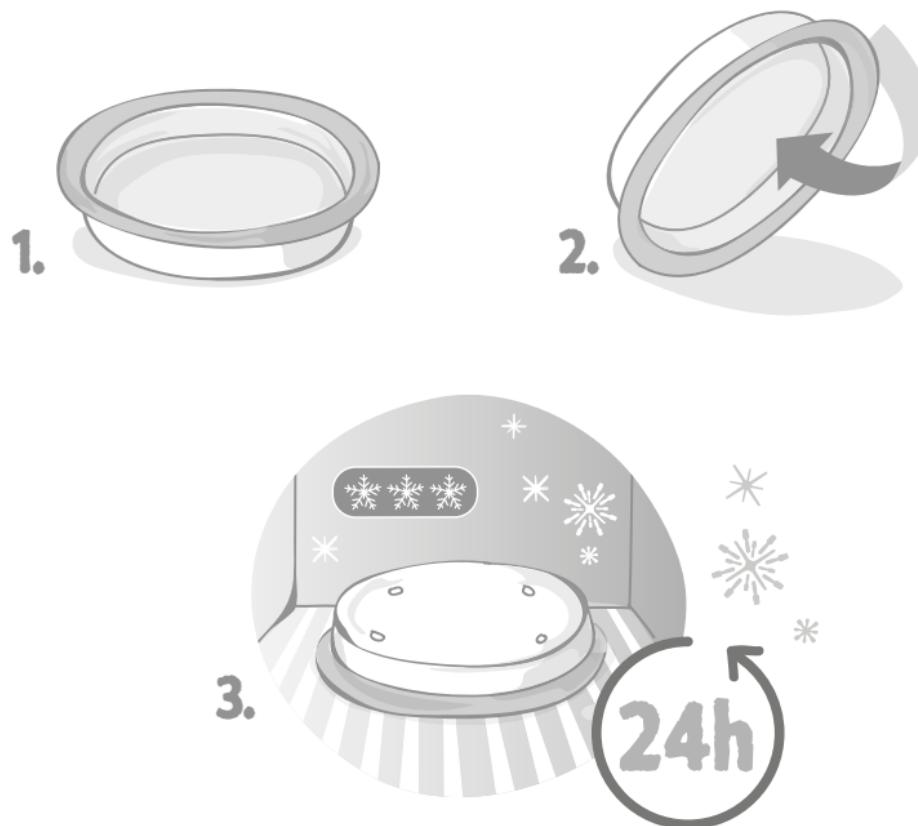




Ref.20 10 105 180 - PA 11/2018

Tefal
Ice Cream Rolls

Home made
ICE CREAM
in a book!



CRÈME GLACÉE à la VANILLE

PRÉPARATION

Versez le lait et le sucre dans un saladier et fouettez jusqu'à ce le sucre soit dissout.

Ajoutez la crème, l'extrait de vanille et la pincée de sel et mélangez de nouveau.

Le petit +

Grattez la gousse de vanille fendue et ajoutez à la préparation.

Laissez reposer.
Fouettez le tout avant utilisation.

INGRÉDIENTS

- 180 ml de lait entier
- 360 ml de crème semi-épaisse
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 1 gousse de vanille

IDEES TOPPING :



ROULEAUX GLACÉS au BROWNIE

PRÉPARATION

Fouettez la crème fraîche et le lait concentré sucré.

Réduisez les morceaux de brownie en miettes, puis ajoutez-les à la préparation et mélangez.

Le petit +

Verser un nappage chocolat sur vos rouleaux.

INGRÉDIENTS

- 240 ml de crème fraîche épaisse
- 100 g de lait concentré sucré
- 50 g de brownie



IDIÉES TOPPING :

- Morceaux de BROWNIE
- CHANTILLY
- Éclats de NOIX
- NOIX DE COCO rapée

YAOURT GLACÉ à la FRAISE

PRÉPARATION

Lavez et équeutez les fraises (vous pouvez également utiliser des fraises surgelées).

Faites revenir les fraises avec le miel et le citron dans une casserole pendant 5 minutes.

Passez le tout au blender avec le yaourt pour obtenir une préparation crémeuse.

ASTUCE

Vous ne mangez pas de produits laitiers ? Remplacez simplement le yaourt nature par celui de votre choix.

INGRÉDIENTS

- 300 g de fraises
- 5 cuillères à soupe de miel
- 2 pots de yaourt à la grecque (environ 300 g)
- 2 cuillères à café de jus de citron



IDIÉES TOPPING :

- Brunoise de FRAISES
- coulis de FRAISES
- copeaux de CHOCOLAT BLANC
- feuilles de BASILIC

GRANITÉ aux AGRUMES

PRÉPARATION

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre ainsi que les zestes de citron vert à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

Laissez refroidir le mélange.

Une fois la préparation refroidie, ajoutez le jus d'orange et du citron vert.

Fouettez le tout avant utilisation.

ASTUCE

{ Vous pouvez remplacer les oranges pressées par 40 cl de jus d'oranges.

INGRÉDIENTS

- 50 ml d'eau
- 30 g de SUCRE
- 1 citron vert
- 5 oranges pressées



IDEES TOPPING :

feuilles de MENTHE

zestes de CITRON VERT

quartiers de PAMPLEMOUSSE

AMANDES effilées

VANILLA ICE CREAM

COOKING STEP

in a large bowl, whisk milk and sugar until well combined.

Add cream, vanilla extract and a pinch of salt, mix again.

Special touch

{ Scrape out the seeds of the vanilla pod and add it to the preparation.

cool the preparation.
Before using, mix to blend.

INGRÉDIENTS

- 180 ml whole milk
- 360 ml heavy cream
- 100 g sugar
- 2 teaspoons vanilla extract
- A pinch of salt
- 1 vanilla pod

TOPPING IDEAS:

few drops of Expresso

mini MERINGUES

Sugar-coated COFFEE BEANS

CINNAMON powder



BROWNIE ice cream ROLLS

COOKING STEP

Whisk heavy cream and sweetened condensed milk.

Shred brownie pieces in crumbs, add it to the mixture and blend.

Special touch

Pour chocolate coating on your rolls.

INGRÉDIENTS

- 240 ml heavy cream
- 100 g sweetened condensed milk
- 50 g brownie



TOPPING IDEAS:

BROWNIE pieces

WHIPPED CREAM

Slivered NUTS

Grated COCONUT

STRAWBERRY frozen YOGURT

COOKING STEP

Clean and hull strawberries (you can also use frozen fruits).

Heat strawberries, honey and lemon juice in a saucepan for 5 minutes.

Shred with a blender the ingredients with the yogurt to get a creamy preparation.

TIP

Non-dairy option:
Replace the yogurt by your favorite non-dairy yogurt.

INGRÉDIENTS

- 300 g strawberries
- 5 tablespoons honey
- 2 yogurt tubs (around 300g)
- 2 teaspoons lemon juice



TOPPING IDEAS:

Diced STRAWBERRIES

STRAWBERRY coulis

WHITE CHOCOLATE chips

BASIL leafs

CITRUS

fruit GRANITA

COOKING STEP

In a saucepan, mix water, sugar and lime zest on a low heat until sugar dissolve.

cool the preparation.

Once the preparation is cold, add squeezed orange juice & lime juice

Before using, mix to blend.

TIP

Replace squeezed oranges by 40 cl of orange juice.

INGREDIËNTEN

- 50 ml water
- 30 g sugar
- 1 lime
- 5 squeezed oranges



TOPPING IDEAS:

MINT leafs

LIME zests

GRAPEFRUIT segments

Flaked ALMONDS

VANILLE-IJS

BEREIDING

Klop de melk en de suiker in een kom.

Voeg de room, het vanille-extract en het snufje zout toe en meng opnieuw.

Speciale toets

{ Snijd het vanillestokje in de lengte door, schraap de zaadjes ervuit en voeg ze toe aan de bereiding.

Laat afkoelen.
Mix goed voor gebruik.

INGREDIËNTEN

- 180 ml volle melk
- 360 ml volle room
- 100 g suiker
- 2 theelepels vanille-extract
- Een mespuntje zout
- 1 vanillestokje

IDEETJES VOOR TOPPINGS: NL

Enkele druppeltjes Espresso

MINI-MERINGUES

KOFFIEBONEN

met suikerlaagje

KANEELPOEDER



BROWNIE-IJSROLLETJES

BEREIDING

Klop de room en de gezoete gecondenseerde melk.

Verkruimel de brownies en voeg ze toe aan het mengsel. Meng alles onder elkaar.

Speciale toets

Giet de laag chocolade over de rolletjes.

INGREDIËNTEN

- 240 ml volle room
- 100 g gezoete gecondenseerde melk
- 50 g brownies



IDEETJES VOOR TOPPINGS:

stukjes BROWNIE



SLAGROOM



fijngemakte NOTEN



Geraspte KOKOS



AARDBEI-YOGHURTIJS

BEREIDING

Spel de aardbeien en verwijder de steeltjes (u kan ook diepgevroren aardbeien gebruiken).

Verwarm de aardbeien vijf minuten in een steelpan samen met de honing en het citroensap.

Meng de ingrediënten en de yoghurt in een blender totdat u een smeuig mengsel krijgt.

TIP

Voor een alternatief zonder zuivel: vervang de yoghurt door uw favoriete zuivelvrije yoghurt.

INGREDIËNTEN

- 300 g aardbeien
- 5 eetlepels honing
- 2 potjes yoghurt (zo'n 300 g)
- 2 theelepels citroensap



IDEETJES VOOR TOPPINGS:

stukjes AARDBEI



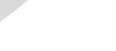
AARDBEIENCOULIS



Witte CHOCOLADEVLOKKEN



BASILICUMBLAADJES



GRANITA van CITRUSVRUCHTEN

BEREIDING

Meng op een laag vuurtje het water, de suiker en de limoenzeste in een steelpan totdat de suiker is opgelost.

Laat afkoelen.

Zodra het mengsel is afgekoeld, voegt u het sap van de sinaasappels en limoen toe.

Mix goed voor gebruik.

TIP

Vervang de geperste sinaasappelen door 40 cl sinaasappelsap.

INGREDIËNTEN

- 50 ml water
- 30 g suiker
- 1 limoen
- sap van 5 sinaasappelen



IDEETJES VOOR TOPPINGS:

MUNTBLAADJES

Geraspte LIMOENZESTE

STUKJES POMPELMOES

AMANDELSCHILFERS

VANILLE-EISCREME

ZUBEREITUNG

in einer großen Schüssel Milch und Zucker gut verrühren.

Sahne, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzugeben und erneut mischen.

Besondere Note

Die Samen aus der Vanilleschote herauskratzen und zur Zubereitung hinzufügen.

Das Gemisch abkühlen.
Vor Verwendung umrühren und mischen.

ZUTATEN

- 180 ml Vollmilch
- 360 ml Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 1 Vanilleschote

VERFEINERUNGSIDEEN:

EIN PAAR TROPFEN ESPRESSO

MINI MERINGUES

MIT ZUCKER ÜBERZOGENE KAFFEEBOHNEN

ZIMTPULVER



BROWNIE-EISCREME- ROLLEN

ZUBEREITUNG

Schlagsahne und versüßte Kondensmilch mit dem Schneebesen schlagen.

Brownie-Stücke in Krümeln zerkleinern, zu der Mischung geben und umrühren.

Besondere Note

{ Die Rollen mit Schokolade übergießen.

ZUTATEN

- 240 ml Schlagsahne
- 100 g versüßte Kondensmilch
- 50 g Brownie



VERFEINERUNGSIDEEN:

- BROWNIE-STÜCKCHEN
- SCHLAGSAHNE
- NUSSPLITTER
- KOKOSRASPELN

FROZEN YOGURT mit ERDBEERGESCHMACK

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen und schälen (Sie können auch gefrorene Früchte verwenden).

ca. 5 Minuten Erdbeeren, Honig und Zitronensaft in einem Topf heizen.

Die Zutaten mit dem Joghurt mit einem Mixer zerkleinern, um eine cremige Zubereitung zu erhalten.

TIPP

{ Option ohne Milchprodukte:
tauschen Sie den Joghurt mit ihrem Nicht-Milchjoghurt aus.

ZUTATEN

- 300 g Erdbeeren
- 5 Esslöffel Honig
- 2 Joghurtbecher (ca. 300g)
- 2 Teelöffel Zitronensaft



VERFEINERUNGSIDEEN:

- ERDBEERWÜRFEL
- ERDBEER-COULIS
- Weiße SCHOKOLADENCHIPS
- BASILIKUMBLÄTTER

ZITRUSFRUCHT- GRANITA

ZUBEREITUNG

Wasser, Zucker und Limettenschale in einem Topf bei schwacher Hitze umrühren, bis der Zucker sich auflöst.

Das Gemisch abkühlen.

Sobald die Zubereitung abkühlt, fügen Sie den frischen Orangensaft und den Limettensaft hinzu.

Vor Verwendung umrühren und mischen.

TIPP

Tauschen Sie die gepressten Orangen gegen 40 cl Orangensaft um.

ZUTATEN

- 50 ml Wasser
- 30 g Zucker
- 1 Limette
- 5 gepresste Orangen



VERFEINERUNGSIDEEN:

MINZBLÄTTER

LIMETTENSCHALEN

GRAPEFRUIT-STÜCKCHEN

MANDELBLÄTTCHEN

HELADO

de VAINILLA

PREPARACIÓN

En un cuenco grande, bata leche y azúcar hasta que la textura sea homogénea.

Añada nata, extracto de vainilla, una pizca de sal y vuelva a mezclar.

Toque especial

Quite las semillas de la vaina de vainilla y añádala al preparado.

Enfrie el preparado.
Antes de usarlo, mézclelo hasta que esté batido.

INGREDIENTES

- 180 ml de leche entera
- 360 ml de nata espesa
- 100 g de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- una pizca de sal
- 1 vaina de vainilla

IDEAS PARA TOPPINGS:

unas pocas gotas de Expresso

MÍMERENGUES

CAFÉ EN GRANO

recubierto de azúcar

polvo de CANELA



ROLLOS DE HELADO de BROWNIE

PREPARACIÓN

Bata nata espesa y leche condensada azucarada.

Ralle trozos de brownie en migas, añádalos a la mezcla y bátala.

Toque especial

{ Vierta una capa de chocolate sobre los rollos.

INGREDIENTES

- 240 ml de nata espesa
- 100 g de leche condensada azucarada
- 50 g de brownie



IDEAS PARA TOPPINGS:

TROZOS de BROWNIE

NATA MONTADA

FRUTOS SECOS laminados

COCO rallado

YOGUR de

FRESA congelado

PREPARACIÓN

Fresas limpias y peladas (también puede usar frutas congeladas).

caliente fresas, miel y zumo de limón en una cacerola durante 5 minutos.

Pique en una batidora los ingredientes con el yogur para conseguir un preparado cremoso.

Sugerencia

{ Opción sin lácteos:
sustituya el yogur por su yogur sin lácteos favorito.

INGREDIENTES

- 300 g de fresas
- 5 cucharadas soperas de miel
- 2 envases de yogur (alrededor de 300 g)
- 2 cucharaditas de zumo de limón



IDEAS PARA TOPPINGS:

DADOS de FRESAS

PURÉ de FRESAS

PEPITAS de CHOCOLATE BLANCO

HOJAS de ALBAHACA

GRANIZADO de frutas CÍTRICAS

PREPARACIÓN

En una cacerola, mezcle agua, azúcar y cáscara de lima a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar.

Enfrie el preparado.

Una vez que el preparado esté frío, añada zumo de naranja y zumo de lima

Antes de usarlo, mézclelo hasta que esté batido.

Sugerencia

Sustituya las naranjas exprimidas por 40 cl de zumo de naranja.

INGREDIENTES

- 50 ml de agua
- 30 g de azúcar
- 1 lima
- 5 naranjas exprimidas



IDEAS PARA TOPPINGS:

HOJAS de MENTA



cáscaras de LIMA



Gajos de POMELO



ALMENDRAS tostadas



VANILJAJÄÄTELÖ

VALMÍSTUSVAÍHE

Vatkaa suressa kuhossa maito ja sokeri, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin.

Lisää kerma, vaniljavute ja ripaus suolaa, ja sekoita uudelleen.

Erikoisviimeistely

{ Raaputa siemenet irti vaniljatangosta ja lisää ne seokseen.

Viihennä seos.
Sekoita seos vielä hyvin ennen käyttöä.

AINEKSET

- 180 ml täysmaitoa
- 360 ml paksua kermaa
- 100 g sokeria
- 2 tl vaniljavutetta
- Ripaus suolaa
- 1 vaniljatanko

LÍSUKEVÍNKKEJÄ:

MUUTAMA PISARA ESPRESSOA



MÍNIMARENKEJA



SOKEROITUJA KAHVÍPAPUA



KANELÍJAUHETTA

fi



JÄÄTELÖRULLIA SUKLAAKEKSEILLÄ

VALMISTUSVAIHE

Vatkaa kermaa yhdessä maitotöivisteen kanssa.

Murskaa keksit pieniksi muruiksi, lisää ne seokseen ja sekoita.

Erikoisviimeistely

{ Kaada suklaakastiketta tullien päälle.

AINEKSET

- 240 ml paksua kermaa
- 100 g makeutettua maitotöivistettä
- 50 g suklaakeksejä



LÍSKEVÍNKKEJÄ:

- KEKSÍPALOJA
- KERMAVAAHTOA
- MURSKATTUA PÄHKINÄÄ
- Raastettua KOKOSPÄHKINÄÄ

JÄÄDYTETTY MANSIKKAJOGURTTI

VALMISTUSVAIHE

Puhdista mansikat ja poista niistä kannat (voit myös käyttää pakastemarjoja).

Kuumenna mansikoita, hunajaa ja sitruunamehua kattilassa 5 minuutin ajan.

Sekoita ainekset blenderissä yhdessä jogurtin kanssa, ja kermainen lopputulos on valmis.

VINKKI

{ Maidoton vaihtoehto: käytä haluamaasi maidontonta jogurttia.

AINEKSET

- 300 g mansikoita
- 5 tkl hunajaa
- 300 g jogurttia
- 2 tl sitruunamehua



LÍSKEVÍNKKEJÄ:

- KUOTIOITUJA MANSIKOITA
- MANSIKKA-coulis
- VALKOSUKLAATIIPPUJA
- BASILIKAN lehtiä

SITRUS-GRANITA

VALMISTUSVAIHE

Sekoita kattilassa vesi, sokeri ja raastettu límen kuori ja kuumenna matalalla lämmöllä, kunnes sokeri liukenee.

Viiennä seos.

Kun seos on jäähtynyt, lisää puristettu appelsiinimehu ja límemehu.

Sekoita seos vielä hyvin ennen käyttöä.

VINKKI

{ voit korvata puristetut appelsiinit 4 dl:lla appelsiinimehua.

AINEKSET

- 50 ml vettä
- 30 g sokeria
- 1 lime
- 5 appelsiinia puristettuna



LÍSUKEVÍNKKEJÄ:

- MÍNTUNLEHTIÄ
- LÍMEN KUORTA
raastettuna
- GREÍPPILOHKOJA
- MANTELÍLASTUJA

VANILJGLASS

TÍLLAGNÍNGSSTEG

Vispa mjölk och socker i en stor skål tills det är väl blandat.

Tillsätt grädde, vaniljextrakt och en nypa salt, blanda igen.

Special touch

{ Skrapa ut fröna från vaniljstången och blanda ned dem i skålen.

Kyl blandningen.
innan du äter, rör runt.

INGREDÍENSER

- 180 ml mjölk
- 360 ml grädde
- 100 g socker
- 2 tsk vaniljextrakt
- En nypa salt
- 1 vaniljstång

TOPPING-ÍDÉER:

- Några droppar Espresso
- Minímaränger
- Sockrade kaffebönor
- Kanelpulver



SE

BROWNIE

GLASSRULLAR

TILLAGNINGSTEK

Vätska grädde och sötad kondenserad mjölk.

Hacka browniebitarna till smulor, tillsätt den i blandningen och rör om.

Special touch

Häll chokladöverdrag på dina rullar.

INGREDIENSER

- 240 ml grädde
- 100 g sötad kondenserad mjölk
- 50 g brownie



TOPPING-ÍDÉER:

BROWNIEBITAR



VÄSPAD GRÄDDE



HACKADE NÖTTER



Riven KOKOSNÖT



FROZEN YOGURT med JORDGUBBAR

TILLAGNINGSTEK

Skölj och rensa jordgubbarna (du kan också använda frysta bär).

Värmt jordgubbar, honung och citronjuice i en kastrull i 5 minuter.

Mixa ingredienserna med en blender tillsammans med yoghurt för att få en krämig röra.

Tipps

Alternativ utan mejeriprodukter:
Byt ut yoghurt mot ditt favoritalternativ utan mejeriprodukter.

INGREDIENSER

- 300 g jordgubbar
- 5 matskedar honung
- 2 yoghurtburkar (ca 300 g)
- 2 tsk citronjuice



TOPPING-ÍDÉER:

TÄRNA JORDGUBBAR



JORDGUBBSPURÉ



VITA CHOKLADBITAR



BASILÍKA



CITRUSFRUKT- GRANITÉ

TÍLLAGNINGSTEGET

Blanda vatten, socker och lime i en gryta på låg värme tills sockret löser sig.

Kyl blandningen.

När beredningen har kallnat tillsätter du pressad apelsinjuice och limejuice

innan du äter, rör runt.

Tipps

Byt ut pressade apelsiner mot 40 cl apelsinjuice.

INGREDIENSER

- 50 ml vatten
- 30 g socker
- 1 lime
- 5 pressade apelsiner



TOPPING-ÍDEER:

MYNTABBLAD

LÍMEZEST

GRAPEFRUKTBITAR

MANDELSPÅN

LODY

WANILIOWE

PRZYGOTOWANIE

W dużej misce dokładnie wymieszaj mleko i cukier.

Dodaj śmietankę, ekstrakt z wanilią, szczyptę soli i ponownie wymieszaj.

Wyjątkowe przybranie

Wyskrob nasiona z laski wanilii i dodaj do masy.

Schłodź masę.

Przed użyciem dokładnie wymieszaj.
nt utilisation.

SKŁADNIKI

- 180 ml pełnego mleka
- 360 ml śmietany kremówki
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- szczypta soli
- 1 laska wanilii

DODATKI:

Kilka kropel Espresso

MINIATUROWE BEZY

ZIARNA KAWY

obtoczone w cukrze

CYNAMON

w proszku



PL

LODY TAJSKIE o smaku BROWNIE

PRZYGOTOWANIE

Wymieszaj śmietanę kremówkę i słodzone mleko skondensowane.

Rozdrobnij kawałki brownie na okruszki, dodaj do masy i zblenduj.

Wyjątkowe przybranie

Lody oblej polewą czekoladową.

SKŁADNIKI

- 240 ml śmietany kremówkowej
- 100 g słodzonego mleka skondensowanego
- 50 g brownie

DODATKИ:
Kawałki BROWNIE
BITA ŚMIETANA
Posiekane ORZECHY
Wiórki KOKOSOWE



MROŻONY JOGURT TRUSKAWKOWY

PRZYGOTOWANIE

Umyj truskawki i usuń szypułki (możesz również użyć mrożonych owoców).

Podgrzewaj truskawki, miód i sok z cytryny w rondlu przez 5 minut.

Zmiksuj wszystkie składniki wraz z jogurtem za pomocą blendera, aby uzyskać kremową masę.

Wskazówka

Opcja bez nabiału:
zamiast zwykłego jogurtu użyj ulubionego jogurtu roślinnego.

SKŁADNIKI

- 300 g truskawek
- 5 łyżek miodu
- 2 opakowania jogurtu (około 300 g)
- 2 łyżeczki soku z cytryny

DODATKИ:
Kawałki TRUSKAWEK
Mus TRUSKAWKOWY
Kawałki BIAŁEJ CZEKOŁADY
Listki BAZYLII



CYTRUSOWA GRANITA

PRZYGOTOWANIE

W rondlu na małym ogniu wymieszaj wodę, cukier i skórkę z limonki do momentu, aż cukier się roztopi.

Schłodź masę.

Kiedy płyn ostygnie, dodaj sok wyciśnięty z pomarańczy i sok z limonki.

Przed użyciem dokładnie wymieszaj.

Wskazówka

Świeży sok z pomarańczy można zastąpić 400 ml kupnego soku pomarańczowego.

SKŁADNIKI

- 50 ml wody
- 30 g cukru
- 1 limonka
- sok wyciśnięty z 5 pomarańczy



DODATKИ:

Liście MIĘTY

Skórka z LIMONKI

Częstki GREJPFRUTA

Płatki MIGDAŁOWE

VANILKOVÁ ZMRZLINA

POSTUP PŘÍPRAVY

Ve velké mísce dobře promíchejte mléko s cukrem.

Přidejte smetanu, vanilkový extrakt a špetku soli a znova promíchejte.

ZVLÁŠTNÍ VYLEPŠENÍ

Odstraňte z vanilkového lusku semena a přidejte ho do směsi.

Vychladte směs.
Před podáváním vše rozmixujte.

INGREDÍENCE

- 180 ml plnotučného mléka
- 360 ml smetany ke šlehaní
- 100 g cukru
- 2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- špetka soli
- 1 vanilkový lusk

Tipy na ozdobení a dochucení:

pár kapek Espresso

MINIATURNÍ SNĚHOVÉ PUSINKY

KÁVOVÁ ZRNA

s cukrovou polevou

mletá SKOŘICE



CZ



ROLOVANÁ zmrzlina se SUŠENKOU

POSTUP PŘÍPRAVY

Ušlehejte smetanu se slazeným kondenzovaným mlékem.

Rozdrobite kousky sušenky
a vmlíchejte je do směsi.

zvláštní vylepšení

Přelijte závitky čokoládovou polevou.

INGREDIÉNCE

- 240 ml sметany ke šlehání
- 100 g slazeného kondenzovaného mléka
- 50 g sušenky



TÍPY NA OZDOBENÍ A DOCHUCENÍ:

kousky SUŠENKY



ŠLEHAČKA



OŘECHY nakrájené
na kousky



strouhaný KOKOS



MRAŽENÝ JAHODOVÝ jogurt

POSTUP PŘÍPRAVY

Omyjte jahody a zbavte je stopek (místo čerstvých jahod můžete použít mražené).

Dejte na pánev jahody, med a citrónovou šťávu a 5 minut vše ohřívejte.

Rozmixujte ingredience spolu s jogurtem do krémové směsi.

TÍP

Varianta bez mléka:
Místo jogurtu můžete použít svůj oblibený jogurt bez mléka.

INGREDIÉNCE

- 300 g jahod
- 5 lžic medu
- 2 kelímky jogurtu (asi 300 g)
- 2 čajové lžičky citrónové šťávy



TÍPY NA OZDOBENÍ A DOCHUCENÍ:

nakrájené JAHODY



JAHODOVÝ protlak



hobliny BÍLÉ ČOKOLÁDY



listky BAZALKY



CITRUSOVÝ DEZERT

POSTUP PŘÍPRAVY

Dejte do pánev cukr, limetkovou kůru a vodu a při mírné teplotě míchejte, dokud se cukr nerozpustí.

Vychladte směs.

Až směs vychladne, přidejte šťávy z vymačkaných pomerančů a z limetky.

Před podáváním vše rozmixujte.

TIP

Místo vymačkaných pomerančů můžete použít 0,4 l pomerančového džusu.

INGREDIENCE

- 50 ml vody
- 30 g cukru
- 1 limetka
- Šťáva z 5 vymačkaných pomerančů



TÍPY NA OZDOBENÍ A DOCHUCENÍ:

listky MÁTY

LIMETKOVÁ kůra

kousky GRAPEFRUITU

MANDLOVÉ
lupinky

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В большой миске с помощью венчика тщательно размешайте молоко с сахаром.

Добавьте сливки, экстракт ванили, щепотку соли и снова перемешайте.

Особая изюминка

{ Выскребите семена из стручка ванили и добавьте их в смесь.

Остудите смесь.
Перед использованием тщательно смешайте.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Цельное молоко, 180 мл
- 360 мл густых сливок
- 100 г сахара
- 2 ч. л. экстракта ванили
- Щепотка соли
- 1 стручок ванили

ИДЕИ ТОППИНГОВ:

Несколько капель Эспрессо

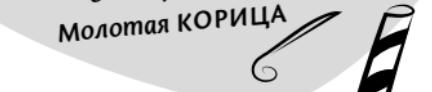


МИНИ-МЕРЕНГИ

КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА

в сахарной глазури

Молотая КОРИЦА



RU

РОЛЛ-МОРОЖЕНОЕ с БРАУНИ

ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте венчиком густые сливки и сгущенное молоко с сахаром.

Раскрошите брауни, добавьте крошки в смесь и перемешайте.

Особая изюминка

{ Полейте роллы мороженого шоколадной глазурью.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 240 мл густых сливок
- 100 г сгущенного молока с сахаром
- 50 г брауни



ИДЕИ ТОППИНГОВ:

Кусочки БРАУНИ



Взбитые СЛИВКИ



Колотые ОРЕХИ



Тертый КОКОС



ЗАМОРОЖЕННЫЙ клубничный ЙОГУРТ

ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помойте и очистите клубнику (также можно использовать замороженные фрукты).

Нагревайте клубнику, мед и лимонный сок в кастрюле в течение 5 минут.

С помощью блендера смешайте ингредиенты с йогуртом до получения кремовидной смеси.

Совет

{ Вариант без молока: замените йогурт на любимый безмолочный йогурт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 г клубники
- 5 ст. л. меда
- 2 порции йогурта (примерно 300 г)
- 2 ч. л. лимонного сока



ИДЕИ ТОППИНГОВ:

Дольки КЛУБНИКИ



Клубничное пюре



Крошка БЕЛОГО ШОКОЛАДА



Листья БАЗИЛИКА



ЦИТРУСОВАЯ ГРАНИТА

ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кастрюле на медленном огне перемешивайте воду, сахар и цедру лайма до растворения сахара.

Остудите смесь.

Остудив смесь добавьте свежевыжатый апельсиновый сок и сок лайма.

Перед использованием тщательно смешайте.

Совет

Выжатые апельсины можно заменить на 400 мл апельсинового сока.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 50 мл воды
- 30 г сахара
- 1 лайм
- Свежевыжатый сок 5 апельсинов



ИДЕИ ТОППИНГОВ:

Листья МЯТЫ

Цедра ЛАЙМА

дольки ГРЕЙПФРУТА

МИНДАЛЬНАЯ
стружка

VANİLYALI DONDURMA

ПİŞİRME ADÍMÍ

Büyük bir kapta iyice karışana kadar süt ile şekeri çırpın.

Kaymağı, vanilya özünü ve bir tutam tuzu ekleyip yeniden karıştırın.

Özel bir dokunuş

{ Vanilya baklasını, çekirdeklerini ayıraldıkten sonra hazırladığınız karışımı ekleyin.

Karışımın soğumasını bekleyin.
Kullanmadan önce iyice karıştırın.

MALZEMELER

- 180 ml tam yağlı süt
- 360 ml kaymak
- 100 g şeker
- 2 çay kaşığı vanilya özü
- 1 tutam tuz
- 1 vanilya baklaşı

SOS FÍKİRLERİ:

Birkaç damla Espresso

MINI MERENGLER

Şeker ile kaplanmış

КАХЕ ÇEKIRDEKLERİ

Toz TARÇIN

TR



BROWNIE dondurma RULOLARI

PİŞİRME ADÍMÍ

Kaymak ve tatlandırılmış konsantré sütü çırın.

Brownie parçalarını uفالayın,
karışma ekleyin ve karıştırın.

Özel bir dokunuş

{ Rulolarınızın üzerine çikolata
kaplama dökün.

MALZEMELER

- 240 ml kaymak
- 100 g tatlandırılmış
konsantré süt
- 50 g brownie



SOS FÍKÝRLERÍ:

BROWNIE parçaları

KREM ŞANTI

Parçalanmış ÇEREZLER

Rendelenmiş
HINDİSTAN CEVİZİ



ÇILEKLI donmuş YOĞURT

PİŞİRME ADÍMÍ

Çilekleri temizleyin ve ayıklayın (dondurulmuş meyveler de
kullanabilirsiniz).

Uygun bir tencerede çilekleri, balı
ve limon suyunu 5 dakika boyunca
ısıtın.

Kaymak kıvamında bir karışım
elde edecek şekilde bir blender
kullanarak malzemeleri yoğurt ile
birlikte karıştırın.

İpucu

{ Süt ürünü içermeyen seçenek:
Yoğurt yerine tercih ettiğiniz
süt ürünü içermeyen yoğurdu
kullanabilirsiniz.

MALZEMELER

- 300 g çilek
- 5 yemek kaşığı bal
- 2 kap yoğurt (yaklaşık
300 g)
- 2 çay kaşığı limon suyu



SOS FÍKÝRLERÍ:

ÇILEK küpleri

ÇILEK püresi

BEYAZ ÇIKOLATA parçacıkları

FESLEĞEN yaprakları



TURUNCIL meyveli GRANITA

PIŞİRME ADIMI

Uygun bir tencerede su, şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu şeker eriyene kadar düşük ateşte karıştırın.

Karışımın soğumasını bekleyin.

Hazırladığınız karışım soğuduğunda, sıkılmış portakal suyu ve limon suyu ekleyin

Kullanmadan önce iyice karıştırın.

İpucu

Portakal sıkmak yerine 40 cl portakal suyu da kullanabilirsiniz.

MALZEMELER

- 50 ml su
- 30 g şeker
- 1 misket limonu
- 5 sıkılmış portakal



SOS FÍKÍRLERÍ:

- NANE yaprakları
- Rendelenmiş LIMON KABUĞU
- GREYFURT dilimleri
- BADEM pulları

ВАНІЛЬНЕ

МОРОЗИВО

ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ

У великій мисці змішайте молоко та цукор, щоб вийшла однорідна суміш.

Додайте вершки, ванільний екстракт і дрібку солі та знову змішайте.

Особливий дотик

Вийміть зернятка зі стручка ванілі та додайте його в суміш.

Охолодіть суміш.
Перед використанням добре перемішайте.

ІНГРЕДІЕНТИ

- 180 мл цільного молока
- 360 мл жирних вершків
- 100 г цукру
- 2 чайні ложки ванільного екстракту
- Дрібка солі
- 1 стручок ванілі

ІДЕЇ ДЛЯ ГЛАЗУРІ:

- Кілька крапель Еспресо
- МІНІ-БЕЗЕ
- КАВОВІ ЗЕРНА, покриті цукром
- Порошок КОРИЦІ



УК

РОЛИЗ МОРОЗИВА

зі смаком БРАУНІ

ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ

Збийте жирні вершки та згущене молоко.

Подрібніть шматочки брауні на крихти, додайте їх у суміш і змішайте.

Особливий дотик

{ Полийте роли шоколадним соусом.

ІНГРЕДІЕНТИ

- 240 мл жирних вершків
- 100 г згущеного молока
- 50 г брауні



ІДЕЇ ДЛЯ ГЛАЗУРІ:

Шматочки БРАУНІ



ЗБІЙІ ВЕРШКІ



Подрібнені ГОРІХИ



КОКОСОВА стружка



ПОЛУНИЧНИЙ заморожений йогурт

ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ

Очистьте полуниці (також можна використовувати заморожені фрукти).

Підігрійте полуницю, мед і лимонний сік у каструлі на 5 хвилин.

Подрібніть блендером інгредієнти та змішайте їх із йогуртом, щоб отримати кремову консистенцію.

Порада

{ Варіант без молочних продуктів. Замініть йогурт своїм улюбленим немолочним йогуртом.

ІНГРЕДІЕНТИ

- 300 г полуниці
- 5 столових ложок меду
- 2 банки йогурту (приблизно 300 г)
- 2 чайні ложки лимонного соку



ІДЕЇ ДЛЯ ГЛАЗУРІ:

Кубики Полуниці



Полуничний куліс



Чіпси з БІЛОГО ШОКОЛАДУ



Листки БАЗИЛІКУ



ЦИТРУСОВА ГРАНІТА

ЕТАП ПРИГОТОВУВАННЯ

У каструлі змішайте воду, цукор і цедру лайма й готуйте на слабкому вогні до розчинення цукру.

Охолодіть суміш.

Щойно суміш охолоне, додайте вичавлений апельсиновий сік і сік лайма

Перед використанням добре перемішайте.

Порада

{ Вичавлені апельсини можна замінити 40 мл апельсинового соку.

ІНГРЕДІЕНТИ

- 50 мл води
- 30 г цукру
- 1 лайм
- 5 вичавлених апельсинів

ІДЕЇ ДЛЯ ГЛАЗУРІ:

Листки М'ЯТИ

Цедра ЛАЙМА

Дольки ГРЕЙФРУТА

Пластівці з МИГДАЛОМ



ÎNGHEȚATĂ de VANILIE

ETAPA DE COACERE

Într-un castron larg la gură, bateți laptele împreună cu zahărul, până când se amestecă foarte bine.

Adăugați frisca, extractul de vanilie, un praf de sare și amestecați iar.

Notă specială

{ Scoateți semințele din păstaia de vanilie și adăugați-le în preparat.

Răciți preparatul.
Înainte de utilizare, amestecați.

ІНГРЕДІЕНТЕ

- 180 ml de lapte integral
- 360 ml de frisă tare
- 100 g de zahăr
- 2 lingurițe de extract de vanilie
- Un praf de sare
- 1 păstaie de vanilie

ІДЕИ DE ORNARE:

Câteva picături espresso

MINI BEZELE

BOABE DE CAFEA

învelite în zahăr

Pulbere de SCORTIȘOARĂ

RO



Rulouri de NEGRESE cu ÎNGHEȚATĂ

ETAPA DE COACERE

Bateți frișca și laptele condensat îndulcit.

Fărâmițați negresele în bucătele, puneți-le în amestec și amestecați la blender.

Notă specială

Turnați glazură de ciocolată pe rulouri.

INGREDIENȚE

- 240 ml de frișcă tare
- 100 g lapte condensat îndulcit
- 50 g negrese



IDEI DE ORNARE:

Bucătele de NEGRESE



FRIȘCĂ BĂTUTĂ



Bucătele de NUCI



NUCĂ DE COCOS rasă



IAURT de

CĂPSUNI congelat

ETAPA DE COACERE

Spălați și curătați căpșunile (puteți folosi și fructe congelate).

Încălziți căpșunile, mierea și sucul de lămâie într-o crăticioară, timp de 5 minute.

Tocați la blender ingredientele, împreună cu iaurtul pentru a obține un preparat cremos.

Sugestie

Opțiune fără lactate:
înlocuiți iaurtul cu iaurtul dvs.
preferat fără lactate.

INGREDIENȚE

- 300 g de căpșuni
- 5 linguri de miere
- 2 cutii de iaurt (aprox. 300 g)
- 2 linguri de zeamă de lămâie



IDEI DE ORNARE:

Felii de CĂPȘUNI



Sos de CĂPȘUNI



Bucătele de CIOCOLATA ALBĂ



Frunze de BUSUIOC



GRANITA din CITRICE

ETAPOA DE COACERE

Într-o crăticioară, amestecați apa, zahărul și coaja de lime și încălziți până se dizolvă zahărul.

Răciți preparatul.

Odată ce preparatul este rece, adăugați suc de portocale și suc de lime, stoarse

Înainte de utilizare, amestecați.

Sugestie

{ Înlocuiți portocalele stoarse cu 40 cl de suc de portocale.

INGREDIENȚE

- 50 ml apă
- 30 g zahăr
- 1 lime
- 5 portocale stoarse



IDEI DE ORNARE:

Frunze de MENTĂ

Coajă de LIME

Bucățele de GRAPEFRUIT

Fulgi de MIGDALE

ВАНИЛОВ

СЛАДОЛЕД

ПРИГОТВЯНЕ

В голяма купа разбийте млякото и захарта, докато се смесят напълно.

Добавете сметаната, екстракта ванилия и щипка сол, разбъркайте отново.

Специална добавка

{ Изстържете семената на шушулката ванилия и ги добавете към сместа.

Охладете сместа.
Преди употреба разбъркайте добре за пълно смесване.

СЪСТАВКИ

- 180 мл пълномаслено прясно мляко
- 360 мл животинска сметана над 36%
- 100 g захар
- 2 ч.л. ванилова есенция
- Щипка сол
- 1 шушулка ванилия

ИДЕИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ:

Няколко капки Еспресо

МИНИ ЦЕЛУВКИ

Захаросани зърна кафе

КАНЕЛА на прах



BG

СЛАДОЛЕДЕНИ рола БРАУНИ

ПРИГОТВЯНЕ

Разбийте сметаната и подсладеното кондензирано мляко.

Натрошете парчетата брауни на трохи, прибавете ги към сместа и разбъркайте.

Специална добавка

{ Залейте ролата с шоколадова заливка.

СЪСТАВКИ

- 240 мл животинска сметана над 36%
- 100 г подсладено кондензирано мляко
- 50 г брауни



ИДЕИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ:

Парченца БРАУНИ



БИТА СМЕТАНА



Парченца ОРЕХИ



Настърган КОКОС



ЛЕДЕН ЯГОДОВ ЙОГУРТ

ПРИГОТВЯНЕ

Измийте и почистете ягодите (можете да използвате и замразени плодове).

Загрейте ягодите, меда и лимоновия сок в тенджера за 5 минути.

Пасирайте съставките, заедно с йогурта, в блендер, за да получите кремообразна смес.

Идея

{ Вариант без млечни продукти: заменете йогурта с предпочтения си имитиращ продукт.

СЪСТАВКИ

- 300 г ягоди
- 5 с.л. мед
- 2 бурканчета йогурт (около 300 г)
- 2 ч.л. лимонов сок



ИДЕИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ:

Нарязани ЯГОДИ



яГОДОВО кули
(гъст сос)



Парченца бял ШОКОЛАД



Листа БОСИЛЕК



ЦИТРУСОВА СКРЕЖИНА

ПРИГОТВЯНЕ

В тенджерка смесете водата, захарта, кората на лайма и загравайте на слаб огън, докато захарта се разтвори.

Охладете сместа.

След като сместа се охлади, добавете сока на портокалите и лайма.

Преди употреба разбъркайте добре за пълно смесване.

Идея

{ Заменете портокалите с 400 мл портокалов сок.

СЪСТАВКИ

- 50 мл вода
- 30 г захар
- 1 лайм
- сокът на 5 портокала

ИДЕИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ:

листа МЕНТА

Кора от ЛАЙМ

Парченца ГРЕЙПФРУТ

БАДЕМИ на люспи



آيس كريم بالفانيليا

خطوة الطهي

في وعاء كبير، اخفقي الحليب مع السكر حتى يتزجا بالكامل.

أضيفي الكريمة وخلاصة الفانيليا ورشة الملح، ثم اخلطي المزيج مرة أخرى.

المكونات

- مل من الحليب كامل الدسم 180
- مل من الكريمة اللبناني 360
- جم من السكر 100
- ملعقتان صغيرتان من خلاصة الفانيليا
- رشة ملح
- قرن واحد من الفانيليا

طسعة خاصة

قومي باستخراج البذور من قرن الفانيليا ثم أضيفيه إلى خليط التحضير.

عليك تبريد خليط التحضير.
و قبل استخدامه، اخلطيه حتى يتزج.

أفكار للتزيين

بعض قطرات من الإسبرسو

قطع صغيرة من المرینج

حبوب قهوة مغلفة بالسكر

مسحوق القرفة



لفائف الآيس كريم بالبراوي

خطوة الطهي

اخفيي الكريمة اللبناني مع الحليب المكثف المحلي.

قطعي قطع البراوي إلى فتات، ثم
أضيفيها إلى الخليط وامزجها.

المكونات

- مل من الكريمة اللبناني 240
- جم من الحليب المكثف المحلي 100
- جم من قطع البراوي 50

مسة خاصة

اسكبي طبقة الشوكولاتة
على اللفائف.



أفكار للتزيين

- قطع من كعك البراوي
- كريمة مخفوقة
- رائق المكسرات
- جوز هند مبشور

زبادي مُحمد بالفراولة

خطوة الطهي

قومي بتنظيف حبات الفراولة وتقشيرها (يمكنك أيضًا استخدام الفواكه المجمدة).

قومي بتسخين الفراولة مع العسل وعصير الليمون في قدر صغير لمدة 5 دقائق.

قطعي المكونات إلى قطع صغيرة مع الزبادي باستخدام خلاط للحصول على خليط تحضير بقامة قشدي.

نصيحة

ال الخيار المتاح الخالي من منتجات الألبان: يمكنك استبدال الزبادي بنوعك المفضل من الزبادي الخالي من منتجات الألبان.

الماك ٠ جم من حبات الفراولة 300

٥ ملاعق كبيرة من العسل ٥
٠ علبتان من الزبادي
(بسعة 300 جم تقريبًا)

٢ ملعقتان صغيرتان من عصير
الليمون



أفكار للتزيين

- مكعبات من الفراولة
- مكعبات من الفراولة
- رائق الشوكولاتة البيضاء
- أوراق الريحان

حلوى الغرانیتا بنكهة الفواكه الحمضية

خطوة الطهي

في قدر صغير، اخلطي الماء مع السكر وقشر الليمون على درجة حرارة منخفضة حتى ذوبان السكر.

عليك تبريد خليط التحضير.

بمجرد أن يبرد خليط التحضير، أضيفي عصير البرتقال والليمون المغصوبين

وقبل استخدامه، اخلطيه حتى يتزج.

نصيحة

يمكنك استبدال ثمرات البرتقال المغصوبة بـ 40 سنتيلتر من عصير البرتقال.

المكونات

- ٥٠ مل من الماء
- ٣٠ جم من السكر
- ١ ثمرة ليمون واحدة
- ٥ ثمرات مغصوبة من البرتقال



أفكار للتزين

- أوراق النعناع
- قشر الليمون
- قطع من العجريب فروت
- حبات لوز مقشر

بستني وانيلى

مرحلة تهيه

در یک ظرف بزرگ، شیر و شکر را سریع هم بزنید تا به خوبی مخلوط شوند.

خامه، عصاره وانيل و کمی نمک اضافه کنید و دوباره هم بزنید.

مواد أوليه

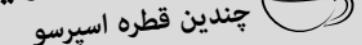
- ١٨٠ ميلي ليتر شير خالص
- ٣٦٠ ميلي ليتر خامه غليظ
- ١٠٠ جرام شکر
- ٢ قاشق چای خوري عصاره وانيل
- ٢ نمک به مقدار کم
- ١ عدد غلاف وانيل

افزودني ويزه

دانه ها را از داخل غلاف وانيل در بياوريد و آن را به مخلوط اضافه کنید.

بگذاريid مخلوط سرد شود.
قبل از استفاده، مخلوط را هم بزنيد.

ايده های تزيين



چندین قطره اسپرسو



ميني مرنگ



دانه های قهوه با پوشش شکر



پودر دارچين



رولت بستنی براؤنی

مرحله تهیه

خامه غلیظ و گرم شیرعسلی شیرین را به سرعت هم بزنید.

تکه‌های براؤنی را خرد کنید و به مخلوط اضافه کنید و هم بزنید.

مواد اولیه

- ۰ میلی لیتر خامه غلیظ ۲۴۰
- ۰ گرم شیرعسلی شیرین ۱۰۰
- ۰ گرم براؤنی ۵۰

افزودنی ویژه

روکش شکلاتی را روی رول‌های خود بپیزید.

ایده‌های تزئین

- تکه‌های براؤنی
- خامه زده شده
- خلال مغزها
- نارگیل زنده شده



ماست یخی

توت فرنگی

مرحله تهیه

توت فرنگی‌ها را پاک کنید و دم آنها را بگیرید (همچنین می‌توانید از میوه‌های یخ‌زده استفاده کنید).

توت فرنگی، عسل و آبلیمو را به مدت ۵ دقیقه در یک روغن داغ کن گرم کنید.

مواد اولیه را با مخلوط کن ریز کنید و با ماست هم بزنید تا مخلوطی خامه‌ای حاصل شود.

مواد اولیه

- ۰ گرم توت فرنگی ۳۰۰
- ۰ قاشق غذاخوری عسل ۵
- ۰ پیمانه ماست (حدود ۳۰۰ گرم) ۲
- ۰ قاشق چای خوری آبلیمو ۲

نکته

گزینه غیر لبni:
ماست را با ماست غیر لبni
دلخواه خود جایگزین کنید.

ایده‌های تزئین

- توت فرنگی خرد شده نگینی
- سس توت فرنگی
- چیپس شکلات سفید
- برگ ریحان



شربت مرگبات

مرحله تهیه

در یک روغن داغ کن، آب، شکر، و تراشه پوست لیمو ترش را روی حرارت کم مخلوط کنید تا شکر حل شود.

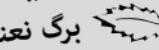
بگذارید مخلوط سرد شود.

وقتی مخلوط سرد شد، آب افسرہ پرتقال و آب لیمو ترش را اضافه کنید
قبل از استفاده، مخلوط را هم بزنید.

نکته

افسره پرتقال را با ۴۰ سانتی لیتر آب پرتقال جایگزین کنید.

ایده‌های تزئین



مواد اولیه

۵۰ میلی لیتر آب

۳۰ گرم شکر

۱ عدد لیمو ترش

افسره ۵ عدد پرتقال