

Sage



Dondurma Yapmak Artık Çok Kolay, Keyifli ve Eğlenceli!

Bu kitapçık, lezzet dolu dondurmaları kendi mutfağınızda hazırlamanıza yardımcı olacak adım adım tariflerle dolu.

İster vanilyalı, ister orman meyveli karışımlar,
ister sağlıklı alternatifler arayın;
her damak zevkine uygun bir tarif burada sizi bekliyor.
Tatlı serinliklerin keyfini çıkarın.



BCI600 The Smart Scoop™
Dondurma Makinesi ile
*sıra dışı tariflerle
yazınızı renklendirin*



Sage



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

kaymaklı dondurma



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 450 ml Süt
- 50 gr Kaymak
- 80 gr Şeker
- 4 gr Yerli salep

HAZIRLANIŞI

- 1 Süt ve kaymağı ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt karışımına salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

ikolatalı dondurma



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 450 ml Süt
- 50 gr Krema
- 80 gr Şeker
- 10 gr Kakao
- 25 gr Bitter ikolata
- 4 gr Yerli salep

HAZIRLANIŞI

- 1 Süt ve kremayı ocağı koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker, salep ve kakaoyu iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt karışımına kakaolu şeker ve salep karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra küçük parçalar halindeki bitter çikolatayı karıştırarak ekleyin.
- 5 Soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 6 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 7 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 8 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceğı gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

karamelli dondurma



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 ml Süt
- 100 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 4 gr Yerli salep

HAZIRLANIŞI

- 1 50 gr şekeri kaynatma tenceresine koyup karamel yapın.
- 2 Kremayı yavaş yavaş ekleyin.
- 3 Sütü ilave edip kaynamaya bırakın.
- 4 Kalan şekeri ve salebi iyice karıştırın.
- 5 Kaynayan karamelli süt karışımına salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 6 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 7 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 8 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 9 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi badem fıstık veya fındık krokan parçaları karıştırılarak da servis edilebilir. Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

antep fıstıklı dondurma



 5 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 500 ml Süt
- 100 gr Antep fıstığı ezmesi
- 80 gr Şeker
- 4 gr Yerli salep
- 50 gr Antep fıstığı

HAZIRLANIŞI

- 1 50 gr antep fıstığı ezmesi ve sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt karışımına salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra kalan antep fıstığı ezmesini ekleyip soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurmaya kırık antep fıstıklarını ekleyerek servis edin.
- 8 Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

kahveli dondurma



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 ml Süt
- 100 gr Krema
- 80 gr Şeker
- 20 gr Türk kahvesi
- 4 gr Yerli salep
- Yarım limon kabuğu

HAZIRLANIŞI

- 1 Süt, limon kabuğu ve kahveyi ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Kaynamaya başlayan karışımı ocaktan alıp süzün.
- 3 Kahve süt karışımına kremayı ilave edip tekrar kaynamaya bırakın.
- 4 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 5 Kaynayan kahveli süt karışımına salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 6 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 7 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 8 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 9 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Not: Kahve miktarı ve kahve çeşidi isteğe bağlı olarak değiştirilebilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

tahinli dondurma



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 500 ml Süt
- 100 gr Tahin
- 80 gr Şeker
- 4 gr Yerli salep

HAZIRLANIŞI

- 1 Sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt karışımına salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra tahini karıştırarak ekleyin.
- 5 Soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 6 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 7 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 8 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi kavrulmuş susam eklenerek de servis edilebilir.
- 9 Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

ekmekli dondurma



 5 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 1000 ml Süt
- 5 dilim Kızarmış ekşi mayalı ekmek
- 50 gr Kaymak
- 80 gr Şeker
- 4 gr Yerli salep

HAZIRLANIŞI

- 1 Sütü ocağa koyup kaynatın.
- 2 Kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine kaynamış sütü döküp 30 dk dinlendirin.
- 3 Kızarmış ekmekli sütü süzün ve bu süttten 500 ml alarak tekrar ocağa koyun.
- 4 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 5 Kaynayan kızarmış ekmekli süte salep ve şeker karışımını ekleyip karıştırarak 2 dk pişirin.
- 6 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 7 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 8 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 9 Hazır hale gelen dondurma kızarmış ekmek parçaları ile hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

sade gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 450 gr Süt
- 150 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 15 gr Süt tozu
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker, süt tozu ve salebi iyice karıştırın.
- 2 Süt ve krema ekleyerek ocağa alın.
- 3 Karıştırılarak pişirilen karışım kaynama derecesine yakın olduğunda kapatın.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

bitter çikolatalı gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 gr Süt
- 35 gr Meyve şekeri
- 25 gr Şeker
- 10 gr Süt tozu
- 3 gr Avrupa salebi
- 20 gr Bal
- 150 gr Bitter ikolata

HAZIRLANIŞI

- 1 Şekerleri, süt tozunu ve salebi iyice karıştırın.
- 2 Sütü ekleyerek ocağa alın.
- 3 Karıştırılarak pişirilen karışım kaynama derecesine yakın olduğunda ocağı kapatın.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra bal ve bitter çikolatayı ekleyerek soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

fildişi (beyaz) ikolatalı gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 gr Süt
- 35 gr Şeker
- 25 gr Meyve şekeri
- 3 gr Avrupa salebi
- 30 gr Bal
- 120 gr Fildişi (beyaz) ikolata

HAZIRLANIŞI

- 1 Şekerleri ve salebi iyice karıştırın.
- 2 Sütü ekleyerek ocağa alın.
- 3 Karıştırılarak pişirilen karışım kaynama derecesine yakın olduğunda kapatın.
- 4 Ocağı kapattıktan sonra bal ve fildişi çikolatayı ekleyerek soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

bebe bisküvili gelato



 5 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 1000 ml Süt
- 125 gr Bebe bisküvisi
- 150 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 15 gr Süt tozu
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 125 gr bebe bisküvisinin üzerine sütün tamamını ekleyip 1 saat dinlendirin.
- 2 Bebe bisküvili süt karışımını süzün.
- 3 Bu sütten 450 ml alarak krema ekleyin ve ocağa alın.
- 4 Şeker, süt tozu ve salebi iyice karıştırarak karışıma ekleyin.
- 5 Sürekli karıştırılarak pişirilen karışım kaynama derecesine yakın olduğunda kapatın.
- 6 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 7 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 8 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 9 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

naneli çıtır çikolatalı gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 450 gr Süt
- 150 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 15 gr Süt tozu
- ¼ Demet nane
- 2- 3 Damla nane yağı
- 5 gr Avrupa salebi
- 20 gr Bitter ikolata
- 20 gr Hindistan cevizi yağı

HAZIRLANIŞI

- 1 50 gr şeker, süt tozu ve salebi iyice karıştırın.
- 2 Süt ve krema ekleyerek ocağa alın.
- 3 50 gr şeker ve nane yapraklarını havanda macun kıvamı alana kadar ezin.
- 4 Macunu ocaktaki karışıma ilave edin.
- 5 Karıştırılarak pişirilen karışım kaynama derecesine yakın olduğunda kapatın.
- 6 Ocağı kapattıktan sonra soğuması için başka bir kaba alın.
- 7 Nane yağınını ilave ederek karıştırın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 8 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 9 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 10 Bitter ikolata ve hindistan cevizi yağınını benmari usulü eritin.
- 11 Karıştırma süresinin son 2 dakikasında bu çikolata sosunu dondurma makinenize yavaş yavaş ilave edin.
- 12 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Not: Bu dondurmayı isteğe bağılı olarak sadece naneli veya sadece çıtır çikolatalı olarak da yapabilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

yoğurtlu gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 450 gr Süzme yoğurt
- 125 ml Süt
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Sütü kaynatın.
- 2 Şeker ve salebi karıştırma kabına alıp iyice karıştırın.
- 3 Üzerine sıcak sütü ilave edip karıştırmaya devam edin.
- 4 Blender haznesine yoğurdu koyun ve karışımı ilave edin.
- 5 2-3 dk yüksek devirde çalıştırın.
- 6 En az 6 saat buzdolabında (+5 derece) dinlendirin.
- 7 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 8 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi vişne, frambuaz, yaban mersini gibi meyve reçellerinin tanelerini dondurmanın aralarına sürüp farklı çeşitlerde yoğurtlu dondurmalar elde edebilirsiniz.
- 9 Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

karamelize bisküvili gelato



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 500 ml Süt
- 100 gr Karamelize bisküvi kreması
- 80 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt ocaktan alın ve karışımın üzerine dökün.
- 4 Salep, şeker ve süt karışımını blendera alın ve 2 dk çalıştırın.
- 5 Karışıma karamelize bisküvi kremasını ekleyin.
- 6 Soğuması için başka bir kaba alın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 7 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 8 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 9 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi karamelize bisküvi kırıkları eklenerek de servis edilebilir.
- 10 Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

hindistan cevizli gelato



 2 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 200 ml Süt
- 200 ml Hindistan cevizi sütü
- 200 gr Hindistan cevizi kreması
- 80 gr Şeker
- 6 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın.
- 2 Şeker ve salebi iyice karıştırın.
- 3 Kaynayan süt ocaktan alın ve karışımın üzerine dökün.
- 4 Salep, şeker ve süt karışımını blendera alın ve 2 dk çalıştırın.
- 5 Karışıma hindistan cevizi sütü ve hindistan cevizi kremasını ekleyip karıştırın. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 6 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 7 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 8 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi hindistan cevizi tozu eklenerek de servis edilebilir.
- 9 Daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

ilekli sorbe



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 gr Ayıklanmış ilek
- 180 gr Kaynamış sıcak su
- 90 gr şeker
- 40 gr Meyve şekeri
- 4 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIşI

- 1 şekerleri ve salebi karıştırın.
- 2 Karışıma sıcak su ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Karışımı blendere koyulan çileklerin üzerine ekleyin ve 2 dk yüksek hızda çalıştırın.
- 4 En az 6 saat dinlendirin. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Not: Aynı tarif ilek yerine frambuaz, böğürtlen gibi kırmızı meyvelerle yapılabilir. Ancak şeker miktarı meyve seçimine göre ayarlanmalıdır.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

limonlu sorbe

 4 Kişilik



BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 ml Kaynamış sıcak su
- 100 ml Limon suyu
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Kaynamış suyu sürekli karıştırarak ilave edin.
- 3 Son olarak limon suyu ilave edin.
- 4 En az 6 saat dinlendirin. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Not: Bu tarifile yapılan limonlu sorbenin rengi beyaz olacaktır. Daha sarı olması istenirse iki limon ve yarım portakal kabuğunun sarı ve turuncu kısımlarını şekere ilave ederek renklerini şekere verene dek yoğurulmalıdır.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

şeftali sorbe



 2 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 200 gr Ayıklanmış şeftali
- 250 gr Portakal suyu
- 100 ml Kaynamış sıcak su
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şekerleri ve salebi karıştırın.
- 2 Karışıma sıcak su ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Karışımı blendera koyulan şeftali ve portakal suyu üzerine ekleyin ve 2 dk yüksek hızda çalıştırın.
- 4 En az 6 saat dinlendirin. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

orman meyveli sorbe



 4 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 gr Karışık orman meyvesi (böğürtlen, frambuaz, çilek, yaban mersini, frenk üzümü)
- 200 gr Kaynamış sıcak su
- 100 gr Şeker
- 50 gr Meyve şekeri
- 6 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şekerleri ve salebi karıştırın.
- 2 Karışımaya sıcak su ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Karışımı blendera koyduğunuz orman meyvelerinin üzerine ekleyin ve 2 dk yüksek hızda çalıştırın.
- 4 En az 6 saat dinlendirin. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

ananaslı sorbe



 2 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 250 gr Ananas suyu
- 100 gr Ananas parçalara bölünmüş
- 150 gr Hindistan cevizi sütü
- 100 ml Kaynamış sıcak su
- 100 gr Şeker
- 50 gr Bal
- 6 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Karışama sıcak su ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Karışımı, blendera koyulan ananas parçaları, ananas suyu, hindistan cevizi sütü ve balın üzerine ekleyin ve 2 dk yüksek hızda çalıştırın.
- 4 En az 6 saat dinlendirin. (Soğutma işlemi için buzdolabında (+5 derece) bir gün beklemesi önerilir.)
- 5 İyice soğuyan karışımı blenderda 2 dk yüksek devirde çalıştırın. (Opsiyonel)
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen dondurma hemen servis edilebileceği gibi daha sert bir dondurma kıvamı istenirse (-18 derece) derin dondurucuda sertleştirilip servis edilebilir ve saklanabilir.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

vanilyalı çubuk dondurma



 6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 250 ml Kaynamış sıcak süt
- 250 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi
- 1 Damla vanilya özütü

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Sıcak sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Kremayı ve vanilya özütünü ekleyerek 2 dk daha karıştırın.
- 4 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 5 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 6 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 7 Ahşap çubukları kalıpların 2/3'üne gelecek kadar içeri sokun.
- 8 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 9 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 10 Kalıplardan çıkarıp servis edilebileceği gibi çikolatalı sos ile kaplayabilirsiniz.

Not: İsteğe bağlı olarak ara katmanlara kakaolu fındık kreması kavrulmuş kuruyemiş veya meyve kuruları ilave ederek çubuk dondurmalarınızı çeşitlendirebilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

kakaolu çubuk dondurma



 6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 250 ml Süt
- 250 gr Krema
- 100 gr şeker
- 5 gr Avrupa salebi
- 5 gr Kakao

HAZIRLANIşI

- 1 şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Kakao ve sütü kaynatın.
- 3 Sıcak kakaolu sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 4 Kremayı ekleyerek 2 dk daha karıştırın.
- 5 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 8 Aşap ubukları kalıpların 2/3'ne gelecek kadar içeri sokun.
- 9 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 10 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 11 Kalıplardan çıkarıp servis edilebileceği gibi, çikolatalı sos ile kaplayabilirsiniz.

Not: İsteğe bağlı olarak ara katmanlara kakaolu fındık kreması kavrulmuş kuruyemiş veya meyve kuruları ilave ederek çubuk dondurmalarınızı eşitlendirebilirsiniz

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

frambuazlı çubuk dondurma



6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 250 gr Frambuaz
- 150 ml Kaynamış sıcak süt
- 100 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Sıcak sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Kremayı ekleyerek 2 dk daha karıştırın.
- 4 Frambuaz ve bu karışımı blenderda yüksek devirde 2 dk çalıştırın.
- 5 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 8 Ahşap çubukları kalıpların 2/3'üne gelecek kadar içeri sokun.
- 9 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 10 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 11 Kalıplardan çıkarıp servis edin.

Not: İsteğe bağlı olarak frambuaz yerine diğer kırmızı meyveleri kullanabilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

kahveli çubuk dondurma



 6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 250 gr Frambuaz
- 150 ml Kaynamış sıcak süt
- 100 gr Krema
- 100 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Sıcak sütü ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Kremayı ekleyerek 2 dk daha karıştırın.
- 4 Frambuaz ve bu karışımı blenderda yüksek devirde 2 dk çalıştırın.
- 5 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 6 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 7 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 8 Ahşap çubukları kalıpların 2/3'üne gelecek kadar içeri sokun.
- 9 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 10 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 11 Kalıplardan çıkarıp servis edin.

Not: İsteğe bağlı olarak frambuaz yerine diğer kırmızı meyveleri kullanabilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

kavunlu buz çubukları



 6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 400 gr Kavun
- 100 gr Kaynamış sıcak su
- 80 gr Şeker
- 5 gr Avrupa salebi

HAZIRLANIŞI

- 1 Şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Kaynamış sıcak suyu ekleyerek karıştırmaya devam edin.
- 3 Kavunları ekleyerek blenderda 2 dk daha karıştırın.
- 4 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 5 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 6 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 7 Ahşap çubukları kalıpların 2/3'üne gelecek kadar içeri sokun.
- 8 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 9 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 10 Kalıplardan çıkarıp servis edin.
- 11 İsteğe bağlı olarak kavun yerine diğer meyvelerde kullanabilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

(beyaz)

kahve çubuk dondurma



6 Kişilik (Kalıba göre değişiklik gösterebilir)

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 300 ml Süt
- 200 ml Kaynamış sıcak su
- 50 gr Krema
- 100 gr şeker
- 5 gr Avrupa salebi
- 2-3 shot Espresso

HAZIRLANIşI

- 1 şeker ve salebi karıştırın.
- 2 Sıcak kaynamış suyu ilave ederek karıştırmaya devam edin.
- 3 Süt, krema ve espressoyu ekleyerek 2 dk daha karıştırın.
- 4 Karışımı 2 saat dinlendirin.
- 5 Karışımı dondurma makinesine alın ve sert dondurma modunda çalıştırın.
- 6 Hazır hale gelen karışımı ilk olarak silikon kalıpların çubuk deliklerine kadar doldurun.
- 7 Ahşap ubukları kalıpların 2/3'ne gelecek kadar içeri sokun.
- 8 Üzerini kaplayacak kadar karışımı ilave edin.
- 9 Derin dondurucuda (-18 derece) en az 6 saat dinlendirin.
- 10 Kalıplardan çıkarıp servis edilebileceği gibi, çikolatalı sos ile kaplayabilirsiniz.

Not: İsteğe bağlı olarak ara katmanlara damla çikolata veya kahve çekirdeği taneleri ilave ederek çubuk dondurmalarınızı eşitlendirebilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

bitter çikolatalı kaplama sosu



 2 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 200 gr Bitter ikolata
- 200 gr Hindistan cevizi yağı

HAZIRLANIŞI

- 1 Çikolata ve hindistan cevizi yağını bir kaba alın.
- 2 Benmari usulü eritin.

Not: Tercihinize göre kavrulmuş olmak kaydıyla fındık, antep fıstığı veya badem kırıkları ekleyebilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

sütlü çikolatalı kaplama sosu



BCI600 The Smart Scoop™

 2 Kişilik

MALZEMELER

- 200 gr Sütlü çikolata
- 180 gr Hindistan cevizi yağı

HAZIRLANIŞI

- 1 Çikolata ve hindistan cevizi yağını bir kaba alın.
- 2 Benmari usulü eritin.

Not: Tercihinize göre kavrulmuş olmak kaydıyla fındık, antep fıstığı veya badem kırıkları ekleyebilirsiniz.

Afiyet Olsun



BCI600 The Smart Scoop™

Sage

(beyaz)

fildişi çikolatalı kaplama sosu



 2 Kişilik

BCI600 The Smart Scoop™

MALZEMELER

- 200 gr Sütli ikolata
- 180 gr Hindistan cevizi yağı

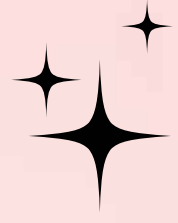
HAZIRLANIŞI

- 1 Çikolata ve hindistan cevizi yağını bir kaba alın.
- 2 Benmari usulü eritin.

Not: Tercihinize göre kavrulmuş olmak kaydıyla fındık, antep fıstığı veya badem kırıkları ekleyebilirsiniz.

Afiyet Olsun





Sağlıklı ve
rengarenk dondurmalar ile
serin bir yaz dileriz.

DDD

Sage