

ICED° METHOD

20 ricette per la macchina a raschiamento

Moulinex Dolci · Tefal Dolci · Ninja Creami

di Stefano Chef

Stefano Chef

ICED Method

Sono Stefano, chef italiano stabilito in Moravia, Repubblica Ceca, dove gestisco un ristorante-pizzeria. La mia famiglia è italo-giapponese: mia moglie viene da Kanagawa ed è anche lei cuoca. Questo scambio tra due culture gastronomiche molto diverse — la generosità italiana e la precisione giapponese — ha nutrito profondamente la mia cucina, e in futuro pubblicheremo anche opere a quattro mani.

Da anni lavoro con macchine che trasformano basi congelate in preparazioni cremose: prima il Pacojet professionale, poi il Ninja Creami Deluxe, e oggi anche i Tefal Dolci e Moulinex Dolci.

Nel corso del tempo ho messo a punto un metodo sistematico per ottenere qualità da gelateria con macchine domestiche. L'ho chiamato ICED Method — un framework semplice, in quattro tempi, che elimina il 90 % dei problemi di cristalli di ghiaccio, separazione di fasi, consistenza polverosa.

Questo piccolo libro che tenete tra le mani — o più probabilmente sul vostro schermo — è offerto gratuitamente alla comunità Facebook Moulinex Dolci / TEFAL. Nessun gergo tecnico, nessun ingrediente impossibile da trovare al supermercato sotto casa. 20 ricette pulite, scritte per essere ripetute con successo dalla prima volta.

Buon gelato a tutti.

Stefano

Portare la macchina al massimo

il potenziale delle macchine a raschiamento

Le macchine a raschiamento di blocco congelato — Ninja Creami, Tefal Dolci, Moulinex Dolci — sono una rivoluzione domestica. Permettono a chiunque di produrre a casa gelati, sorbetti e preparazioni cremose la cui consistenza rivaleggia, in buona parte, con quella dei laboratori di gelateria professionali.

Ma queste macchine sono anche giovani. La letteratura tecnica sul loro uso è rara, dispersa, spesso approssimativa. Molte ricette che si trovano online sono copia-incolla senza calcolo degli equilibri, senza comprensione di ciò che rende un gelato cremoso o duro come una pietra appena uscito dal congelatore.

Il nostro lavoro silenzioso

ICED Method è il risultato di diversi anni di test, misurazioni e validazioni incrociate tra Pacojet professionale e macchine domestiche. Lavoriamo sui parametri che contano davvero: PAC (potere anti-congelante), POD (potere edulcorante), solidi totali, materie grasse, equilibrio acqua libera, fonti scientifiche verificabili (Goff & Hartel, USDA FoodData Central).

Senza entrare in dettagli che non vi servono come gelatieri domestici, ogni ricetta di questo libro è stata calcolata, testata, e riformulata fino a darvi un risultato che funziona. Non c'è magia, c'è scienza degli alimenti applicata con onestà.

L'unico gruppo dove si parla davvero

di queste macchine

Avete comprato il vostro Tefal Dolci o Moulinex Dolci. Il manuale fa 12 pagine. Il libretto dà 6 ricette. E poi?

Poi ci sono le vere domande: come pulisco il coperchio? Cosa faccio quando la lama non scende più? Perché il programma si ferma dopo 30 secondi? Quale accessorio compatibile comprare? Quanto tempo restano disponibili i pezzi di ricambio? Il mio gelato è granuloso — perché? Il re-spin non ha funzionato — cosa ho sbagliato?

Troverete altri libri di ricette per queste macchine. Troverete video YouTube. Ma un solo luogo, a nostra conoscenza, raccoglie davvero gli utenti francofoni, italofofoni e internazionali che condividono tutto: ricette, foto, problemi, riparazioni, confronti di accessori, esperienze di guasti, consigli di pulizia.

MOULINEX DOLCI · TEFAL COMMUNITY

Gruppo Facebook fondato dalla comunità, moderato con cura.

Nessuna pubblicità, nessun prodotto sponsorizzato. Solo utenti reali che si aiutano a vicenda.

facebook.com/groups/icedmethod

Se comprate un libro di ricette, lo userete per qualche settimana. Se entrate in una comunità attiva, ne trarrete beneficio per anni. Questo libro è un invito all'ingresso, non una destinazione finale.

Le basi in una pagina

Macchine compatibili

Macchina	Vasetto	Programma consigliato
Moulinex Dolci · Tefal Dolci	500 ml (Tritan)	GELATO o ICE CREAM
Ninja Creami NC299 / NC300	500 ml (pint)	GELATO o LITE ICE CREAM
Ninja Creami Deluxe NC500 / NC501	710 ml (pint XL)	GELATO o LITE ICE CREAM

Tutte le ricette hanno due colonne d'ingredienti: a sinistra per vasetto 500 ml (Dolci, Ninja standard); a destra per vasetto 710 ml (Ninja Deluxe). Scegliete in base alla vostra macchina.

I 6 passaggi comuni a tutte le ricette

- 1 Mescolate (o frullate) tutti gli ingredienti nel vasetto.
- 2 Mettete il vasetto in congelatore SENZA coperchio, su superficie perfettamente piana. Congelamento: 24 ore minimo. Senza coperchio, il liquido si dilata liberamente verso l'alto senza formare una cupola che danneggerebbe la lama.
- 3 Se si è formata una cupola al centro, livellatela con un cucchiaino prima di inserire il vasetto nella macchina.
- 4 Inserite il vasetto e avviate il programma indicato sulla ricetta.
- 5 Se il risultato è polveroso o poco cremoso: aggiungete 1-2 cucchiaini di latte o panna nel foro centrale e avviate il re-spin su LIGHT ICE CREAM (Dolci) o lo stesso programma (Ninja).
- 6 Degustate immediatamente per la massima cremosità. Conservazione: fino a 3 settimane in congelatore (ma re-spin necessario dopo 48 h).

Il metodo ICED°

Quattro tempi, in memoria tecnica

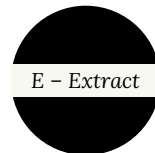
Il nome ICED non è solo una parola: è un acronimo che descrive le quattro fasi di ogni ricetta di questo libro.



Ingredienti semplici, bilanciati,
tracciabili



24 h senza coperchio, superficie
piana, -18 °C



La macchina estrae la texture
con raschiamento



Puro piacere, da condividere
appena pronto

Legenda delle pastiglie di difficoltà di spin

Ogni ricetta porta una pastiglia colorata. Indica la probabilità di dover fare un re-spin. È calcolata dal tasso reale di materie grasse della ricetta (verificato per calcolo dalle basi scientifiche USDA e Goff & Hartel) — non da una stima a occhio.



1 spin spesso basta
(MG > 17 %)



Re-spin probabile
(MG 11-17 %)



Re-spin + liquido
(MG < 11 %)

STRUMENTI DEL GELATIERE · PER GLI ESPERIMENTI FACOLTATIVI

Ogni ricetta propone un esperimento facoltativo «Per la prossima volta»: un solo ingrediente da provare per capire come ogni elemento lavora. Questi strumenti — destrosio, xantana, lecitina, farina di caroba, inulina, sciroppo di glucosio, glicerina vegetale, albume pastorizzato in brik — sono disponibili in negozio bio, in farmacia o online. Per i dosaggi micro (xantana, caroba: meno di 1 g) serve una bilancia di precisione 0,01 g (~ 15 € online). La ricetta base usa solo ingredienti da supermercato classico: gli esperimenti sono per andare oltre, mai obbligatori.

Sommario

Gelati, sorbetti, frozen yogurt — tutti accessibili, solo con ingredienti da supermercato. Ogni ricetta occupa una doppia pagina: preparazione a sinistra, foto & consigli a destra.

01	Crema spalmabile alle nocciole & banana	p. 9	11	Frozen yogurt alla fragola	p. 29
02	Tiramisù	p. 11	12	Pistacchio	p. 31
03	Ricotta e miele	p. 13	13	Cioccolato & mascarpone	p. 33
04	Cioccolato bianco & lamponi	p. 15	14	Anguria & menta	p. 35
05	Banana caramellata	p. 17	15	Caffè & dulce de leche	p. 37
06	Cocco & ananas	p. 19	16	Cheesecake	p. 39
07	Speculoos Biscoff	p. 21	17	Limone & yogurt	p. 41
08	Sorbetto fragola & basilico	p. 23	18	Cioccolato & arancia	p. 43
09	Crema catalana	p. 25	19	Vaniglia & cono sbriciolato	p. 45
10	Mango & cardamomo	p. 27	20	Nocciola stile gelateria	p. 47

Per andare oltre:

Volume I — Sorbetti professionali (92 ricette) su [icedmethod.com](https://www.icedmethod.com)

Cinque regole d'oro

per riuscire dalla prima ricetta

- 1** Superficie piana, senza eccezioni
Il vasetto deve riposare in piano in congelatore per 24 h. Se la base congela in obliquo, la lama lavora male e la consistenza sarà irregolare.
- 2** Senza coperchio
Il liquido si dilata dell'8-10 % congelando: ha bisogno di salire liberamente. Una cupola bombata che sporge dal bordo è normale — la livellate con un cucchiaino prima dello spin.
- 3** 24 h minimo
Sotto le 24 h il cuore del blocco resta molle e la macchina perde efficacia. Meglio: 36-48 h. Il blocco «ben freddo» dà sempre una consistenza migliore.
- 4** Ingredienti alla stessa temperatura
Mescolate tutto a freddo (appena usciti dal frigo) o a temperatura ambiente — ma mai un misto tiepido-freddo: favorisce la separazione dei grassi durante il congelamento.
- 5** Il re-spin è vostro amico
Non abbiate paura di farlo. Anche le ricette etichettate VERDE possono trarne beneficio. 1-2 cucchiaini di liquido nel foro centrale, e via.

PICCOLO SEGRETO DELLO CHEF

Se volete davvero raddoppiare la qualità di qualsiasi ricetta di questo libro: preparate la base la sera prima, lasciatela riposare 12 h in frigo nel vasetto sigillato con pellicola, POI mettete in congelatore. Le proteine del latte si idratano, gli amidi si gelificano, gli aromi si distribuiscono. Differenza percepibile al primo cucchiaino.

ricetta n° 1

Crema spalmabile alle nocciole & banana

Molto facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

5 min

PREPARAZIONE

5 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 120 g Crema spalmabile alle nocciole (Nutella o simili)
- 150 g Latte intero
- 50 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 100 g Banana matura (con macchioline nere)
- 12 g Zucchero semolato (opzionale)

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 170 g Crema spalmabile alle nocciole
- 215 g Latte intero
- 70 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 140 g Banana matura
- 17 g Zucchero semolato (opzionale)

METODO

- 1 Sbucciate la banana e schiacciatela con la forchetta fino a ottenere una pasta liscia, senza grumi.
- 2 Frullate banana + crema spalmabile + latte + panna per 30 secondi con frullatore a immersione o nel bicchiere.
- 3 Versate nel vasetto fino alla linea MAX. Mettete in congelatore 24 h senza coperchio, su superficie piana.
- 4 Avviate il programma GELATO.
- 5 Un re-spin sarà quasi sempre necessario: aggiungete 1-2 cucchiaini di latte nel foro centrale e avviate LIGHT ICE CREAM (Dolci) o GELATO (Ninja).
- 6 Servite subito con qualche rondella di banana fresca.

ricetta n° 1 · Crema spalmabile alle nocciole & banana

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Granola croccante, cacao amaro in polvere, scaglie di cioccolato fondente

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

La banana apporta molta acqua (75 % del frutto). Il re-spin con 1-2 cucchiaini di latte è quasi sempre necessario. Usate banane molto mature (buccia macchiata di nero): più dolci, più cremose.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Crema spalmabile: qualunque marca da supermercato funziona (Nutella, Nocciolata, private label).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA LECITINA DI SOIA

Cos'è? un emulsionante naturale in granuli, estratto dalla soia. Negozio bio, ~7 €/100 g.
A cosa serve? evita che la crema spalmabile e la banana si separino in olio e acqua.

L'esperimento aggiungete 1 g di lecitina di soia in granuli alla base.

Annotate se la base è più omogenea, meno «perlato» untuoso al cucchiaino.

ricetta n° 2

Tiramisù

Facile

VERDE



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

15 min

PREPARAZIONE

15 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Mascarpone
- 100 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 80 g Latte intero
- 50 g Zucchero semolato
- 30 g Caffè espresso freddo
- 20 g Marsala o rum (opzionale)
- 2 Tuorli pastorizzati
- 20 g Savoiardi spezzettati (per mix-in)
- Cacao amaro per spolverare

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Mascarpone
- 145 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 115 g Latte intero
- 70 g Zucchero semolato
- 42 g Caffè espresso freddo
- 28 g Marsala o rum (opzionale)
- 3 Tuorli pastorizzati
- 28 g Savoiardi spezzettati (per mix-in)
- Cacao amaro per spolverare

METODO

- 1 Sbattete i tuorli pastorizzati con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- 2 Incorporate il mascarpone, poi la panna, il latte, il caffè freddo e il marsala. Mescolate bene.
- 3 Versate nel vasetto fino alla linea MAX. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 4 Avviate GELATO. Re-spin probabile: aggiungete 1 cucchiaio di panna nel foro centrale se necessario.
- 5 Aggiungete i savoiardi spezzettati con la funzione MIX-IN dopo la prima processata.
- 6 Servite con una generosa spolverata di cacao amaro.

ricetta n° 2 · Tiramisù



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Cacao amaro, scaglie di cioccolato fondente, espresso ristretto a parte

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate solo tuorli pastorizzati (in brik al banco frigo o in bottiglietta). I tuorli crudi sono un rischio salmonella in preparazione a freddo. Il caffè DEVE essere completamente freddo (≈30 min in frigo) prima di incorporarlo.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Mascarpone: ricotta intera ben scolata + 30 g di panna in più (più leggero, meno classico).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo L'ALBUME PASTORIZZATO

Cos'è?	albume d'uovo pastorizzato in brik (banco frigo). Naturelle, Eurovo, Liot.
A cosa serve?	montato a neve e incorporato a freddo, dà aria senza appesantire la base.
Importante ·	mai uovo crudo in preparazioni a freddo. Sempre pastorizzato.

L'esperimento incorporate 40 g di albume pastorizzato montato a neve poco prima del vasetto.

Annotate la leggerezza, stile semifreddo, dopo 24 h al congelatore.

ricetta n° 3

Ricotta e miele

Molto facile

GIALLO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

5 min

PREPARAZIONE

5 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Ricotta intera ben scolata (1h in colino)
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 50 g Latte intero
- 50 g Miele millefiori o di acacia
- 2 g Scorza di 1 limone bio
- 0,5 g Sale fino

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Ricotta intera ben scolata
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 70 g Latte intero
- 70 g Miele millefiori o di acacia
- 3 g Scorza di 1,5 limone bio
- 0,5 g Sale fino

METODO

- 1 Posizionate la ricotta in un colino fine foderato di carta assorbente. Lasciate scolare almeno 1 ora in frigo. Passaggio obbligatorio.
- 2 Frullate la ricotta ben scolata con il miele e la panna per 30 secondi.
- 3 Aggiungete il latte, la scorza di limone e il sale. Mescolate senza incorporare aria.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate GELATO o LIGHT ICE CREAM. Re-spin probabile: aggiungete 1 cucchiaio di panna nel foro centrale.
- 6 Servite con un filo di miele tiepido e pistacchi tritati.

ricetta n° 3 · Ricotta e miele



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Miele caldo a filo, pistacchi tritati, scorza di limone candito

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

La ricotta DEVE essere ben scolata almeno 1 ora in un colino con carta assorbente. L'acqua residua crea cristalli di ghiaccio. Se rilascia ancora acqua dopo 1 h, scolatela altri 30 min.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Miele: 40 g di zucchero semolato sciolti in un po' di latte tiepido (ma il miele dà più cremosità).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo IL DESTROSIO

Cos'è? uno zucchero semplice in polvere (glucosio puro). Negozio bio, circa 5 €/kg.
A cosa serve? abbassa di più il punto di congelamento dello zucchero semolato.

L'esperimento sostituite 20 g di miele con 20 g di destrosio.

Annotate la consistenza, la percezione del dolce e l'uscita dal cucchiaino.

ricetta n° 4

Cioccolato bianco & lamponi

Facile

GIALLO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 65 g Cioccolato bianco da fondere
- 180 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 80 g Latte intero
- 50 g Lamponi ben sgocciolati
- 30 g Miele millefiori
- 15 g Latte scremato in polvere

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 92 g Cioccolato bianco da fondere
- 255 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 115 g Latte intero
- 70 g Lamponi ben sgocciolati
- 42 g Miele millefiori
- 21 g Latte scremato in polvere

METODO

- 1 Spezzettate il cioccolato bianco. Fatelo fondere dolcemente con il latte e il miele a fuoco bassissimo o a bagnomaria.
- 2 Fuori dal fuoco, incorporate il latte in polvere frustando fino a completo scioglimento.
- 3 Lasciate raffreddare 15 minuti a temperatura ambiente, poi aggiungete la panna fredda.
- 4 Versate metà del composto nel vasetto, distribuite i lamponi, poi aggiungete il resto.
- 5 Congelatore 24 h senza coperchio, su superficie piana. Avviate GELATO.
- 6 Re-spin con 1 cucchiaio di latte se la consistenza risulta secca.

ricetta n° 4 · Cioccolato bianco & lamponi



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Salsa di lamponi fresca, pistacchi tritati, scaglie di cioccolato bianco

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

I lamponi devono essere BEN scolati prima di aggiungerli (in un colino 30 min). L'acqua dei frutti rossi crea cristalli enormi. Possono essere freschi o surgelati e poi scongelati e scolati.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Lamponi: fragole o more (stessa quantità) o frutti rossi misti.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA FARINA DI CAROBA

Cos'è?

farina del seme di carrubo (E410). Negozio bio, ~6 €/100 g.

A cosa serve?

idrocolloide «a caldo»: dà corpo e blocca la formazione di cristalli.

L'esperimento aggiungete 0,3 g di farina di caroba mentre scaldate il latte. Bilancia 0,01 g necessaria.

Annotate la consistenza vellutata, meno «pallina di gelato dura».

ricetta n° 5

Banana caramellata

Facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

15 min

PREPARAZIONE

15 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 180 g Banana matura caramellata in padella
- 180 g Latte intero
- 60 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 40 g Zucchero di canna (per caramellare)
- 20 g Burro (per caramellare)
- 10 g Rum (opzionale)
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 255 g Banana matura caramellata
- 255 g Latte intero
- 85 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 55 g Zucchero di canna (per caramellare)
- 28 g Burro (per caramellare)
- 14 g Rum (opzionale)
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Sciogliete il burro in padella, aggiungete lo zucchero di canna e le banane a fette. Caramellate 5-7 minuti finché dorate e morbide.
- 2 Aggiungete il rum (se usato) e fate evaporare 30 secondi. Spegnete il fuoco.
- 3 Lasciate intiepidire 10 minuti, poi frullate con latte, panna e sale fino a crema liscia.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate GELATO. Re-spin probabile: aggiungete 1 cucchiaio di latte se la consistenza è secca.
- 6 Servite con scaglie di banana caramellata fresca e una grattugiata di noce moscata.

ricetta n° 5 · Banana caramellata



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Salsa toffee, granella di noci pecan, fior di sale

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Caramellate le banane FINO A FARLE DORARE BENE (5-7 min), non solo riscaldarle. Le note tostate dello zucchero di canna sono il cuore della ricetta. Se sono troppo chiare, il gelato sa di banana e basta.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Rum: vaniglia (1 baccello aperto cotto con le banane) per una versione senza alcol.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LO ZUCCHERO INVERTITO

Cos'è? zucchero semolato trasformato in glucosio + fruttosio da un enzima. Sciroppo trasparente.
A cosa serve? PAC più alto dello zucchero semolato. Ideale per i gusti caramellati.

L'esperimento sostituite 20 g di zucchero con 20 g di zucchero invertito (boutique di pasticceria o online).

Annotate se il gelato è più cremoso e meno duro all'uscita dal congelatore.

ricetta n° 6

Cocco & ananas

Molto facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

5 min

PREPARAZIONE

5 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Latte di cocco (non bevanda)
- 100 g Ananas fresco o sciroppato sgocciolato
- 80 g Latte intero
- 50 g Zucchero semolato
- 30 g Cocco grattugiato
- 5 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Latte di cocco (non bevanda)
- 145 g Ananas fresco o sciroppato sgocciolato
- 115 g Latte intero
- 70 g Zucchero semolato
- 42 g Cocco grattugiato
- 7 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Frullate ananas + latte di cocco + latte + zucchero + succo di lime + sale fino a crema completamente liscia.
- 2 Incorporate il cocco grattugiato a mano (resta in pezzettini visibili).
- 3 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 4 Avviate GELATO o LIGHT ICE CREAM.
- 5 Re-spin probabile (poco grasso): aggiungete 1 cucchiaino di latte di cocco se necessario.
- 6 Servite con scaglie di cocco tostato e qualche tocchetto di ananas fresco.

ricetta n° 6 · Cocco & ananas



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Cocco tostato, salsa al passion fruit, rum bianco a parte

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate LATTE DI COCCO (la conserva in lattina, denso, ~17 % MG), non bevanda di cocco (annacquata). L'ananas deve essere ben sgocciolato: troppo succo crea cristalli.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Latte di cocco: panna di cocco (UCC, Aroy-D) + 30 g di latte intero in più.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo L'INULINA

Cos'è?

fibra solubile estratta dalla radice di cicoria. Polvere bianca neutra.

A cosa serve?

aumenta i solidi senza zuccheri. Dà corpo alle ricette poco dense come questa.

L'esperimento aggiungete 10 g di inulina alla base insieme agli altri ingredienti. Negozio bio, ~10 €/250 g.

Annotate se la consistenza è più piena, meno «acquosa» al cucchiaino.

ricetta n° 7

Speculoos Biscoff

Facile

GIALLO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 60 g Crema di Speculoos Biscoff
- 200 g Latte intero
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 40 g Zucchero di canna
- 20 g Latte scremato in polvere
- 30 g Biscotti Speculoos spezzettati (mix-in)
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 85 g Crema di Speculoos Biscoff
- 285 g Latte intero
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 55 g Zucchero di canna
- 28 g Latte scremato in polvere
- 42 g Biscotti Speculoos spezzettati (mix-in)
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Scaldate il latte e la panna a 50 °C (mai a bollore). Aggiungete lo zucchero di canna e la crema di Speculoos. Frustate fino a scioglimento.
- 2 Fuori dal fuoco, incorporate il latte in polvere frustando bene. Aggiungete un pizzico di sale.
- 3 Lasciate raffreddare 30 min in frigo.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate GELATO. I biscotti Speculoos si aggiungono DOPO il primo spin per preservarne la croccantezza.
- 6 Re-spin sulla funzione MIX-IN con i biscotti spezzettati.

ricetta n° 7 · Speculoos Biscoff



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Biscotti Speculoos sbriciolati in più, caramello al burro salato, cannella

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

I biscotti Lotus si aggiungono DOPO il primo spin per preservarne la croccantezza. Se li mettete nella base prima della congelazione, si ammoliscono.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Crema di Speculoos: 50 g di burro di arachidi + 1 cucchiaino di miele + pizzico di cannella.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA GLICERINA VEGETALE

Cos'è?	umettante alimentare di origine vegetale (E422). Liquido sciropposo, senza sapore.
A cosa serve?	abbassa il punto di congelamento: il gelato resta morbido anche a -18 °C.
Attenzione ·	3 g massimo per un vasetto da 500 ml. Troppo = consistenza collosa, stile chewing gum.

L'esperimento aggiungete 3 g (NON di più) di glicerina vegetale alimentare alla base. Farmacia o online.

Annotate l'uscita immediata al cucchiaino e la consistenza in bocca.

ricetta n° 8

Sorbetto fragola & basilico

Molto facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

5 min

PREPARAZIONE

5 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

SORBET

PROGRAMMA

SORBET

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 300 g Fragole fresche o surgelate
- 100 g Acqua
- 80 g Zucchero semolato
- 10 g Foglie di basilico fresco
- 10 g Succo di limone
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 430 g Fragole fresche o surgelate
- 145 g Acqua
- 115 g Zucchero semolato
- 14 g Foglie di basilico fresco
- 14 g Succo di limone
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Sciogliete lo zucchero nell'acqua tiepida (sciroppo semplice). Lasciate raffreddare.
- 2 Frullate le fragole con il basilico, il succo di limone, il sale e lo sciroppo freddo.
- 3 Passate al colino fine per eliminare i semi se preferite.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate SORBET o GELATO.
- 6 Re-spin con 1 cucchiaio di acqua se la consistenza è troppo dura.

ricetta n° 8 · Sorbetto fragola & basilico



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Foglie di basilico fresche in più, pepe nero macinato al momento, balsamico ridotto

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Il basilico va aggiunto AL MOMENTO DEL FRULLAGGIO (non prima): perde l'aroma se sta in ammollo. Le fragole surgelate funzionano benissimo: scongelate solo parzialmente prima di frullare.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Basilico: menta fresca (stessa quantità) per una versione più rinfrescante.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo IL DESTROSIO (SORBETTO)

Cos'è? zucchero semplice in polvere (glucosio puro). Negozio bio, ~5 €/kg.
A cosa serve? in un sorbetto fa la differenza: spatolabile anche a -18 °C.

L'esperimento sostituite 25 g di zucchero con 25 g di destrosio nella base.

Annotate la sensazione di piccoli cristalli in bocca: deve diminuire nettamente.

ricetta n° 9

Crema catalana

Facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

20 min

PREPARAZIONE

20 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Latte intero
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 60 g Zucchero semolato
- 3 Tuorli pastorizzati
- 1 stecca di Cannella
- Scorza di 1/2 limone bio
- Scorza di 1/2 arancia bio
- 5 g Amido di mais

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Latte intero
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 85 g Zucchero semolato
- 4 Tuorli pastorizzati
- 1,5 stecca di Cannella
- Scorza di 1 limone bio
- Scorza di 1 arancia bio
- 7 g Amido di mais

METODO

- 1 Infondete il latte con la cannella, la scorza di limone e arancia per 10 min a fuoco basso (sotto i 70 °C). Filtrate.
- 2 Sciogliete l'amido di mais in 2 cucchiaini di latte freddo prelevato dal totale.
- 3 Sbattete i tuorli con lo zucchero. Aggiungete il latte infuso caldo a filo, mescolando.
- 4 Tornate sul fuoco con l'amido sciolto. Cuocete a 82-85 °C max mescolando finché si addensa (3-4 min). Mai a bollore.
- 5 Raffreddate rapidamente in frigo per 1 h, poi unite la panna fredda. Versate nel vasetto. Congelatore 24 h.
- 6 Avviate GELATO. Servite con zucchero caramellato al cannello come crema catalana classica.

ricetta n° 9 · Crema catalana



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Zucchero caramellato al cannello, scorza d'arancia caramellata, cannella in polvere

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Non superate gli 80 °C cuocendo i tuorli: se li bruciate cuociono e formano grumi. Raffreddate bene in frigo (1 h minimo) prima di aggiungere la panna.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Panna: aumentate il latte di 100 ml e aggiungete 1 cucchiaino raso di amido di mais.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI SCOPRI GLI INGREDIENTI SENZA LATTOSIO

Cos'è?	latte e panna dove un enzima (la lattasi) ha tagliato il lattosio in glucosio + galattosio.
Perché funziona?	si sostituisce 1 a 1: proteine, grassi, acqua identici. La ricetta non cambia.
Quali benefici?	per gli intolleranti, ma anche: glucosio + galattosio abbassano più il punto di congelamento del lattosio. Gelato naturalmente più morbido.
Cosa comprare?	latte UHT intero senza lattosio (Zymil, Granarolo Accadi, Parmalat, Carrefour Bio) + panna 30-35 % MG senza lattosio (banco frigo).

L'esperimento rifate la ricetta sostituendo latte + panna con le loro versioni senza lattosio.

Annotate la morbidezza del gelato fin dall'uscita: differenza sorprendente.

ricetta n° 10

Mango & cardamomo

Molto facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

5 min

PREPARAZIONE

5 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 250 g Polpa di mango maturo
- 100 g Latte di cocco
- 60 g Latte intero
- 60 g Zucchero semolato
- 2 g Cardamomo verde in polvere
- 5 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 355 g Polpa di mango maturo
- 145 g Latte di cocco
- 85 g Latte intero
- 85 g Zucchero semolato
- 3 g Cardamomo verde in polvere
- 7 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Frullate la polpa di mango con tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una crema liscia.
- 2 Assaggiare: il cardamomo è potente. Se necessario aggiungete 0,5 g alla volta.
- 3 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 4 Avviate GELATO o LIGHT ICE CREAM.
- 5 Re-spin probabile (poco grasso): aggiungete 1 cucchiaino di latte di cocco se necessario.
- 6 Servite con tocchetti di mango fresco e una grattugiata di lime.

ricetta n° 10 · Mango & cardamomo



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Lime fresco grattugiato, menta, cocco tostato

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Il cardamomo è DOMINANTE: meglio metterne meno e regolare al gusto. La polpa di mango deve essere matura: testate con il pollice, deve cedere. Se è acerba la ricetta è fibrosa.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Cardamomo: zenzero fresco grattugiato (5 g) per una nota più piccante.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LO SCIROPPO DI GLUCOSIO (DE 38-42)

Cos'è? sciropo trasparente fatto a partire da amido di mais. Boutique di pasticceria o online.
A cosa serve? PAC moderato, blocca la cristallizzazione. Perfetto per i frutti acidi.

L'esperimento sostituite 20 g di zucchero con 20 g di sciroppo di glucosio DE 38-42.

Annotate la lucentezza e l'assenza di piccoli cristalli a fine bocca.

ricetta n° 11

Frozen yogurt alla fragola

Molto facile

ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

15 min

PREPARAZIONE

15 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

FROZEN YOGURT

PROGRAMMA

FROZEN YOGURT

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Yogurt greco intero (min. 5 % MG)
- 100 g Fragole fresche o surgelate
- 30 g Confettura di fragole
- 50 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 45 g Miele millefiori
- 25 g Latte scremato in polvere
- 3 g Amido di mais
- 2 g Succo di limone fresco

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Yogurt greco intero (min. 5 % MG)
- 145 g Fragole fresche o surgelate
- 42 g Confettura di fragole
- 70 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 64 g Miele millefiori
- 35 g Latte scremato in polvere
- 4 g Amido di mais
- 3 g Succo di limone fresco

METODO

- 1 Sciogliete l'amido di mais nel succo di limone e in 20 g di yogurt freddo prelevato dalla dose (senza grumi).
- 2 Scaldate la confettura e il miele a fuoco basso fino a ≈50 °C. Fuori dal fuoco versate la miscela amido-yogurt e mescolate 1-2 min senza far bollire. Raffreddate 15 min in frigo.
- 3 Frullate le fragole con la preparazione raffreddata + il resto dello yogurt + panna + latte in polvere fino a crema liscia.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio. Avviate FROZEN YOGURT (Dolci) o LITE ICE CREAM (Ninja).
- 5 Re-spin quasi sempre necessario: aggiungete 1 cucchiaino di yogurt freddo.
- 6 Servite con fragole fresche a fettine.

ricetta n° 11 · Frozen yogurt alla fragola



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Granola croccante, miele a filo, foglioline di menta fresca

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Lo yogurt deve essere INTERO (5 % MG min): yogurt 0 % dà solo cristalli di ghiaccio e zero cremosità. Il succo di limone non si percepisce ma stabilizza l'amido e ravviva il gusto.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Confettura di fragole: 30 g di fragole frullate in più + 15 g di zucchero.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LO YOGURT GRECO 10 % MG

Cos'è? yogurt greco intero ricco di grasso. Fage Total 10 %, Mevgal.

A cosa serve? più grasso = consistenza più cremosa, meno «yogurt acquoso».

L'esperimento usate yogurt 10 % MG al posto del 5 % MG. Nessuna altra modifica.

Annotate la sensazione in bocca: più avvolgente, acidità meglio equilibrata.

ricetta n° 12

Pistacchio

Facile

GIALLO



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 60 g Pasta pura di pistacchio (100 %)
- 200 g Latte intero
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 50 g Zucchero semolato
- 20 g Latte scremato in polvere
- 1 pizzico Sale
- 10 g Pistacchi tritati (mix-in, opzionale)

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 85 g Pasta pura di pistacchio (100 %)
- 285 g Latte intero
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 70 g Zucchero semolato
- 28 g Latte scremato in polvere
- 1 pizzico Sale
- 14 g Pistacchi tritati (mix-in, opzionale)

METODO

- 1 Scaldate il latte e la panna a 50 °C. Aggiungete lo zucchero, il latte in polvere e il sale. Frustate fino a scioglimento.
- 2 Aggiungete la pasta di pistacchio e mescolate a lungo (l'olio della pasta si lega lentamente al latte).
- 3 Raffreddate in frigo 1 h.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate GELATO. Re-spin probabile: 1 cucchiaio di latte se necessario.
- 6 Aggiungete i pistacchi tritati con MIX-IN dopo il primo spin per la croccantezza.

ricetta n° 12 · Pistacchio



Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Pistacchi tritati (Bronte se possibile), miele d'acacia, foglioline di menta fresca

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate PASTA DI PISTACCHIO PURA (100 % pistacchi, senza zuccheri aggiunti), non crema. La pasta pura si scioglie più lentamente: mescolate a lungo e con pazienza. Se la pasta è di Bronte DOP, il gusto cambia totalmente.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Pasta di pistacchio: pasta di mandorla (stessa quantità) + qualche goccia di estratto di mandorla amara.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA LECITINA (PASTE GRASSE)

Cos'è? emulsionante naturale in granuli, di soia o di girasole.

A cosa serve? nei gelati con paste di frutta secca, evita che l'olio naturale della pasta si separi.

L'esperimento aggiungete 1 g di lecitina di soia insieme alla pasta di pistacchio.

Annotate l'aspetto dopo 48 h: meno «macchie unte» in superficie.

ricetta n° 13

Cioccolato & mascarpone

Facile

VERDE



1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 100 g Cioccolato fondente 70 %
- 100 g Mascarpone
- 150 g Latte intero
- 60 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 40 g Zucchero semolato
- 10 g Cacao amaro in polvere
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 145 g Cioccolato fondente 70 %
- 145 g Mascarpone
- 215 g Latte intero
- 85 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 55 g Zucchero semolato
- 14 g Cacao amaro in polvere
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde a impulsi brevi.
- 2 Scaldate il latte con lo zucchero e il cacao fino a 50 °C. Frustate bene.
- 3 Versate il latte caldo sul cioccolato fuso e mescolate con cura per ottenere una ganache liscia.
- 4 Lasciate raffreddare 10 min, poi incorporate il mascarpone e la panna fredda. Aggiungete il sale.
- 5 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 6 Avviate GELATO. Con 20+ % MG, spesso basta un solo spin.

ricetta n° 13 · Cioccolato & mascarpone

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Cioccolato grattugiato, fior di sale Maldon, espresso ristretto

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Il cioccolato fondente DEVE essere di buona qualità (70 % minimo). Cioccolato dolce industriale dà un gelato stucchevole. Il mascarpone va aggiunto FREDDO e bene incorporato.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Mascarpone: ricotta intera ben scolata + 30 g di burro (più leggero ma diverso).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA FARINA DI CAROBA

Cos'è? farina del seme di carrubo (E410). Idrocolloide «a caldo».

A cosa serve? è il segreto del «velluto da gelateria» dei professionisti. Blocca i cristalli, dà corpo.

L'esperimento aggiungete 0,2 g di farina di caroba mentre scaldate il latte. Bilancia 0,01 g.

Annotate: meno «pallina di gelato», più «cucchiaino di gelataio artigianale».

ricetta n° 14

Anguria & menta

Molto facile



ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

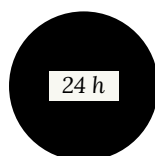
1 vasetto



5 min

PREPARAZIONE

5 min



24 h

CONGELAMENTO

24 h



SORBET

PROGRAMMA

SORBET

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 350 g Polpa di anguria (senza semi)
- 60 g Zucchero semolato
- 10 g Foglie di menta fresca
- 10 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 500 g Polpa di anguria (senza semi)
- 85 g Zucchero semolato
- 14 g Foglie di menta fresca
- 14 g Succo di lime
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Eliminate tutti i semi dell'anguria (importante: i semi diventano duri al congelatore).
- 2 Frullate l'anguria con tutti gli altri ingredienti finché completamente liscia.
- 3 Passate al colino fine per ottenere una consistenza omogenea.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate SORBET. Re-spin quasi certamente necessario: 1-2 cucchiaini di acqua.
- 6 Servite immediatamente: l'anguria si rapprende in fretta.

ricetta n° 14 · Anguria & menta

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Foglie di menta fresche, fior di sale, lime fresco grattugiato

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

L'anguria è 92 % acqua: questo sorbetto sarà sempre tendente al duro. Il re-spin con acqua è quasi obbligatorio. Servite SUBITO appena finito di mantecare.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Menta: basilico viola (stessa quantità) per una versione più fresca-erbacea.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo IL DESTROSIO (ANGURIA)

Cos'è?	zucchero semplice in polvere (glucosio puro). Indispensabile nei sorbetti di frutti acquosi.
A cosa serve?	blocca la cristallizzazione dell'acqua abbondante dell'anguria.

L'esperimento sostituite 30 g di zucchero con 30 g di destrosio.

Annotate se il sorbetto è più spatolabile e non forma più «strati» di ghiaccio.

ricetta n° 15

Caffè & dulce de leche

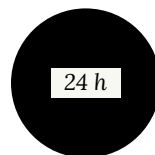
Facile

**PORZIONI**

1 vasetto

**PREPARAZIONE**

10 min

**CONGELAMENTO**

24 h

**PROGRAMMA**

GELATO

INGREDIENTI**VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)**

- 80 g Dulce de leche (confettura di latte)
- 155 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 75 g Latte intero
- 50 g Caffè espresso FREDDO
- 30 g Miele millefiori
- 25 g Latte scremato in polvere

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 115 g Dulce de leche (confettura di latte)
- 220 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 108 g Latte intero
- 70 g Caffè espresso FREDDO
- 42 g Miele millefiori
- 35 g Latte scremato in polvere

METODO

- 1 Preparete il caffè espresso e mettetelo in frigo almeno 30 min perché sia completamente freddo.
- 2 Sciogliete il dulce de leche nel latte con una frusta fino a completo scioglimento.
- 3 Incorporate il miele e il latte in polvere frustando. Aggiungete panna e caffè freddo. Mescolate bene.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio. Avviate GELATO.
- 5 Re-spin con 1-2 cucchiaini di panna se necessario.
- 6 Servite con qualche chicco di caffè tritato e un filo di dulce de leche.

ricetta n° 15 · Caffè & dulce de leche

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Chicchi di caffè tritati, scaglie di cioccolato fondente, dulce de leche a parte

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Il caffè DEVE essere COMPLETAMENTE FREDDO (almeno 30 min in frigo) prima di aggiungerlo. Caffè tiepido fa cagliare il latte. Per intensità maggiore: doppio espresso ristretto.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Dulce de leche: latte condensato cotto (lattina chiusa in pentola d'acqua 2 h).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA LECITINA

Cos'è? emulsionante naturale in granuli. Negozio bio, ~7 €/100 g.

A cosa serve? stabilizza l'emulsione tra il grasso della panna e lo zucchero concentrato del dulce.

L'esperimento aggiungete 1 g di lecitina di soia alla base.

Annotate se il caffè resta meglio distribuito, senza «vene» che risalgono.

ricetta n° 16

Cheesecake

Facile

ROSSO

1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 150 g Philadelphia (formaggio cremoso)
- 100 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 80 g Latte intero
- 50 g Zucchero semolato
- 30 g Confettura di frutti rossi
- 20 g Biscotti digestive spezzettati (mix-in)
- Scorza di 1/2 limone
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 215 g Philadelphia (formaggio cremoso)
- 145 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 115 g Latte intero
- 70 g Zucchero semolato
- 42 g Confettura di frutti rossi
- 28 g Biscotti digestive spezzettati (mix-in)
- Scorza di 1 limone
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Sbattete il Philadelphia con lo zucchero e la scorza di limone fino a renderlo liscio.
- 2 Incorporate latte e panna a filo, frustando senza incorporare aria.
- 3 Versate metà nel vasetto. Aggiungete la confettura a cucchiainate, poi il resto del composto.
- 4 Congelatore 24 h senza coperchio. Avviate GELATO.
- 5 Aggiungete i biscotti spezzettati con MIX-IN dopo il primo spin.
- 6 Servite con qualche cucchiainata di confettura fresca in superficie.

ricetta n° 16 · Cheesecake

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Confettura di frutti rossi a parte, biscotti digestive sbriciolati, scorza di limone

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Il Philadelphia va sbattuto BENE prima di aggiungere i liquidi: deve essere liscio, non grumoso. La confettura va a cucchiainate, non mescolata: crea il classico effetto «marmorizzato» del cheesecake.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Philadelphia: ricotta intera ben scolata + 20 g di panna in più.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo L'ALBUME PASTORIZZATO

Cos'è?

albume d'uovo pastorizzato in brik (banco frigo). Naturelle, Eurovo, Liot.

A cosa serve?
rigido».

montato a neve, alleggerisce il Philadelphia: consistenza più mousse, meno «formaggio

Importante ·

mai uovo crudo in preparazioni a freddo. Sempre pastorizzato.

L'esperimento incorporate 40 g di albume pastorizzato montato a neve poco prima del vasetto.

Annotate la leggerezza in bocca dopo 24 h.

ricetta n° 17

Limone & yogurt

Facile



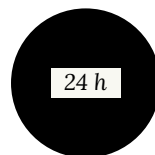
PORZIONI

1 vasetto



PREPARAZIONE

5 min



CONGELAMENTO

24 h



PROGRAMMA

FROZEN YOGURT

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Yogurt greco intero (min. 5 % MG)
- 100 g Latte intero
- 60 g Zucchero semolato
- 50 g Succo di limone fresco
- Scorza di 2 limoni bio
- 20 g Miele d'acacia
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Yogurt greco intero (min. 5 % MG)
- 145 g Latte intero
- 85 g Zucchero semolato
- 70 g Succo di limone fresco
- Scorza di 3 limoni bio
- 28 g Miele d'acacia
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Grattugiate la scorza dei limoni (solo la parte gialla) e spremete il succo, filtratelo.
- 2 In una ciotola fredda mescolate yogurt + latte + zucchero + miele finché lo zucchero è sciolto.
- 3 Aggiungete succo e scorza di limone, il sale. Mescolate delicatamente.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate FROZEN YOGURT o LITE ICE CREAM.
- 6 Re-spin quasi sempre necessario (basso grasso): 1 cucchiaino di yogurt o latte.

ricetta n° 17 · Limone & yogurt

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Scorza di limone candito, foglioline di menta, biscotti al limone sbriciolati

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate LIMONI BIO (la scorza è cruciale). L'acidità del limone «taglia» l'amido se ne mettete: meglio l'inulina o niente. Lo yogurt deve essere intero (min. 5 % MG).

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Miele: 20 g di zucchero a velo (meno aromatico ma più neutro).

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo L'INULINA

Cos'è?

fibra solubile estratta dalla cicoria. Polvere bianca neutra.

A cosa serve?

aumenta i solidi senza zuccherare né tagliare l'acidità del limone.

L'esperimento aggiungete 10 g di inulina alla base. Negozi bio o farmacia.

Annotate se la consistenza è più piena e l'acidità meno «smussata» a fine bocca.

ricetta n° 18

Cioccolato & arancia

Facile

ROSSO

1 vasetto

PORZIONI

1 vasetto

10 min

PREPARAZIONE

10 min

24 h

CONGELAMENTO

24 h

GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 80 g Cioccolato fondente 70 %
- 200 g Latte intero
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 50 g Zucchero semolato
- 30 g Succo di arancia fresco
- Scorza di 1 arancia bio
- 10 g Cacao amaro
- 1 pizzico Sale

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 115 g Cioccolato fondente 70 %
- 285 g Latte intero
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 70 g Zucchero semolato
- 42 g Succo di arancia fresco
- Scorza di 1,5 arancia bio
- 14 g Cacao amaro
- 1 pizzico Sale

METODO

- 1 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde a impulsi brevi.
- 2 Scaldate il latte con lo zucchero e il cacao fino a 50 °C. Versate sul cioccolato fuso e mescolate per ottenere una ganache liscia.
- 3 Aggiungete la scorza di arancia (solo la parte arancione) e lasciate in infusione 10 min.
- 4 Incorporate panna fredda + succo di arancia + sale. Mescolate bene.
- 5 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 6 Avviate GELATO. Re-spin probabile: 1 cucchiaino di latte se la consistenza è secca.

ricetta n° 18 · Cioccolato & arancia

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Scorza di arancia candita, scaglie di cioccolato fondente, pistacchi tritati

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

L'arancia bio è essenziale (la scorza è il cuore del gusto). Il succo va aggiunto A FREDDO (mai con cioccolato caldo, può cagliare). Lasciate l'infusione almeno 10 min.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Arancia: mandarino (stessa quantità, succo e scorza) per una versione più dolce e profumata.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo PIÙ LATTE IN POLVERE

Cos'è? latte scremato disidratato in polvere. Sempre nella dispensa, costa poco.
A cosa serve? è l'MSNF: solidi del latte non grassi. Struttura il corpo senza appesantire.

L'esperimento aggiungete 15 g di latte scremato in polvere extra alla base.

Annotate come il cacao «si porta» meglio, gusto più profondo, consistenza più strutturata.

ricetta n° 19

Vaniglia & cono sbriciolato

Molto facile



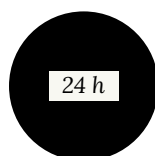
PORZIONI

1 vasetto



PREPARAZIONE

10 min



CONGELAMENTO

24 h



PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 200 g Latte intero
- 100 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 60 g Zucchero semolato
- 20 g Latte scremato in polvere
- 1 stecca di Vaniglia (semi)
- 5 g Amido di mais
- 1 pizzico Sale
- 20 g Cono per gelato sbriciolato (mix-in)

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 285 g Latte intero
- 145 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 85 g Zucchero semolato
- 28 g Latte scremato in polvere
- 1,5 stecca di Vaniglia (semi)
- 7 g Amido di mais
- 1 pizzico Sale
- 28 g Cono per gelato sbriciolato (mix-in)

METODO

- 1 Tagliate la vaniglia per il lungo e raschiate i semi. Mettete semi + baccello nel latte caldo (50 °C).
- 2 Sciogliete l'amido di mais in 2 cucchiaini di latte freddo prelevato dal totale.
- 3 Aggiungete zucchero, latte in polvere e amido al latte caldo. Cuocete a fuoco basso (80 °C max) finché si addensa leggermente. Filtrate per eliminare il baccello.
- 4 Raffreddate in frigo 1 h, poi aggiungete panna e sale.
- 5 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h. Avviate GELATO.
- 6 Aggiungete il cono sbriciolato con MIX-IN dopo il primo spin per la croccantezza.

ricetta n° 19 · Vaniglia & cono sbriciolato

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Cono sbriciolato, salsa caramello, frutti rossi freschi

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate VANIGLIA VERA (baccello + semi), non aromi: la differenza è abissale. L'amido va sciolto a freddo prima di cuocere, altrimenti fa grumi. Il cono va a fine processo, mai prima del congelamento.

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Vaniglia in stecca: 1 bustina di zucchero vanigliato + 1 cucchiaino di zucchero in più.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA GOMMA XANTANA

Cos'è? gomma prodotta per fermentazione batterica (E415). Polvere fine.

A cosa serve? idrocolloide «a freddo»: blocca l'acqua libera SENZA cottura, a differenza dell'amido.

L'esperimento sostituite i 5 g di amido con 0,2 g di xantana. Frullate a freddo con il latte. Niente cottura.

Annotate il guadagno di tempo, e se la consistenza resta piena senza la fase di cottura.

ricetta n° 20

Nocciola stile gelateria

Facile



ROSSO



1 vasetto

PORZIONI

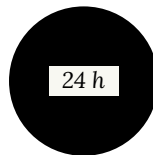
1 vasetto



10 min

PREPARAZIONE

10 min



24 h

CONGELAMENTO

24 h



GELATO

PROGRAMMA

GELATO

INGREDIENTI

VASETTO 500 ml (Dolci · Ninja standard)

- 60 g Pasta pura di nocciola (100 %)
- 200 g Latte intero
- 80 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 55 g Zucchero semolato
- 25 g Latte scremato in polvere
- 1 pizzico Sale
- 10 g Nocciole tostate tritate (mix-in)

VASETTO 710 ml (Ninja Deluxe)

- 85 g Pasta pura di nocciola (100 %)
- 285 g Latte intero
- 115 g Panna fresca liquida 35 % MG
- 78 g Zucchero semolato
- 35 g Latte scremato in polvere
- 1 pizzico Sale
- 14 g Nocciole tostate tritate (mix-in)

METODO

- 1 Scaldate il latte e la panna a 50 °C con lo zucchero e il latte in polvere. Frustate fino a scioglimento.
- 2 Aggiungete la pasta di nocciola e mescolate lungamente (l'olio della pasta si lega lentamente).
- 3 Raffreddate in frigo 1 h. Aggiungete il sale.
- 4 Versate nel vasetto. Congelatore 24 h senza coperchio.
- 5 Avviate GELATO. Re-spin probabile: 1 cucchiaino di latte se la consistenza è secca.
- 6 Aggiungete le nocciole tostate tritate con MIX-IN dopo il primo spin.

ricetta n° 20 · Nocciola stile gelateria

Le mie osservazioni

PER ACCOMPAGNARE · ABBINAMENTI

Nocciole tostate, scaglie di cioccolato fondente, miele di castagno

CONSIGLIO TECNICO SPECIFICO

Usate PASTA DI NOCCIOLA PURA (100 %, senza zuccheri aggiunti). La nocciola del Piemonte IGP dà un gusto totalmente diverso. Le nocciole del mix-in devono essere ben tostate (10 min a 160 °C).

SOSTITUZIONE SEMPLICE

Pasta di nocciola: pasta di mandorla (stessa quantità) + 1 cucchiaino di amaretto sbriciolato.

PER LA PROSSIMA VOLTA · OGGI PROViamo LA FARINA DI CAROBA

Cos'è?	farina del seme di carrubo (E410). Idrocolloide dei gelatieri professionali.
A cosa serve?	dà quel «velluto» caratteristico del gelato italiano artigianale.

L'esperimento aggiungete 0,2 g di farina di caroba mentre scaldate il latte con la pasta di nocciola.

Annotate la differenza con un gelato fatto in casa classico: più «cucchiaino di gelataio».

Programma RINSING & manutenzione

della vostra macchina

Una pulizia accurata dopo ogni utilizzo prolunga la vita della lama, del motore e del vasetto. Contate 5 minuti in tutto.

Il programma RINSING (Tefal / Moulinex Dolci)

- 1 Svuotate il vasetto da ogni residuo di gelato (non lo sprecherete certo).
- 2 Riempite il vasetto d'acqua tiepida fino a metà, con qualche goccia di detersivo delicato per piatti.
- 3 Inserite il vasetto nella macchina e avviate il programma RINSING. La lama gira 1-2 minuti espellendo l'acqua saponata.
- 4 Svuotate, sciacquate il vasetto con acqua pulita, ripetete senza sapone per eliminare ogni traccia di detergente.
- 5 Asciugate delicatamente con un canovaccio pulito. Lasciate la lama aerare 10 minuti prima di riporre tutto.

Da fare sempre

- Pulire entro un'ora dall'uso
- Smontare completamente il coperchio (la guarnizione in silicone si toglie)
- Asciugare ogni pezzo separatamente prima del rimontaggio
- Riporre la lama protetta (mai sfusa con altri utensili)

Da evitare assolutamente

- Lavastoviglie per la lama (mai)
- Acqua bollente direttamente sul vasetto Tritan (deformazione)
- Spugne abrasive o crema lucidante (graffi)
- Riporre umido (corrosione, cattivi odori)

I 7 problemi più frequenti

- 1** **Il gelato è polveroso o granuloso anche dopo re-spin**
Aggiungete 2 cucchiaini di panna (non latte) nel foro centrale e rifate un re-spin su LIGHT ICE CREAM (Dolci) o stesso programma (Ninja). Se persiste, la ricetta ha davvero troppe poche MG: aumentate la panna nella versione successiva.
- 2** **Il re-spin è quasi sempre necessario**
È normale per queste macchine. I congelatori domestici non mantengono una temperatura costante e i cristalli di ghiaccio sono più grandi che nell'industria. Il re-spin li rompe meccanicamente e incorpora aria. Non è un errore di ricetta.
- 3** **Si è formata una cupola sul blocco congelato**
Livellate con cucchiaino o spatola PRIMA di inserire il vasetto nella macchina. Non introducete mai un vasetto con una protuberanza centrale: la lama si danneggia al primo contatto.
- 4** **Cristalli di ghiaccio visibili nella consistenza finale**
Tre cause possibili: MG insufficienti (aggiungere più panna) · vasetto non perfettamente in piano durante il congelamento · congelatore aperto troppo spesso durante le 24 h.
- 5** **Il gelato è troppo duro appena uscito dal congelatore**
Il vostro congelatore è probabilmente più freddo di -18 °C (alcuni domestici scendono a -25 °C). Lasciate il vasetto 5-10 minuti a temperatura ambiente prima del programma, oppure passate direttamente al re-spin con liquido.
- 6** **La lama non scende fino in fondo**
Il blocco è troppo duro. Lasciate 5 minuti a temperatura ambiente. Se persiste, controllate che il vasetto sia inserito correttamente nel suo alloggiamento.
- 7** **Il programma si ferma prima della fine**
Protezione termica del motore. Lasciate raffreddare 30 minuti prima di rilanciare. Se accade ripetutamente con la stessa ricetta, la base è troppo dura: meno zucchero o più liquido.

Avvertenze · Sicurezza · Contatti

USO DI QUESTO LIBRETTO

Libretto di ricette destinato a uso personale, familiare e comunitario. È offerto gratuitamente alla comunità ICED Method e non può essere rivenduto, redistribuito a pagamento, o reincorporato in opere commerciali senza autorizzazione scritta dell'autore. I risultati delle ricette variano in funzione della qualità degli ingredienti, del modello esatto della macchina e delle prestazioni del congelatore domestico. Nessuna garanzia di risultato riproducibile viene data: ogni ricetta è una guida, non una promessa.

SICUREZZA ALIMENTARE

Non lasciate il gelato a temperatura ambiente per più di 30 minuti. Non ricongelate mai un gelato già passato in macchina (rischio microbiologico). Le ricette n° 2 (Tiramisù), n° 9 (Crema catalana) e gli esperimenti che lo prevedono (n° 2, n° 9, n° 16) RICHIEDONO ESCLUSIVAMENTE tuorli o albumi PASTORIZZATI, in brik o in guscio pastorizzato, MAI uova crude. Non servite preparazioni con uova a persone immunocompromesse, donne in gravidanza, bambini sotto i 3 anni, anziani fragili. Conservazione: 3 settimane massimo a -18 °C, con re-spin obbligatorio dopo 48 h.

ALLERGENI E INTOLLERANZE

Leggete sistematicamente la composizione degli ingredienti usati. Questo libretto contiene ricette con: LATTE e derivati (tutte le ricette tranne n° 8 e n° 14 - sorbetti), UOVA (n° 2, n° 9), FRUTTA A GUSCIO (n° 1, n° 12, n° 20), SOIA (negli esperimenti con lecitina), GLUTINE (n° 7 Speculoos, n° 16 cheesecake, n° 19 cono). La ricetta n° 9 (Crema catalana) propone una versione senza lattosio come esperimento. Se siete intolleranti o allergici, sostituite o omettete l'ingrediente, e verificate sempre le etichette delle marche commerciali.

ESPERIMENTI «PER LA PROSSIMA VOLTA»

Gli esperimenti facoltativi introducono strumenti di gelateria (destrosio, xantana, lecitina di soia, farina di caroba, inulina, sciroppo di glucosio, glicerina vegetale alimentare, albume pastorizzato). Questi ingredienti sono additivi alimentari autorizzati nell'Unione Europea (E410, E415, E422, ecc.). Rispettate SCRUPOLOSAMENTE i dosaggi indicati: per micro-dosaggi (xantana 0,15-0,5 g, caroba 0,2-0,3 g, lecitina 1 g) è indispensabile una bilancia di precisione 0,01 g. La glicerina vegetale (n° 7) ha un limite massimo non superabile di 3 g per vasetto da 500 ml: superare questa dose dà una consistenza appiccicosa tipo chewing-gum e può causare effetti lassativi. L'alluloso, citato in alcuni forum, è VIETATO in vari paesi europei: NON usatelo se non avete verificato la legislazione locale.

MACCHINA E APPARECCHIO

Seguite SEMPRE il manuale d'uso del costruttore della vostra macchina (Tefal, Moulinex, Ninja). Non smontate la lama o il motore se non per le operazioni di pulizia descritte nel manuale ufficiale. Non immergete mai il blocco motore in acqua. Non usate la lavastoviglie per la lama (perde affilatura). I tempi indicati nelle ricette (5-15 min di preparazione, 24 h di congelamento) sono indicativi: il vostro congelatore può richiedere più tempo se è poco freddo o spesso aperto. ICED Method non è affiliato a Tefal, Moulinex, Groupe SEB o Ninja: i nomi sono citati esclusivamente per riferimento tecnico.

COPYRIGHT E CONTATTI

© 2026 Stefano Chef · ICED Method. Testi, ricette, layout, illustrazioni: tutti i diritti riservati. È permessa la condivisione gratuita del PDF integro e non modificato. È vietata: la rivendita, la traduzione non autorizzata, l'estrazione e la ridistribuzione di singole ricette su blog/social commerciali, l'uso in corsi a pagamento senza permesso scritto. Le foto delle ricette sono generate o autorizzate dall'autore.

Contatti · Comunità Facebook: facebook.com/groups/icedmethod · Sito: icedmethod.com · Errori, suggerimenti, segnalazioni: tramite il gruppo Facebook.