa	18 g
goma guar (E412)	1 g
agua	163 g
Total	470 g

PREPARACIÓN

- 1 Ralla la piel de dos limas, exprímelas y cuela el zumo. Pela el pepino, quítale las semillas y córtalo en trozos.
- 2 En un bol, mezcla en seco el azúcar, la dextrosa y la goma guar: así la guar se dispersa sin grumos.
- 3 Pon en la batidora el pepino, el agua fría, el zumo de lima y la ralladura de lima. Tritura hasta que quede liso; luego, con el motor en marcha, añade en forma de lluvia la mezcla de azúcares y guar y tritura 30–40 segundos más: la guar espesa en frío.
- 4 Vierte la mezcla en el vaso de la Dolci sin pasar la línea MAX. Congela 24 horas a -18 °C: sin tapa solo las primeras horas, luego ciérralo.
- 5 Coloca el vaso y pon en marcha el programa SORBET. Si no está lo bastante cremoso, haz un RE-SPIN (si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua).
- 6 Sirve enseguida.

El toque del chef

El pepino triturado con lima es pura agua de huerto: un sorbete para terminar la comida o para servir entre dos platos.

Versión sherbet

CON QUESO
FRESCO
CREMOSO

103 g zumo de lima 60 g pepino pelado y sin semillas 2 g ralladura de lima
45 g queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío 92 g azúcar blanco
18 g dextrosa 1 g goma guar (E412) 149 g agua

Versión sherbet: mismo método, solo cambian las cantidades. El queso crema para untar (tipo Philadelphia), bien frío, se tritura con la fruta antes de añadir la mezcla de azúcares y guar, y nunca se calienta: fresco y ligeramente ácido, aviva la fruta. Alrededor de un 2 % de grasa: más cremoso, siempre ligero. Contiene leche y lactosa.

Tu sorbete signature

¿Tienes un sorbete signature en mente? En el Banco de pruebas de la app, el semáforo te dice si saldrá cremoso, y «Equilíbrala por mí» lo ajusta con un toque.

app.icedmethod.com



TU SORBETE SIGNATURE

¿Y TU sorbete?

¿Te encantan los sorbetes? ¿Tienes en mente un sorbete muy tuyo, con una fruta que adoras y que no está en este recetario?

En la app ICED METHOD está el Banco de pruebas de pruebas. Introduce tu receta, gramo a gramo.

Antes de congelar, el semáforo te dice si saldrá cremosa, demasiado dura o helada: ni vasos desperdiciados ni 24 horas perdidas.

Después tocas «Equilíbrala por mí» y la app optimiza la receta para tu máquina, manteniendo lleno el recipiente. Así sale perfecta a la primera.

1 Escribe tu receta

2 Mira el semáforo

3 «Equilíbrala por mí»



El semáforo: estructura, dulzor, cremosidad



«Equilíbrala por mí»: un toque y la receta queda lista

Crea tu sorbete signature →

app.icedmethod.com

DOLCI · SORBET · RE-SPIN

Errores comunes y soluciones con la Dolci

Casi todos los problemas tienen una causa sencilla. Estos son los más frecuentes con los sorbetes.

! Polvoriento o granulado tras el primer ciclo

→ Normal con sorbetes muy fríos. Pon en marcha RE-SPIN; si hace falta, añade 1 cucharada de zumo o de agua.

! Duro o helado

→ Fruta poco madura o azúcares pesados a ojo. Haz un RE-SPIN; la próxima vez usa fruta madura y pesa al gramo.

! Demasiado blando, se derrite enseguida

→ Fruta muy dulce o demasiados azúcares. Vuelve a meter el vaso en el congelador 30 minutos y haz un RE-SPIN.

! Joroba en la superficie

→ Si es alta, pasa el vaso 30 segundos bajo el grifo de agua caliente y alísala con una cuchara antes del programa.

! Vaso bloqueado

→ Agua caliente del grifo por fuera durante 30–60 segundos. Nunca lo fuerces con cuchillos ni herramientas.

! Mezcla vertida tibia

→ Deja siempre que la mezcla se enfríe antes de congelarla: el calor crea cristales grandes.

! Por encima de la línea MAX

→ La cuchilla no trabaja bien. Respeta siempre la línea MAX: las cantidades de este libro están calculadas para ello.

! Menos de 24 horas de congelación

→ El centro queda blando y el resultado es irregular. Planifícalo con un día de antelación, a -18 °C.

Tu sorbete signature

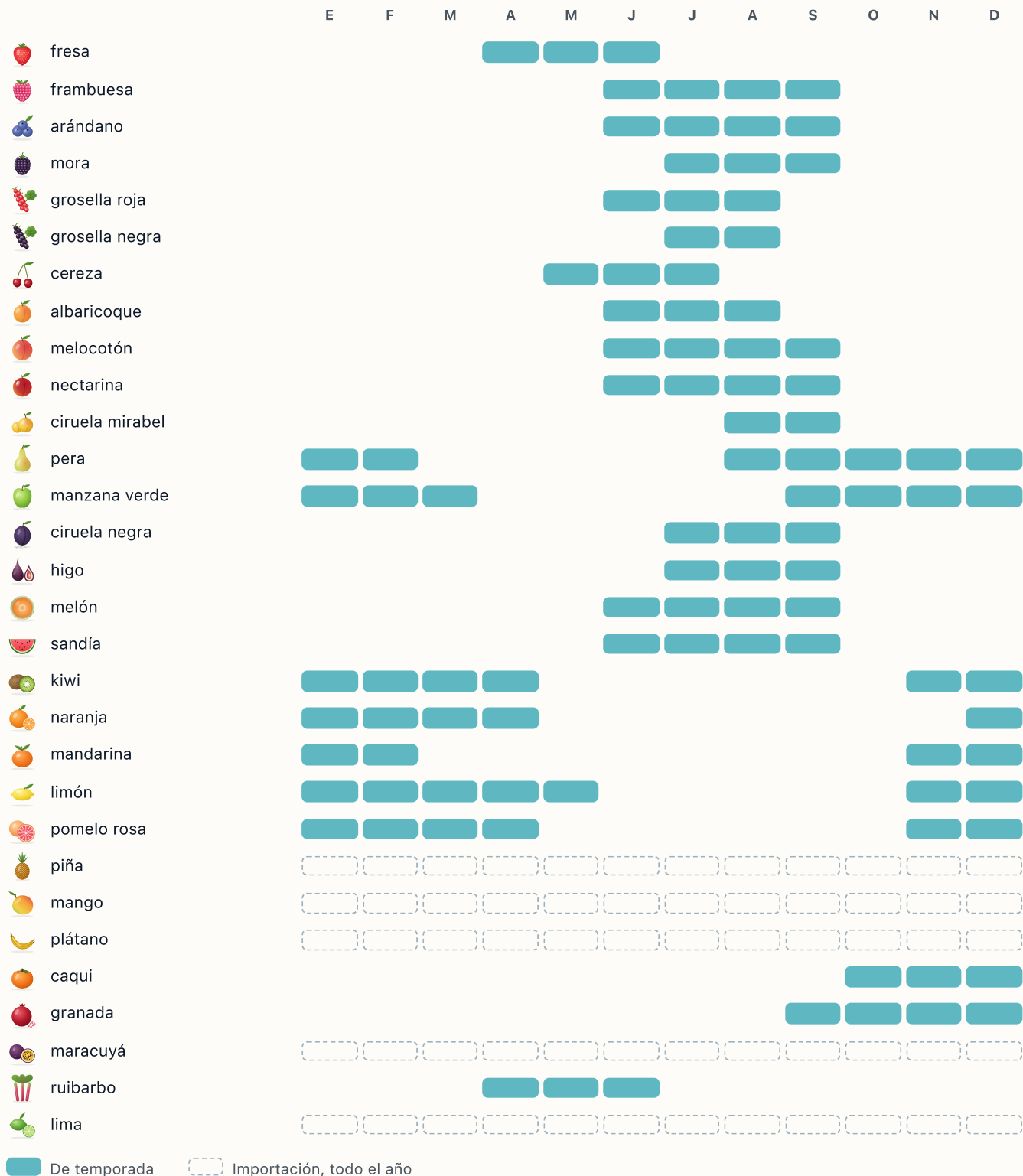
¿Tienes un sorbete signature en mente? En el Banco de pruebas de la app, el semáforo te dice si saldrá cremoso, y «Equilíbrala por mí» lo ajusta con un toque.

app.icedmethod.com

TEMPORADA

Calendario de la fruta

Cuándo está la fruta en su mejor momento en los mercados de España y de Europa. Fuera de temporada, elige fruta congelada de calidad.



FUENTES Y MÉTODO

Brix y fuentes de los datos

N.º	FRUTA	CIQUAL 2020 (ANSES)	AZÚCARES	ÁCIDOS	BRIX
01	fresa	cód. 13014 · <i>Strawberry, raw</i>	5,6 g	0,85 g	6,5
02	frambuesa	cód. 13015 · <i>Raspberry, raw</i>	5,4 g	1,9 g	7,5
03	arándano	cód. 13028 · <i>Blueberry, raw</i>	9,96 g	1,37 g	11,5
04	mora	cód. 13029 · <i>Blackberry, raw</i>	6,1 g	0,15 g	6,5
05	grosella roja	cód. 13019 · <i>Red currant, raw</i>	6,63 g	6,3 g	13
06	grosella negra	cód. 13007 · <i>Black currant, raw</i>	9,68 g	2,63 g	12,5
07	cereza	cód. 13008 · <i>Cherry, pitted, raw</i>	10 g	0,17 g	10
08	albaricoque	cód. 13000 · <i>Apricot, pitted, raw</i>	6,7 g	0,47 g	7
09	melocotón	cód. 13195 · <i>Peach, yellow-flesh variety, pulp, raw</i>	7,6 g	0,18 g	8
10	nectarina	cód. 13148 · <i>Nectarine, yellow, flesh and skin, raw</i>	8,8 g	0,16 g	9
11	ciruela mirabel	cód. 13027 · <i>Mirabelle plum, raw</i>	13,3 g	0 g	13,5
12	pera	cód. 13189 · <i>Pear, var. Williams, pulp, raw</i>	9,4 g	0,6 g	10
13	manzana verde	cód. 13121 · <i>Apple, var. Granny Smith, pulp, raw</i>	10,6 g	0,04 g	10,5
14	ciruela negra	cód. 13100 · <i>Plum, raw</i>	9,92 g	1,27 g	11
15	higo	cód. 13012 · <i>Fig, raw</i>	12,2 g	0,17 g	12,5
16	melón	cód. 13026 · <i>Melon, cantaloupe (ex Cavaillon or Charentais melon), pulp, raw</i>	10,6 g	0,23 g	11
17	sandía	cód. 13036 · <i>Watermelon, pulp, raw</i>	7,9 g	0,02 g	8
18	kiwi	cód. 13021 · <i>Kiwi fruit, pulp and seeds, raw</i>	8,9 g	1,05 g	10
19	naranja	cód. 2013 · <i>Orange juice, home-made</i>	8,4 g	0,8 g	9
20	mandarina	cód. 2034 · <i>Mandarin or clementine juice, pure juice</i>	10 g	0,8 g	11
21	limón	cód. 2007 · <i>Lemon juice, home-made</i>	2,06 g	4,8 g	7
22	pomelo rosa	cód. 2025 · <i>Grapefruit juice, home-made</i>	9,1 g	1,36 g	10,5
23	piña	cód. 13002 · <i>Pineapple, pulp, raw</i>	10,5 g	0,78 g	11,5
24	mango	cód. 13025 · <i>Mango, pulp, raw</i>	12,9 g	3,13 g	16
25	plátano	cód. 13005 · <i>Banana, pulp, raw</i>	15,6 g	0,13 g	15,5
26	caqui	cód. 13066 · <i>Persimmon, pulp, raw</i>	13,9 g	0,03 g	14
27	granada	cód. 2017 · <i>Pomegranate juice, pure juice</i>	12,7 g	1 g	13,5
28	maracuyá	cód. 2024 · <i>Passion fruit juice, fresh</i>	14,3 g	3 g	17,5
29	ruibarbo	cód. 13047 · <i>Rhubarb, stalk, raw</i>	1,47 g	1,9 g	3,5
30	lima	cód. 2030 · <i>Lime juice, home-made</i>	1,69 g	5 g	6,5

Valores por 100 g de pulpa (o de zumo en los cítricos y la granada). Brix estimado = azúcares + ácidos orgánicos: valores orientativos (±2).

El equilibrio sigue el método del extracto seco (Brix de la pulpa → porcentaje de fruta → extracto seco total del 28–31 %) descrito en la literatura profesional sobre el sorbete (J.-M. Ponthier, «Sorbets Premium», citado solo como fuente del método). Valores Brix y de azúcares: tabla Ciquál 2020 (ANSES), valores orientativos. Cada receta se ha verificado con el motor de cálculo de ICED METHOD°. Los textos y las recetas son originales de ICED METHOD°.

Sigue en la app

Has dado el primer paso. Las demás recetas, los gramos para tu recipiente y el semáforo antes de congelar te esperan en la app.

APPapp.icedmethod.com**WEB**www.icedmethod.com**COMUNIDAD**facebook.com/groups/icedmethod**TIKTOK**[@icedmethod](https://tiktok.com/@icedmethod)**NOTAS IMPORTANTES**

- Moulinex, Tefal y Dolci son marcas de Groupe SEB; Ninja y CREAMi, de SharkNinja; Sencor, de su respectivo titular; Pacojet, de Pacojet AG. Se citan solo con fines descriptivos: ICED METHOD° no está afiliado ni patrocinado por estas marcas.
- Sigue siempre el manual de instrucciones de tu máquina: capacidad, línea MAX, programas y advertencias de seguridad prevalecen sobre estas indicaciones.
- Alérgenos, ingrediente por ingrediente. Leche y lactosa: todas las versiones sherbet (mascarpone o queso crema); los sorbetes base no contienen leche. Semillas de amapola (ciruela negra): no están entre los 14 alérgenos principales de la UE, pero en algunas personas pueden provocar reacciones alérgicas, también cruzadas con frutos de cáscara y sésamo; en grandes cantidades no deben darse a niños pequeños. Ninguna receta contiene frutos de cáscara, cacahuètes, gluten, huevo, soja, sésamo, apio, mostaza, pescado ni altramuces; la nuez moscada (plátano) es una especia, no un fruto de cáscara. Cuidado si eres sensible a: kiwi (alérgeno frecuente), pimienta rosa (melón; pariente del anacardo y del pistacho, evítala si eres alérgico a ellos), cilantro (piña; familia del apio), goma guar (procede de una legumbre). La miel (ruibarbo) no debe darse a bebés menores de un año. Revisa siempre la etiqueta de cada producto.
- Ingredientes especiales en los toques del chef: el matcha (kiwi) y el café (plátano) contienen cafeína; para los niños usa la versión descafeinada u omítelos. Evita el regaliz (limón) si tienes hipertensión o estás embarazada; la guindilla (sandía) es opcional.
- Higiene y seguridad alimentaria: este es un recetario para la cocina de casa. Las reglas del chef (pág. 5) recogen las buenas prácticas de la restauración: lava bien la fruta y las hierbas, guarda el mascarpone y el queso crema en la nevera y úsalos antes de su fecha de caducidad, congela la mezcla nada más prepararla y no vuelvas a congelar un sorbete descongelado. Para niños pequeños, embarazadas, personas mayores y personas vulnerables valen las mismas precauciones que con la fruta fresca: fruta fresquísimas y sana, bien lavada, y la máxima higiene. Son indicaciones: no sustituyen las normas de higiene, el manual de la máquina ni el sentido común; en tu casa manda tu propio criterio.
- La fruta nunca es igual: su contenido de azúcares (grados Brix) y de pectina cambia con la variedad, la maduración y la temporada. Las recetas se basan en datos estándar (tabla Cíqual de la ANSES), así que el resultado puede variar, también según la temperatura real de tu congelador. En la app ICED METHOD, el Banco de pruebas te ayuda a adaptar la receta a tu fruta antes de congelar.
- Este recetario es gratuito y no se puede vender. © 2026 ICED METHOD° — todos los derechos reservados.

¡Que disfrutes de tus sorbetes!