



ICED°
METHOD
by StefanoChef

RICETTARIO GRATUITO · EDIZIONE ITALIANA

30 SORBETTI PERFETTI

*per Moulinex Dolci —
frutta vera, bilanciati da
chef.*

+ VERSIONE SHERBET



Altre 800+ ricette nell'app ICED METHOD

app.icedmethod.com

CHI SIAMO

ICED METHOD°

Un metodo nato in una cucina vera, non in un laboratorio di marketing.

Sono Stefano, chef. Da oltre dieci anni lavoro ogni giorno con il Pacojet nella cucina del mio ristorante: è lì che ho imparato quanto conta il bilanciamento, grammo per grammo, perché un gelato o un sorbetto escano lisci al primo colpo.

Quando sono arrivati i gelatieri di casa — Moulinex e Tefal Dolci, Ninja CREAMi, Sencor — li ho portati in cucina e li ho messi alla prova con lo stesso rigore. Funzionano benissimo, a una condizione: che la ricetta sia pensata per loro.

ICED METHOD° è questo: ricette bilanciate per la tua macchina e per il tuo bicchiere, spiegate in modo semplice, con i trucchi che usiamo davvero in servizio.



— *Stefano Chef*

10+

anni di Pacojet in un ristorante vero

800+

ricette bilanciate nell'app

ogni giorno

Dolci, Ninja e Sencor nella nostra cucina

La tua macchina diventerà un compagno quotidiano della tua cucina. Se lo permetterai.

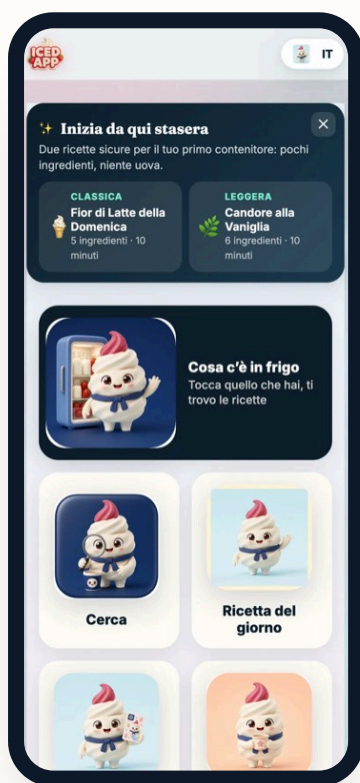


L'APP

Tanti altri sorbetti ti aspettano nell'app ICED METHOD

Questi 30 sorbetti sono un assaggio. Nell'app trovi tutto il resto.

- Oltre 800 ricette bilanciate per la tua macchina
- Grammi calcolati per il tuo contenitore, già pronti
- Il tasto giusto da premere, ricetta per ricetta
- Un semaforo che ti dice se il composto è giusto prima di congelare



HOME



RICETTA



LABORATORIO

Apri l'app →

app.icedmethod.com · www.icedmethod.com

PRIMA DI INIZIARE

Come usare questo libro

Ogni ricetta è pensata per UN bicchiere della Dolci (linea MAX, circa 480 ml). Pesa tutto in grammi con una bilancia digitale: è il segreto del bilanciamento.

1 Prepara e pesa

Pesa ogni ingrediente al grammo, mescola a secco zuccheri e gomma di guar e versali a pioggia nella frutta frullata: la guar lega a freddo.

2 Riempi fino alla linea MAX

Versa il composto nel bicchiere senza mai superare la linea MAX.

3 Congela 24 ore a -18 °C

Tieni il bicchiere in piano nel congelatore, senza coperchio solo nelle prime ore; poi chiudilo con il coperchio fino alle 24 ore.

4 Programma SORBET

Monta il bicchiere sulla Dolci e avvia il programma SORBET.

5 RE-SPIN se serve

Se non è ancora cremoso, avvia RE-SPIN, eventualmente con 1 cucchiaino di succo o di acqua.

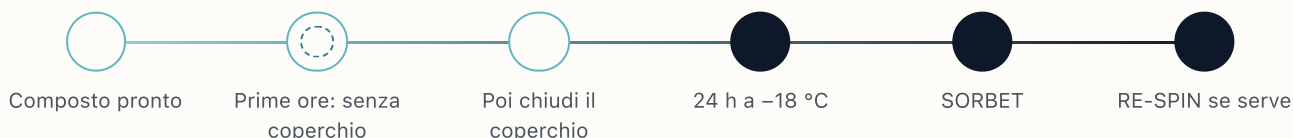
6 Mix-in

Per aggiungere pezzetti (frutta, scorze, croccanti) scava un foro al centro e usa il programma MIX IN.

Brix gradi Brix indicativi della polpa (zuccheri solubili), da database alimentari pubblici.

Sorbetto la ricetta base: frutta, acqua, zuccheri. Bilanciata con le fasce sorbetto del motore ICED.

Sherbet la stessa frutta con un po' di mascarpone o di formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia): più cremosa e rotonda, sempre leggera (grassi circa 2 %).



Usa frutta ben matura, di stagione e del mercato locale: è lei che fa la differenza.

 Le regole dello chef per la sicurezza alimentare sono a pag. 5.

BRIX

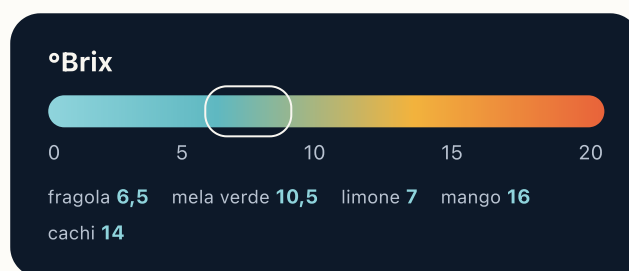
Perché il grado Brix conta

- 1 Il grado Brix misura quanti zuccheri ci sono nella polpa: una fragola è intorno a 7–8, un mango o un cachi arrivano a 14–16.
- 2 Nel sorbetto gli zuccheri non servono solo a dolcificare: abbassano il punto di congelamento e decidono se sarà cremoso o un blocco di ghiaccio.
- 3 Per questo ogni frutto ha la sua percentuale: più è dolce, meno zucchero aggiungiamo; più è acido o acquoso, più ne serve.
- 4 L'obiettivo è un residuo secco totale del 28–31 %: la zona in cui la Dolci lavora un sorbetto liscio e spatolabile.
- 5 Se la tua frutta è molto più o meno matura del solito, il semaforo dell'app ti aiuta a correggere i grammi.

PRIMA DI INIZIARE

Come conservare il sorbetto

- 1 Dopo il programma, livella la superficie con un cucchiaino, chiudi il coperchio e rimetti subito il bicchiere nel congelatore.
- 2 Al momento di servirlo di nuovo sarà duro: è normale. Avvia RE-SPIN e torna cremoso.
- 3 Gustalo entro 1–2 settimane: profumo e colore della frutta sono al massimo nei primi giorni.
- 4 Il composto non ancora congelato si tiene in frigorifero al massimo 24 ore.
- 5 Mai ricongelare un sorbetto o un composto scongelato.



SICUREZZA ALIMENTARE

Le regole dello chef

Questo è un libro per la cucina di casa. Da chef di ristorante condivido con te le regole che seguiamo ogni giorno nella ristorazione: poche abitudini semplici, per sorbetti buoni e sicuri.

● Frutta ed erbe

Lava e asciuga bene frutta ed erbe fresche (basilico, menta, timo...). Usa frutta sana e matura e scarta le parti ammaccate o ammuffite.

● Tutto pulito

Piano di lavoro, frullatore, utensili, bicchiere, coperchio e la tua Dolci: sempre puliti. Per la pulizia della macchina segui il suo manuale.

● Il coperchio

Senza coperchio solo nelle prime ore di congelamento, poi chiudi: il coperchio protegge anche da odori e contaminazioni incrociate nel freezer.

● Catena del freddo

Metti il composto in freezer subito dopo la preparazione, a -18 °C (se devi aspettare, in frigorifero e al massimo 24 ore). Non lasciare composto o sorbetto a temperatura ambiente.

● Erbe e aglio sott'olio

Mai conservarli sott'olio a temperatura ambiente: se prepari un olio aromatico, tienilo in frigorifero e usalo in pochi giorni.

● Mai ricongelare

Un sorbetto o uno sherbet scongelato non va ricongelato. Se a casa decidi di farlo, vale il tuo autocontrollo: con le dovute precauzioni, consumalo presto e annotalo sull'etichetta. Nell'app ICED METHOD puoi stampare l'etichetta di ogni ricetta con data di preparazione e annotazioni (es. «ricongelato»).

● Frutta fresca

Come in una spremuta o in un frullato, la frutta qui si lavora fresca. Per bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani e persone fragili valgono le stesse attenzioni che usi per la frutta fresca: frutta freschissima e sana, ben lavata, e massima igiene. I formaggi freschi del supermercato (mascarpone, Philadelphia) sono già pastorizzati.

● Conservazione

Il sorbetto lavorato con la Dolci è al meglio appena fatto. Quello che avanza torna subito in freezer a -18 °C, con il coperchio: gustalo entro 1–2 settimane, ma profumo e consistenza sono al massimo nei primi giorni.

A casa tua applichi il tuo autocontrollo: queste sono indicazioni di buona pratica, non sostituiscono le norme igieniche né il buon senso.

30 SORBETTI PERFETTI

Le 30 ricette

Ogni ricetta: dosi per un bicchiere, versione sorbetto e versione sherbet.

01		Sorbetto alla fragola del tuo orticello fragola	7	16		Sorbetto al melone di mezza estate melone	23
02		Sorbetto al lampone di giugno lampone	8	17		Sorbetto all'anguria di Ferragosto anguria	24
03		Sorbetto ai mirtilli di montagna mirtillo	9	18		Sorbetto al kiwi smeraldo kiwi	25
04		Sorbetto alle more di rovo mora	10	19		Sorbetto all'arancia di Sicilia arancia	26
05		Sorbetto al ribes rosso di luglio ribes rosso	11	20		Sorbetto al mandarino di dicembre mandarino	27
06		Sorbetto al ribes nero del sottobosco ribes nero (cassis)	12	21		Sorbetto al limone di Calabria limone	28
07		Sorbetto alle ciliegie di maggio ciliegia	13	22		Sorbetto al pompelmo rosa del tramonto pompelmo rosa	29
08		Sorbetto all'albicocca di collina albicocca	14	23		Sorbetto all'ananas dell'isola ananas	30
09		Sorbetto alla pesca gialla d'estate pesca	15	24		Sorbetto al mango del monsone mango	31
10		Sorbetto alla nettarina dell'aurora nettarina	16	25		Sorbetto alla banana del buongiorno banana	32
11		Sorbetto alla mirabella di fine estate mirabella	17	26		Sorbetto ai cachi d'autunno cachi	33
12		Sorbetto alla pera Williams di settembre pera	18	27		Sorbetto al melograno rubino melograno	34
13		Sorbetto alla mela verde croccante mela verde	19	28		Sorbetto al frutto della passione dei tropici frutto della passione	35
14		Sorbetto alla prugna nera con semi di papavero prugna nera	20	29		Sorbetto al rabarbaro di primavera rabarbaro	36
15		Sorbetto al fico mediterraneo fico	21	30		Sorbetto al lime, acqua di giardino lime	37



RICETTA 01 · FRAGOLA

Sorbetto alla fragola del tuo orticello

Con basilico fresco e un giro di pepe nero

BRIX 6,5 °Bx

STAGIONE aprile – giugno

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

fragole mature, lavate e senza picciolo	335 g
foglie di basilico (circa 8)	4 g
zucchero semolato	78 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	38 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le fragole intere, asciugale e solo dopo toglili il picciolo: così non si inzuppano d'acqua.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda e le foglie di basilico. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito con un giro di pepe nero.

Il tocco dello chef

Il basilico si frulla a crudo con le fragole, così resta verde e profumato. Al servizio, un giro di pepe nero macinato al momento accende il frutto.

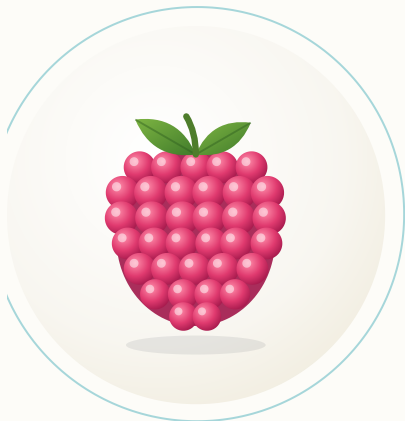
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

301 g fragole mature, lavate e senza picciolo **4 g** foglie di basilico (circa 8)
25 g mascarpone, ben freddo **78 g** zucchero semolato **14 g** destrosio
1 g gomma di guar (E412) **47 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 02 · LAMPONE

Sorbetto al lampone di giugno

Con un soffio di acqua di rose

BRIX 7,5 °Bx

STAGIONE giugno – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

lamponi freschi	308 g
acqua di rose alimentare	5 g
zucchero semolato	80 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	62 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Non lavare i lamponi sotto l'acqua corrente: controllali uno a uno e, se serve, passali velocemente in una ciotola d'acqua fredda.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda e l'acqua di rose alimentare. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo. Passa al colino fine per togliere i semi.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito con qualche lampone fresco.

Il tocco dello chef

Poche gocce di acqua di rose fanno sembrare il lampone ancora più lampone. Mano leggera: deve essere un'eco, non un profumo.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO FRESCO CREMOSO

238 g lamponi freschi **5 g** acqua di rose alimentare **25 g** mascarpone, ben freddo
80 g zucchero semolato **14 g** destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **107 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 03 · MIRTILLO

Sorbetto ai mirtilli di montagna

Con un'infusione di fiori di lavanda

BRIX 11,5 °Bx

STAGIONE luglio – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

mirtilli	249 g
fiori di lavanda essiccati per uso alimentare	1 g
zucchero semolato	88 g
destrosio	4 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	127 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sciacqua i mirtilli e toglie eventuali piccioli e foglioline.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglie dal fuoco, aggiungi le fiori di lavanda essiccati per uso alimentare, copri e lascia in infusione 5 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo. Passa al colino fine per togliere i semi.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

La lavanda resta in infusione solo 5 minuti: basta per un profumo di campo, non di sapone. Il mirtillo diventa più profondo, quasi viola scuro.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

201 g mirtilli 1 g fiori di lavanda essiccati per uso alimentare
25 g mascarpone, ben freddo 86 g zucchero semolato 8 g destrosio
1 g gomma di guar (E412) 148 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 04 · MORA

Sorbetto alle more di rovo

Con foglie di alloro in infusione

BRIX 6,5 °Bx

STAGIONE agosto – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

more mature	312 g
foglie di alloro fresche (2)	1 g
zucchero semolato	78 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	64 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sciacqua delicatamente le more e lasciale sgocciolare su carta da cucina.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglila dal fuoco, aggiungi le foglie di alloro fresche, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo. Passa al colino fine per togliere i semi.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

L'alloro, leggermente spezzato e lasciato in infusione, dà alla mora una nota balsamica da bosco dopo la pioggia.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

226 g more mature 1 g foglie di alloro fresche (2) 25 g mascarpone, ben freddo
82 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 123 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 05 · RIBES ROSSO

Sorbetto al ribes rosso di luglio

Con vaniglia in bacca

BRIX 13 °Bx

STAGIONE giugno – luglio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

ribes rosso sgranato	212 g
mezza bacca di vaniglia	2 g
zucchero semolato	78 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	163 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sgrana il ribes facendo scorrere i rametti tra i denti di una forchetta.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), togli dal fuoco, aggiungi la mezza bacca di vaniglia, copri e lascia in infusione 15 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo. Passa al colino fine per togliere i semi.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il ribes è acido e brillante: la vaniglia, aperta, raschiata e lasciata in infusione nell'acqua calda, lo arrotonda senza spegnerlo.

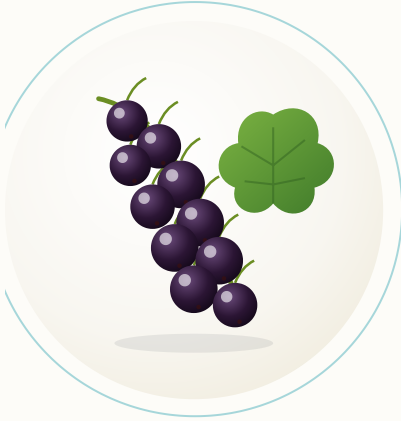
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

174 g ribes rosso sgranato 2 g mezza bacca di vaniglia 25 g mascarpone, ben freddo
82 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 174 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 06 · RIBES NERO (CASSIS)

Sorbetto al ribes nero del sottobosco

Con menta fresca frullata all'ultimo

BRIX 12,5 °Bx

STAGIONE luglio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

ribes nero sgranato	223 g
foglie di menta fresca	3 g
zucchero semolato	74 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	155 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sgrana il ribes nero e scarta i rametti: sono amari.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda e le foglie di menta fresca. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo. Passa al colino fine per togliere i semi.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il cassis è intenso e un po' selvatico: qualche foglia di menta frullata all'ultimo lo rinfresca come una brezza.

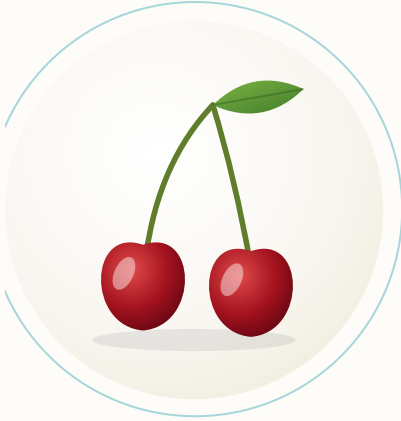
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

190 g ribes nero sgranato 3 g foglie di menta fresca 25 g mascarpone, ben freddo
74 g zucchero semolato 14 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 163 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 07 · CILIEGIA

Sorbetto alle ciliegie di maggio

Con cardamomo verde

BRUX 10 °Bx

STAGIONE maggio – luglio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

ciliegie snocciolate	316 g
succo di limone	15 g
baccelli di cardamomo verde (3), schiacciati	1 g
zucchero semolato	62 g
destrosio	10 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	65 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le ciliegie, toglili il picciolo e snocciolale (pesa la frutta dopo).
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglila dal fuoco, aggiungi i baccelli di cardamomo verde, schiacciati, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il cardamomo verde ricorda il nocciolo della ciliegia e le dà una profondità quasi di mandorla.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

269 g ciliegie snocciolate 15 g succo di limone

1 g baccelli di cardamomo verde (3), schiacciati 25 g mascarpone, ben freddo

66 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 81 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 08 · ALBICOCCA

Sorbetto all'albicocca di collina

Con un rametto di rosmarino

BRIX 7 °Bx

STAGIONE giugno – luglio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

albicocche mature snocciolate, con la buccia	292 g
un rametto di rosmarino	2 g
zucchero semolato	80 g
destrosio	6 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	89 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Scegli albicocche morbide e profumate; lavale, aprile a metà e toglì il nocciolo. La buccia resta: dà colore.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglì dal fuoco, aggiungi un rametto di rosmarino, copri e lascia in infusione 5 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Cinque minuti di rosmarino nell'acqua calda: una nota resinosa che fa sembrare l'albicocca appena colta al sole.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

226 g albicocche mature snocciolate, con la buccia 2 g un rametto di rosmarino
25 g mascarpone, ben freddo 84 g zucchero semolato 8 g destrosio
1 g gomma di guar (E412) 124 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 09 · PESCA

Sorbetto alla pesca gialla d'estate

Con erba Luigia

BRIX 8 °Bx

STAGIONE giugno – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

pesche gialle mature, sbucciate e snocciolate	320 g
succo di limone	15 g
foglie di erba Luigia (verbena odorosa)	3 g
zucchero semolato	76 g
destrosio	6 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	49 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Incidi una croce alla base delle pesche, immergile 20 secondi in acqua bollente e poi in acqua fredda: la buccia viene via da sola.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglilo dal fuoco, aggiungi le foglie di erba Luigia, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

L'erba Luigia profuma di limone senza acidità: con la pesca è un pomeriggio in giardino.

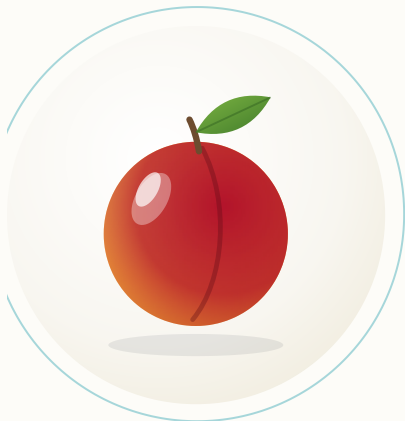
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

256 g pesche gialle mature, sbucciate e snocciolate 15 g succo di limone
3 g foglie di erba Luigia (verbena odorosa) 25 g mascarpone, ben freddo
78 g zucchero semolato 8 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 84 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 10 · NETTARINA

Sorbetto alla nettarina dell'aurora

Con timo limone

BRIX 9 °Bx

STAGIONE giugno – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

nettarine mature snocciolate, con la buccia	340 g
succo di limone	15 g
rametti di timo limone	2 g
zucchero semolato	68 g
destrosio	8 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	36 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le nettarine, tagliale a spicchi e toglì il nocciolo: la buccia liscia si frulla benissimo e colora il sorbetto.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglì dal fuoco, aggiungi i rametti di timo limone, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il timo limone porta erbe e agrume insieme: la nettarina resta succosa ma diventa più elegante.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

266 g nettarine mature snocciolate, con la buccia 15 g succo di limone
2 g rametti di timo limone 25 g mascarpone, ben freddo 72 g zucchero semolato
12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 77 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.

Il tuo sorbetto signature

Hai un sorbetto signature in mente? Nel BANCO DI PROVA dell'app il semaforo ti dice se verrà cremoso, e «Bilancia per me» lo sistema in un tocco.

app.icedmethod.com





RICETTA 11 · MIRABELLA

Sorbetto alla mirabella di fine estate

Con una stella di anice

BRIX 13,5 °Bx

STAGIONE agosto – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

mirabelle mature snocciolate, con la buccia	285 g
una stella di anice stellato	1 g
zucchero semolato	60 g
destrosio	14 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	109 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le mirabelle, aprile a metà con le dita e toglì il nocciolo. La buccia sottile, dorata e puntinata di rosso, porta colore e profumo: lasciala.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglì dal fuoco, aggiungi una stella di anice stellato, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

La mirabella è piccola, dorata e dolce come il miele. Una sola stella di anice in infusione ne allunga il profumo senza coprirlo: è il sorbetto di fine estate per eccellenza.

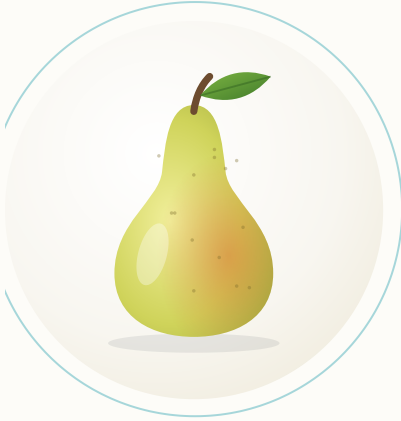
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

200 g mirabelle mature snocciolate, con la buccia 1 g una stella di anice stellato
25 g mascarpone, ben freddo 78 g zucchero semolato 3 g destrosio
1 g gomma di guar (E412) 162 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 12 · PERA

Sorbetto alla pera Williams di settembre

Con zenzero fresco

BRX 10 °Bx

STAGIONE agosto – dicembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

pere Williams mature, sbucciate e senza torsolo	336 g
succo di limone	15 g
zenzero fresco grattugiato	5 g
zucchero semolato	60 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	41 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sbuccia le pere, toglì il torsolo e mettile subito nel succo di limone perché non anneriscano.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglì dal fuoco, aggiungi il zenzero fresco grattugiato, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Lo zenzero fresco, in infusione e poi filtrato, lascia un calore pulito che fa risaltare il profumo della Williams.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

299 g pere Williams mature, sbucciate e senza torsolo 15 g succo di limone
5 g zenzero fresco grattugiato 25 g mascarpone, ben freddo 60 g zucchero semolato
12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 53 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.



RICETTA 13 · MELA VERDE

Sorbetto alla mela verde croccante

Con dragoncello fresco

BRIX 10,5 °Bx

STAGIONE settembre – marzo (tutto l'anno da conservazione)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C



INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

mele Granny Smith con la buccia, senza torsolo	326 g
succo di limone	20 g
foglie di dragoncello fresco	2 g
zucchero semolato	60 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	49 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le mele, tagliale a pezzi senza sbucciarle e mettile subito nel succo di limone: la buccia dà il verde, il limone lo protegge.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda, il succo di limone e le foglie di dragoncello fresco. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il dragoncello ha una nota anisata che rende la mela verde ancora più croccante e fresca. Frulla tutto in fretta e congela subito: il colore resta vivo.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

294 g mele Granny Smith con la buccia, senza torsolo 20 g succo di limone
2 g foglie di dragoncello fresco
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
60 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 36 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 14 · PRUGNA NERA

Sorbetto alla prugna nera con semi di papavero

Con semi di papavero tostati, aggiunti con il MIX IN

BRIX 11 °Bx

STAGIONE luglio – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

prugne nere mature snocciolate, con la buccia	320 g
zucchero semolato	66 g
destrosio	10 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	73 g
Totale	470 g
+ semi di papavero tostati, per il MIX IN (2 cucchiaini)	6 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava le prugne, aprile e toglie il nocciolo: la buccia scura dà il colore viola intenso. Tosta i semi di papavero in un padellino asciutto per 2–3 minuti, mescolando, finché profumano; lasciali raffreddare e tienili da parte.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta e l'acqua fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Con un cucchiaino scava un buco al centro fino al fondo, versaci i semi di papavero tostati e avvia il programma MIX IN. In alternativa tienili da parte e spargili in superficie al servizio.
- 7 Servi subito.

Il tocco dello chef

I semi di papavero tostati fanno di nocciola e scricchiolano sotto i denti: un contrasto perfetto con la buccia acidula e la polpa scura della prugna nera. Entrano con il programma MIX IN a fine lavorazione, così restano croccanti; in alternativa spargili in superficie al momento di servire.

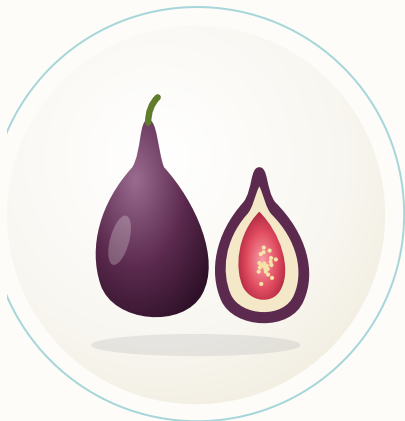
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

315 g prugne nere mature snocciolate, con la buccia 25 g mascarpone, ben freddo
66 g zucchero semolato 10 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 53 g acqua
6 g semi di papavero tostati, per il MIX IN (2 cucchiaini)

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 15 · FICO

Sorbetto al fico mediterraneo

Con scorza d'arancia, olio extravergine e fior di sale

BRIX 12,5 °Bx

STAGIONE luglio – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

fichi maturi, senza picciolo	287 g
succo di limone	15 g
scorza d'arancia non trattata, grattugiata	2 g
zucchero semolato	70 g
destrosio	2 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	93 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Lava i fichi, toglì il picciolo e tagliali in quattro con la buccia (se è sottile).
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda, il succo di limone e la scorza d'arancia non trattata, grattugiata. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito con un filo di olio extravergine e qualche cristallo di fior di sale.

Il tocco dello chef

Al servizio, un filo di olio extravergine delicato e due cristalli di fior di sale: il fico diventa un dessert da ristorante.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO FRESCO CREMOSO

231 g fichi maturi, senza picciolo 15 g succo di limone
2 g scorza d'arancia non trattata, grattugiata 25 g mascarpone, ben freddo
70 g zucchero semolato 8 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 118 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.



IL SESTO MESE

La tua macchina non deve finire in un armadio

Nelle community di queste macchine — la Dolci e quelle che l'hanno preceduta — c'è un problema di cui si parla poco: dopo circa sei mesi molti si stancano di fare gelato e sorbetti ogni giorno, e la macchina comincia a prendere polvere.

Noi di ICED METHOD° la usiamo ogni giorno, nella cucina di casa e in quella del nostro ristorante. Per noi è diventata un compagno indispensabile, e vogliamo condividere questa esperienza con te.

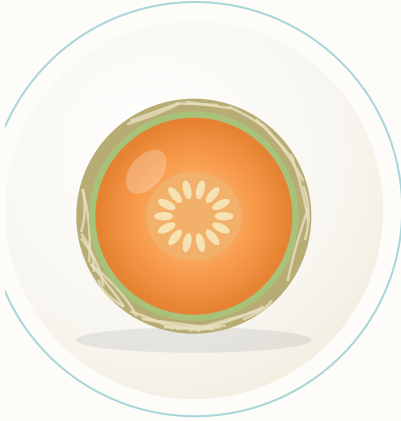
Per questo, al sesto mese l'app si sblocca e diventa un contenitore di metodi di conservazione e preparazione degli alimenti a 360°.

La tua macchina diventerà un compagno quotidiano della tua cucina. Se lo permetterai.

Apri l'app →

app.icedmethod.com





RICETTA 16 · MELONE

Sorbetto al melone di mezza estate

Con pepe rosa

BRIX 11 °Bx

STAGIONE giugno – settembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di melone cantalupo maturo	282 g
succo di limone	15 g
bacche di pepe rosa, schiacciate	1 g
zucchero semolato	80 g
destrosio	10 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	81 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Taglia il melone, elimina semi e filamenti e toglia la buccia. Pesa solo la polpa.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglia dal fuoco, aggiungi le bacche di pepe rosa, schiacciate, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito con qualche bacca di pepe rosa sbriciolata.

Il tocco dello chef

Il pepe rosa è più fiore che spezia: con il melone diventa un profumo fresco, quasi di rosa.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

188 g polpa di melone cantalupo maturo 15 g succo di limone

1 g bacche di pepe rosa, schiacciate

45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo 88 g zucchero semolato

6 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 126 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 17 · ANGURIA

Sorbetto all'anguria di Ferragosto

Con lime e un'idea di peperoncino

BRIX 8 °Bx

STAGIONE luglio – agosto

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di anguria senza semi	311 g
succo di lime	20 g
scorza di lime grattugiata	1 g
peperoncino fresco senza semi (un pezzetto)	1 g
zucchero semolato	78 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	46 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Togli buccia e semi all'anguria e pesa la polpa rossa.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda, il succo di lime, la scorza di lime grattugiata e il peperoncino fresco senza semi. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

L'anguria è quasi solo acqua: il lime la rende viva e un pezzetto di peperoncino, senza semi, lascia un calore leggero che invita al cucchiaino successivo.

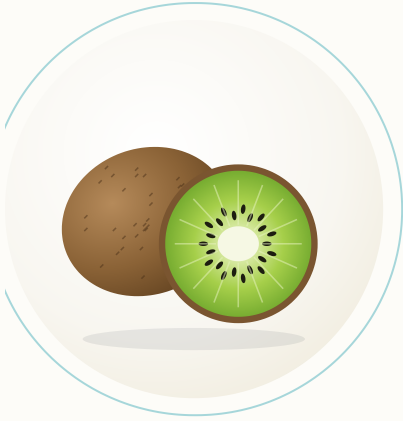
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

268 g polpa di anguria senza semi 20 g succo di lime 1 g scorza di lime grattugiata
1 g peperoncino fresco senza semi (un pezzetto)
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
78 g zucchero semolato 14 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 42 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 18 · KIWI

Sorbetto al kiwi smeraldo

Con tè matcha

BRIX 10 °Bx

STAGIONE novembre – aprile

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

kiwi maturi sbucciati	307 g
tè matcha in polvere	2 g
zucchero semolato	66 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	82 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sbuccia i kiwi con un pelapatate e tagliali a pezzi.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio, il tè matcha in polvere e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta e l'acqua fredda. Frulla a brevi impulsi, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Frulla il kiwi a brevi impulsi: se rompi i semini diventa amaro. Il matcha, mescolato a secco con zucchero e guar, porta un verde ancora più intenso e una nota vegetale elegante.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

236 g kiwi maturi sbucciati **2 g** tè matcha in polvere
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
72 g zucchero semolato **12 g** destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **102 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 19 · ARANCIA

Sorbetto all'arancia di Sicilia

Con acqua di fiori d'arancio

BRUX 9 °Bx

STAGIONE dicembre – aprile

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

succo d'arancia appena spremuto	341 g
scorza d'arancia non trattata	2 g
acqua di fiori d'arancio	5 g
zucchero semolato	70 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	39 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Grattugia la scorza di un'arancia non trattata, poi spremi le arance e filtra il succo dai semi (la polpa può restare).
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) il succo, l'acqua fredda, la scorza d'arancia non trattata e l'acqua di fiori d'arancio. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio: il profumo del fiore richiama quello del frutto, come in un giardino di agrumi in primavera.

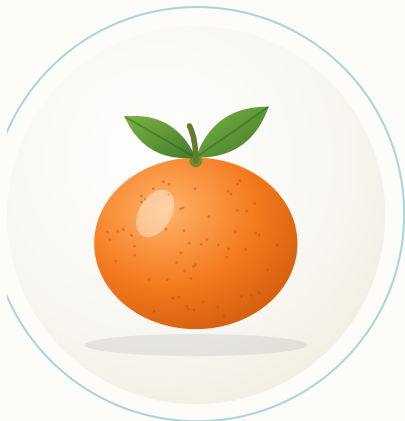
Versione sherbet

**CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO**

294 g succo d'arancia appena spremuto **2 g** scorza d'arancia non trattata
5 g acqua di fiori d'arancio
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
70 g zucchero semolato **14 g** destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **39 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 20 · MANDARINO

Sorbetto al mandarino di dicembre

Con chiodi di garofano

BRIX 11 °Bx

STAGIONE novembre – febbraio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

succo di mandarino appena spremuto	310 g
chiodi di garofano (2)	1 g
scorza di mandarino grattugiata	2 g
zucchero semolato	70 g
destrosio	10 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	76 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Grattugia la scorza di due mandarini non trattati, poi spremili e filtra i semi.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglie dal fuoco, aggiungi i chiodi di garofano, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) il succo, l'infusione fredda e la scorza di mandarino grattugiata. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Due soli chiodi di garofano in infusione: il mandarino prende l'aria delle feste senza diventare un dolce speziato.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

293 g succo di mandarino appena spremuto 1 g chiodi di garofano (2)
2 g scorza di mandarino grattugiata 45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
66 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 50 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.

Il tuo sorbetto signature

Hai un sorbetto signature in mente? Nel BANCO DI PROVA dell'app il semaforo ti dice se verrà cremoso, e «Bilancia per me» lo sistema in un tocco.

app.icedmethod.com




RICETTA 21 · LIMONE

Sorbetto al limone di Calabria

Con liquirizia pura

BRIX 7 °Bx

STAGIONE tutto l'anno (meglio da dicembre a maggio)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

succo di limone	143 g
scorza di limone non trattato	3 g
polvere di liquirizia pura	1 g
zucchero semolato	98 g
destrosio	18 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	206 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Grattugia la scorza di due limoni non trattati (solo la parte gialla), poi spremili e filtra il succo.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio, la polvere di liquirizia pura e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglila dal fuoco, aggiungi la scorza di limone non trattato, copri e lascia in infusione 15 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) il succo e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30-40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Limone e liquirizia sono due eccellenze della stessa terra. Un grammo di liquirizia pura, mescolato a secco con lo zucchero, dà una nota scura e lunga che fa durare il limone in bocca.

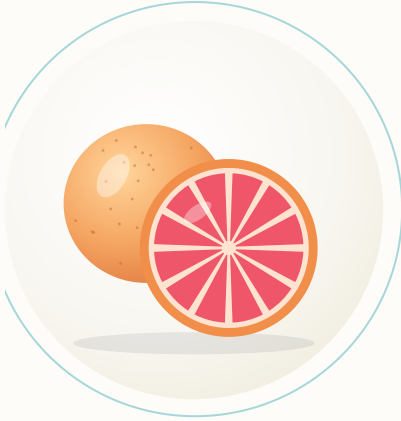
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

114 g succo di limone 3 g scorza di limone non trattato 1 g polvere di liquirizia pura
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo 92 g zucchero semolato
18 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 196 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 22 · POMPELMO ROSA

Sorbetto al pompelmo rosa del tramonto

Con fiori di ibisco

BRIX 10,5 °Bx

STAGIONE novembre – aprile

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

succo di pompelmo rosa appena spremuto	291 g
fiori di ibisco essiccati (karkadè)	3 g
zucchero semolato	76 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	87 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Spremi i pompelmi e filtra i semi; lascia un po' di polpa.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglì dal fuoco, aggiungi le fiori di ibisco essiccati, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) il succo e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

L'ibisco in infusione tinge l'acqua di rubino e aggiunge un'acidità fruttata che addolcisce l'amaro del pompelmo.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

278 g succo di pompelmo rosa appena spremuto 3 g fiori di ibisco essiccati (karkadè)
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo 72 g zucchero semolato
14 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 57 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 23 · ANANAS

Sorbetto all'ananas dell'isola

Con coriandolo fresco

BRIX 11,5 °Bx

STAGIONE tutto l'anno (importazione)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di ananas maturo, senza cuore	331 g
foglie di coriandolo fresco	3 g
zucchero semolato	62 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	61 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Taglia via la buccia e gli "occhi" dell'ananas, togliti il cuore fibroso e taglia la polpa a pezzi.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda e le foglie di coriandolo fresco. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il coriandolo fresco, frullato con l'ananas, porta una freschezza agrumata e verde. Se non lo ami, usa la stessa quantità di menta.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

289 g polpa di ananas maturo, senza cuore **3 g** foglie di coriandolo fresco
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
64 g zucchero semolato **12 g** destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **56 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.



RICETTA 24 · MANGO

Sorbetto al mango del monsone

Con pepe di Timut



BRIX 16 °Bx

STAGIONE maggio – settembre (importazione; ottobre per il mango siciliano)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a –18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di mango maturo	307 g
pepe di Timut (o di Sichuan), schiacciato	1 g
zucchero semolato	62 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	87 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Taglia il mango ai lati del nocciolo, incidi la polpa a quadretti e staccala dalla buccia con un cucchiaino.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglilo dal fuoco, aggiungi il pepe di Timut, schiacciato, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a –18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il pepe di Timut sa di pompelmo e lascia un leggero formicolio: con il mango è come il primo temporale dopo il caldo.

Versione sherbet

**CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO**

226 g polpa di mango maturo **1 g** pepe di Timut (o di Sichuan), schiacciato
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo **68 g** zucchero semolato
12 g destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **117 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 25 · BANANA

Sorbetto alla banana del buongiorno

Con caffè espresso e noce moscata

BRUX 15,5 °Bx

STAGIONE tutto l'anno

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

banane mature (buccia con puntini scuri), sbucciate	266 g
succo di limone	15 g
caffè espresso freddo (anche decaffeinato)	40 g
noce moscata grattugiata (un pizzico)	1 g
zucchero semolato	56 g
destrosio	10 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	81 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Prepara un espresso e lascialo raffreddare. Sbuccia le banane e mettile subito nel succo di limone.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti la frutta, l'acqua fredda, il succo di limone, il caffè e la noce moscata grattugiata. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Banana e caffè sono una colazione da cucchiaino; la noce moscata li lega. Per i bambini usa caffè decaffeinato.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

195 g banane mature (buccia con puntini scuri), sbucciate 15 g succo di limone
40 g caffè espresso freddo (anche decaffeinato)
1 g noce moscata grattugiata (un pizzico) 25 g mascarpone, ben freddo
64 g zucchero semolato 12 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 117 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 26 · CACHI

Sorbetto ai cachi d'autunno

Con cannella in stecca

BRIX 14 °Bx

STAGIONE ottobre – dicembre

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di cachi molto maturi	231 g
succo di limone	15 g
mezza stecca di cannella	2 g
zucchero semolato	80 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	141 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Usa cachi morbidissimi, quasi gelatinosi: tagliali a metà e raccogli la polpa con un cucchiaino, scartando buccia e semi.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), togli dal fuoco, aggiungi la mezza stecca di cannella, copri e lascia in infusione 15 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti la frutta, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il cachi ha già la consistenza di una crema: la cannella in infusione gli dà il profumo delle sere d'autunno.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

220 g polpa di cachi molto maturi 15 g succo di limone 2 g mezza stecca di cannella
25 g mascarpone, ben freddo 74 g zucchero semolato 4 g destrosio
1 g gomma di guar (E412) 129 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il mascarpone, ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: rotondo e vellutato, sposa la dolcezza del frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 27 · MELOGRANO

Sorbetto al melograno rubino

Con melissa fresca

BRIX 13,5 °Bx

STAGIONE ottobre – gennaio

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI per 1 bicchiere (linea MAX)

succo di melograno (dai chicchi spremuti)	197 g
succo di limone	10 g
foglie di melissa fresca	2 g
zucchero semolato	90 g
destrosio	2 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	168 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Sgrana i melograni, poi schiaccia i chicchi in un colino con il dorso di un mestolo (non frullarli: i semi rompono e amareggiano). Tieni da parte un cucchiaino di chicchi per servire.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglila dal fuoco, aggiungi le foglie di melissa fresca, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) il succo, l'infusione fredda e il succo di limone. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito con qualche chicco di melograno.

Il tocco dello chef

La melissa, dolce e limonosa, resta in infusione nell'acqua calda: il melograno resta rubino e diventa più fresco.

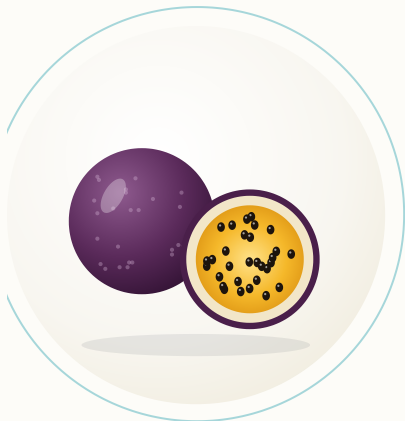
Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

183 g succo di melograno (dai chicchi spremuti) 10 g succo di limone
2 g foglie di melissa fresca 45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo
80 g zucchero semolato 8 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 141 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 28 · FRUTTO DELLA PASSIONE

Sorbetto al frutto della passione dei tropici

Con foglie di lime kaffir

BRIX 17,5 °Bx

STAGIONE tutto l'anno (importazione)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

polpa di frutto della passione filtrata (senza semi)	194 g
foglie di lime kaffir (2)	1 g
zucchero semolato	76 g
destrosio	12 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	186 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Taglia i frutti a metà, raccogli polpa e semi e passali al colino premendo bene. Servono circa 12–15 frutti; i semi si possono tenere per decorare.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Scalda l'acqua in un pentolino fino a sfiorare il bollore (circa 85 °C), toglie dal fuoco, aggiungi le foglie di lime kaffir, copri e lascia in infusione 10 minuti, poi filtra.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Versa nel bicchiere del frullatore (o in una brocca alta, con il frullatore a immersione) la polpa e l'infusione fredda. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Le foglie di lime kaffir in infusione portano un profumo di Asia che si sposa con l'acidità esplosiva del frutto della passione.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

178 g polpa di frutto della passione filtrata (senza semi) 1 g foglie di lime kaffir (2)
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo 74 g zucchero semolato
14 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 157 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2%: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 29 · RABARBARO

Sorbetto al rabarbaro di primavera

Cotto con miele d'acacia e scorza di limone

BRIX 3,5 °Bx

STAGIONE aprile – giugno

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

gambi di rabarbaro rosso, puliti	314 g
miele d'acacia	30 g
scorza di limone non trattato	2 g
zucchero semolato	74 g
destrosio	6 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	43 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Elimina le foglie (non commestibili) e le estremità, lava i gambi e tagliali a pezzetti di 2 cm.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Porta l'acqua con il miele quasi a bollore in un pentolino, aggiungi il rabarbaro e cuoci a fuoco dolce 8–10 minuti, finché si sfalda.
- 4 Lascia raffreddare completamente (in frigorifero, o con il pentolino in una ciotola di acqua e ghiaccio).
- 5 Nel frullatore metti il rabarbaro con il suo liquido e la scorza di limone non trattato. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30–40 secondi: la guar lega a freddo.
- 6 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 7 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 8 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il rabarbaro è quasi senza zucchero: cuocerlo pochi minuti nell'acqua con il miele d'acacia lo rende rosa, morbido e profumato.

Versione sherbet

**CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO**

262 g gambi di rabarbaro rosso, puliti **30 g** miele d'acacia

2 g scorza di limone non trattato

45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo **62 g** zucchero semolato

12 g destrosio **1 g** gomma di guar (E412) **56 g** acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.





RICETTA 30 · LIME

Sorbetto al lime, acqua di giardino

Con cetriolo fresco

BRIX 6,5 °Bx

STAGIONE tutto l'anno (importazione)

DOLCI Programma SORBET · 24 h a -18 °C

INGREDIENTI

per 1 bicchiere (linea MAX)

succo di lime	128 g
cetriolo sbucciato e senza semi	60 g
scorza di lime grattugiata	2 g
zucchero semolato	98 g
destrosio	18 g
gomma di guar (E412)	1 g
acqua	163 g
Totale	470 g

PREPARAZIONE

- 1 Grattugia la scorza di due lime, spremili e filtra il succo. Sbuccia il cetriolo, togli i semi e taglialo a pezzi.
- 2 In una ciotola mescola a secco lo zucchero, il destrosio e la gomma di guar: così la guar si disperde e non fa grumi.
- 3 Nel frullatore metti il cetriolo, l'acqua fredda, il succo di lime e la scorza di lime grattugiata. Frulla finché è liscio, poi, con il motore in funzione, versa a pioggia il mix di zuccheri e guar e frulla ancora 30-40 secondi: la guar lega a freddo.
- 4 Versa nel bicchiere della Dolci senza superare la linea MAX. Congela 24 ore a -18 °C: senza coperchio solo nelle prime ore, poi chiudi.
- 5 Monta il bicchiere e avvia il programma SORBET. Se non è abbastanza cremoso, fai un RE-SPIN (se serve aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua).
- 6 Servi subito.

Il tocco dello chef

Il cetriolo frullato con il lime è pura acqua di giardino: un sorbetto da fine pasto, o da servire tra due portate.

Versione sherbet

CON FORMAGGIO
FRESCO
CREMOSO

103 g succo di lime 60 g cetriolo sbucciato e senza semi 2 g scorza di lime grattugiata
45 g formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo 92 g zucchero semolato
18 g destrosio 1 g gomma di guar (E412) 149 g acqua

Versione sherbet: stesso procedimento, cambiano solo le dosi. Il formaggio fresco spalmabile (tipo Philadelphia), ben freddo, si frulla con la frutta prima di aggiungere il mix di zuccheri e guar, e non va mai scaldato: fresco e appena acidulo, accende il frutto. Grassi circa 2 %: più cremoso, sempre leggero. Contiene latte e lattosio.

Il tuo sorbetto signature

Hai un sorbetto signature in mente? Nel BANCO DI PROVA dell'app il semaforo ti dice se verrà cremoso, e «Bilancia per me» lo sistema in un tocco.

app.icedmethod.com


IL TUO SORBETTO SIGNATURE

E il TUO sorbetto?

Ami i sorbetti? Hai in mente un sorbetto tutto tuo, con un frutto che adori e che non trovi in questo ricettario?

Nell'app ICED METHOD c'è il BANCO DI PROVA. Inserisci la tua ricetta, grammo per grammo.

Il semaforo ti dice prima di congelare se verrà cremosa, troppo dura o ghiacciata: niente bicchieri sprecati, niente 24 ore buttate.

Poi tocchi «Bilancia per me» e l'app ottimizza la ricetta per la tua macchina, tenendo pieno il contenitore. Così esce perfetta al primo colpo.

1 Scrivi la tua ricetta

2 Leggi il semaforo

3 «Bilancia per me»



Il semaforo: struttura, dolcezza, morbidezza



«Bilancia per me»: un tocco e la ricetta è a posto

Crea il tuo sorbetto signature →

app.icedmethod.com

DOLCI · SORBET · RE-SPIN

Errori comuni e rimedi sulla Dolci

Quasi tutti i problemi hanno una causa semplice. Ecco i più frequenti con i sorbetti.

! Polveroso o sgranato dopo il primo giro

→ Normale con i sorbetti molto freddi. Avvia RE-SPIN; se serve, aggiungi 1 cucchiaino di succo o di acqua.

! Duro o ghiacciato

→ Frutta poco matura o zuccheri pesati a occhio. Fai RE-SPIN; la prossima volta usa frutta matura e pesa al grammo.

! Troppo morbido, si scioglie subito

→ Frutta molto dolce o troppi zuccheri. Rimetti il bicchiere in congelatore 30 minuti e fai RE-SPIN.

! Gobba in superficie

→ Se è alta, passa il bicchiere 30 secondi sotto l'acqua calda e livella con un cucchiaino prima del programma.

! Bicchiere bloccato

→ Acqua calda corrente sull'esterno per 30–60 secondi. Mai forzare con coltelli o attrezzi.

! Composto versato tiepido

→ Fai sempre raffreddare il composto prima del congelatore: il calore crea cristalli grossi.

! Oltre la linea MAX

→ La lama non lavora bene. Rispetta sempre la linea MAX: le dosi di questo libro sono calcolate per questo.

! Meno di 24 ore di congelamento

→ Il cuore resta morbido e il risultato è irregolare. Pianifica con un giorno di anticipo, a -18 °C.

Il tuo sorbetto signature

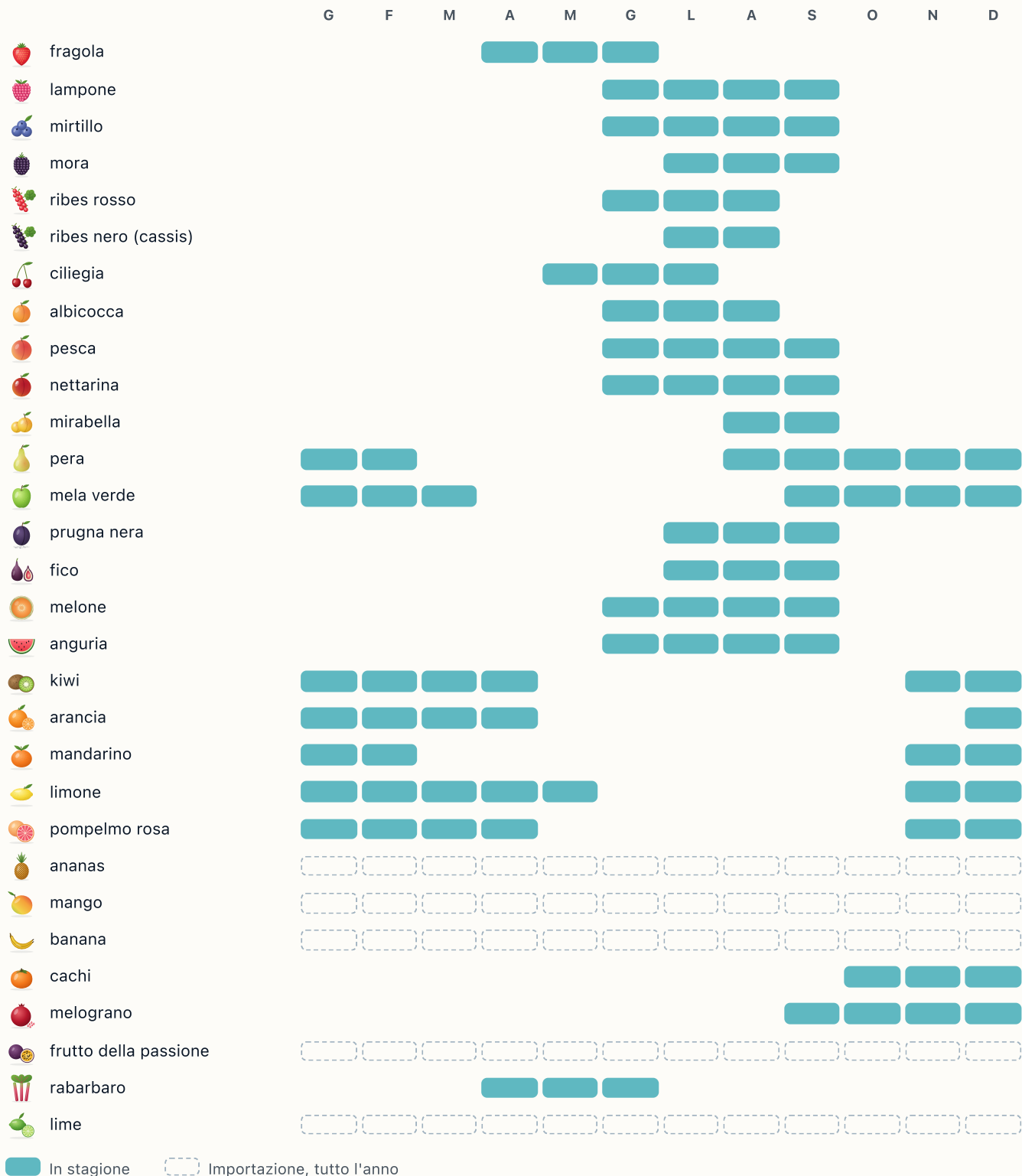
Hai un sorbetto signature in mente? Nel BANCO DI PROVA dell'app il semaforo ti dice se verrà cremoso, e «Bilancia per me» lo sistema in un tocco.

app.icedmethod.com

STAGIONE

Calendario della frutta

Quando la frutta è al suo meglio sui mercati italiani ed europei. Fuori stagione, scegli frutta surgelata di qualità.



FONTI E METODO

Brix e fonti dei dati

N. FRUTTO	CIQUAL 2020 (ANSES)	ZUCCHERI	ACIDI	BRIX
01 fragola	cod. 13014 · <i>Strawberry, raw</i>	5,6 g	0,85 g	6,5
02 lampone	cod. 13015 · <i>Raspberry, raw</i>	5,4 g	1,9 g	7,5
03 mirtillo	cod. 13028 · <i>Blueberry, raw</i>	9,96 g	1,37 g	11,5
04 mora	cod. 13029 · <i>Blackberry, raw</i>	6,1 g	0,15 g	6,5
05 ribes rosso	cod. 13019 · <i>Red currant, raw</i>	6,63 g	6,3 g	13
06 ribes nero (cassis)	cod. 13007 · <i>Black currant, raw</i>	9,68 g	2,63 g	12,5
07 ciliegia	cod. 13008 · <i>Cherry, pitted, raw</i>	10 g	0,17 g	10
08 albicocca	cod. 13000 · <i>Apricot, pitted, raw</i>	6,7 g	0,47 g	7
09 pesca	cod. 13195 · <i>Peach, yellow-flesh variety, pulp, raw</i>	7,6 g	0,18 g	8
10 nettarina	cod. 13148 · <i>Nectarine, yellow, flesh and skin, raw</i>	8,8 g	0,16 g	9
11 mirabella	cod. 13027 · <i>Mirabelle plum, raw</i>	13,3 g	0 g	13,5
12 pera	cod. 13189 · <i>Pear, var. Williams, pulp, raw</i>	9,4 g	0,6 g	10
13 mela verde	cod. 13121 · <i>Apple, var. Granny Smith, pulp, raw</i>	10,6 g	0,04 g	10,5
14 prugna nera	cod. 13100 · <i>Plum, raw</i>	9,92 g	1,27 g	11
15 fico	cod. 13012 · <i>Fig, raw</i>	12,2 g	0,17 g	12,5
16 melone	cod. 13026 · <i>Melon, cantaloupe (ex Cavaillon or Charentais melon), pulp, raw</i>	10,6 g	0,23 g	11
17 anguria	cod. 13036 · <i>Watermelon, pulp, raw</i>	7,9 g	0,02 g	8
18 kiwi	cod. 13021 · <i>Kiwi fruit, pulp and seeds, raw</i>	8,9 g	1,05 g	10
19 arancia	cod. 2013 · <i>Orange juice, home-made</i>	8,4 g	0,8 g	9
20 mandarino	cod. 2034 · <i>Mandarin or clementine juice, pure juice</i>	10 g	0,8 g	11
21 limone	cod. 2007 · <i>Lemon juice, home-made</i>	2,06 g	4,8 g	7
22 pompelmo rosa	cod. 2025 · <i>Grapefruit juice, home-made</i>	9,1 g	1,36 g	10,5
23 ananas	cod. 13002 · <i>Pineapple, pulp, raw</i>	10,5 g	0,78 g	11,5
24 mango	cod. 13025 · <i>Mango, pulp, raw</i>	12,9 g	3,13 g	16
25 banana	cod. 13005 · <i>Banana, pulp, raw</i>	15,6 g	0,13 g	15,5
26 cachi	cod. 13066 · <i>Persimmon, pulp, raw</i>	13,9 g	0,03 g	14
27 melograno	cod. 2017 · <i>Pomegranate juice, pure juice</i>	12,7 g	1 g	13,5
28 frutto della passione	cod. 2024 · <i>Passion fruit juice, fresh</i>	14,3 g	3 g	17,5
29 rabarbaro	cod. 13047 · <i>Rhubarb, stalk, raw</i>	1,47 g	1,9 g	3,5
30 lime	cod. 2030 · <i>Lime juice, home-made</i>	1,69 g	5 g	6,5

Valori per 100 g di polpa (o succo per gli agrumi e il melograno). Brix stimato = zuccheri + acidi organici: valori indicativi (±2).

Il bilanciamento segue il metodo del residuo secco (Brix della polpa → percentuale di frutta → residuo secco totale 28–31 %) descritto nella letteratura professionale sul sorbetto (J.-M. Ponthier, «Sorbets Premium», citato solo come fonte del metodo). Valori Brix e zuccheri: tabella Ciqua 2020 (ANSES), valori indicativi. Ogni ricetta è verificata con il motore di calcolo ICED METHOD°. Testi e ricette sono originali di ICED METHOD°.

Continua nell'app

Hai fatto il primo passo. Le altre ricette, i grammi per il tuo contenitore e il semaforo prima di congelare ti aspettano nell'app.

APPapp.icedmethod.com**SITO**www.icedmethod.com**COMMUNITY**facebook.com/groups/icedmethod**TIKTOK**[@icedmethod](https://tiktok.com/@icedmethod)**NOTE IMPORTANTI**

- Moulinex, Tefal e Dolci sono marchi di Groupe SEB; Ninja e CREAMi di SharkNinja; Sencor del rispettivo titolare; Pacojet di Pacojet AG. Sono citati solo a scopo descrittivo: ICED METHOD° non è affiliato né sponsorizzato da questi marchi.
- Segui sempre il manuale d'uso della tua macchina: capacità, linea MAX, programmi e avvertenze di sicurezza prevalgono su queste indicazioni.
- Allergeni, ingrediente per ingrediente. Latte e lattosio: tutte le versioni sherbet (mascarpone o formaggio fresco spalmabile); i sorbetti base non contengono latte. Semi di papavero (prugna nera): non sono tra i 14 allergeni principali UE ma in alcune persone possono dare reazioni allergiche, anche crociate con frutta a guscio e sesamo; in grandi quantità non vanno dati ai bambini piccoli. Nessuna ricetta contiene frutta a guscio, arachidi, glutine, uova, soia, sesamo, sedano, senape, pesce o lupini; la noce moscata (banana) è una spezia, non frutta a guscio. Attenzione se sei sensibile a: kiwi (allergene frequente), pepe rosa (melone; parente di anacardi e pistacchi, evitalo se sei allergico a questi), coriandolo (ananas; famiglia del sedano), gomma di guar (da un legume). Il miele (rabarbaro) non va dato ai bambini sotto l'anno. Controlla sempre le etichette di ogni prodotto.
- Ingredienti particolari nei tocchi dello chef: matcha (kiwi) e caffè (banana) contengono caffeina, per i bambini usa la versione decaffeinata oppure omettili; la liquirizia (limone) è da evitare in caso di ipertensione e in gravidanza; il peperoncino (anguria) è facoltativo.
- Igiene e sicurezza alimentare: questo è un ricettario per la cucina di casa. Le regole dello chef (pag. 5) riprendono la buona pratica della ristorazione: lava bene frutta ed erbe, tieni mascarpone e formaggio fresco in frigorifero e usali entro la scadenza, congela il composto subito dopo la preparazione e non ricongelare un sorbetto scongelato. Per bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani e persone fragili valgono le attenzioni che usi per la frutta fresca: frutta freschissima e sana, ben lavata, e massima igiene. Sono indicazioni: non sostituiscono le norme igieniche, il manuale della macchina né il buon senso; a casa tua vale il tuo autocontrollo.
- La frutta non è mai uguale: il contenuto di zuccheri (grado Brix) e di pectina cambia con la varietà, la maturazione e la stagione. Le ricette si basano su dati standard (tabella Ciqua dell'ANSES), quindi il risultato può variare, anche in base alla temperatura reale del tuo congelatore. Nell'app ICED METHOD il BANCO DI PROVA ti aiuta ad adattare la ricetta alla tua frutta prima di congelare.
- Questo ricettario è gratuito e non può essere venduto. © 2026 ICED METHOD° — tutti i diritti riservati.

Buoni sorbetti!

