

TRAMONTINA

by **Breville**

Gelato Express

Livro de Receitas



RECEITAS

SORVETE DE BAUNILHA BÁSICO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 1 fava de baunilha, cortada ao meio e com as sementes raspadas ou 1 colher para chá de extrato de baunilha
- 5 gemas de ovo
- 1/2 xícara de açúcar

MODO DE FAZER

1. Coloque o creme de leite, o leite, a fava de baunilha e as sementes em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Remova a fava de baunilha da mistura do creme e bata lentamente o creme de leite com a mistura de ovos e açúcar.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela para sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Quando estiver congelado, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE RÁPIDO DE BAUNILHA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme de leite
- 1¼ xícara de leite integral
- 3/4 xícara de leite condensado
- 1 colher para chá de extrato de baunilha

MODO DE FAZER

1. Coloque o creme de leite, o leite e a baunilha em uma tigela e misture. Refrigere.
2. Despeje a mistura na tigela para sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
3. Quando congelado, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE RICO DE CHOCOLATE

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de creme de leite
- 1/2 xícara de leite
- 180 g de chocolate amargo, picado
- 5 gemas
- 1/3 xícara de açúcar refinado

MODO DE FAZER

1. Coloque o creme de leite, o leite e o chocolate em uma panela de fundo triplo. Cozinhe, mexendo até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando a mistura do chocolate estiver quente, bata lentamente o chocolate com a mistura de ovos.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela de sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.

DICA

Para que o chocolate fique ainda melhor, adicione 1/4 xícara de chocolate amargo quando a máquina especificar para adicionar misturas.

6. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE DE MORANGO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1½ xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de leite
- 4 gemas
- 1/3 xícara de açúcar refinado

MISTURA DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 250 g de morangos frescos
- 200 g de ruibarbo, cortado em pedaços
- 1/4 de xícara de açúcar refinado

MODO DE FAZER

1. Para fazer a base do sorvete, coloque o creme de leite e o leite em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e engrosse. Quando a mistura do creme estiver quente, bata lentamente o creme de leite com a mistura de ovos e açúcar.
3. Lave a panela e volte a aquecer a mistura em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Para fazer a base de frutas, bata no liquidificador os morangos até que fique uma mistura uniforme, passe em uma peneira fina para remover as sementes. Coloque o purê de morango, o ruibarbo e o açúcar em uma vasilha, mexa em fogo baixo até dissolver o açúcar. Aumente o fogo e deixe ferver, mexendo ocasionalmente até que a mistura tenha sido reduzida a 1 xícara. Não mexa demasiadamente ou o ruibarbo ficará muito quebrado. Refrigere até gelar.

- Quando ambas as misturas tiverem gelado, misture-as antes de bater na batedeira.
- Despeje a mistura na tigela do creme de leite. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
- Quando a mistura tiver congelado, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE CROCANTE DE MAÇÃ

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1¼ xícara de creme de leite
- ¾ xícara de leite
- ½ xícara de leite condensado
- ¼ colher para chá de canela em pó

MISTURA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 maçã-verde, descascada, sem sementes e cortada em fatias finas
- 2 colheres para sopa de açúcar refinado
- 1 colher para sopa de água

MODO DE FAZER

- Para fazer o crocante: preaqueça o forno a 200°C. Forre uma forma com papel manteiga. Coloque os ingredientes do crocante em uma tigela e mexa com as pontas dos dedos até que a manteiga se misture com os outros ingredientes. Despeje a mistura na forma e asse no forno por 10-15 minutos ou até dourar. Deixe o crocante esfriar em uma bandeja.
- Para fazer a mistura de maçã:** Misture a maçã fatiada, o açúcar e a água em uma panela pequena; mexa em fogo médio até dissolver o açúcar. Feche a panela e cozinhe por 5 minutos ou até que as maçãs fiquem macias; retire do fogo e deixe esfriar. Refrigere até gelar.

- Para fazer o sorvete:** Coloque o creme de leite, o leite condensado e a canela em uma tigela grande. Mexa até misturar. Despeje na tigela do sorvete.
- Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura. Adicione a mistura de maçã e a metade da mistura do crocante quando a máquina especificar para adicionar misturas.
- Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE DE CREME E COOKIES

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme de leite
- 1 xícara de leite
- ½ xícara de leite condensado
- 1 colher para chá de extrato de baunilha
- 6 cookies de chocolate com recheio de creme, esmagados

MODO DE FAZER

- Coloque o creme de leite, o leite, o leite condensado e a baunilha em uma tigela grande e misture. Refrigere até gelar.
- Despeje a mistura na tigela para sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
- Acrescente os cookies esmagados quando a máquina especificar para adicionar misturas.
- Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE DE CARAMELO SALGADO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1½ xícara de leite
- 7 gemas
- 1 xícara de açúcar cristal
- 3 colheres para sopa de água
- 1¼ xícara de creme de leite
- 1 colher para chá de sal marinho fino

MODO DE FAZER

1. Coloque o leite em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando o leite estiver quente, misture lentamente o leite com os ovos. Reserve.
3. Misture o açúcar e a água em uma panela e mexa em fogo brando até que o açúcar dissolva. Aumente o fogo para médio, raspe as laterais da panela para dissolver os cristais de açúcar e cozinhe sem mexer até que o caramelo fique dourado. Retire do fogo e misture o creme de leite lentamente. Obs: A mistura pode respingar.
4. Retorne a mistura para o fogo brando e mexa até dissolver bem. Adicione a mistura de ovos e sal e cozinhe, mexendo até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
5. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
6. Despeje a mistura na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
7. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORVETE DE MEL

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 6 gemas
- 1/2 xícara de mel de boa qualidade

MODO DE FAZER

1. Coloque o creme de leite e o leite em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o mel em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando a mistura do creme estiver quente, misture lentamente o creme de leite com a mistura de mel.
3. Retorne a mistura a panela e volte aquecer a mistura em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

GELATO DE PISTACHE

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/2 colher para chá de extrato de baunilha
- 5 gemas
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 3/4 de xícara de pistaches descascados, tostados e picados

MODO DE FAZER

1. Coloque o creme de leite, o leite, e o extrato de baunilha em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que forme uma mistura clara e aerada. Quando a mistura de leite estiver quente, bata lentamente com a mistura de ovos.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a base do gelato na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Acrescente os pistaches picados quando a máquina especificar para adicionar misturas.
7. Quando a mistura tiver congelado, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

GELATO DE AVELÃ E CHOCOLATE

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/4 de xícara de pasta de avelã e chocolate
- 5 gemas
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1/4 xícara de avelãs tostadas, bem picadas

MODO DE FAZER

1. Coloque o leite, a pasta de avelã e o extrato de baunilha em uma panela de fundo triplo. Aqueça até que a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando a mistura de leite estiver quente, bata lentamente com a mistura de ovos.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Acrescente as avelãs esmagadas quando a máquina solicitar para adicionar misturas.
7. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

GELATO DE CHOCOLATE E MENTA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 1½ xícara de leite
- 1/2 xícara de creme de leite
- 120 g de chocolate amargo de boa qualidade, picado
- 2-3 gotas de essência de hortelã
- 5 gemas
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 60 g de chocolate amargo de boa qualidade, picado finamente (extra)

MODO DE FAZER

1. Coloque o leite, o chocolate e a essência de hortelã em uma panela de fundo triplo. Aqueça até derreter o chocolate e a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando a mistura de chocolate estiver quente, bata-a lentamente com a mistura de ovos.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Acrescente o chocolate finamente picado quando a máquina especificar para adicionar misturas.
7. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

GELATO DE MARACUJÁ

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de creme de leite
- 1/2 colher para chá de extrato de baunilha
- 5 gemas
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 2-3 maracujás

MODO DE FAZER

1. Coloque o leite, o creme de leite e o extrato de baunilha em uma panela de fundo triplo. Aqueça até derreter o chocolate e a mistura comece a ferver.
2. Enquanto isso, bata as gemas e o açúcar em uma tigela até que fique uma mistura clara e aerada. Quando a mistura de leite estiver quente, bata-a lentamente com a mistura de ovos.
3. Retorne a mistura a panela e volte a aquecer em fogo brando. Mexa constantemente com uma colher de pau até que a mistura engrosse e cubra a parte posterior da colher (consulte as dicas para preparar os melhores sorvetes).
4. Despeje a mistura em uma tigela à prova de calor, cubra-a e deixe esfriar.
5. Despeje a mistura na tigela do sorvete com a polpa de maracujá. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
6. Quando a mistura tiver congelado, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

SORBET DE LIMÃO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

3/4 de xícara de açúcar

1½ xícara de água

3/4 de xícara de suco de limão fresco, gelado

1 clara pequena, batida levemente

MODO DE FAZER

1. Misture o açúcar e a água em uma panela, aqueça em fogo brando. Cozinhe, mexendo, até dissolver o açúcar. Aumente o fogo e ferva por 2 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Refrigere até o necessário.
2. Despeje o xarope de açúcar, o suco de limão e a clara na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
3. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

DICA

Para fazer esta receita sem usar a clara de ovo, recomendamos usar a configuração manual e deixar batendo por 60 minutos. A mistura renderá aproximadamente 700 ml de sorbet após bater.

SORBET DE TORANJA ROSA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

3/4 de xícara de açúcar

1½ xícara de água

3/4 de xícara de suco de toranja vermelho rubi, gelado

1 clara pequena, batida levemente

MODO DE FAZER

1. Misture o açúcar e a água em uma vasilha em fogo brando. Cozinhe, mexendo, até dissolver o açúcar. Aumente o fogo e fervele por 2 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Refrigere até o necessário.
2. Despeje o xarope de açúcar e o suco de toranja na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
3. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

DICA

Para fazer esta receita sem usar a clara de ovo, recomendamos usar a configuração manual e deixar batendo por 60 minutos. A mistura renderá aproximadamente 700 ml de sorbet após bater.

SORBET DE PERA E BAUNILHA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 3/4 de xícara de açúcar refinado
- 3/4 de xícara de água
- 1 fava de baunilha, cortada ao meio e com as sementes raspadas
- 900 g de peras
- 1/4 de xícara de suco de limão
- 1 clara pequena, batida levemente

MODO DE FAZER

1. Misture o açúcar, a água e a fava de baunilha com as sementes em uma panela de fundo triplo. Cozinhe, mexendo, até dissolver o açúcar. Aumente o fogo e cozinhe em fogo brando por 2 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Refrigere até o necessário.
2. Descasque e descaroce as peras. Bata ou processe até virar um purê. Passe a mistura em uma peneira e descarte a polpa. Você precisará de 1½ xícara de líquido.
3. Descarte a fava de baunilha e misture o xarope de açúcar de baunilha, o suco de pera e o suco de limão na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
4. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

DICA

Para fazer esta receita sem usar a clara de ovo, recomendamos usar a configuração manual e deixar batendo por 60 minutos. A mistura renderá aproximadamente 700 ml de sorbet após bater.

SORBET DE FRAMBOESA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

- 3/4 de xícara de açúcar refinado
- 3/4 de xícara de água
- 300 g de framboesas congeladas
- 1 colher para sopa de suco de lima
- 1 clara pequena batida levemente

MODO DE FAZER

1. Misture o açúcar e a água em uma panela de fundo triplo. Cozinhe, mexendo, até dissolver o açúcar. Aumente o fogo e cozinhe em fogo brando por 2 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar. Refrigere até o necessário.
2. Coloque as framboesas em uma tigela e deixe descongelar. Bata ou processe as framboesas. Passe a mistura em uma peneira para retirar as sementes.
3. Misture o purê de framboesas, o suco de lima e o xarope de açúcar na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
4. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

DICA

Para fazer esta receita sem usar a clara de ovo, recomendamos usar a configuração manual e deixar batendo por 60 minutos. A quantidade pode ser aumentada em 1 xícara de açúcar, 1 xícara de água, 500 g de framboesas, 2 colheres para sopa de suco de lima. A mistura renderá aproximadamente 1 litro de sorbet após bater.

FROZEN YOGURT RÁPIDO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

750 g de iogurte com o sabor de sua preferência

MODO DE FAZER

1. Coloque o iogurte na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
2. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

GELADO DE IOGURTE E MORANGO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

500 g de morangos frescos
2 xícaras de iogurte natural
1/2 xícara de açúcar refinado

MODO DE FAZER

1. Bata ou processe os morangos até virarem purê. Retire as sementes, se desejar, com uma peneira.
2. Misture os morangos, o iogurte e o açúcar na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
3. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

FROZEN YOGURT DE BANANA

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

1½ xícara de bananas maduras esmagadas (cerca de 3 grandes)
2 colheres para chá de suco de limão
2 xícaras de iogurte de baunilha
1-2 colheres para sopa de mel a gosto

MODO DE FAZER

1. Misture a banana, o suco de limão, o iogurte e o mel na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
2. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.

FROZEN YOGURT DE MEL E LIMÃO

Rende aproximadamente 1 litro.

INGREDIENTES

1/3 de xícara de suco de limão
1/4 de xícara de mel
2½ xícaras de iogurte de baunilha

MODO DE FAZER

1. Misture o suco de limão e o mel em uma panela pequena. Cozinhe em fogo brando até o mel derreter. Retire do fogo. Refrigere até esfriar.
2. Coloque a mistura de mel e o iogurte em uma tigela; misture bem. Despeje a mistura na tigela do sorvete. Defina a sorveteira para a configuração desejada e bata a mistura.
3. Quando a mistura estiver congelada, transfira-a para um recipiente próprio para freezer e deixe-a no freezer por até 1 semana.