



*Rezepte*

**KRUPS®**

PERFECT MIX 9000  
ICE-CREAM MAKER

**KRUPS®**



*Recettes - Recipes - Recepten*



# GLACES & SORBETS

## EISCREME & SORBET

### ICE-CREAMS & SORBETS

### IJS & SORBET

RECETTES - REZEPTE - RECIPES - RECEPten

4	Glace aux cerises et Amaréna en morceaux Kirscheis mit Amarena-Kirsch-Stückchen Ice cream with cherries and pieces of Amaréna cherry Kersenijns met Amaréna-kers in stukjes	20	Sorbet kiwis et menthe fraîche au Getz Kiwi- und Minzsorbet mit Pfefferminzlikör Kiwis and fresh mint sorbet Kiwi-sorbet met verse mint met mintlikeur
6	Glace blanche au café Weiße Kaffee-Eis White ice cream flavoured with coffee Koffie-roomijs	22	Sorbet au melon et sirop de porto blanc Melonensorbet mit weißem Portwein-Sirup Melon sorbet with port syrup Meloensorbet en witte port-siroop
8	Glace aux raisins secs et brisures de crumbles aux raisins Rosinenleis mit Rosinenkeksen Raisin and cookie ice cream Roomijs met rozijnen en stukjes fruitbiscuit	24	Sorbet aux figues fraîches et sèches, à l'alcool de figues Sorbet mit frischen und getrockneten Feigen und Feigen-Schnaps Sorbet of fresh and dried figs in brandy Vijgensorbet
10	Glace au caramel salé Salziges Karamelleis Caramel ice cream Gezouten caramelijs	26	Sorbet à l'ananas au parfum de crème brûlée Ananas-Sorbet mit Crème Brûlée Pineapple sorbet with Crème brûlée flavour Ananassorbet met Crème Brûlée-smaak
12	Crème glacée de châtaignes et marrons confits Kastanieneis mit kandierten Maronen Chestnut confit ice-cream Kastanje-roomijs	28	Sorbet coing grenade Quitten-Grenadine-Sorbet Quince & grenade sorbet Sorbet kweepeer met grenadinesiroop
14	Sorbet à la fraise Gariguette Erdbeersorbet Gariguette strawberry sorbet Aardbeisorbet Gariguette	30	Sorbet au thé et jasmin Jasmintee-Sorbet Jasmine tea sorbet Sorbet met thee en jasmijn
16	Sorbet au fromage blanc et aux asperges vertes Quarksorbet mit grünem Spargel Quark and green asparagus sorbet Sorbet met kwark en groene asperges	32	Sorbet aux trois agrumes Sorbet mit drei Zitrusfrüchten Three citrus fruits sorbet Sorbet met drie citrusvruchten
18	Sorbet à la tomate et dés de tomate confite Tomatensorbet mit kandierten Tomaten Tomato confit sorbet Sorbet met tomaat en blokjes zongedroogde tomaat		

#### Ingrediënten

250 ml de lait entier  
250 g de crème liquide  
150 g de sucre semoule  
4 jaunes d'oeufs  
125 g de purée de cerises fraîches  
125 g de cerises Amaréna

#### Zutaten

250 ml Vollmilch  
250 g Sahne  
150 g Zucker  
4 Eigelb  
125 g pürierte frische Kirschen  
125 g Amarena-Kirschen

#### Ingredients

250 ml full-cream milk  
250 g double cream  
150 g caster sugar  
4 egg yolks  
125 g purée of fresh cherries  
125 g amarena cherries  
(Italian bottled wild cherries) or fresh cherries, halved if too large

#### Ingrediënten

250 ml volle melk  
250 g slagroom  
150 g witte basterdsuiker  
4 eierdooiers  
125 g puree van verse kersen  
125 g Amarena-kersen (of gewone zoete kersen)

## *Glace aux cerises et Amaréna en morceaux*

FR

Faire bouillir le lait et la crème. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre. Incorporer les au mélange lait et crème et faire cuire comme une crème anglaise.

Ajouter la purée de cerises fraîches et les Amarénas. Mélanger le tout et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser la glace dans la sorbetière.

## *Kirscheis mit Amarena-Kirsch-Stückchen*

DE

Milch und Sahne aufkochen. Eigelb und Eiweiß trennen und Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die kochende Milch-Sahne mischung über die Ei-Zucker mischung gießen. Die Mischung zurück in den Topf und unter Rühren langsam

erwärmen, ohne sie zu kochen, bis die Masse leicht andickt. Kirschenpurée und die Amarenakirschen hinzufügen. Alles vermischen und in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## *Ice cream with cherries and pieces of Amaréna cherry*

EN

Bring the milk and cream to the boil. In a separate bowl mix the egg yolks and sugar, add the boiled milk and cream while stirring continuously. Return the mixture to the saucepan and heat, without boiling, until it thickens slightly

and forms a film over the back of the spoon. Add the fresh cherry purée and pieces of Amaréna cherries. Mix everything together, leave to cool and chill in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

## *Kersenijs met Amarena-kers in stukjes*

NL

De melk en de room aan de kook brengen. Kloep de eierdooiers en de suiker apart, voeg de kokende melk (met de room) toe, vervolgens blijven kloppen en van het vuur halen (bereiden als een Engelse crème).

Voeg de puree van verse kersen en de Amaréna-kersen er aan toe. Meng het geheel en zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.



#### Ingrédients

170 g de sucre semoule  
375 ml de lait  
375 g de crème fraîche  
7 jaunes d'oeufs  
75 g de grains de café

#### Zutaten

170 g Zucker  
375 ml Milch  
375 g Crème fraîche  
7 Eigelb  
75 g Kaffeebohnen

#### Ingredients

170 g caster sugar  
375 ml milk  
375 g fresh double cream  
7 egg yolks  
75 g coffee beans

#### Ingrediënten

170 g witte basterdsuiker  
375 ml melk  
375 g crème fraîche  
7 eierdooiers  
75 g koffiebonen

## Glace blanche au café

#### FR

Dans une casserole, mélanger le lait, la crème et les grains de café. Porter à ébullition. Laisser tiédir. Dans un bol, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre, faire blanchir en remuant vivement.

Versez le mélange lait-crème en ayant pris soin d'enlever les grains de café.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser la glace dans la sorbetière.

## Weißes Kaffee-Eis

#### DE

Milch, Crème fraîche und Kaffeebohnen vermischen und aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Eigelb und Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis eine weiße Masse entsteht.

Die gekochte Mischung aus Milch und Crème fraîche dazu gießen (vorher die Kaffeebohnen entfernen).

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## White ice cream flavoured with coffee

#### EN

Put the milk, cream and coffee beans in a pan and bring to the boil. Leave to cool slightly. Beat the egg yolks and sugar with a mixer or rotary whisk until frothy and almost white. Carefully remove the coffee

beans and pour in the milk and boiled cream into the egg mixture.

Chill the mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

## Koffie-roomijs

#### NL

Meng de melk, de crème fraîche en de koffiebonen en breng het aan de kook. Klof de eierdooiers en de suiker apart tot een witte smeulige massa. Schenk de gekookte melk en

crème fraîche erbij.

Let erop dat u de koffiebonen hebt verwijderd.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

GLACE • EISCREME • ICE-CREAM • IJS



**Ingédients**

250 ml de lait  
250 g de crème  
125 g de sucre semoule  
4 jaunes d'oeufs  
50 g de raisins secs  
(préalablement macérés  
au sirop)  
4 biscuits crumble aux  
raisins  
(achetés en épicerie)

**Zutaten**

250 ml Milch  
250 g Sahne  
125 g Zucker  
4 Eigelb  
50 g Rosinen  
(zuvor in Sirup eingelegt)  
4 Rosinen-Kekse  
(aus dem Handel)

**Ingredients**

250 ml milk  
250 g double cream  
125 g caster sugar  
4 egg yolks  
50 g raisins  
(first soaked in syrup)  
4 raisin cookies (buy from  
the supermarket)

**Ingrediënten**

250 ml melk  
250 g crème fraîche  
125 g witte basterdisuiker  
4 eierdooiers  
50 g rozijnen of krenten  
(vooraf welken in siroop)  
4 fruitbiscuits (verkrijgbaar  
bij de supermarkt)

*Glace aux raisins secs et brisures de crumble aux raisins***FR**

Dans une casserole, faire chauffer le lait.  
Pendant ce temps fouetter les jaunes et le sucre dans un cul de poule.  
Verser le lait bouilli sur ce mélange (cuire comme une crème anglaise).

Verser ensuite la crème et les crumbles légèrement écrasés, ainsi que les raisins macérés. Mélanger le tout.  
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser la glace dans la sorbetière.

*Rosineneis mit Rosinenkeksen***DE**

Die Milch in einem Topf erhitzen.  
In der Zwischenzeit in einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen.  
Die kochende Milch unter ständigem Rühren über diese Mischung gießen.  
Die Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren

langsam zum Kochen bringen, bis sie dick ist.  
Die Sahne und die leicht zerkleinerten Kekse hinzugeben und alles vermischen.  
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

*Raisin and cookie ice cream.***EN**

Heat the milk in a saucepan.  
Meanwhile beat the egg yolks and the sugar in a round-bottomed mixing bowl.  
Pour the hot milk onto this mixture while stirring continuously.  
Return the mix to the saucepan and heat, without boiling, until

it thickens slightly and forms a film over the back of the spoon.  
Leave to cool, then pour in the cream, crushed cookies and raisins. Mix everything together.  
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

*Roomijs met rozijnen en stukjes fruitbiscuit***NL**

Warm de melk op in een pan.  
Ondertussen de eierdooiers en de suiker kloppen in een beslagkom.  
Schenk de kokende melk op dit mengsel, tegelijkertijd flink kloppen (bereiden als een

Engelse crème).  
Voeg de room, de rozijnen en de licht verkrumde fruitbiscuits toe en meng het geheel.  
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.



#### Ingrediënten

75 g de sucre semoule  
650 ml de lait  
75 g de beurre 1/2 sel  
7 jaunes d'oeufs  
Caramel :  
130 g de sucre

#### Zutaten

75 g Zucker  
650 ml Milch  
75 g gesalzene Butter  
7 Eigelb  
Karamell:  
130 g Zucker

#### Ingredients

75 g caster sugar  
650 ml milk  
75 g lightly salted butter  
7 egg yolks  
Caramel:  
130 g sugar

#### Ingrediënten

75 g witte basterdsuiker  
650 ml melk  
75 g lichtgezouten boter  
7 eierdooiers  
Caramel:  
130 g suiker

## Glace au caramel salé

#### FR

Faire bouillir le lait dans une casserole. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'oeufs et les 75 g de sucre. Verser le lait chaud par dessus tout en remuant.

Dans une autre casserole, réaliser un caramel à sec avec

les 130 g de sucre. Pour stopper la cuisson du caramel, ajouter 75 g de beurre 1/2 sel.  
Mélanger les 2 éléments.  
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser la glace dans la sorbetière.

## Salziges Karameleis

#### DE

Eigelb mit 75 g Zucker schaumig schlagen und die 650 ml kochende Milch darüber gießen. Zubereitung Karamell: 130 g Zucker unter Rühren sehr langsam schmelzen lassen, bis er goldbraun ist (kein Wasser

zugeben), 75 g gesalzene Butter hinzufügen.  
Beides miteinander vermischen.  
In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## Caramel ice cream.

#### EN

Blend the egg yolks and 75 g of sugar and then pour 650 ml of boiling milk onto the mix.  
Make a dry caramel with 130 g of sugar.  
Place sugar in a heavy based saucepan and melt it on a very low heat until a deep golden colour (takes about 15 min).

Add 75 g of salted butter to make it smooth and liquid.  
Mix both preparations. Allow to cool.  
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the ice-cream in the ice-cream maker.

## Gezouten caramelys

#### NL

Meng de eierdooiers en de 75 g suiker, schenk de 650 ml kokende melk er overheen.  
Maak een droge caramel met de 130 g suiker door deze in een steelpan op laag vuur te smelten tot het een goudbruine kleur heeft (duurt ± 15 minuten).

De 75 g lichtgezouten boter toevoegen om het smeuïg en vloeibaar te maken.  
Meng de 2 samenstellingen.  
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.



#### Ingrédients

250 g de lait entier  
125 g de sucre semoule  
200 g de châtaignes  
(cuites sous vide)  
4 jaunes d'oeufs  
60 g de marrons glacés  
(brisures)

#### Zutaten

250 g Vollmilch  
125 Zucker  
200 g Kastanien  
(gekocht und  
vakuumverpackt)  
4 Eigelb  
60 g kandierte Maronen  
(gehackt)

#### Ingredients

250 g full cream milk  
200 g chestnuts(vacuum  
cooked)  
4 egg yolks  
125 g caster sugar  
2 tablespoons truffle juice  
60 g marrons glacés  
(chopped)

#### Ingrediënten

250 g volle melk  
125 g witte basterdsuiker  
200 g kastanjes  
(uit blik of verpakt onder  
vacuüm)  
60 g geglaceerde kastanje-  
stukjes  
(optioneel)  
4 eierdooiers

## *Crème glacée de châtaignes et marrons confits*

FR

Dans une casserole, faire bouillir le lait et les châtaignes.  
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre.  
Verser dessus le mélange lait et châtaignes, mixer le tout.

Ajouter ensuite les brisures de marrons glacés.  
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser la crème glacée dans la sorbetière.

## *Kastanieneis mit kandierten Maronen*

DE

Milch und Kastanien aufkochen.  
Eigelb und Eiweiß trennen  
und das Eigelb mit dem  
Zucker schaumig schlagen.  
Die kochende Milch mit den  
Kastanien darüber gießen und  
alles vermixen.

Nach dem Mixen die  
gehackten kandierten Maronen  
hinzugeben.  
In den Kühlschrank stellen  
(mindestens 12 Stunden)  
und dann in der Eismaschine  
zubereiten.

## *Chestnut confit ice-cream*

EN

Bring the milk and chestnuts to  
the boil.  
In a separate bowl, mix the egg  
yolks and sugar.  
Pour the milk and chestnut mixture  
onto it and process in a blender  
until smooth. Blend together.

After blending, stir in the  
chopped marrons glacés.  
Chill mixture in the refrigerator  
(minimum 12 hours), then make  
the ice-cream in the ice-cream  
maker.

## *Kastanje-roomijs*

NL

Aan de kook brengen: melk en  
kastanjes.  
Meng de eierdooiers en de suiker  
apart.  
Schenk de hete melk en kastanjes  
er overheen en mix het geheel.

Voeg na het mixen de stukjes  
geglaceerde kastanjes toe.  
Zet het in de koelkast (minimaal  
12 uur), daarna bereiden in de  
ijsmachine.

GLACE • EISCREME • ICE-CREAM • IJS

**Ingrediënten**

150 ml d'eau  
650 g de fraises (pour la purée)  
125 g de sucre semoule  
100 g de fraises (coupées en petits morceaux)  
1/2 jus de citron

**Zutaten**

150 ml Wasser  
650 g Erdbeeren (für das Püree)  
125 g Zucker  
100 g Erdbeeren (in kleine Stücke geschnitten)  
Saft 1/2 Zitrone

**Ingredients**

150 ml water  
650 g fresh strawberries (made into a purée)  
125 g caster sugar  
100 g fresh strawberries (cut into small pieces)  
Juice of 1/2 lemon

**Ingrediënten**

150 ml water  
650 g aardbeien (om te pureren)  
125 g witte basterdsuiker  
100 g aardbeien (in kleine stukjes gesneden)  
Sap van een 1/2 citroen

*Sorbet à la fraise Gariguette***FR**

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre pendant 2 min. Ajouter ensuite la pulpe de fraises, le jus de citron et les morceaux de fraises. Bien

mélanger le tout.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

*Erdbeersorbet***DE**

Wasser und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen, Erdbeerpu  e und Zitronensaft hinzufügen.  
Mit den Erdbeerst  cken

vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

*Gariguette strawberry sorbet***EN**

Bring the water and sugar to the boil for 2 min, add the strawberry pur  e and lemon juice.  
Add the pieces of strawberry and mix.

Leave to cool, then chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), before making make the sorbet in the ice-cream maker.

*Aardbeisorbet Gariguette***NL**

Het water en de suiker 2 minuten laten koken, voeg de aardbeipulp en het citroensap toe.  
Voeg de stukjes aardbeien toe

en meng het geheel.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.



**Ingédients**

1/2 litre d'eau  
125 g et 25 g de sucre semoule  
1 fromage blanc de 125 g  
50 g de purée d'asperges vertes  
1 cuillère à café d'huile de noix

**Zutaten**

1/2 Liter Wasser  
125 g und 25 g Zucker  
125 g Quark  
50 g Spargel püriert  
1 TL Walnussöl

**Ingredients**

1/2 litre water  
125 g and 25 g of caster sugar  
125 g quark  
50 g green asparagus purée  
1 teaspoon walnut oil

**Ingrediënten**

1/2 liter water  
125 g en 25 g witte basterdsuiker  
125 g kwark  
50 g gepureerde groene asperges  
2 theelepels walnootolie

*Sorbet au fromage blanc et aux asperges vertes***FR**

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et les 125 g de sucre pendant 2 min.  
Laisser refroidir.  
Dans un saladier, mélanger (malaxer) ensemble le fromage blanc, la purée d'asperges,

l'huile de noix et les 25 g de sucre restant.

Mélanger ensuite les deux éléments.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

*Quarksorbet mit grünem Spargel***DE**

Wasser und 125 g Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Danach abkühlen lassen.  
Getrennt davon Quark, Spargelpüree, Walnussöl und die restlichen 25 g Zucker gut vermischen.

Das gezuckerte Wasser und die Quarkmasse miteinander vermischen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

*Quark and green asparagus sorbet***EN**

Bring the water and 125 g of sugar to boil for 2 min.  
Leave to cool.  
Mix the quark, asparagus purée, walnut oil and the remaining 25 g of sugar together.

Blend the sugared water and the cheese mixture together.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours) then make the sorbet in the ice-cream freezer.

*Sorbet met kwark en groene asperges***NL**

Het water en de 125 g suiker 2 minuten laten koken.  
Meng (kneed) de kwark, de aspergepuree, de walnootolie en de resterende 25 g suiker.

Meng de twee samenstellingen. Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

SORBETS • SORBET



#### Ingrédients

6 belles tomates bien mûres  
400 g de sucre (300 g et 100 g)  
4 citrons  
120 ml d'eau

#### Zutaten

6 reife Tomaten  
400 g Zucker (300 g und 100 g)  
4 Zitronen  
120 ml Wasser

#### Ingredients

6 flavoursome well-ripened tomatoes  
400 g caster sugar (300 g and 100 g)  
juice of 4 lemons  
120 ml water

#### Ingrediënten

6 flinke rijpe tomaten  
400 g witte basterdsuiker (300 g en 100 g)  
4 citroenen  
120 ml water

## Sorbet à la tomate et dés de tomate confit

FR

Monder les tomates, les éplucher puis les couper en quatre en prenant soin de bien les épépiner. Saupoudrer les avec 300 g de sucre semoule. Faites les cuire au four thermostat 150°C pendant 30 min. Pendant ce temps, dans une casserole faire bouillir le jus de

citron, 120 ml d'eau et 100 g de sucre semoule pour obtenir un sirop.

Réduire en purée les tomates confites, mélanger au sirop.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

## Tomatensorbet mit kandierten Tomaten

DE

Um die Tomaten von der Schale zu befreien, kurz in kochendes Wasser geben und die Schalen anschließend entfernen. Die Tomaten vierteln und dabei darauf achten, alle Kerne zu entfernen. Mit 300 g Zucker bestreuen und zum kandieren in den Backofen geben (30 Minuten, Elektroherd 150°C, Gas Stufe 2-3)

In der Zwischenzeit den Zitronensaft mit 120 ml Wasser und 100 g Zucker aufkochen, bis ein Sirup entsteht.

Die kandierten Tomaten pürieren und mit dem Sirup vermischen. Etwas abkühlen lassen, danach in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## Tomato confit sorbet

EN

Blanch the tomatoes in boiling water to peel their skins, then cut them into quarters taking care to remove the seeds. Sprinkle with 300 g of caster sugar and then put them in the oven (150°C/UK gas mark 2 for 30 min) to make a tomato confit. Meanwhile bring the lemon juice, 120ml of water and 100 g

of caster sugar to boil to obtain a syrup.

Reduce the tomato confit to a purée and mix with the syrup. Leave to cool slightly.

Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

## Sorbet met tomaat en blokjes zongedroogde tomaat

NL

Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en zorg ervoor dat u ze goed van de pitjes ontdoet. strooi er 300 g witte basterdsuiker overheen en zet ze in de oven (thermostaat 30 minuten op 150°C). Ondertussen het sap van de citroenen, 120 ml water en

100 g witte basterdsuiker aan de kook brengen om een siroop te krijgen.

De tomaten tot puree vermalen en meng het met de siroop.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

SORBETS • SORBET



#### Ingrédients

8 kiwis très mûrs  
250 g de sucre  
10 feuilles de menthe  
fraîche  
200 ml d'eau  
40 ml de Get27

#### Zutaten

8 sehr reife Kiwis  
250 g Zucker  
10 Blätter frische Minze  
200 ml Wasser  
40 ml Pfefferminzlikör

#### Ingredients

8 well-ripened kiwis  
250 g sugar  
10 fresh mint leaves  
200 ml water  
40 ml Get27 liqueur  
(or any other type of mint  
flavour liqueur  
such as Crème de Menthe)

#### Ingrediënten

8 overrijpe kiwi's  
250 g suiker  
10 verse mintbladeren  
200 ml water  
40 ml mintlikeur

## Sorbet kiwis et menthe fraîche au Get27

FR

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, la menthe et le sucre pendant 2 min.  
Dans un saladier, réduire en purée les 8 kiwis avec les 40 ml de Get27.

Mélanger le sirop et la purée de kiwis.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

## Kiwi- und Minzsorbet mit Pfefferminzlikör

DE

Wasser, Minze und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Danach abkühlen lassen.  
Getrennt davon die 8 Kiwis pürieren und mit den 40 ml Pfefferminzlikör vermischen.

Alle Zutaten miteinander vermixen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## Kiwis and fresh mint sorbet

EN

Bring the water, mint and sugar to boil for 2 min.  
Leave to cool.  
Reduce the 8 kiwis to a purée with 40 ml of mint liqueur.

Mix all the ingredients together.  
Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), before making the sorbet in the ice-cream maker.

## Kiwi-sorbet met verse mint met mintlikeur

NL

Het water, de mintbladeren en de suiker 2 minuten laten koken.  
De 8 kiwi's met de 40 ml mintlikeur apart pureren.

Meng de ingrediënten.  
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

SORBETS • SORBET



#### Ingrédients

2 melons (700 g de chair)  
120 g de sucre semoule  
175 ml d'eau  
2 cuillères à café de miel  
Syrup:  
135 ml de Porto Blanc  
1 jus de citron  
175 g de sucre semoule

#### Zutaten

2 Melonen (700 g Fruchtfleisch)  
120 g Zucker  
175 ml Wasser  
2 TL Honig  
Sirup:  
135 ml weißer Portwein  
Saft 1 Zitrone  
175 g Zucker

#### Ingredients

2 melons (700 g of flesh)  
120 g caster sugar  
175 ml water  
2 teaspoons of honey  
Syrup:  
135 ml white port  
juice of 1 lemon  
175 g caster sugar

#### Ingrediënten

2 meloenen (700 g vruchtvlees)  
120 g witte basterdsuiker  
175 ml water  
1 eetlepel honing  
Sirup:  
135 ml witte port  
sap van 1 citroen  
175 g witte basterdsuiker

## Sorbet au melon et sirop de porto blanc

FR

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le miel et le sucre pendant 2 min, puis verser à chaud sur la chair de melon.  
Ensuite bien mélanger le tout.  
Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

Sirop au Porto Blanc : dans une casserole, faire bouillir pendant 5 min tous les ingrédients (jus de citron, sucre et porto).  
Ensuite, réserver le sirop pour napper le sorbet avant dégustation.

## Melonensorbet mit weißem Portwein-Sirup

DE

Wasser, Honig und Zucker aufkochen und 2 Minuten kochen lassen.  
Heiß über das Fruchtfleisch der Melonen gießen und vermixen.  
Etwas abkühlen lassen, danach in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden)

und dann in der Eismaschine zubereiten.

Sirup: Zitronensaft, Zucker und Portwein aufkochen und 5 Minuten kochen lassen, kaltstellen und vor dem Servieren über das Sorbet gießen.

## Melon sorbet with port syrup

EN

Bring the water, honey and sugar to boil for 2 min.  
Pour while hot onto the chunks of melon flesh and process to a purée.  
Leave to cool slightly, then chill mixture in the refrigerator

(minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

Syrup: boil the lemon juice, sugar and port for 5 min and keep to one side to coat the sorbet just before serving.

## Meloensorbet en witte port-siroop

NL

Het water, de honing en de suiker twee minuten laten koken.  
Schenk het hete mengsel op de meloen en mix het geheel.  
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de

ijsmachine.

Siroop: laat het citroensap, suiker en port 5 minuten koken en houd het apart om de siroop vlak voor het eten van de sorbet er overheen te gieten.

SORBETS • SORBET



#### Ingrédients

100 g de figues sèches  
500 g de figues fraîches bien mûres  
100 g de sucre semoule  
50 ml d'alcool de figues  
1 cuillère à café de miel doux  
300 ml d'eau

#### Zutaten

100 g getrocknete Feigen  
500 g frische reife Feigen  
100 g Zucker  
50 ml Feigenschnaps  
1 TL milder Honig  
300 ml Wasser

#### Ingredients

100 g caster sugar  
500 g well-ripened fresh figs  
100 g dried figs  
50 ml fig brandy (or brandy)  
1 teaspoon of sweet honey  
300 ml water

#### Ingrediënten

100 g gedroogde vijgen  
500 g verse goed gerijpte vijgen  
100 g witte basterdisuiker  
50 ml vijgenalcohol  
2 theelepels zachte honing  
300 ml water

## Sorbet aux figues fraîches et sèches, à l'alcool de figues

FR

Dans une casserole, faire bouillir le sucre, l'eau, le miel et les figues fraîches pendant 5 min. Mixer le tout. Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le

sorbet dans la sorbetière.

Faire gonfler les figues sèches dans l'alcool, les découper en petits cubes pour décorer le sorbet.

## Sorbet mit frischen und getrockneten Feigen und Feigen-Schnaps

DE

Zucker, Wasser, Honig und die frischen Feigen aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend alles vermixen. In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden)

und dann in der Eismaschine zubereiten.

Die getrockneten Feigen im Alkohol quellen lassen, in kleine Würfel schneiden und das Sorbet damit verzieren.

## Sorbet of fresh and dried figs in brandy

EN

Boil the sugar, water, honey and fresh figs for 5 min. Leave to cool slightly. Mix them all together in a blender. Leave to cool. Chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make

the sorbet in the ice-cream maker.

Soak the dried figs in the brandy and when they have swollen, cut them up into little cubes to garnish the sorbet.

## Vijgensorbet

NL

Laat de suiker, het water, de honing en de verse vijgen 5 minuten koken. Het geheel pureren met een blender. Zet het in de koelkast (minimaal

12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Laat de gedroogde vijgen in de alcohol weken, snijd ze in kleine dobbelstenen om de sorbet te decoreren.



SORBETS • SORBET

#### Ingrédients

2 ananas Victoria  
(environ 750 g de chair)  
130 g de sucre semoule  
3 ramequins de crème  
brûlée  
(achetés à l'épicerie)  
2 cuillères à café de miel  
220 ml d'eau

#### Zutaten

2 Victoria-Ananas (Sweet-  
Ananas)  
(ca. 750 g Fruchtfleisch)  
130 g Zucker  
3 kleine Förmchen Crème  
Brûlée  
(aus dem Handel)  
2 TL Honig  
220 ml Wasser

#### Ingredients

2 Victoria or extra sweet  
pineapples  
(about 750 g of flesh)  
130 g caster sugar  
3 pots of crème brûlée  
(buy from the supermarket)  
2 teaspoons of honey  
220 ml water

#### Ingrediënten

2 ananas Victoria  
(ongeveer 750 g  
vruchtvlees)  
130 g witte basterdsuiker  
3 schaaltjes "Crème  
Brûlée"  
(te koop bij de betere  
supermarkt)  
1 eetlepel honing  
220 ml water

## Sorbet à l'ananas au parfum de crème brûlée

FR

Dans une casserole, faire bouillir la chair d'ananas, le sucre, le miel et l'eau pendant 2 min. Mixer le tout et mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

Mettre dans un plat rectangulaire par couches successives la glace et la crème brûlée, remettre au congélateur environ 1h. Ensuite démouler le sorbet sur un plat. Servir en tranches.

## Ananas-Sorbet mit Crème Brûlée

DE

Fruchtfleisch der Ananas, Zucker, Honig und Wasser aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Alles mixen und in den Kühlenschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Das Eis und die Crème Brûlée in abwechselnden Schichten in eine Schüssel geben und erneut ca.  
1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.  
Das Eis auf eine Platte stürzen und in Scheiben servieren.

## Pineapple sorbet with Crème brûlée flavour

EN

Boil the pieces of pineapple flesh, sugar, honey and water for 2 min. Leave to cool slightly. Mix everything together in a blender and chill mixture in the refrigerator (minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

Place successive layers of ice cream and crème brûlée into a freezer proof container and then put back in the freezer for about 1 hour.  
Turn out onto a dish and serve in slices.

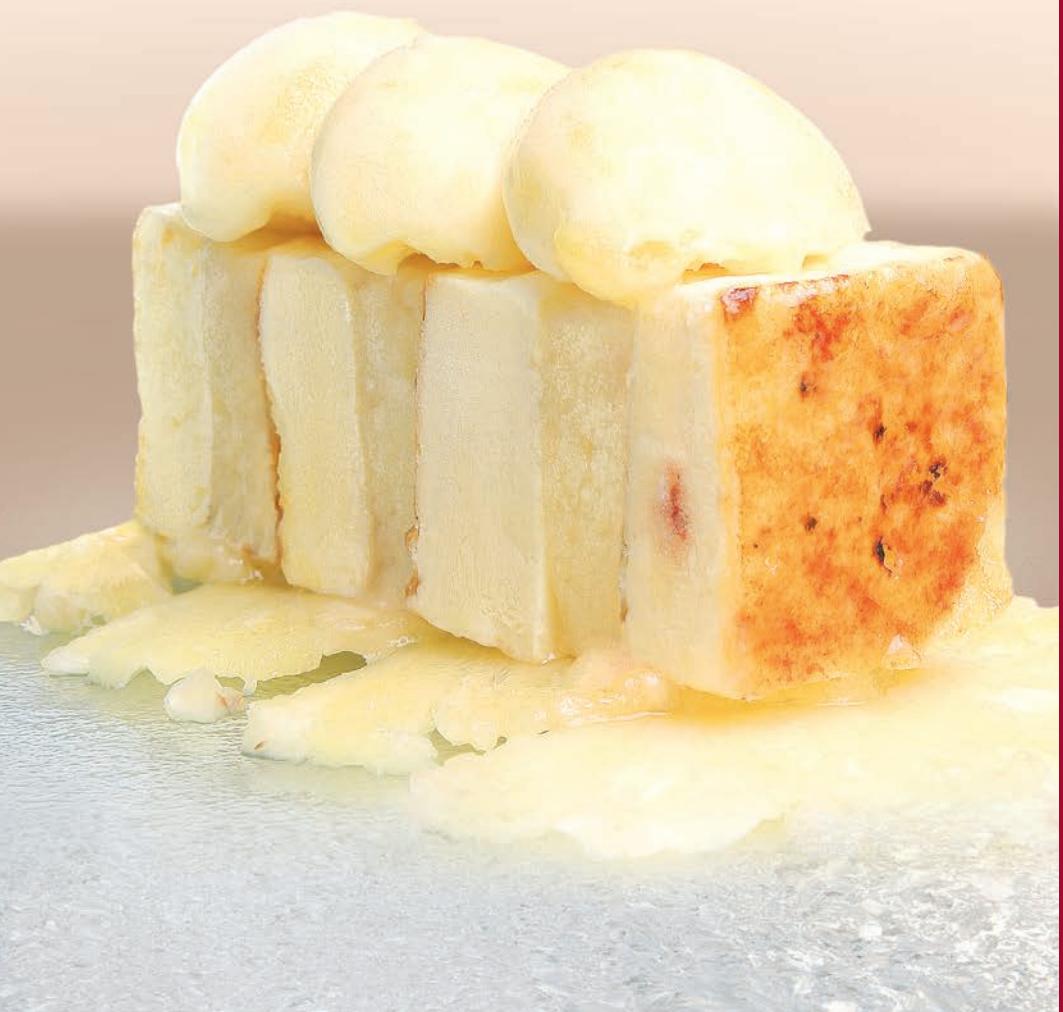
## Ananassorbet met Crème Brûlée-smaak

NL

Aan de kook brengen: het vruchtvlees van de ananas, de suiker, de honing en het water (2 minuten koken). Het geheel pureren, zet het vervolgens in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna

bereiden in de ijsmachine. Snijd het ijs in plakjes in een schaal waartussen u de Crème Brûlée verdeelt, ongeveer 1 uur terugzetten in de diepvries. In plakjes serveren na het uit de schaal te hebben gehaald.

SORBETS • SORBET



**Ingrediënten**

4 coings mûrs  
150 ml d'eau  
110 g de sucre  
40 ml de sirop de grenade rouge  
1 jus de citron

**Zutaten**

4 reife Quitten  
150 ml Wasser  
110 g Zucker  
40 ml roter Grenadinesirup  
Saft 1 Zitrone

**Ingredients**

4 ripe quinces  
150 ml water  
110 g sugar  
40 ml red grenadine syrup  
juice of 1 lemon

**Ingrediënten**

4 rijpe kweepeeren (of gewone peren)  
150 ml water  
110 g suiker  
40 ml rode grenadinesiroop  
sap van 1 citroen

*Sorbet coing grenade***FR**

Laver les coings à grande eau, couper les ensuite en 6 ou 8 morceaux (ne rien jeter). Dans une casserole, porter à ébullition les coings, l'eau, le sucre, le jus de citron et les 40 ml de sirop de grenade rouge pendant 15 min.

Mixer le tout.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures) puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

Important : pour cette recette le coing peut-être remplacé par de la poire.

*Quitten-Grenadine-Sorbet***DE**

Quitten mit viel Wasser waschen und in 6 oder 8 Stücke schneiden (nichts wegwerfen). Quitten, Wasser, Zucker, Zitronensaft und 40 ml Grenadinesirup aufkochen und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend alles vermixen.

Abkühlen lassen, anschließend in den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

Wichtig: Bei diesem Rezept können die Quitten durch Birnen ersetzt werden.

*Quince & grenadine sorbet***EN**

Wash the quinces with plenty of water, cut them into 6 or 8 pieces (throw nothing away). Bring the quinces, the water, sugar, lemon juice and 40 ml of red grenadine cordial to the boil for 15 min.

Mix everything together in a

blender.

Leave to cool, then chill in the refrigerator (minimum 12 hours) before making the sorbet in the ice-cream maker.

Important: You can replace quince with pears in this recipe.

*Sorbet kweepeer met grenadinesiroop***NL**

Was de kweepeeren, snijd ze in 6 of 8 stukken (niets weggoien). Breng de kweepeeren, het water, de suiker, het citroensap en de 40 ml rode grenadinesiroop 15 minuten aan de kook. Mix het geheel.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

Belangrijk: voor dit recept kan ook peer in plaats van kweepeer worden gebruikt.



**Ingédients**

500 ml d'eau  
50 g de miel d'Accacia  
150 g de sucre semoule  
3 sachets de thé au jasmin

**Zutaten**

500 ml Wasser  
50 g Akazienhonig  
150 g Zucker  
3 Beutel Jasmintee

**Ingredients**

500 ml water  
50 g Acacia honey  
150 g caster sugar  
3 sachets of jasmine tea

**Ingrediënten**

500 ml water  
50 g Acacia-honing  
150 g witte basterdsuiker  
3 zakjes jasmijnthee

*Sorbet au thé et jasmin***FR**

Dans une casserole, faire bouillir l'eau. Ensuite, rajouter les 3 sachets de thé et laisser infuser pendant 3 heures.

Ajouter le miel et le sucre.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

*Jasmintee-Sorbet***DE**

Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und 3 Stunden ziehen lassen.  
Honig und Zucker hinzufügen.

In den Kühlschrank stellen (mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

*Jasmine tea sorbet***EN**

Boil the water to make the tea and then let it brew for 3 hours. Add the honey and sugar.  
Chill mixture in the refrigerator

(minimum 12 hours) then make the sorbet in the ice-cream maker.

*Sorbet met thee en jasmijn***NL**

Breng het water aan de kook en laat de thee 3 uur intrekken.  
Voeg de honing en de suiker toe.

Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.



#### Ingrédients

150 g de jus d'orange  
150 g de jus de citron  
150 g de jus de pamplemousse rose  
1/2 botte de menthe fraîche  
100 g de miel doux

#### Zutaten

150 g Orangensaft  
150 g Zitronensaft  
150 g Pink Grapefruitsaft  
1/2 Bund frische Minze  
100 g milder Honig

#### Ingredients

150 g orange juice  
150 g lemon juice  
150 g pink grapefruit juice  
1/2 bunch of fresh mint  
100 g sweet honey

#### Ingrediënten

150 g sinaasappelsap  
150 g citroensap  
150 g rose grapefruitsap  
Half bosje verse mint  
100 g zachte honing

## Sorbet aux trois agrumes

**FR** A froid, mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Laisser infuser pendant 3 heures.

Mettre au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser le sorbet dans la sorbetière.

## Sorbet mit drei Zitrusfrüchten

**DE** Die gekühlten Zutaten mischen und 3 Stunden lang durchziehen lassen.  
In den Kühlschrank stellen

(mindestens 12 Stunden) und dann in der Eismaschine zubereiten.

## Three citrus fruits sorbet

**EN** Mix all the cold ingredients together and leave to infuse for 3 hours.  
Chill mixture in the refrigerator

(minimum 12 hours), then make the sorbet in the ice-cream maker.

## Sorbet met drie citrusvruchten

**NL** Meng alle ingrediënten koud, laat het 3 uur intrekken.  
Zet het in de koelkast (minimaal 12 uur), daarna bereiden in de ijsmachine.

SORBETS • SORBET



**Acknowledgements:**

S.A.S SEB 21261 SELONGEY CEDEX - 302 412 226 R.C.S DIJON

Dépôt légal: mars 2014

COPYRIGHT© SEB 2014

**Graphic design and layout:**

JPM & Associés

**Photo crédits:**

FELIX CREATION

**Printed in China**



# KRUPS®

[www.krups.com](http://www.krups.com)

ISBN : 978-2-919063-73-4