



ICED
METHOD°
by StefanoChef

KOSTENLOSES REZEPTBUCH · DEUTSCHE AUSGABE

30 PERFEKTE SORBETS

*für Tefal Dolci – echte
Früchte, vom Koch
ausbalanciert.*

+ SHERBET-VERSION



800+ weitere Rezepte in der ICED METHOD APP

app.icedmethod.com

ÜBER UNS

ICED METHOD°

Eine Methode aus einer echten Küche, nicht aus einem Marketinglabor.

Ich bin Stefano, Koch. Seit über zehn Jahren arbeite ich jeden Tag mit dem Pacojet in der Küche meines Restaurants. Dort habe ich gelernt, wie sehr es auf die Balance ankommt, Gramm für Gramm, damit ein Eis oder ein Sorbet beim ersten Mal glatt herauskommt.

Als die Eismaschinen für zu Hause kamen — Tefal Dolci, Ninja CREAMi, Sencor —, habe ich sie in die Küche geholt und mit derselben Strenge getestet. Sie funktionieren wunderbar, unter einer Bedingung: Das Rezept muss für sie gemacht sein.

Genau das ist ICED METHOD°: Rezepte, ausbalanciert für deine Maschine und deinen Becher, einfach erklärt, mit den Kniffen, die wir im Service wirklich nutzen.



— *Stefano Chef*

10+

Jahre Pacojet in einem echten Restaurant

800+

ausbalancierte Rezepte in der App

täglich

Dolci, Ninja und Sencor in unserer Küche

Deine Maschine wird zum täglichen Begleiter in deiner Küche. Wenn du es zulässt.

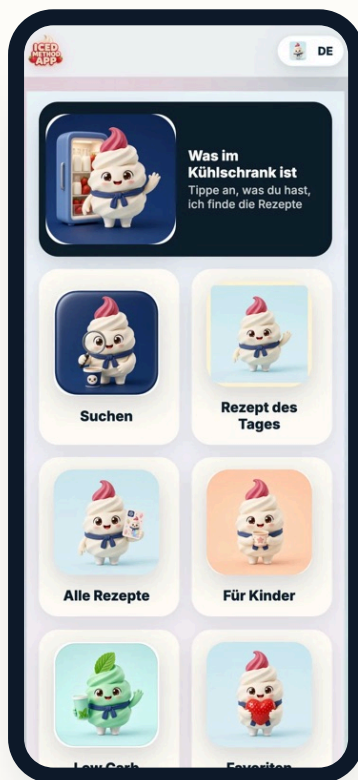


DIE APP

Viele weitere Sorbets warten in der ICED METHOD APP auf dich

Diese 30 Sorbets sind ein Vorgeschmack. Alles andere findest du in der App.

- Über 800 Rezepte, ausbalanciert für deine Maschine
- Grammangaben, fertig berechnet für deinen Behälter
- Die richtige Taste, Rezept für Rezept
- Eine Ampel, die dir vor dem Einfrieren sagt, ob die Mischung stimmt



STARTSEITE



REZEPT



LABOR

App öffnen →

app.icedmethod.com · www.icedmethod.com

BEVOR DU ANFÄNGST

So benutzt du dieses Buch

Jedes Rezept ist für EINEN Becher der Tefal Dolci gedacht (die gleiche Maschine wie die Moulinex Dolci; MAX-Linie, etwa 480 ml). Wiege alles in Gramm mit einer Digitalwaage: Das ist das Geheimnis der Balance.

1 Vorbereiten und wiegen

Wiege jede Zutat aufs Gramm genau, vermische Zucker und Guarkernmehl trocken und lass sie in die gemixten Früchte einrieseln: Guar bindet kalt.

2 Bis zur MAX-Linie füllen

Gieße die Masse in den Becher, ohne jemals die MAX-Linie zu überschreiten.

3 24 Stunden bei –18 °C einfrieren

Stell den Becher gerade in den Gefrierschrank, nur in den ersten Stunden ohne Deckel; dann verschließen, bis die 24 Stunden um sind.

4 Programm SORBET

Setze den Becher in die Dolci ein und starte das Programm SORBET.

5 RE-SPIN, wenn nötig

Ist es noch nicht cremig, starte RE-SPIN, bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser.

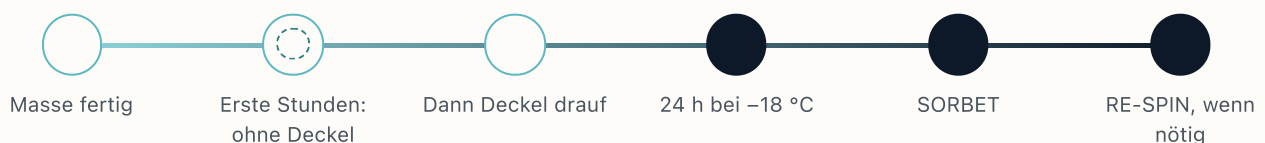
6 Mix-in

Für Stückchen (Früchte, Zesten, Krokant) drückst du in der Mitte eine Mulde und nutzt das Programm MIX IN.

Brix Richtwert für den Brix-Grad des Fruchtfleischs (lösliche Zucker), aus öffentlichen Lebensmitteldatenbanken.

Sorbet das Grundrezept: Früchte, Wasser, Zucker. Ausbalanciert mit den Sorbet-Bereichen des ICED METHOD° Rechenmodells.

Sherbet die gleichen Früchte mit etwas Mascarpone oder Frischkäse (Typ Philadelphia): cremiger und runder, trotzdem leicht (etwa 2 % Fett).



Nimm gut reifes Obst der Saison vom Markt in deiner Nähe: Es macht den Unterschied.

 Die Regeln vom Koch zur Lebensmittelsicherheit findest du auf S. 5.

BRIX

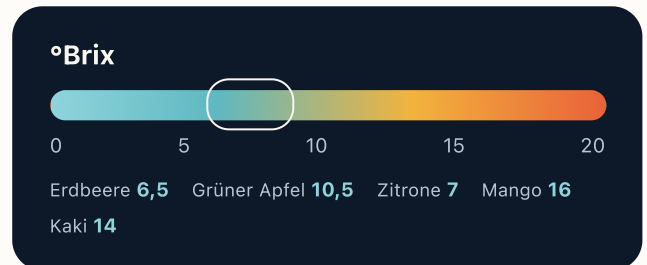
Warum der Brix-Grad zählt

- 1 Der Brix-Grad misst, wie viel Zucker im Fruchtfleisch steckt: Eine Erdbeere liegt bei etwa 7–8, eine Mango oder eine Kaki erreichen 14–16.
- 2 Im Sorbet sorgt Zucker nicht nur für Süße: Er senkt den Gefrierpunkt und entscheidet, ob es cremig wird oder ein Eisblock.
- 3 Deshalb hat jede Frucht ihren eigenen Anteil: Je süßer sie ist, desto weniger Zucker geben wir dazu; je saurer oder wässriger, desto mehr braucht es.
- 4 Ziel ist eine Gesamttrockenmasse von 28–31 %: der Bereich, in dem die Dolci ein glattes, gut portionierbares Sorbet macht.
- 5 Ist dein Obst viel reifer oder unreifer als sonst, hilft dir die Ampel der App, die Grammangaben zu korrigieren.

BEVOR DU ANFÄNGST

So bewahrst du das Sorbet auf

- 1 Streiche die Oberfläche nach dem Programm mit einem Löffel glatt, setze den Deckel auf und stell den Becher sofort zurück in den Gefrierschrank.
- 2 Wenn du es wieder servieren willst, ist es hart: Das ist normal. Starte RE-SPIN, und es wird wieder cremig.
- 3 Genieße es innerhalb von 1–2 Wochen: Duft und Farbe der Früchte sind in den ersten Tagen am besten.
- 4 Die noch nicht gefrorene Masse hält sich im Kühlschrank höchstens 24 Stunden.
- 5 Ein aufgetautes Sorbet oder eine aufgetaute Masse niemals wieder einfrieren.



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Regeln vom Koch

Dies ist ein Buch für die Küche zu Hause. Als Restaurantkoch teile ich mit dir die Regeln, die wir in der Gastronomie jeden Tag befolgen: ein paar einfache Gewohnheiten für gute und sichere Sorbets.

• Obst und Kräuter

Wasche und trockne Obst und frische Kräuter (Basilikum, Minze, Thymian ...) gründlich. Nimm gesundes, reifes Obst und schneide angestoßene oder schimmelige Stellen großzügig weg.

• Alles sauber

Arbeitsfläche, Mixer, Utensilien, Becher, Deckel und deine Dolci: immer sauber. Für die Reinigung der Maschine folge ihrer Anleitung.

• Der Deckel

Nur in den ersten Stunden des Einfrierens ohne Deckel, dann verschließen: Der Deckel schützt auch vor Gerüchen und Kreuzkontamination im Gefrierschrank.

• Kühlkette

Stell die Masse gleich nach der Zubereitung bei –18 °C in den Gefrierschrank (musst du warten, in den Kühlschrank, höchstens 24 Stunden). Lass Masse oder Sorbet nie bei Raumtemperatur stehen.

• Kräuter und Knoblauch in Öl

Nie bei Raumtemperatur in Öl aufbewahren: Wenn du ein Würzöl ansetzt, bewahre es im Kühlschrank auf und verbrauche es in wenigen Tagen.

• Nie wieder einfrieren

Ein aufgetautes Sorbet oder Sherbet wird nicht wieder eingefroren. Entscheidest du dich zu Hause trotzdem dafür, gilt deine eigene Sorgfalt: Mit der nötigen Vorsicht iss es bald und vermerke es auf dem Etikett. In der ICED METHOD APP kannst du für jedes Rezept ein Etikett mit Zubereitungsdatum und Notizen drucken (z. B. „wieder eingefroren“).

• Frisches Obst

Wie bei einem frisch gepressten Saft oder einem Smoothie wird das Obst hier frisch verarbeitet. Für Kleinkinder, Schwangere, ältere und geschwächte Menschen gilt dieselbe Sorgfalt wie bei frischem Obst: ganz frisches, einwandfreies Obst, gut gewaschen, und höchste Hygiene. Frischkäse aus dem Supermarkt (Mascarpone, Philadelphia) ist bereits pasteurisiert.

• Aufbewahrung

Das Sorbet aus der Dolci ist frisch gemacht am besten. Was übrig bleibt, kommt sofort mit Deckel zurück in den Gefrierschrank bei –18 °C: Genieße es innerhalb von 1–2 Wochen, Duft und Konsistenz sind aber in den ersten Tagen am besten.

Bei dir zu Hause gilt deine eigene Sorgfalt: Dies sind Empfehlungen guter Praxis, sie ersetzen weder Hygienevorschriften noch den gesunden Menschenverstand.

30 PERFEKTE SORBETS

Die 30 Rezepte

Jedes Rezept: Mengen für einen Becher, als Sorbet und als Sherbet.

01		Erdbeersorbet aus dem eigenen Garten Erdbeere	7	16		Mittsommer-Melonensorbet Melone	23
02		Juni-Himbeersorbet Himbeere	8	17		Hundstage-Wassermelonensorbet Wassermelone	24
03		Bergheidelbeer-Sorbet Heidelbeere	9	18		Smaragd-Kiwisorbet Kiwi	25
04		Wildbrombeer-Sorbet Brombeere	10	19		Sizilianisches Orangensorbet Orange	26
05		Juli-Sorbet von roten Johannisbeeren Rote Johannisbeere	11	20		Dezember-Mandarinensorbet Mandarine	27
06		Waldsorbet von der schwarzen Johannisbeere Schwarze Johannisbeere	12	21		Kalabrisches Zitronensorbet Zitrone	28
07		Mai-Kirschsorbet Kirsche	13	22		Abendrot-Grapefruitsorbet Rosa Grapefruit	29
08		Aprikosensorbet vom Sonnenhang Aprikose	14	23		Insel-Ananassorbet Ananas	30
09		Sommersorbet vom gelben Pfirsich Pfirsich	15	24		Monsun-Mangosorbet Mango	31
10		Morgenrot-Nektarinensorbet Nektarine	16	25		Guten-Morgen-Bananensorbet Banane	32
11		Spätsommer-Mirabellensorbet Mirabelle	17	26		Herbstliches Kakisorbet Kaki	33
12		September-Sorbet von der Williams-Birne Birne	18	27		Rubin-Granatapfelsorbet Granatapfel	34
13		Sorbet vom knackigen grünen Apfel Grüner Apfel	19	28		Tropisches Passionsfruchtsorbet Passionsfrucht	35
14		Sorbet von der schwarzen Pflaume mit Mohn Schwarze Pflaume	20	29		Frühlings-Rhabarbersorbet Rhabarber	36
15		Mediterranes Feigensorbet Feige	21	30		Limettensorbet, Gartenwasser Limette	37



REZEPT 01 · ERDBEERE

Erdbeersorbet aus dem eigenen Garten

Mit frischem Basilikum und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

BRIX 6,5 °Bx

SAISON April – Juni

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Erdbeeren, gewaschen und entstielt	335 g
Basilikumblätter (etwa 8)	4 g
feiner Kristallzucker	78 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	38 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Erdbeeren im Ganzen, tupfe sie trocken und entferne erst dann den Stielansatz: So saugen sie sich nicht mit Wasser voll.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser und die Basilikumblätter in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Der Kniff vom Koch

Das Basilikum wird roh mit den Erdbeeren gemixt, so bleibt es grün und duftend. Beim Servieren bringt frisch gemahlener schwarzer Pfeffer die Frucht zum Leuchten.

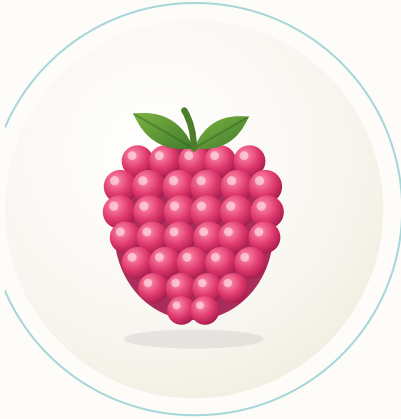
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

301 g reife Erdbeeren, gewaschen und entstielt **4 g** Basilikumblätter (etwa 8)
25 g Mascarpone, gut gekühlt **78 g** feiner Kristallzucker
14 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **47 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 02 · HIMBEERE

Juni-Himbeersorbet

Mit einem Hauch Rosenwasser

BRIX 7,5 °Bx

SAISON Juni – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

frische Himbeeren	308 g
Rosenwasser in Lebensmittelqualität	5 g
feiner Kristallzucker	80 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	62 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche Himbeeren nicht unter fließendem Wasser: Verlese sie einzeln und tauche sie bei Bedarf kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser und das Rosenwasser in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt. Streiche alles durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort mit ein paar frischen Himbeeren.

Der Kniff vom Koch

Ein paar Tropfen Rosenwasser lassen die Himbeere noch mehr nach Himbeere schmecken. Mit leichter Hand: ein Echo, kein Parfum.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

238 g frische Himbeeren **5 g** Rosenwasser in Lebensmittelqualität
25 g Mascarpone, gut gekühlt **80 g** feiner Kristallzucker
14 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **107 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 03 · HEIDELBEERE

Bergheidelbeer-Sorbet

Mit einem Aufguss aus Lavendelblüten

BRIX 11,5 °Bx

SAISON Juli – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Heidelbeeren	249 g
getrocknete Lavendelblüten für Lebensmittel	1 g
feiner Kristallzucker	88 g
Dextrose (Traubenzucker)	4 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	127 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Spüle die Heidelbeeren ab und entferne Stielchen und Blättchen.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Lavendelblüten hinein und lass alles zugedeckt 5 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt. Streiche alles durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Der Lavendel zieht nur 5 Minuten: genug für den Duft einer Sommerwiese, nie nach Seife. Die Heidelbeere wird tiefer, fast dunkelviolet.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

201 g Heidelbeeren 1 g getrocknete Lavendelblüten für Lebensmittel
 25 g Mascarpone, gut gekühlt 86 g feiner Kristallzucker 8 g Dextrose (Traubenzucker)
 1 g Guarkernmehl (E412) 148 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 04 · BROMBEERE

Wildbrombeer-Sorbet

Mit Lorbeerblättern im Aufguss

BRIX 6,5 °Bx

SAISON August – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Brombeeren	312 g
frische Lorbeerblätter (2)	1 g
feiner Kristallzucker	78 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	64 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Spüle die Brombeeren vorsichtig ab und lass sie auf Küchenpapier abtropfen.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Lorbeerblätter hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt. Streiche alles durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Leicht eingerissen und im Aufguss gezogen, schenkt der Lorbeer der Brombeere eine balsamische Note – wie ein Wald nach dem Regen.

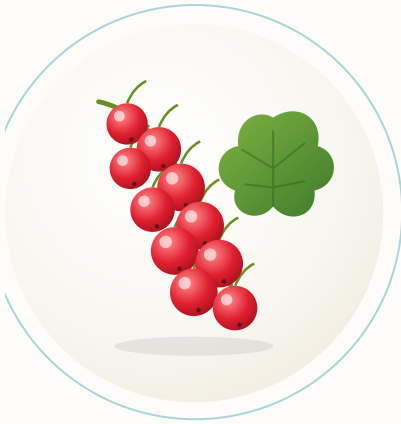
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

226 g reife Brombeeren 1 g frische Lorbeerblätter (2) 25 g Mascarpone, gut gekühlt
 82 g feiner Kristallzucker 12 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412)
 123 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 05 · ROTE JOHANNISBEERE

Juli-Sorbet von roten Johannisbeeren

Mit Vanilleschote

BRIX 13 °Bx

SAISON Juni – Juli

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

rote Johannisbeeren, abgezipft	212 g
eine halbe Vanilleschote	2 g
feiner Kristallzucker	78 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	163 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Streife die Beeren ab, indem du die Rispen durch die Zinken einer Gabel ziehst.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Vanilleschote hinein und lass alles zugedeckt 15 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt. Streiche alles durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Johannisbeeren sind sauer und strahlend: Die Vanille, aufgeschlitzt, ausgekratzt und im heißen Wasser gezogen, rundet sie ab, ohne sie zu dämpfen.

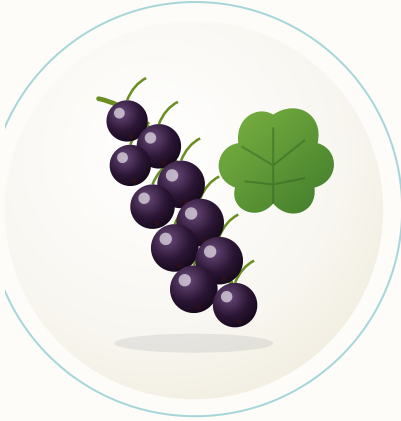
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

174 g rote Johannisbeeren, abgezipft 2 g eine halbe Vanilleschote
25 g Mascarpone, gut gekühlt 82 g feiner Kristallzucker 12 g Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) 174 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 06 · SCHWARZE JOHANNISBEERE

Waldsorbet von der schwarzen Johannisbeere

Mit frischer Minze, ganz zum Schluss gemixt

BRIX 12,5 °Bx

SAISON Juli

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

schwarze Johannisbeeren, abgezupft	223 g
frische Minzblätter	3 g
feiner Kristallzucker	74 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	155 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Streife die schwarzen Johannisbeeren ab und entferne die Rispfen: Sie sind bitter.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser und die Minzblätter in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt. Streiche alles durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Cassis ist intensiv und ein wenig wild: Ein paar Minzblätter, ganz zum Schluss mitgemixt, erfrischen ihn wie eine Brise.

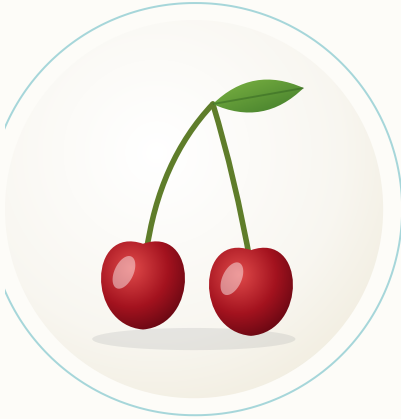
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

190 g schwarze Johannisbeeren, abgezupft **3 g** frische Minzblätter
25 g Mascarpone, gut gekühlt **74 g** feiner Kristallzucker
14 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **163 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 07 · KIRSCH

Mai-Kirschsorbet

Mit grünem Kardamom

BRIX 10 °Bx

SAISON Mai – Juli

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

entsteinte Kirschen	316 g
Zitronensaft	15 g
grüne Kardamomkapseln (3), angedrückt	1 g
feiner Kristallzucker	62 g
Dextrose (Traubenzucker)	10 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	65 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Kirschen, entferne die Stiele und entsteine sie (wiege die Früchte erst danach).
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Kardamomkapseln hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Grüner Kardamom erinnert an den Kirschkern und schenkt der Kirsche eine fast mandelartige Tiefe.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

269 g entsteinte Kirschen 15 g Zitronensaft 1 g grüne Kardamomkapseln (3), angedrückt
25 g Mascarpone, gut gekühlt 66 g feiner Kristallzucker 12 g Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) 81 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 08 · APRIKOSE

Aprikosensorbet vom Sonnenhang

Mit einem Rosmarinzweig

BRIX 7 °Bx

SAISON Juni – Juli

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Aprikosen, entsteint, mit Schale	292 g
ein Rosmarinzweig	2 g
feiner Kristallzucker	80 g
Dextrose (Traubenzucker)	6 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	89 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wähle weiche, duftende Aprikosen; wasche sie, halbiere sie und entferne den Stein. Die Schale bleibt dran: Sie gibt Farbe.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib den Rosmarinzweig hinein und lass alles zugedeckt 5 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Fünf Minuten Rosmarin im heißen Wasser: eine harzige Note, die die Aprikose schmecken lässt, als wäre sie gerade in der Sonne gepflückt.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

226 g reife Aprikosen, entsteint, mit Schale 2 g ein Rosmarinzweig
25 g Mascarpone, gut gekühlt 84 g feiner Kristallzucker 8 g Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) 124 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 09 · PFIRSICH

Sommersorbet vom gelben Pfirsich

Mit Zitronenverbene

BRIX 8 °Bx

SAISON Juni – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife gelbe Pfirsiche, geschält und entsteint	320 g
Zitronensaft	15 g
Blätter der Zitronenverbene	3 g
feiner Kristallzucker	76 g
Dextrose (Traubenzucker)	6 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	49 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Ritze die Pfirsiche unten kreuzweise ein, tauche sie 20 Sekunden in kochendes und dann in kaltes Wasser: Die Haut löst sich von selbst.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Verbena-Blätter hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Zitronenverbene duftet nach Zitrone, ganz ohne Säure: Mit Pfirsich ist das ein Nachmittag im Garten.

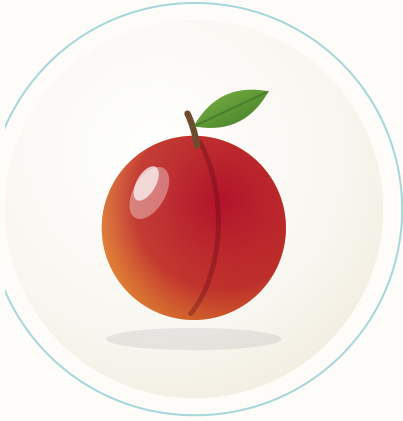
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

256 g reife gelbe Pfirsiche, geschält und entsteint 15 g Zitronensaft
3 g Blätter der Zitronenverbene 25 g Mascarpone, gut gekühlt 78 g feiner Kristallzucker
8 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 84 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 10 · NEKTARINE

Morgenrot-Nektarinsorbet

Mit Zitronenthymian

BRIX 9 °Bx

SAISON Juni – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Nektarinen, entsteint, mit Schale	340 g
Zitronensaft	15 g
Zweige Zitronenthymian	2 g
feiner Kristallzucker	68 g
Dextrose (Traubenzucker)	8 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	36 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Nektarinen, schneide sie in Spalten und entferne den Stein: Die glatte Schale lässt sich bestens mitmixen und färbt das Sorbet.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib den Zitronenthymian hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Zitronenthymian bringt Kräuter und Zitrus zugleich: Die Nektarine bleibt saftig, wird aber eleganter.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

266 g reife Nektarinen, entsteint, mit Schale **15 g** Zitronensaft **2 g** Zweige Zitronenthymian
25 g Mascarpone, gut gekühlt **72 g** feiner Kristallzucker **12 g** Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) **77 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.

Dein Signature-Sorbet

Ein eigenes Sorbet im Kopf? Im Prüfstand der App sagt dir die Ampel, ob es cremig wird, und „Für mich ausbalancieren“ bringt es mit einem Tipp ins Lot.

app.icedmethod.com





REZEPT 11 · MIRABELLE

Spätsommer-Mirabellensorbet

Mit einem Sternanis

BRIX 13,5 °Bx

SAISON August – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Mirabellen, entsteint, mit Schale	285 g
ein Sternanis	1 g
feiner Kristallzucker	60 g
Dextrose (Traubenzucker)	14 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	109 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Mirabellen, brich sie mit den Fingern auf und entferne den Stein. Die dünne, goldene, rot gesprenkelte Schale bringt Farbe und Duft: Lass sie dran.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib den Sternanis hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Mirabellen sind klein, golden und honigsüß. Ein einziger Sternanis im Aufguss verlängert ihren Duft, ohne ihn zu überdecken: das Spätsommersorbet schlechthin.

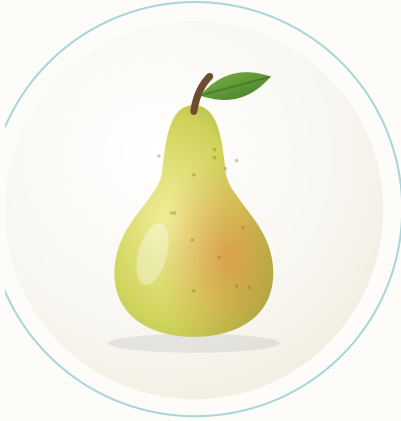
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

200 g reife Mirabellen, entsteint, mit Schale **1 g** ein Sternanis
25 g Mascarpone, gut gekühlt **78 g** feiner Kristallzucker **3 g** Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) **162 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 12 · BIRNE

September-Sorbet von der Williams-Birne

Mit frischem Ingwer

BRIX 10 °Bx

SAISON August – Dezember

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Williams-Birnen, geschält und entkernt	336 g
Zitronensaft	15 g
frischer Ingwer, gerieben	5 g
feiner Kristallzucker	60 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	41 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Schäle die Birnen, entferne das Kerngehäuse und gib sie sofort in den Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib den geriebenen Ingwer hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Frischer Ingwer, im Aufguss gezogen und abgeseiht, hinterlässt eine klare Wärme, die den Duft der Williams-Birne hervorhebt.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

299 g reife Williams-Birnen, geschält und entkernt 15 g Zitronensaft
5 g frischer Ingwer, gerieben 25 g Mascarpone, gut gekühlt 60 g feiner Kristallzucker
12 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 53 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 13 · GRÜNER APFEL

Sorbet vom knackigen grünen Apfel

Mit frischem Estragon

BRIX 10,5 °Bx

SAISON September – März (aus dem Lager ganzjährig)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Granny-Smith-Äpfel mit Schale, ohne Kerngehäuse	326 g
Zitronensaft	20 g
frische Estragonblätter	2 g
feiner Kristallzucker	60 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	49 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Äpfel, schneide sie ungeschält in Stücke und gib sie sofort in den Zitronensaft: Die Schale bringt das Grün, die Zitrone bewahrt es.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser, den Zitronensaft und die Estragonblätter in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Estragon hat eine anisartige Note, die den grünen Apfel noch knackiger und frischer schmecken lässt. Mixe zügig und friere sofort ein: So bleibt die Farbe lebendig.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

294 g Granny-Smith-Äpfel mit Schale, ohne Kerngehäuse **20 g** Zitronensaft
2 g frische Estragonblätter **45 g** Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt
60 g feiner Kristallzucker **12 g** Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412)
36 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 14 · SCHWARZE PFLAUME

Sorbet von der schwarzen Pflaume mit Mohn

Mit gerösteten Mohnsamen, per MIX IN untergemischt

BRIX 11 °Bx

SAISON Juli – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife schwarze Pflaumen, entsteint, mit Schale	320 g
feiner Kristallzucker	66 g
Dextrose (Traubenzucker)	10 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	73 g
Gesamt	470 g
+ geröstete Mohnsamen, für MIX IN (2 Teelöffel)	6 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Pflaumen, halbiere sie und entferne den Stein: Die dunkle Schale sorgt für das tiefe Violett. Röste die Mohnsamen 2–3 Minuten unter Rühren in einer trockenen Pfanne, bis sie duften; lass sie abkühlen und stell sie beiseite.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte und das kalte Wasser in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Drücke mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde bis zum Boden, gib die gerösteten Mohnsamen hinein und starte das Programm MIX IN. Oder heb sie beiseite und streue sie beim Servieren darüber.
- 7 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Geröstete Mohnsamen schmecken nussig und knistern zwischen den Zähnen: ein perfekter Kontrast zur säuerlichen Schale und zum dunklen Fruchtfleisch der schwarzen Pflaume. Sie kommen ganz am Ende mit dem Programm MIX IN dazu und bleiben so knusprig; oder streu sie einfach beim Servieren darüber.

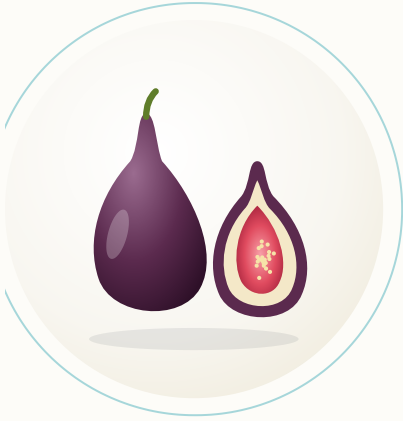
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

315 g reife schwarze Pflaumen, entsteint, mit Schale 25 g Mascarpone, gut gekühlt
 66 g feiner Kristallzucker 10 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412)
 53 g Wasser 6 g geröstete Mohnsamen, für MIX IN (2 Teelöffel)

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 15 · FEIGE

Mediterranes Feigensorbet

Mit Orangenzeste, nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel

BRIX 12,5 °Bx

SAISON Juli – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Feigen, ohne Stiel	287 g
Zitronensaft	15 g
Schale einer unbehandelten Orange, gerieben	2 g
feiner Kristallzucker	70 g
Dextrose (Traubenzucker)	2 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	93 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Wasche die Feigen, entferne den Stiel und viertle sie mit Schale (wenn sie dünn ist).
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser, den Zitronensaft und die Orangenzeste in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort mit einem Faden Olivenöl und ein paar Kristallen Fleur de Sel.

Der Kniff vom Koch

Beim Servieren ein Faden mildes Olivenöl extra und zwei Kristalle Fleur de Sel: Die Feige wird zum Restaurantdessert.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

231 g reife Feigen, ohne Stiel 15 g Zitronensaft
 2 g Schale einer unbehandelten Orange, gerieben 25 g Mascarpone, gut gekühlt
 70 g feiner Kristallzucker 8 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412)
 118 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.



DER SECHSTE MONAT

Deine Maschine gehört nicht in den Schrank

In den Communitys dieser Maschinen — der Dolci und ihrer Vorgänger — gibt es ein Problem, über das kaum jemand spricht: Nach etwa sechs Monaten haben viele keine Lust mehr, jeden Tag Eis und Sorbets zu machen, und die Maschine fängt an, Staub anzusetzen.

Wir von ICED METHOD° nutzen sie jeden Tag, in der Küche zu Hause und in der unseres Restaurants. Für uns ist sie ein unverzichtbarer Begleiter geworden, und diese Erfahrung wollen wir mit dir teilen.

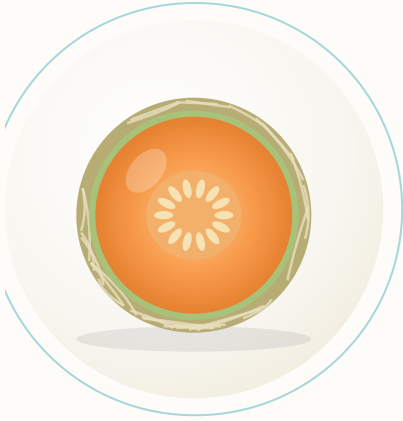
Deshalb schaltet sich die App im sechsten Monat frei und wird zu einer Sammlung von Methoden zum Haltbarmachen und Zubereiten von Lebensmitteln, rundum, 360°.

Deine Maschine wird zum täglichen Begleiter in deiner Küche. Wenn du es zulässt.

App öffnen →

app.icedmethod.com





REZEPT 16 · MELONE

Mittsommer-Melonensorbet

Mit rosa Pfeffer

BRIX 11 °Bx

SAISON Juni – September

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Fruchtfleisch einer reifen Cantaloupe-Melone	282 g
Zitronensaft	15 g
rosa Pfefferbeeren, angedrückt	1 g
feiner Kristallzucker	80 g
Dextrose (Traubenzucker)	10 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	81 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Schneide die Melone auf, entferne Kerne und Fasern und schäle sie. Wiege nur das Fruchtfleisch.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die rosa Pfefferbeeren hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort mit ein paar zerdrückten rosa Pfefferbeeren.

Der Kniff vom Koch

Rosa Pfeffer ist mehr Blüte als Gewürz: Mit Melone wird er zu einem frischen, fast rosenartigen Duft.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

188 g Fruchtfleisch einer reifen Cantaloupe-Melone 15 g Zitronensaft

1 g rosa Pfefferbeeren, angedrückt

45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 88 g feiner Kristallzucker

6 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 126 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten.

Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 17 · WASSERMELONE

Hundstage-Wassermelonensorbet

Mit Limette und einem Hauch Chili

BRIX 8 °Bx

SAISON Juli – August

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

kernloses Wassermelonen-Fruchtfleisch	311 g
Limettensaft	20 g
geriebene Limettenschale	1 g
frische Chilischote, entkernt (ein kleines Stück)	1 g
feiner Kristallzucker	78 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	46 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Entferne Schale und Kerne der Wassermelone und wiege das rote Fruchtfleisch.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser, den Limettensaft, die Limettenschale und das Stückchen Chili in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Wassermelone ist fast nur Wasser: Die Limette macht sie lebendig, und ein Stückchen entkernte Chili hinterlässt eine sanfte Wärme, die nach dem nächsten Löffel verlangt.

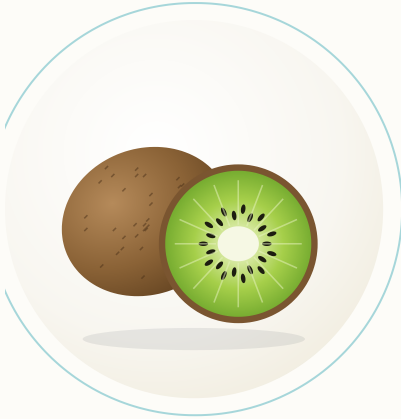
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

268 g kernloses Wassermelonen-Fruchtfleisch 20 g Limettensaft
 1 g geriebene Limettenschale 1 g frische Chilischote, entkernt (ein kleines Stück)
 45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 78 g feiner Kristallzucker
 14 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 42 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 18 · KIWI

Smaragd-Kiwisorbet

Mit Matcha-Tee

BRIX 10 °Bx

SAISON November – April

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Kiwis, geschält	307 g
Matcha-Pulver	2 g
feiner Kristallzucker	66 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	82 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Schäle die Kiwis mit einem Sparschäler und schneide sie in Stücke.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose, das Matcha-Pulver und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte und das kalte Wasser in den Mixer. Mixe in kurzen Intervallen, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Mixe die Kiwi in kurzen Intervallen: Werden die Kernchen zerschlagen, wird sie bitter. Das Matcha, trocken mit Zucker und Guarkernmehl vermischt, vertieft das Grün und bringt eine elegante, grüne Note.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

236 g reife Kiwis, geschält **2 g** Matcha-Pulver
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt **72 g** feiner Kristallzucker
12 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **102 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 19 · ORANGE

Sizilianisches Orangensorbet

Mit Orangenblütenwasser

BRIX 9 °Bx

SAISON Dezember – April

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

frisch gepresster Orangensaft	341 g
Schale einer unbehandelten Orange	2 g
Orangenblütenwasser	5 g
feiner Kristallzucker	70 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	39 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Reibe die Schale einer unbehandelten Orange ab, presse dann die Orangen aus und seihe die Kerne ab (das Fruchtfleisch darf bleiben).
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gieße den Saft, das kalte Wasser, die Orangenschale und das Orangenblütenwasser in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Ein Teelöffel Orangenblütenwasser: Der Duft der Blüte spiegelt den der Frucht, wie ein Zitrushain im Frühling.

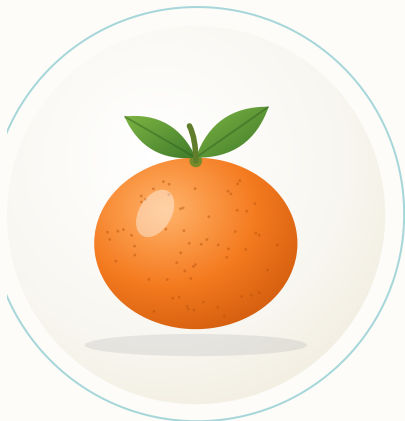
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

294 g frisch gepresster Orangensaft **2 g** Schale einer unbehandelten Orange
5 g Orangenblütenwasser **45 g** Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt
70 g feiner Kristallzucker **14 g** Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412)
39 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 20 · MANDARINE

Dezember-Mandarinensorbet

Mit Gewürznelken

BRIX 11 °Bx

SAISON November – Februar

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

frisch gepresster Mandarinsaft	310 g
Gewürznelken (2)	1 g
geriebene Mandarinschale	2 g
feiner Kristallzucker	70 g
Dextrose (Traubenzucker)	10 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	76 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Reibe die Schale von zwei unbehandelten Mandarinen ab, presse sie dann aus und seihe die Kerne ab.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Gewürznelken hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gieße den Saft, den kalten Aufguss und die Mandarinschale in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Nur zwei Gewürznelken im Aufguss: Die Mandarine bekommt einen festlichen Hauch, ohne zum Gewürzdessert zu werden.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

293 g frisch gepresster Mandarinsaft 1 g Gewürznelken (2) 2 g geriebene Mandarinschale
 45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 66 g feiner Kristallzucker
 12 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 50 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.

Dein Signature-Sorbet

Ein eigenes Sorbet im Kopf? Im Prüfstand der App sagt dir die Ampel, ob es cremig wird, und „Für mich ausbalancieren“ bringt es mit einem Tipp ins Lot.

app.icedmethod.com




REZEPT 21 · ZITRONE

Kalabrisches Zitronensorbet

Mit reiner Lakritze

BRIX 7 °Bx

SAISON ganzjährig (am besten Dezember bis Mai)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Zitronensaft	143 g
Schale einer unbehandelten Zitrone	3 g
reines Lakritzpulver	1 g
feiner Kristallzucker	98 g
Dextrose (Traubenzucker)	18 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	206 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Reibe die Schale von zwei unbehandelten Zitronen ab (nur das Gelbe), presse sie dann aus und seihe den Saft ab.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose, das Lakritzpulver und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Zitronenschale hinein und lass alles zugedeckt 15 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gieße den Saft und den kalten Aufguss in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Zitrone und Lakritze sind zwei Schätze desselben Landes. Ein Gramm reines Lakritzpulver, trocken unter den Zucker gemischt, schenkt eine dunkle, lange Note, die die Zitrone im Mund nachklingen lässt.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

114 g Zitronensaft 3 g Schale einer unbehandelten Zitrone 1 g reines Lakritzpulver
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 92 g feiner Kristallzucker
18 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 196 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 22 · ROSA GRAPEFRUIT

Abendrot-Grapefruitsorbet

Mit Hibiskusblüten

BRIX 10,5 °Bx

SAISON November – April

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

frisch gepresster Saft von rosa Grapefruits	291 g
getrocknete Hibiskusblüten	3 g
feiner Kristallzucker	76 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	87 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Presse die Grapefruits aus und seihe die Kerne ab; lass etwas Fruchtfleisch drin.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Hibiskusblüten hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gieße den Saft und den kalten Aufguss in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Hibiskus im Aufguss färbt das Wasser rubinrot und bringt eine fruchtige Säure, die die Bitterkeit der Grapefruit mildert.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

278 g frisch gepresster Saft von rosa Grapefruits 3 g getrocknete Hibiskusblüten
 45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 72 g feiner Kristallzucker
 14 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 57 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 23 · ANANAS

Insel-Ananassorbet

Mit frischem Koriander

BRIX 11,5 °Bx

SAISON ganzjährig (Import)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Fruchtfleisch einer reifen Ananas, ohne Strunk	331 g
frische Korianderblätter	3 g
feiner Kristallzucker	62 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	61 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Schneide Schale und „Augen“ der Ananas weg, entferne den holzigen Strunk und schneide das Fruchtfleisch in Stücke.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Früchte, das kalte Wasser und die Korianderblätter in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Frischer Koriander, mit der Ananas gemixt, bringt eine grüne, zitrusartige Frische. Magst du ihn nicht? Nimm die gleiche Menge Minze.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

289 g Fruchtfleisch einer reifen Ananas, ohne Strunk **3 g** frische Korianderblätter
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt **64 g** feiner Kristallzucker
12 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **56 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 24 · MANGO

Monsun-Mangosorbet

Mit Timut-Pfeffer

BRIX 16 °Bx

SAISON Mai – September (Import; spanische Mangos September – November)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Fruchtfleisch einer reifen Mango	307 g
Timut-Pfeffer (oder Szechuanpfeffer), angedrückt	1 g
feiner Kristallzucker	62 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	87 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Schneide die Mango links und rechts am Kern entlang auf, ritze das Fruchtfleisch gitterförmig ein und löse es mit einem Löffel von der Schale.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib den Timut-Pfeffer hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte und den kalten Aufguss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Timut-Pfeffer schmeckt nach Grapefruit und hinterlässt ein leichtes Kribbeln: Mit Mango ist er wie das erste Gewitter nach der Hitze.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

226 g Fruchtfleisch einer reifen Mango **1 g** Timut-Pfeffer (oder Szechuanpfeffer), angedrückt
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt **68 g** feiner Kristallzucker
12 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **117 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 25 · BANANE

Guten-Morgen-Bananensorbet

Mit Espresso und Muskatnuss

BRIX 15,5 °Bx

SAISON ganzjährig

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

reife Bananen (Schale mit dunklen Pünktchen), geschält	266 g
Zitronensaft	15 g
kalter Espresso (auch entkoffeiniert)	40 g
geriebene Muskatnuss (eine Prise)	1 g
feiner Kristallzucker	56 g
Dextrose (Traubenzucker)	10 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	81 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

1. Bereite einen Espresso zu und lass ihn abkühlen. Schäle die Bananen und gib sie sofort in den Zitronensaft.
2. Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
3. Gib die Früchte, das kalte Wasser, den Zitronensaft, den Kaffee und die Muskatnuss in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
4. Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
5. Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
6. Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Banane und Kaffee sind ein Frühstück zum Löffeln; die Muskatnuss verbindet beide. Für Kinder nimm entkoffeinierten Kaffee.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

195 g reife Bananen (Schale mit dunklen Pünktchen), geschält **15 g** Zitronensaft
40 g kalter Espresso (auch entkoffeiniert) **1 g** geriebene Muskatnuss (eine Prise)
25 g Mascarpone, gut gekühlt **64 g** feiner Kristallzucker
12 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **117 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 26 · KAKI

Herbstliches Kakisorbet

Mit Zimtstange

BRIX 14 °Bx

SAISON Oktober – Dezember

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Fruchtfleisch sehr reifer Kakis	231 g
Zitronensaft	15 g
eine halbe Zimtstange	2 g
feiner Kristallzucker	80 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	141 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Nimm ganz weiche, fast geleeartige Kakis: Halbiere sie und löffle das Fruchtfleisch heraus, Schale und Kerne bleiben zurück.
- 2 Vermische den Zucker und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Zimtstange hinein und lass alles zugedeckt 15 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib die Früchte, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Die Kaki hat schon die Konsistenz einer Creme: Zimt im Aufguss schenkt ihr den Duft von Herbstabenden.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

220 g Fruchtfleisch sehr reifer Kakis **15 g** Zitronensaft **2 g** eine halbe Zimtstange
25 g Mascarpone, gut gekühlt **74 g** feiner Kristallzucker **4 g** Dextrose (Traubenzucker)
1 g Guarkernmehl (E412) **129 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Mascarpone wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: rund und samtig, umschmeichelt er die Süße der Frucht. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 27 · GRANATAPFEL

Rubin-Granatapfelsorbet

Mit frischer Zitronenmelisse

BRIX 13,5 °Bx

SAISON Oktober – Januar

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei –18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Granatapfelsaft (aus gepressten Kernen)	197 g
Zitronensaft	10 g
frische Zitronenmelisse-Blätter	2 g
feiner Kristallzucker	90 g
Dextrose (Traubenzucker)	2 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	168 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Löse die Kerne aus den Granatäpfeln und drücke sie mit der Rückseite einer Schöpfkelle durch ein Sieb (nicht mixen: Zerschlagene Kerne machen den Saft bitter). Heb einen Löffel Kerne zum Servieren auf.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Melissenblätter hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gieße den Saft, den kalten Aufguss und den Zitronensaft in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei –18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Servede sofort mit ein paar Granatapfelkernen.

Der Kniff vom Koch

Die Zitronenmelisse, süß und zitronig, zieht im heißen Wasser: Der Granatapfel bleibt rubinrot und schmeckt frischer.

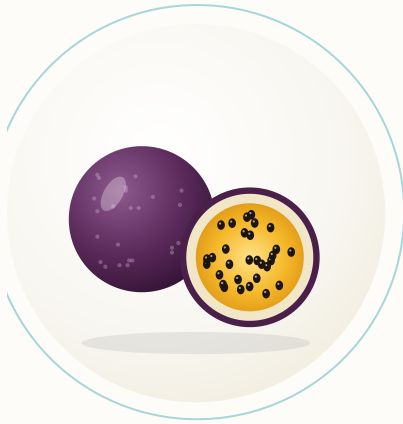
Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

183 g Granatapfelsaft (aus gepressten Kernen) 10 g Zitronensaft
2 g frische Zitronenmelisse-Blätter 45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt
80 g feiner Kristallzucker 8 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412)
141 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 28 · PASSIONSFRUCHT

Tropisches Passionsfruchtsorbet

Mit Kaffirlimettenblättern

BRIX 17,5 °Bx

SAISON ganzjährig (Import)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Passionsfruchtmark, passiert (ohne Kerne)	194 g
Kaffirlimettenblätter (2)	1 g
feiner Kristallzucker	76 g
Dextrose (Traubenzucker)	12 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	186 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Halbiere die Früchte, löftele Mark und Kerne heraus und streiche sie kräftig durch ein Sieb. Du brauchst etwa 12–15 Früchte; ein paar Kerne kannst du zum Garnieren aufheben.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Erhitze das Wasser in einem kleinen Topf auf knapp 85 °C, nimm es vom Herd, gib die Kaffirlimettenblätter hinein und lass alles zugedeckt 10 Minuten ziehen; dann abseihen.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gieße das Fruchtmark und den kalten Aufguss in den Standmixer (oder in einen hohen Becher für den Stabmixer). Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Kaffirlimettenblätter im Aufguss bringen einen Duft von Südostasien, der wunderbar zur explosiven Säure der Passionsfrucht passt.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

178 g Passionsfruchtmark, passiert (ohne Kerne) **1 g** Kaffirlimettenblätter (2)
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt **74 g** feiner Kristallzucker
14 g Dextrose (Traubenzucker) **1 g** Guarkernmehl (E412) **157 g** Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 29 · RHABARBER

Frühlings-Rhabarbersorbet

Gekocht mit Akazienhonig und Zitronenschale

BRIX 3,5 °Bx

SAISON April – Juni

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

rote Rhabarberstangen, geputzt	314 g
Akazienhonig	30 g
Schale einer unbehandelten Zitrone	2 g
feiner Kristallzucker	74 g
Dextrose (Traubenzucker)	6 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	43 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Entferne die Blätter (nicht essbar) und die Enden, wasche die Stangen und schneide sie in 2 cm große Stücke.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Bring das Wasser mit dem Honig in einem kleinen Topf fast zum Kochen, gib den Rhabarber dazu und lass ihn bei sanfter Hitze 8–10 Minuten köcheln, bis er zerfällt.
- 4 Lass alles vollständig abkühlen (im Kühlschrank oder im Eiswasserbad).
- 5 Gib den Rhabarber mit seiner Flüssigkeit und die Zitronenschale in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 6 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 7 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 8 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Rhabarber hat kaum Zucker: Ein paar Minuten in Wasser mit Akazienhonig gekocht, wird er rosa, zart und duftend.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM FRISCHKÄSE

262 g rote Rhabarberstangen, geputzt 30 g Akazienhonig
 2 g Schale einer unbehandelten Zitrone
 45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 62 g feiner Kristallzucker
 12 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 56 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.





REZEPT 30 · LIMETTE

Limettensorbet, Gartenwasser

Mit frischer Gurke

BRIX 6,5 °Bx

SAISON ganzjährig (Import)

DOLCI Programm SORBET · 24 h bei -18 °C

ZUTATEN

für 1 Becher (MAX-Linie)

Limettensaft	128 g
Salatgurke, geschält und entkernt	60 g
geriebene Limettenschale	2 g
feiner Kristallzucker	98 g
Dextrose (Traubenzucker)	18 g
Guarkernmehl (E412)	1 g
Wasser	163 g
Gesamt	470 g

ZUBEREITUNG

- 1 Reibe die Schale von zwei Limetten ab, presse sie aus und seihe den Saft ab. Schäle die Gurke, entferne die Kerne und Schneide sie in Stücke.
- 2 Vermische den Zucker, die Dextrose und das Guarkernmehl trocken in einer Schüssel: So bildet das Guarkernmehl keine Klümpchen.
- 3 Gib die Gurke, das kalte Wasser, den Limettensaft und die Limettenschale in den Mixer. Mixe alles glatt, lass dann bei laufendem Motor die Zucker-Guar-Mischung einrieseln und mixe noch 30–40 Sekunden: Guar bindet kalt.
- 4 Fülle die Masse bis höchstens zur MAX-Linie in den Becher der Dolci. 24 Stunden bei -18 °C einfrieren: nur in den ersten Stunden ohne Deckel, dann verschließen.
- 5 Setze den Becher ein und starte das Programm SORBET. Ist es nicht cremig genug, mach ein RE-SPIN (bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser).
- 6 Serviere sofort.

Der Kniff vom Koch

Gurke mit Limette gemixt ist reines Gartenwasser: ein Sorbet zum Abschluss eines Essens oder als Erfrischung zwischen zwei Gängen.

Sherbet-Version

MIT CREMIGEM
FRISCHKÄSE

103 g Limettensaft 60 g Salatgurke, geschält und entkernt 2 g geriebene Limettenschale
45 g Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia), gut gekühlt 92 g feiner Kristallzucker
18 g Dextrose (Traubenzucker) 1 g Guarkernmehl (E412) 149 g Wasser

Sherbet-Version: gleiche Zubereitung, nur die Mengen ändern sich. Der Doppelrahmfrischkäse (Typ Philadelphia) wird gut gekühlt mit den Früchten gemixt, bevor die Zucker-Guar-Mischung dazukommt, und nie erhitzt: frisch und leicht säuerlich, bringt er die Frucht zum Leuchten. Etwa 2 % Fett: cremiger und trotzdem leicht. Enthält Milch und Laktose.

Dein Signature-Sorbet

Ein eigenes Sorbet im Kopf? Im Prüfstand der App sagt dir die Ampel, ob es cremig wird, und „Für mich ausbalancieren“ bringt es mit einem Tipp ins Lot.

app.icedmethod.com



DEIN SIGNATURE-SORBET

Und DEIN Sorbet?

Du liebst Sorbets? Du hast ein ganz eigenes Sorbet im Kopf, mit einer Frucht, die du liebst und die in diesem Buch fehlt?

In der ICED METHOD APP gibt es den Prüfstand. Gib dein Rezept ein, Gramm für Gramm.

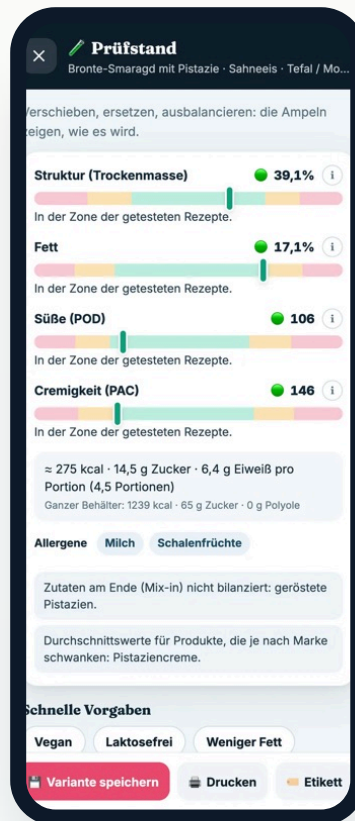
Die Ampel sagt dir vor dem Einfrieren, ob es cremig, zu hart oder eisig wird: keine verschwendeten Becher, keine verlorenen 24 Stunden.

Dann tippst du auf „Für mich ausbalancieren“, und die App optimiert das Rezept für deine Maschine, bei vollem Becher. So gelingt es beim ersten Mal perfekt.

1 Rezept eingeben

2 Ampel ablesen

3 „Für mich ausbalancieren“



Die Ampel: Struktur, Süße, Cremigkeit



„Für mich ausbalancieren“: ein Tipp, und das Rezept passt

Erstelle dein Signature-Sorbet →

app.icedmethod.com

DOLCI · SORBET · RE-SPIN

Häufige Fehler und Lösungen mit der Dolci

Fast jedes Problem hat eine einfache Ursache. Hier die häufigsten bei Sorbets.

! Pudrig oder krümelig nach dem ersten Durchgang

→ Bei sehr kalten Sorbets normal. Starte RE-SPIN; bei Bedarf mit 1 Esslöffel Saft oder Wasser.

! Hart oder eisig

→ Unreifes Obst oder Zucker nach Augenmaß. Mach ein RE-SPIN; nimm nächstes Mal reifes Obst und wiege aufs Gramm genau.

! Zu weich, schmilzt sofort

→ Sehr süßes Obst oder zu viel Zucker. Stell den Becher 30 Minuten zurück in den Gefrierschrank und mach ein RE-SPIN.

! Buckel an der Oberfläche

→ Ist er hoch, halte den Becher 30 Sekunden unter warmes Wasser und streiche ihn vor dem Programm mit einem Löffel glatt.

! Becher klemmt

→ 30–60 Sekunden warmes Wasser außen über den Becher laufen lassen. Nie mit Messern oder Werkzeug hebeln.

! Masse lauwarm eingefüllt

→ Lass die Masse immer abkühlen, bevor sie in den Gefrierschrank kommt: Wärme erzeugt grobe Kristalle.

! Über der MAX-Linie

→ Das Messer arbeitet nicht richtig. Halte dich immer an die MAX-Linie: Die Mengen in diesem Buch sind genau dafür berechnet.

! Weniger als 24 Stunden gefroren

→ Der Kern bleibt weich, das Ergebnis ungleichmäßig. Plane einen Tag im Voraus, bei –18 °C.

Dein Signature-Sorbet

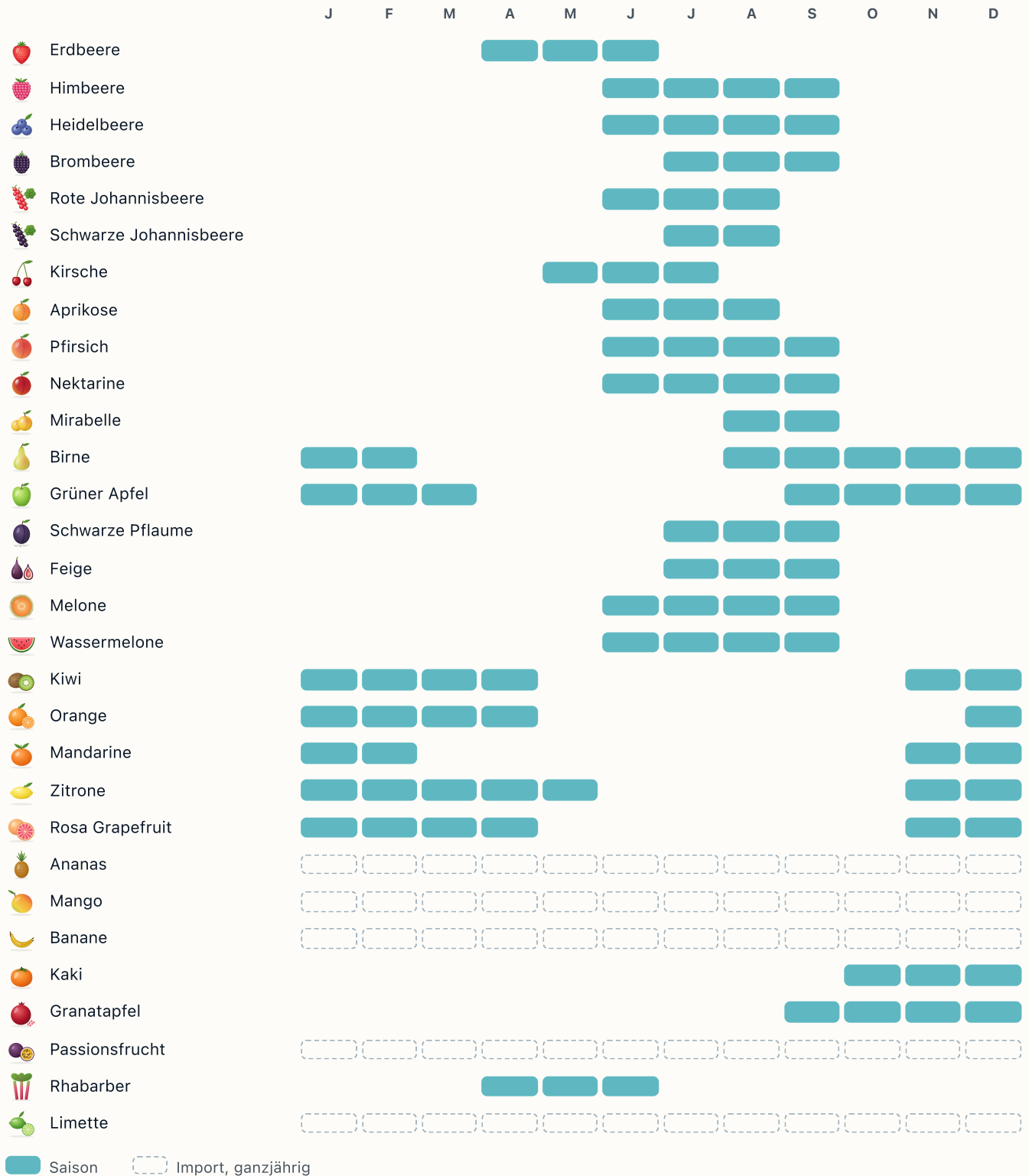
Ein eigenes Sorbet im Kopf? Im Prüfstand der App sagt dir die Ampel, ob es cremig wird, und „Für mich ausbalancieren“ bringt es mit einem Tipp ins Lot.

app.icedmethod.com

SAISON

Obstkalender

Wann das Obst auf den Märkten in Deutschland, Österreich und Europa am besten ist. Außerhalb der Saison nimm hochwertiges Tiefkühl Obst.



QUELLEN UND METHODE

Brix und Datenquellen

NR.	FRUCHT	CIQUAL 2020 (ANSES)	ZUCKER	SÄUREN	BRIX
01	Erdbeere	Code 13014 · <i>Strawberry, raw</i>	5,6 g	0,85 g	6,5
02	Himbeere	Code 13015 · <i>Raspberry, raw</i>	5,4 g	1,9 g	7,5
03	Heidelbeere	Code 13028 · <i>Blueberry, raw</i>	9,96 g	1,37 g	11,5
04	Brombeere	Code 13029 · <i>Blackberry, raw</i>	6,1 g	0,15 g	6,5
05	Rote Johannisbeere	Code 13019 · <i>Red currant, raw</i>	6,63 g	6,3 g	13
06	Schwarze Johannisbeere	Code 13007 · <i>Black currant, raw</i>	9,68 g	2,63 g	12,5
07	Kirsche	Code 13008 · <i>Cherry, pitted, raw</i>	10 g	0,17 g	10
08	Aprikose	Code 13000 · <i>Apricot, pitted, raw</i>	6,7 g	0,47 g	7
09	Pfirsich	Code 13195 · <i>Peach, yellow-flesh variety, pulp, raw</i>	7,6 g	0,18 g	8
10	Nektarine	Code 13148 · <i>Nectarine, yellow, flesh and skin, raw</i>	8,8 g	0,16 g	9
11	Mirabelle	Code 13027 · <i>Mirabelle plum, raw</i>	13,3 g	0 g	13,5
12	Birne	Code 13189 · <i>Pear, var. Williams, pulp, raw</i>	9,4 g	0,6 g	10
13	Grüner Apfel	Code 13121 · <i>Apple, var. Granny Smith, pulp, raw</i>	10,6 g	0,04 g	10,5
14	Schwarze Pflaume	Code 13100 · <i>Plum, raw</i>	9,92 g	1,27 g	11
15	Feige	Code 13012 · <i>Fig, raw</i>	12,2 g	0,17 g	12,5
16	Melone	Code 13026 · <i>Melon, cantaloupe (ex Cavaillon or Charentais melon), pulp, raw</i>	10,6 g	0,23 g	11
17	Wassermelone	Code 13036 · <i>Watermelon, pulp, raw</i>	7,9 g	0,02 g	8
18	Kiwi	Code 13021 · <i>Kiwi fruit, pulp and seeds, raw</i>	8,9 g	1,05 g	10
19	Orange	Code 2013 · <i>Orange juice, home-made</i>	8,4 g	0,8 g	9
20	Mandarine	Code 2034 · <i>Mandarin or clementine juice, pure juice</i>	10 g	0,8 g	11
21	Zitrone	Code 2007 · <i>Lemon juice, home-made</i>	2,06 g	4,8 g	7
22	Rosa Grapefruit	Code 2025 · <i>Grapefruit juice, home-made</i>	9,1 g	1,36 g	10,5
23	Ananas	Code 13002 · <i>Pineapple, pulp, raw</i>	10,5 g	0,78 g	11,5
24	Mango	Code 13025 · <i>Mango, pulp, raw</i>	12,9 g	3,13 g	16
25	Banane	Code 13005 · <i>Banana, pulp, raw</i>	15,6 g	0,13 g	15,5
26	Kaki	Code 13066 · <i>Persimmon, pulp, raw</i>	13,9 g	0,03 g	14
27	Granatapfel	Code 2017 · <i>Pomegranate juice, pure juice</i>	12,7 g	1 g	13,5
28	Passionsfrucht	Code 2024 · <i>Passion fruit juice, fresh</i>	14,3 g	3 g	17,5
29	Rhabarber	Code 13047 · <i>Rhubarb, stalk, raw</i>	1,47 g	1,9 g	3,5
30	Limette	Code 2030 · <i>Lime juice, home-made</i>	1,69 g	5 g	6,5

Werte pro 100 g Fruchtfleisch (bei Zitrusfrüchten und Granatapfel: Saft). Geschätzter Brix = Zucker + organische Säuren: Richtwerte (±2).

Die Balance folgt der Trockenmasse-Methode (Brix des Fruchtfleischs → Fruchtanteil → Gesamttrockenmasse 28–31 %), wie sie in der Fachliteratur über Sorbets beschrieben ist (J.-M. Ponthier, „Sorbets Premium“, nur als Quelle der Methode zitiert). Brix- und Zuckerwerte: Ciquel-Tabelle 2020 (ANSES), Richtwerte. Jedes Rezept ist mit dem Rechenmodell von ICED METHOD° geprüft. Texte und Rezepte sind Originale von ICED METHOD°.

Weiter geht's in der App

Du hast den ersten Schritt gemacht. Die weiteren Rezepte, die Grammangaben für deinen Behälter und die Ampel vor dem Einfrieren warten in der App auf dich.

APP

app.icedmethod.com

WEBSITE

www.icedmethod.com

COMMUNITY

facebook.com/groups/icedmethod

TIKTOK

[@icedmethod](https://tiktok.com/@icedmethod)

WICHTIGE HINWEISE

- Tefal und Dolci sind Marken der Groupe SEB; Ninja und CREAMi von SharkNinja; Sencor des jeweiligen Inhabers; Pacojet der Pacojet AG. Sie werden nur zur Beschreibung genannt: ICED METHOD° ist mit diesen Marken nicht verbunden und wird von ihnen nicht gesponsert.
- Halte dich immer an die Bedienungsanleitung deiner Maschine: Füllmenge, MAX-Linie, Programme und Sicherheitshinweise haben Vorrang vor diesen Angaben.
- Allergene, Zutat für Zutat. Milch und Laktose: alle Sherbet-Versionen (Mascarpone oder Frischkäse); die Grundsorbets enthalten keine Milch. Mohnsamen (schwarze Pflaume): Sie gehören nicht zu den 14 Hauptallergenen der EU, können aber bei manchen Menschen allergische Reaktionen auslösen, auch Kreuzreaktionen mit Schalenfrüchten und Sesam; in größeren Mengen nicht für Kleinkinder. Kein Rezept enthält Schalenfrüchte, Erdnüsse, Gluten, Eier, Soja, Sesam, Sellerie, Senf, Fisch oder Lupinen; Muskatnuss (Banane) ist ein Gewürz, keine Schalenfrucht. Vorsicht, wenn du empfindlich reagierst auf: Kiwi (häufiges Allergen), rosa Pfeffer (Melone; verwandt mit Cashew und Pistazie, meide ihn bei einer Allergie gegen diese), Koriander (Ananas; Familie des Selleries), Guarkernmehl (aus einer Hülsenfrucht). Honig (Rhabarber) ist nicht für Babys unter einem Jahr geeignet. Prüfe immer die Etiketten aller Produkte.
- Besondere Zutaten in den Kniffen vom Koch: Matcha (Kiwi) und Kaffee (Banane) enthalten Koffein, für Kinder nimm die entkoffeinierte Variante oder lass sie weg; Lakritze (Zitrone) meide bei Bluthochdruck und in der Schwangerschaft; die Chili (Wassermelone) ist optional.
- Hygiene und Lebensmittelsicherheit: Dies ist ein Rezeptbuch für die Küche zu Hause. Die Regeln vom Koch (S. 5) folgen der guten Praxis der Gastronomie: Wasche Obst und Kräuter gründlich, bewahre Mascarpone und Frischkäse im Kühlschrank auf und verbrauche sie vor dem Ablaufdatum, friere die Masse gleich nach der Zubereitung ein und friere ein aufgetautes Sorbet nie wieder ein. Für Kleinkinder, Schwangere, ältere und geschwächte Menschen gilt dieselbe Sorgfalt wie bei frischem Obst: ganz frisches, einwandfreies Obst, gut gewaschen, und höchste Hygiene. Dies sind Empfehlungen: Sie ersetzen weder Hygienevorschriften noch die Bedienungsanleitung deiner Maschine noch den gesunden Menschenverstand; bei dir zu Hause gilt deine eigene Sorgfalt.
- Obst ist nie gleich: Zuckergehalt (Brix-Grad) und Pektin ändern sich mit Sorte, Reife und Jahreszeit. Die Rezepte beruhen auf Standarddaten (Cíqual-Tabelle der ANSES), daher kann das Ergebnis variieren, auch je nach der tatsächlichen Temperatur deines Gefrierschranks. In der ICED METHOD APP hilft dir der Prüfstand, das Rezept vor dem Einfrieren an dein Obst anzupassen.
- Dieses Rezeptbuch ist kostenlos und darf nicht verkauft werden. © 2026 ICED METHOD° — alle Rechte vorbehalten.

Viel Freude mit deinen Sorbets!