

הוט פוינט מציגה : ספר המתכונים הקפואים

ICE CREAM



גלידה ביתית • סורבטים • פרוזן יוגורט
משקאות מרעננים • שרבטים • רטבים
מתכונים מהלב. מהבית. מהמקפיא.

תוכן עניינים

03	קטלוג
04	הקדמה
05-17	גלילות
18-26	סורה
27-29	שרבטים
30-32	פרוזן יוגורט
33-36	רטבים
37-39	משקאות קפואים



הנקודה החמה: מוצרי חשמל באיכות-על

קטלוג



דגם Pro Plus 48880
2.5 ליטר



דגם Exclusive 48872
2 ליטר



דגם Gusto 48845
2 ליטר



דגם Uno 48825
1.2 ליטר

אנוולד UNOLD

מכונות איכותיות ויעילות להכנת גלידה ביתית ברמה גבוהה, בעיצובים קומפקטיים וידידותיים למשתמש. כל הדגמים כוללים מקפיא פנימי (קומפרסור), תצוגה דיגיטלית ונפח עבודה אידיאלי למשפחה. פתרון מושלם להכנת גלידה, סורבה ויוגורט קפוא - בקלות ובטעם מושלם.

מוסו MUSSO

מכונות הגלידה של MUSSO האיטלקית הן הבחירה של מקצוענים - גם בבית. כל מכונה מיוצרת באיטליה בגימור נירוסטה מלא, עם קומפרסור עצמאי, גוף קירור איכותי ותפעול פשוט ונוח. אידיאליות להכנת גלידה איטלקית אמיתית, סורבה ופרוזן יוגורט במרקם מושלם. אמינות, דיוק וביצועים - ללא פשרות.



דגם Lello 4080
2 ליטר (קיבולת רכיבים 0.75 ליטר)



דגם Giardino
*דגם תעשייתי



דגם Club
*דגם תעשייתי



דגם Consul
*דגם תעשייתי

תפעול	מידות חיצוניות	עוצמה	מחדש	משקל	נפח מיכל	דגם
דיגיטלי	24.8 רוחב, 27.5 עומק, 35.9 גובה	135WATT	✓	9KG	1.2 ליטר	מכונת גלידה 1.2 ליטר אנוולד ICE CREAM MAKER Uno 48825
דיגיטלי	42.5 רוחב, 28.5 עומק, 26.2 גובה	180WATT	✓	12KG	2 ליטר	מכונת גלידה 2 ליטר אנוולד ICE CREAM MAKER Gusto 48845
דיגיטלי	27.5 רוחב, 31.5 עומק, 35.7 גובה	180WATT	✓	10.86KG	2 ליטר	מכונת גלידה 2 ליטר אנוולד ICE CREAM MAKER Exclusive 48872
דיגיטלי	27.5 רוחב, 31.5 עומק, 39.9 גובה	250WATT	✓	14KG	2.5 ליטר	מכונת גלידה 2.5 ליטר אנוולד ICE CREAM MAKER Pro Plus 48880
מכני	45 רוחב, 30 עומק, 27 גובה	200WATT	✓	18KG	2 ליטר (קיבולת רכיבים 0.75 ליטר)	מכונת גלידה תוצרת מוסו איטליה Musso Lussino Lello 4080



המטבח שלכם עומד להשתדרג
המכונות הטובות בעולם, במגוון דגמים וגדלים
להכנת גלידה, סורבטים, פרוזן יוגורט ועוד.

ברוכים הבאים לעולם המתוקים הקפואים שלנו



הספר שלפניכם נולד מתוך אהבה אמיתית לגלידה - לא סתם קינות, אלא רגע קטן של אושר, שמתחיל במחית פרי או שמנת מתוקה, ונגמר בחיוך שמרוח על הפנים.

הספר נערך ונכתב על ידי הוט-פוינט, היבואנית הרשמית של מכונות הגלידה הביתיות של מוסו האיטלקית ואנולד הגרמנית - שתי יצרניות שמביאות איתן טכנולוגיה מדויקת, עיצוב מוקפד ותוצאה פשוט מושלמת.

כאן תמצאו אוסף עשיר של מתכונים שנוסו ונבדקו במיוחד עבור מכונות אלו - מגלידות שמנת קלאסיות, דרך סורבטים פירותיים, ועד יוגורטים קפואים, רטבים, ואפילו משקאות מרעננים.

בין אם זו הפעם הראשונה שלכם, או שאתם כבר "קובעי טעמים" ותיקים - תגלו שבאמצעות המכונה הנכונה, קצת יצירתיות ומעט סבלנות - אפשר להפוך כל טעם לרגע של קסם.

A close-up photograph of a white bowl filled with banana ice cream. The ice cream is scooped into three balls. Slices of banana are arranged around the scoops, and a fresh green mint leaf is placed on top of one of the scoops. The background is a dark, textured surface.

גלידת בננה

רכיבים

- 4 בננות רכות
- 3 כפות מיץ לימון טרי
- $\frac{3}{4}$ כוס סירופ סוכר
- 1 כוס שמנת מתוקה

אופן ההכנה

עובדים במהירות כדי למנוע את השחרת הבננות.

קולפים את הבננות ומכניסים למעבד מזון יחד עם מיץ הלימון.

טוחנים עד לקבלת מחית חלקה. אמורים להתקבל כ-2 כוסות מחית.

מוסיפים את סירופ הסוכר ומערבבים היטב, ולאחר מכן מוסיפים את השמנת ומערבבים עד איחוד.

מעבירים את התערובת לקערת מכונת הגלידה ומקפיאים במשך כ-30 דקות, או עד לקבלת מרקם קרמי.

תוצאה: כ-1 ליטר גלידה.



גלידת תותים עשירה וקרמית

רכיבים

900 גרם תותים (שטופים
ובלי העלים)
 $\frac{1}{2}$ כוס + 2 כפות סוכר דק
3 כפות מיץ לימון טרי
 $\frac{1}{2}$ 1 כוס שמנת

אופן ההכנה

טוחנים את התותים במעבד מזון עד
לקבלת מחית חלקה.
מוסיפים את יתר המרכיבים ומערבבים
היטב עד לאיחוד מלא.
מעבירים את התערובת לקערת מכונת
הגלידה ומקפיאים כ-30 דקות, או עד
שמתקבל מרקם קרמי ואוורירי.
תוצאה: כ-830 מ"ל גלידה

גלידת מייפל ואגוזים



רכיבים

2 כוסות שמנת מתוקה

$\frac{3}{4}$ כוס חלב

$\frac{1}{4}$ כוס סירופ מייפל

איכותי

$\frac{3}{4}$ כוס אגוזי מלך

אופן ההכנה

שופכים את השמנת, החלב וסירופ המייפל לתוך קערת מכונת הגלידה.

מוסיפים את אגוזי המלך ומפעילים את המכונה.

מקפיאים במשך כ-30 דקות, או עד שהגלידה מגיעה למרקם הרצוי.

תוצאה: כ-1.2 ליטר



גלידת אפרסקים

רכיבים

2 קופסאות שימורים
(450 גרם כל אחת) של
אפרסקים בסירופ כבד -
מסוננים
 $\frac{3}{4}$ כוס סירופ סוכר פשוט
3 כפות מיץ לימון
1 כוס שמנת מתוקה

אופן ההכנה

טוחנים את האפרסקים במעבד מזון עד
לקבלת מחית חלקה.
מוסיפים את סירופ הסוכר, מיץ הלימון
והשמנת, ומערבבים היטב עד שהתערובת
אחידה.
מעבירים למכונת הגלידה ומקפאים כ-30
דקות, עד שהגלידה מוכנה.
תוצאה: כ-1 ליטר

A close-up photograph of several fresh raspberries and dollops of light pink frosting. The raspberries are vibrant red with visible seeds and are partially covered by the soft, textured frosting. The background is a solid light pink color.

גלידת פטל מהירה

רכיבים

2 שקיות (280 גרם כל אחת) של פטל קפוא
בסירופ - מופשרות
חלקית
2 כוסות שמנת מתוקה

אופן ההכנה

מועכים קלות את הפטל בתוך השקית כשהוא עדיין חצי קפוא.
מעבירים לקערת מכונת הגלידה, מוסיפים את השמנת ומקפיאים כ-25 דקות, עד שהמרקם קרמי ומוכן.
תוצאה: כ-1 ליטר

בסיס גלידה קלאסי (בסגנון צרפתי) עשיר ומלא טעם

רכיבים

3 כוסות שמנת מתוקה

1 כוס חלב

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

4 חלמונים

אופן ההכנה

ניתן לשמור במקרר 3-4 ימים בצנצנת אטומה היטב. חשוב שהמיכל יהיה סגור הרמטית כדי למנוע ספיגת ריחות ממזונות אחרים. ניתן להחליף את הסוכר הלבן בסוכר טורבינדו לטעם עמוק יותר.

מחממים בסיר כבד את השמנת, החלב והסוכר תוך ערבוב מדי פעם עד שהסוכר נמס והתערובת חמה (אך לא רותחת). במקביל, טורפים קלות את החלמונים בקערה. תוך כדי טריפה, מוסיפים באיטיות כוס אחת מהתערובת החמה לקערת החלמונים (למניעת בישול הביצים). לאחר שהתערובת חלקה, מחזירים אותה באיטיות לסיר תוך טריפה מתמדת. מבשלים על אש בינונית-נמוכה, תוך ערבוב רצוף, עד שהתערובת מסמיכה מעט ומצפה את גב הכף כ-8 דקות. יש להימנע מרתיחה כדי לא לגרום לקרישה. מסננים את התערובת לקערה נקייה ומצננים. משתמשים בבסיס לפי ההוראות במתכונים ספציפיים.

תוצאה: כ-1 ליטר בסיס גלידה עשיר.

גלידת וניל עשירה

טעימה יותר מכל מה שתמצאו בגלידרייה

רכיבים

3 כוסות שמנת מתוקה

1 כוס חלב מלא

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

2 מקלות וניל חצויים

לאורכם או **2** כפות

תמצית וניל איכותית

4 חלמוני ביצה

אופן ההכנה

הכינו את בסיס הגלידה (בסגנון קסטארד) לפי ההוראות:

מחממים את השמנת, החלב והסוכר בסיר כבד. אם משתמשים במקלות וניל - מוסיפים אותם כבר בשלב זה לסיר.

במקביל, טורפים את החלמונים בקערה, מוסיפים באיטיות כוס מהתערובת החמה תוך ערבוב, ואז מחזירים באיטיות לסיר. ממשיכים לבשל תוך ערבוב עד שהתערובת מסמיכה ומצפה את גב הכף (כ-8 דקות), ללא הרתחה.

אם השתמשתם במקלות וניל - מגרדים את הזרעים לתוך התערובת לפני הסינון.

אם השתמשתם בתמצית וניל - הוסיפו אותה לאחר הסינון.

מצננים את הבסיס, יוצקים למכונת הגלידה, ומקפיאים כ-30 דקות עד שהמרקם קרמי.

תוצאה: כ-1 ליטר גלידת וניל קלאסית.

גלידת וניל ודבש

גרסה טבעית ועשירה

רכיבים

- 3 כוסות שמנת מתוקה
- 1 כוס חלב מלא
- $\frac{1}{2}$ כוס דבש איכותי
- 2 מקלות וניל חצויים
- לאורכם או 2 כפות
- תמצית וניל
- 4 חלמוני ביצה

אופן ההכנה

- הכנה לפי מתכון גלידת הוויניל העשירה, כאשר מחליפים את הסוכר ב- $\frac{1}{2}$ כוס דבש.
- מחממים את השמנת, החלב והדבש בסיר כבד. אם משתמשים במקלות וניל - מוסיפים אותם כבר בשלב זה.
- טורפים את החלמונים בקערה, מוסיפים אליהם באיטיות כוס אחת מהתערובת החמה תוך ערבוב מתמיד, ואז מחזירים לסיר תוך ערבוב רציף.
- מבשלים עד שהתערובת מסמיכה (אך לא רותחת), מצפה את גב הכף - כ-8 דקות.
- מגרדים את זרעי מקלות הוויניל לתוך התערובת לפני הסינון (אם השתמשתם במקלות). אם השתמשתם בתמצית - הוסיפו אותה לאחר הסינון.
- מצננים את הבסיס, יוצקים למכונת הגלידה ומקפיאים כ-30 דקות.

תוצאה: כ-1 ליטר גלידת וניל עם ניחוח דבש עמוק ומפנק.



גלידת קוקוס קרמית

עם פתיתי קוקוס מתוק

רכיבים

קופסת שימורים אחת

(כ-425 גרם) של קרם

קוקוס ממותק

1 כוס חלב

1½ כוסות שמנת מתוקה

½ כוס פתיתי קוקוס

ממותקים, דחוסים

אופן ההכנה

מעבירים את קרם הקוקוס והחלב למעבד

מזון וטוחנים היטב עד לתערובת חלקה.

מעבירים לקערה, מוסיפים את השמנת

ופתיתי הקוקוס ומערבבים היטב.

יוצקים את התערובת לתוך מכונת הגלידה

ומקפיאים במשך כ-30 דקות, עד שהגלידה

מוכנה.

תוצאה: כ-1 ליטר

גלידת שוקולד קלאסית - עשירה, קרמית ומהנה

רכיבים

85 גרם שוקולד מריר (סוג
חצי-מריר)
30 גרם שוקולד מריר לא
ממותק (100%)
מתכון אחד של בסיס
גלידה בסגנון קסטארד
(חמים, טרי מהכנה)

אופן ההכנה

ממיסים את שני סוגי השוקולד יחד בסיר
קטן על אש נמוכה, תוך ערבוב מדי פעם,
עד שהשוקולד נמס לחלוטין והמרקם
חלק.

מוסיפים בהדרגה מעט מבסיס הגלידה
החם אל תוך השוקולד, תוך טריפה
מתמדת, כדי לאחד את המרקמים. לאחר
מכן מוסיפים את יתר הבסיס לסיר
ומבשלים על אש נמוכה עוד כמה דקות,
עד שהתערובת חלקה ואחידה לגמרי.
מצננים את התערובת היטב. לאחר מכן,
יוצקים אותה למכונת הגלידה ומקפיאים
כ-30 דקות עד לקבלת מרקם קרמי.
תוצאה: כ-1 ליטר גלידת שוקולד עשירה
ומפנקת.



גלידת אוראו

פנטזיית ילדות שהופכת לקלאסיקה של מבוגרים

רכיבים

מתכון אחד של גלידת
שוקולד או גלידת וניל
עשירה (מצונן אך לא
קפוא)

1 כוס עוגיות אוראו
שבורות (כ-8 עד 10
עוגיות)

אופן ההכנה

יוצקים את תערובת הגלידה המצוננת
למכונת הגלידה ומקפיאים במשך 15
דקות.

לאחר מכן מוסיפים את עוגיות האוראו
השבורות וממשיכים להקפיא כ-15 דקות
נוספות, עד לקבלת מרקם קרמי והטמעה
אחידה של העוגיות.

תוצאה: כ-5 כוסות גלידה (כ-1.2 ליטר).



גלידת סוכר חום ואגוזי פקאן

טעם עמוק, מרקם קרמי

רכיבים

3 כוסות שמנת מתוקה
1 כוס חלב
1 כוס סוכר חום (דחוס,
אך לא גדוש מדי)
4 חלמוני ביצה
1 כוס אגוזי פקאן קצוצים

אופן ההכנה

בסיר כבד, מחממים את השמנת, החלב והסוכר החום תוך ערבוב מדי פעם עד שהסוכר נמס והתערובת חמה. במקביל, טורפים את החלמונים בקערה. מוסיפים בהדרגה כוס אחת מהתערובת החמה אל החלמונים תוך ערבוב מתמיד. לאחר שהתערובת מתאחדת, מחזירים אותה באיטיות לסיר תוך ערבוב רצוף. מבשלים על אש בינונית תוך ערבוב מתמיד עד שהתערובת מסמיכה מעט ומצפה את גב הכף - כ-8 דקות. חשוב לא להרתיח כדי למנוע קירור הביצים. מסננים את התערובת לקערה נקייה, מצננים היטב ואז מוסיפים את אגוזי הפקאן ומערבבים. מעבירים למכונת הגלידה ומקפאים כ-30 דקות. תוצאה: כ-5 כוסות גלידה (כ-1.2 ליטר).



סירופ סוכר פשוט

רכיבים

4 כוסות סוכר

4 כוסות מים

אופן ההכנה

זהו אחד המרכיבים השימושיים ביותר שכדאי שיהיו במקרר - במיוחד אם אתם אוהבים להכין גלידות, סורבטים ומשקאות קרים. כפי ששמו מרמז, מדובר בתערובת פשוטה של סוכר ומים שמבשלים רק עד שהסוכר נמס לחלוטין.

השימוש בסירופ כזה מבטיח מרקם חלק ונעים - ללא גרגירי סוכר שלא נמסו כראוי, מה שעלול לקרות אם מוסיפים סוכר ישירות למחית פרי.

כיוון שמדובר בקינוח קפוא, עדיף שכל הרכיבים יהיו קרים מראש - כך ההקפאה תהיה מהירה יותר. לכן מומלץ להכין את הסירופ מראש ולשמור בקירור. היתרון הגדול: הסירופ נשמר לאורך זמן רב מאוד - אפשר לשכוח ממנו חודשים במקרר והוא עדיין יהיה טוב לשימוש.

אופן ההכנה:

שמים את המים והסוכר בסיר קטן, מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים עד שהסוכר נמס לחלוטין (אין צורך לבשל מעבר לכך).

מצננים לטמפרטורת החדר, מעבירים לצנצנת סגורה היטב ומאחסנים במקרר.

תוצאה: כ-1 ליטר סירופ סוכר עדין.

סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים



סורבה הוא קינוח קפוא חלק, שמבוסס על פרי ואינו כולל חלב או מוצרי חלב כלל.

המרקם המושלם שלו - משי, חלק ורך - מושג כשהוא טרי, מיד לאחר ההכנה. סורבה טוב לעולם לא אמור להיות קשה כסלע או עם גבישי קרח.

אם אתם מכינים את הסורבה כמה שעות מראש, שמרו אותו קפוא בתוך מכונת הגלידה. כ-20 דקות לפני ההגשה, כבו את הקירור במכונה - כך הוא יתרכך בדיוק למרקם הרצוי.

אם במקרה נשאר לכם סורבה (וזה קשה לעמוד בפיתוי...), אחסנו אותו במקפיא. כשתרצו להגיש, הוציאו, חתכו לקוביות והקציפו שוב במעבד מזון עד שהמרקם חוזר להיות חלק ורך.

הכנת סורבה כל כך קלה ומהירה, כך שלמעשה אפשר לפנק את עצמכם ולהכין אותו טרי בכל פעם מחדש.

כפי שתראו במתכונים, רוב הסורבטים מבוססים על מחית פרי, סירופ סוכר פשוט ומיץ לימון.

אם יש לכם מעבד מזון גדול, אפשר לערבב את הסירופ והלימון עם הפרי ישירות בקערה. אחרת, פשוט שופכים את המחית לקערת מכונת הגלידה ומערבבים לתוכה את שאר החומרים.

שימו לב - מכיוון שטעמי הפירות משתנים מפרי לפרי, ומעונה לעונה, חשוב לטעום את התערובת לפני ההקפאה. הוסיפו לימון או סירופ לפי הצורך. אין זמן לבשל סירופ סוכר? ניתן להשתמש גם בסוכר דק במיוחד, אך לא סוכר לבן רגיל - הוא לא יתמוסס היטב וישאיר מרקם גרגרי.

למרות שסורבה נהדר גם בסתם קערה, אנחנו ממליצים להגיש אותו בצורה חגיגית:

מרחו שכבת מחית פרי על צלחת הגשה, בעובי דק. בעזרת שתי כפות מרק עצבו כדורים חלקים בצורת ביצה. סדרו שלוש מנות (רצוי בטעמים וצבעים שונים) על הצלחת, וקשטו בחתיכות פרי, ענפי נענע טרייה או פרחי סוכר.

סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה תותים טריים

2 סלסלות תותים, שטופים וללא עלים
1 כוס ועוד 2 כפות סירופ סוכר
 $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון סחוט טרי
טוחנים את התותים במעבד מזון - אמורים להתקבל כ-3 כוסות מחית.
מערבבים עם 1 כוס סירופ לימון ומיץ הלימון.
טועמים ואם צריך מוסיפים את 2 הכפות הנוספות.
מקפיאים במכונת גלידה כ-30 דקות.
תוצאה: כ- $\frac{1}{2}$ 3 כוסות.

סורבה אבטיח

$\frac{1}{2}$ אבטיח (בערך)
1 כוס סירופ סוכר
2 כפות מיץ לימון סחוט
מסירים גרעינים וקליפה ומעבדים במעבד מזון עד שמתקבלות $\frac{1}{2}$ 3 כוסות מחית.
מערבבים עם סירופ הלימון ומיץ הלימון ומקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: כ-1 ליטר.

סורבה מנגו

4 מנגואים בשלים
1 כוס סירופ סוכר
 $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון
מקלפים ומוציאים את הגלעין. טוחנים למחית - אמורות להתקבל כ- $\frac{1}{2}$ 3 כוסות.
מערבבים עם הסירופ ומיץ הלימון, ומעבירים דרך מסננת דקה.
מקפיאים במכונת הגלידה כ-30 דקות.
תוצאה: כ-1 ליטר.



סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה אננס טרי

1 אננס הוואי קטן ובשל
1 כוס סירופ סוכר
2 כפות מיץ לימון
מקלפים, מסירים את הליבה וחותכים לקוביות. טוחנים היטב עד שמתקבלות $\frac{1}{2}$ כוסות מחית מוקצפת.
מערבבים עם הסירופ ומיץ הלימון, טועמים ומתקנים.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה אגסים

3 קופסאות אגסים (16 אונקיות), בסירופ כבד - מסוננות מהנוזל
1 כוס ועוד 2 כפות סירופ סוכר
6 כפות מיץ לימון
טוחנים את האגסים למחית, מוסיפים את הסירופ והלימון, ומקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: כ-1 ליטר.

סורבה משמש

מחליפים את האגסים במשמשים מקופסה. מוסיפים רק 3 כפות מיץ לימון.
תוצאה: כ-1 ליטר.

סורבה אפרסק

מחליפים את האגסים באפרסקים מקופסה. מוסיפים רק $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון.
תוצאה: 1 ליטר.



סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה אננס (משומר)

1 קופסה (20 אונקיות) של אננס בשימורים
במיץ טבעי
 $\frac{3}{4}$ עד 2 כוסות סירופ סוכר
מסננים את האננס ושומרים את המיץ
לשימוש אחר.
טוחנים למחית מוקצפת (כ-2 כוסות),
מוסיפים סירופ.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: $\frac{1}{2}$ 3 כוסות.

סורבה קלמנטינות (מנדרינות)

5 קופסאות (11 אונקיות) של קלמנטינות
בסירופ קל
1 כוס סוכר דק (superfine)
3 כפות מיץ לימון
מסננים את הקלמנטינות ושומרים 2 כוסות
מהסירופ.
טוחנים למחית, מוסיפים סירופ, סוכר ולימון.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: $\frac{1}{2}$ 5 כוסות.

סורבה תותים (מקפואים)

2 חבילות (10 אונקיות) של תותים קפואים
בסירופ
1 כוס סירופ סוכר
3 כפות מיץ לימון
טוחנים את התותים עם הסירופ שלהם,
מוסיפים סירופ סוכר ולימון.
מקפיאים כ-25-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה פטל

מחליפים את התותים בפטל קפוא.
טועמים - ייתכן ויש להוסיף עד $\frac{1}{4}$ כוס סירופ
סוכר נוסף.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה תפוחים ללא סוכר

3 כוסות מיץ תפוחים טבעי ללא תוספת סוכר
1 קופסה (6 אונקיות) של מיץ תפוחים מרוכז
לא ממותק
3 כפות מיץ לימון
מערבבים ומקפיאים במכונה כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה תות חלק במיוחד עם מרנג

איטלקי

6 כפות מים
 $\frac{3}{4}$ כוס סוכר
3 חלבוני ביצה
3 כוסות תותים שטופים וטחונים
 $\frac{1}{2}$ כפות מיץ לימון
מבשלים את הסוכר והמים עד ל- 238°F (שלב
כדור רך).
מקציפים את החלבונים לקצף רך ומוזגים
פנימה את הסירופ החם בהדרגה (במשך דקה
שלמה), ממשיכים להקציף 10 דקות עד
שהקערה קרה למגע.
מקפלים בעדינות פנימה את מחית התותים
ומיץ הלימון.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.





סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה מיץ חמוציות

3 כוסות ועוד 6 כפות מיץ חמוציות
(קנוי/בבקבוק)

$\frac{1}{2}$ כוס ועוד 1 כף סירופ סוכר
מערבבים ומקפאים כ-30 דקות.

תוצאה: 1 ליטר.

סורבה תפוזים

1 ליטר מיץ תפוזים

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר דק

1 כף מיץ לימון

מערבבים ומקפאים כ-30 דקות.

תוצאה: 1 ליטר.

סורבה אשכוליות

$\frac{2}{3}$ כוסות מיץ אשכוליות טבעי

$\frac{1}{3}$ כוסות סירופ סוכר

מערבבים ומקפאים כ-30 דקות.

תוצאה: 1 ליטר.

סורבה ענבים

מחליפים את מיץ האשכוליות במיץ ענבים
טבעי.

תוצאה: 1 ליטר.

סורבה סירופ מייפל

$\frac{1}{3}$ כוסות סירופ מייפל איכותי (Vermont
Grade A)

2 כוסות מים

מערבבים ומקפאים כ-30 דקות.

תוצאה: 1 ליטר.

סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה לימון

1½ כוסות מיץ לימון סחוט טרי
1 כף גרדת לימון
3 כוסות סירופ סוכר
מערבבים ומקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה לימון ודבש

½ כוס מים חמים
⅔ כוס דבש
1 כפית גרדת לימון
1 כוס מיץ לימון
2 כוסות מים קרים
מערבבים את הדבש עם המים החמים והגרדה עד שהדבש נמס.
מוסיפים את מיץ הלימון והמים הקרים.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.

סורבה שוקולד

4 אונקיות שוקולד מריר 100%
1 ליטר מים
1½ כוסות סוכר
קוצצים את השוקולד דק מאוד.
מרתיחים את המים והסוכר, מוסיפים את השוקולד ומבשלים 20 דקות על אש קטנה (לא לרתיחה),
עד שהמרקם חלק.
מצננים היטב.
מקפיאים כ-30 דקות.
תוצאה: 1 ליטר.



סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה סירופ מייפל

1/3 כוסות סירופ מייפל איכותי
(Vermont Grade A)

2 כוסות מים

מערבבים את סירופ המייפל עם המים.
יוצקים למכונת הגלידה ומקפיאים
כ-30 דקות.

תוצאה: כ-1 ליטר.

סורבה עגבניות ובזיליקום

5 עגבניות בשלות וטריות

1/2 כוס מיץ לימון טרי

1 כפית מלח

1/2 כוס סירופ סוכר

1 כף רסק עגבניות

6 עלי בזיליקום טריים, קצוצים גס
מקלפים את העגבניות, מסירים את
הגרעינים והליבה, וטוחנים למחית
במעבד מזון - אמורות להתקבל כ-3
כוסות.

מערבבים פנימה את שאר המרכיבים.
מעבירים את התערובת למכונת
הגלידה ומקפיאים כ-30 דקות.

תוצאה: כ-1 ליטר.

הצעה להגשה: כמנת פתיחה מרעננת
או כנשנוש קליל ביום קיץ חם.



סורבה

קפואים חלקים, טבעיים ומרעננים

סורבה שמפניה

1 בקבוק שמפניה מצוננת (כ-3 כוסות)
1½ כוסות סירופ סוכר
מערבבים את השמפניה והסירופ בקערה.
מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים
כ-30 דקות.

תוצאה: כ-5 כוסות.

הצעה להגשה: עם תותים טריים, כמנת
קינח אלגנטית או בין מנות בארוחת ערב
חגיגית.

סורבה קלוודוס (Calvados)

1¾ כוסות ועוד 2 כפות קלוודוס
3 כפות סירופ סוכר
מחממים 1½ כוסות קלוודוס בסיר קטן
עד שהמשקה חמים (לא רותח).
מכבים את האש, מתרחקים מעט
ומציתים בזהירות עם גפרור - מניחים
לאלכוהול לבעור עד שהלהבות כבות
(כ-8 דקות).

מוסיפים את 6 הכפות הנותרות של
הקלוודוס (לא מחומם) ואת סירופ הסוכר.
מעבירים את התערובת למכונת הגלידה
ומקפיאים כ-30 דקות.

תוצאה: כ-1 כוס סורבה - מתאימה ל-6-8 מנות קטנות.

הצעה להגשה: כמנקה חיך אלגנטי בין
מנות בארוחה רשמית.

שרבטים

קפואים פירותיים עם מרקם עשיר יותר

השרבט הוא קינוח קפוא על בסיס פרי, הדומה לסורבה - ולעיתים השמות מתבלבלים בשימוש - אך יש הבדל חשוב: שרבטים לרוב כוללים רכיבים נוספים כמו חלב, חלבון ביצה או ג'לטין, מה שמקנה להם מרקם רך, אוורירי ועשיר יותר.

בגרסה שלנו, חשבנו גם על מי שמעדיף גרסה דלת שומן - ולכן השתמשנו בחלב דל שומן או באבקת חלב רזה במקום חלב מלא.

אפשר לגוון את מתכוני הפירות כמעט ללא סוף - פשוט בוחרים פרי אהוב כמו אפרסקים, אגסים או משמשים, ומכינים בהתאם. טיפ קטן: רוצים להפוך סורבה לשרבט?

לאחר שהסורבה חצי קפוא, הוסיפו לו חלבון ביצה מוקצף - זה יעניק לו מרקם קליל, חלק ומעודן יותר.

שרבטים

קפואים פירותיים עם מרקם עשיר יותר

חלב וניל קפוא (Vanilla Ice Milk)

מתכון בסיסי שאפשר לגוון לפי הטעם - להוסיף תמציות טעם, מחיות פירות או אגוזים.

מרכיבים:

- 3 כוסות חלב דל שומן
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
- 6 כפות אבקת חלב רזה
- $\frac{1}{2}$ כפיות תמצית וניל

אופן ההכנה:

מחממים בסיר את החלב, הסוכר ואבקת החלב תוך ערבוב, עד להמסה מלאה. מצננים היטב. מוסיפים את תמצית הווניל ומערבבים. מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים כ-25-30 דקות. **תוצאה: כ-1 ליטר.**

חלב שוקולד קפוא (Chocolate Ice Milk)

קינוח טעים עם פחות קלוריות מגלידת שוקולד רגילה.

מרכיבים:

- 1 ליטר חלב
- $\frac{1}{3}$ כוסות סוכר
- 4 אונקיות (כ-115 גרם) שוקולד מריר לא ממותק

אופן ההכנה:

בסיר ראשון, מחממים את החלב והסוכר עד שהסוכר נמס. בסיר שני, ממיסים את השוקולד באיטיות על אש נמוכה. כשהשוקולד חלק, מוסיפים אליו בהדרגה את תערובת החלב והסוכר תוך ערבוב מתמיד. מבשלים על אש בינונית עד שהתערובת חלקה ואחידה. מצננים היטב. מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים כ-25-30 דקות. **תוצאה: כ-1 ליטר.**



שרבטים

קפואים פירותיים עם מרקם עשיר יותר

שרבט חלב תות (Strawberry Milk Sherbet)

מרכיבים:

- 2 כוסות חלב דל שומן
- $\frac{1}{3}$ כוס סוכר
- 6 כפות אבקת חלב רזה
- $\frac{1}{2}$ כפיות תמצית וניל
- 1 סלסלה תותים (כ-450 גרם), שטופים, נקיים וחתוכים גס
- 1 כף מיץ לימון טרי

אופן ההכנה:

מחממים את החלב, הסוכר ואבקת החלב בסיר עד להמסה מלאה. מצננים היטב.

מוסיפים את התותים, מיץ הלימון ותמצית הווניל ומערבבים.

מקפיאים במכונת הגלידה כ-25-30 דקות.

תוצאה: כ-1 ליטר.

פרוזן יוגורט

אלטרנטיבה קלילה, קרמית וטבעית לגלידה



יוגורט יכול להחליף את השמנת במתכונני גלידה - והוא מעניק תוצאה חלקה, קרמית ונעימה במיוחד, אם כי מעט פחות עשירה. ברגע שתכינו יוגורט קפוא ביתי אפילו בעזרת יוגורט קנוי בטעמים - כבר לא תרצו לקנות יוגורט קפוא תעשייתי יותר. כמו בגלידות, גם כאן אפשר לשדרג את הטעמים בקלות עם תוספות חתוכות: פירות טריים, אגוזים קצוצים, שבבי שוקולד ואפילו תוספת בריאה של נבט חיטה.

פרוזן יוגורט

אלטרנטיבה קלילה, קרמית וטבעית לגלידה

יוגורט קפוא תותים טריים

מרכיבים:

- 2 סלסלות תותים (כ-900 גרם), שטופים וללא עלים
 - 2 כוסות יוגורט טבעי (לא ממותק)
 - $\frac{1}{3}$ כוס דבש
- טוחנים את התותים במעבד מזון למחית חלקה. מערבבים את מחית התותים עם היוגורט והדבש. מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים 25-30 דקות. תוצאה: כ-5 כוסות.

יוגורט קפוא עם דבש

מרכיבים:

- 4 כוסות יוגורט טבעי (לא ממותק)
 - 1 כוס דבש
- מערבבים היטב את היוגורט והדבש עד שהתערובת חלקה. יוצקים למכונת הגלידה ומקפיאים 25-30 דקות. תוצאה: ליטר אחד נדיב (כ-1.1 ליטר).

פרוזן יוגורט

אלטרנטיבה קלילה, קרמית וטבעית לגלידה

יוגורט קפוא חרובים ודבש

מרכיבים:

- 3 כוסות יוגורט טבעי (לא ממותק)

- $\frac{1}{2}$ כוס דבש

- $\frac{3}{4}$ כוס אבקת חרובים

מערבבים בקערה את כל החומרים עד שהתערובת חלקה ואחידה.

מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים 25-30 דקות. תוצאה: כ-1 ליטר.

יוגורט קפוא תות (קנוי)

מרכיבים:

- 4 כוסות יוגורט תות ממותק קנוי

מעבירים את היוגורט ישירות למכונת הגלידה.

מקפיאים 25-30 דקות עד לקבלת מרקם קרמי. תוצאה: כ-1 ליטר.





רטבים

כשהגלידה זקוקה לחיזוק נוסף

גם כשגלידה היא עשירה, חלקה וקרמית - לפעמים אנחנו רוצים ללכת עד הסוף ולפנק את עצמנו באמת. לרגעים כאלה, אין כמו רוטב מתוק וסמיך או רוטב פירות טריים שמעניק לטעם עומק, צבע ונגיעה חגיגית. כאן תמצאו מתכון לרוטב פירות פשוט. בקלות תוכלו להכין רטבים נוספים - פשוט שמרו חלק מהמחית של מתכוני הסורבה לפני ההקפאה, והשתמשו בה כרוטב לציפוי, לזילוף או כמצע מרענן.





רטבים

כשהגלידה זקוקה לחיזוק נוסף

רוטב פטל

2 חבילות (10 אונקיות כל אחת) של פטל
קפוא בסירופ - מופשר
מיץ מחצי לימון
שמים את הפטל ומיץ הלימון במעבד מזון עם
להב מתכת. טוחנים עד לקבלת מרקם חלק.
מעבירים דרך מסננת כדי להוציא את
הגרעינים.
תוצאה: כ-2 כוסות.
הערה: ניתן להכין רוטב זה גם עם פירות
אחרים, טריים או קפואים.
אם משתמשים בפרי טרי - יש להוסיף סוכר
לפי הטעם.

רוטב בטרסקוץ' (Butterscotch)

עשיר, קרמי ומפנק במיוחד.
מרכיבים:

- $\frac{1}{3}$ כוסות סוכר חום כהה, דחוס היטב
- $\frac{1}{2}$ כוס סירופ תירס בהיר
- 4 כפות חמאה לא מומלחת
- $\frac{1}{4}$ כפית מלח
- 2 כפות מים
- 2 כפיות תמצית וניל
- $\frac{1}{3}$ כוס שמנת מתוקה

שמים את הסוכר, הסירופ, החמאה, המלח
והמים בסיר ומביאים לרתיחה מלאה.
כשהתערובת רותחת - מסירים מיד מהאש,
מוסיפים את הווניל, ואז יוצקים בהדרגה את
השמנת תוך ערבוב.
מגישים חם או מקורר.
תוצאה: כ-1 $\frac{1}{2}$ כוסות.



רטבים

כשהגלידה זקוקה לחיזוק נוסף

רוטב קרמל

רוטב סמיק, מבריק ועשיר בטעם.
מרכיבים:

- $\frac{1}{4}$ כוסות סוכר
- $\frac{1}{2}$ כוס סירופ תירס
- קורט מלח
- $\frac{1}{3}$ כוס ועוד 1 כף שמנת

מתוקה

שמים את הסוכר בסיר כבד על אש בינונית ומערבבים כל הזמן עד שהוא נמס והופך לנוזלי. מועכים כל גוש שנוצר על דפנות הסיר.

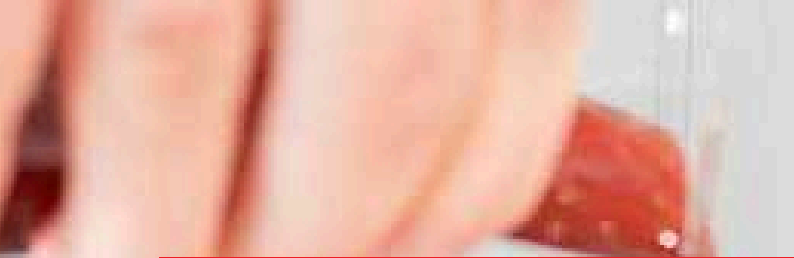
ממשיכים לבשל עד שהסוכר מזהיב.

אם נותרו גושים, מסירים מהאש ומערבבים במהירות עד להמסה מלאה.

מחזירים לאש ויוצקים באיטיות את השמנת.

מגישים חם.

תוצאה: כ-1 $\frac{1}{2}$ כוסות.



רטבים

כשהגלידה זקוקה לחיזוק נוסף



רוטב פאדג' חם (Hot Fudge)

הבסיס לקלאסיקת סאנדיי מושלמת.
מרכיבים:

- $\frac{1}{2}$ כוס שמנת מתוקה
- 3 כפות חמאה לא מומלחת
- $\frac{1}{3}$ כוס סוכר
- $\frac{1}{3}$ כוס סוכר חום כהה, דחוס היטב
- $\frac{1}{8}$ כפית מלח
- $\frac{1}{2}$ כוס אבקת קקאו לא ממותקת (מסוננת)

בסיר קטן מביאים את השמנת והחמאה לסף רתיחה תוך ערבוב. מוסיפים את שני סוגי הסוכר וממשיכים לחמם עד שהם נמסים לחלוטין. מוסיפים מלח ואת הקקאו ומקציפים כל הזמן עד שהרוטב חלק לגמרי. אם נותרו גושים - מועכים אותם בעדינות על דופן הסיר עד להמסה מלאה.

מגישים מיד.

תוצאה: כ-1 כוס.

הערה: ניתן לשמור במקרר. לחימום חוזר, מחממים באיטיות על בן מארי (סיר כפול) ומוסיפים כמה טיפות מים חמים לפי הצורך.



משקאות קפואים

כוס מרעננת למסיבה מושלמת

אם אתם מארחים מסיבה, אין כמו משקאות קפואים חלקים ומרעננים - בלי להשתמש בקרח. אפשר להכין את המשקאות מראש, לשמור אותם קפואים במכונה, ולהגיש לאורחים מיד כשהם נכנסים - קפואים, סמיכים ומרשימים.

כל המתכונים כאן הם למשקאות אלכוהוליים,

אבל כמובן שניתן להכין גם גרסאות ללא אלכוהול - כמו לימונדה קפואה, מי פירות או תה קפוא עם פירות. שימו לב:

במשקאות ללא אלכוהול מומלץ להקפיא פחות זמן - רק עד שמתקבל מרקם של גרניטה (שלג עדין), כדי שיהיו קלים יותר לשתייה ולא קפואים לגמרי כמו סורבה.



משקאות קפואים

כוס מרעננת למסיבה מושלמת

פינה קולדה קפואה

טעם טרופי עשיר שיכול בקלות לשמש גם כקינח מרענן.

מרכיבים:

- 1 קופסת אננס כתוש (20 אונקיות), מסוננת
- 1 כוס קרם קוקוס
- 4 טיפות ביטרס
- $\frac{1}{4}$ כפית מלח
- 1 כוס מים
- 1 כוס רום

טוחנים את האננס במעבד מזון - אמורות להתקבל כ-1½ כוסות מחית.

מעבירים את המחית למכונת הגלידה עם שאר המרכיבים ומקפיאים 25-30 דקות, לפי המרקם הרצוי.

מספיק ל-6 מנות.

בננה דאיקירי קפוא (Banana Daiquiri)

חלק, פירותי ומעט משכר - קלאסיקה באווירת קיץ.

מרכיבים:

- 3 בננות בשלות
- $\frac{1}{3}$ כוס מיץ לימון סחוט טרי
- $\frac{3}{4}$ כוס רום
- $\frac{1}{2}$ כוס סוכר דק במיוחד (superfine)
- $\frac{3}{4}$ כוס מים

עובדים במהירות כדי למנוע השחרה של הבננות: קולפים, מכניסים למעבד מזון יחד עם מיץ הלימון, וטוחנים עד למחית חלקה.

מערבבים פנימה את שאר המרכיבים.

מעבירים למכונת הגלידה ומקפיאים 25-30 דקות, לפי המרקם הרצוי.

מספיק ל-6 מנות.

משקאות קפואים

כוס מרעננת למסיבה מושלמת

תות דאיקירי קפוא

משקה חזק ומרענן - אפשר להחליף חלק מהרום במים. מומלץ לקשט בתותים טריים. מרכיבים:

- 2 סלסלות תותים (כ-900 גרם), שטופים וללא עלים
 - $\frac{1}{2}$ כוס סוכר דק במיוחד (superfine)
 - $\frac{1}{2}$ כוס מיץ לימון או ליים טרי
 - $\frac{1}{31}$ כוסות רוֹם
- טוחנים את התותים למחית חלקה. מעבירים למכונת הגלידה עם שאר המרכיבים ומקפיאים 25-30 דקות. מספיק ל-6 מנות.

מרגריטה קפואה (Frozen Margarita)

משקה לימוני קלאסי, מוגש בכוסות עם שוליים מלוחים. מרכיבים:

- $\frac{3}{4}$ כוס טקילה
 - $\frac{1}{2}$ כוס טריפל סק
 - 1 כוס מיץ לימון או ליים סחוט טרי
 - $\frac{1}{4}$ כוס מים
- יוצקים את כל המרכיבים למכונת הגלידה ומקפיאים 25-30 דקות. בזמן ההקפאה: משפשפים את שולי 6 כוסות עם פלח לימון וטובלים במלח. מוזגים ומגישים בכוסות המלוחות. מספיק ל-6 מנות.



גלידה ביתית • סורבטים • פרוזן יוגורט
משקאות מרעננים • שרבטים • רטבים
מתכונים מהלב. מהבית. מהמקפיא.