

1

Zutaten gut miteinander vermischen

Bien mélanger les ingrédients

Mescolare bene gli ingredienti

- Für eine cremige, homogene Masse einen Mixer/Pürierstab verwenden
Utiliser un mixeur/mixeur plongeant pour obtenir une masse crémeuse et homogène
Per ottenere un composto cremoso e omogeneo, utilizzare un frullatore/frullatore a immersione
- Früchte pürieren. Darauf achten, dass Zucker vollständig aufgelöst wird
Réduire les fruits en purée. Veiller à ce que le sucre soit complètement dissous
Frullare la frutta. Assicurarsi che lo zucchero sia completamente sciolto

Erdbeer-Glace
Glace à la fraise
Gelato alla fragola

200-250 g Erdbeeren
200-250 g de fraises
200-250 g di fragole

120 ml Milch
120 ml de lait
120 ml di latte

80 ml Rahm
80 ml de crème
80 ml di panna

2 EL Zucker oder Honig
2 c. à s. de sucre ou de miel
2 cucchiaino di zucchero o di miele

1 TL Zitronensaft
1 c. à c. de jus de citron
1 cucchiaino di succo di limone

Kaffee-Glace
Glace au café
Gelato al caffè

200 ml starker, kalter Kaffee
200 ml de café fort et froid
200 ml di caffè forte e freddo

100 ml Milch
100 ml de lait
100 ml di latte

150 ml Rahm
150 ml de crème
150 ml di panna

2-3 EL Zucker
2-3 c. à s. de sucre
2-3 cucchiaino di zucchero

1 TL Vanilleextrakt
1 c. à c. d'extrait de vanille
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Pistazien-Glace
Glace à la pistache
Gelato al pistacchio

250 ml Milch
250 ml de lait
250 ml di latte

150 ml Rahm
150 ml de crème
150 ml di panna

60 g Pistazienmus
60 g de purée de pistache
60 g di crema di pistacchio

50 g Zucker
50 g de sucre
50 g di zucchero

1 Prise Salz
1 pincée de sel
1 pizzico di sale

Chocolate Lite Ice Cream
Glace au chocolat allégée
Gelato al cioccolato lite

250 ml fettarme Milch
250 ml de lait demi-écrémé
250 ml di latte parzialmente scremato

1 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 c. à s. de cacao non sucré
1 cucchiaino di cacao amaro

1 Portion Schoko-Proteinpulver
1 portion de poudre protéinée au chocolat
1 porzione di proteine al cioccolato in polvere

1-2 EL Erythrit/Süsstoff
1-2 c. à s. d'érythritol/édulcorant
1-2 cucchiaini di eritritolo/dolcificante

1 Prise Salz
1 pincée de sel
1 pizzico di sale

Zitronensorbet
Sorbet au citron
Sorbetto al limone

250 ml Wasser
250 ml d'eau
250 ml d'acqua

100-120 ml Zitronensaft (frisch)
100-120 ml de jus de citron (frais)
100-120 ml di succo di limone (fresco)

80-100 g Zucker
80-100 g de sucre
80-100 g di zucchero

1 TL Zitronenzeste
1 c. à c. de zeste de citron
1 cucchiaino di scorza di limone

1 Prise Salz
1 pincée de sel
1 pizzico di sale

Himbeersorbet
Sorbet à la framboise
Sorbetto al lampone

250 g TK-Himbeeren
250 g de framboises surgelées
250 g di lamponi surgelati

100-120 ml Wasser
100-120 ml d'eau
100-120 ml d'acqua

2-3 EL Zucker oder Honig
2-3 c. à s. de sucre ou de miel
2-3 cucchiaino di zucchero o di miele

1 TL Zitronensaft
1 c. à c. de jus de citron
1 cucchiaino di succo di limone

Melonen-Gelato
Gelato au melon
Gelato al melone

250 g reife Melone, gewürfelt
250 g de melon mûr, coupé en dés
250 g di melone maturo, a cubetti

150 ml Milch
150 ml de lait
150 ml di latte

70 ml Rahm
70 ml de crème
70 ml di panna

2 EL Zucker
2 c. à c. de sucre
2 cucchiaino di zucchero

Stracciatella-Gelato
Gelato à la stracciatella
Gelato alla stracciatella

250 ml Milch
250 ml de lait
250 ml di latte

150 ml Rahm
150 ml de crème
150 ml di panna

2-3 EL Zucker
2-3 c. à s. de sucre
2-3 cucchiaino di zucchero

1 TL Vanilleextrakt
1 c. à c. d'extrait de vanille
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Frozen Joghurt
Yaourt glacé
Yogurt gelato

250 ml griechischer Joghurt
250 ml de yaourt grec
250 ml di yogurt greco

150 ml Milch
150 ml de lait
150 ml di latte

2-3 EL Honig
2-3 c. à s. de miel
2-3 cucchiaini di miele

1 TL Vanilleextrakt
1 c. à c. d'extrait de vanille
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Granita mit Ananas
Granité à l'ananas
Granita all'ananas

250 g Ananasfleisch, gewürfelt
250 g de chair d'ananas, coupée en dés
250 g di polpa d'ananas, a cubetti

150 ml Wasser
150 ml d'eau
150 ml d'acqua

50 g Zucker
50 g de sucre
50 g di zucchero

1 EL Zitronensaft
1 c. à s. de jus de citron
1 cucchiaino di succo di limone

1 Prise Salz
1 pincée de sel
1 pizzico di sale

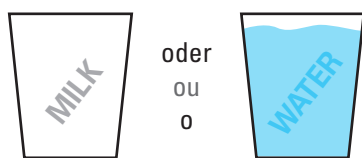
2

Behälter befüllen und 20-24h einfrieren

Remplir le récipient et congeler 20-24 h

Riempire il contenitore e congelare per 20-24 ore

- Bei zu wenig Masse mit entsprechender Flüssigkeiten auf max. 470 ml auffüllen
Si la quantité est insuffisante, compléter avec les liquides correspondants jusqu'à 470 ml max
Se la massa è insufficiente, aggiungere i rispettivi liquidi fino a un massimo di 470 ml



3

Mit entsprechendem Programm zubereiten

Préparer avec le programme correspondant

Preparare con il programma appropriato

- Für die richtige Anwendung, ziehen Sie die Originalanleitung des Gerätes bei
Pour une utilisation correcte, consultez le mode d'emploi d'origine de l'appareil
Per un utilizzo corretto, consultare le istruzioni originali dell'apparecchio



4

Bei Bedarf:

Si nécessaire:

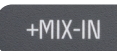
Se necessario:

- Werden Sie kreativ und ergänzen Sie die Rezepte mit jeglichen Mix-Ins Ihrer Wahl
Faites preuve de créativité et complétez les recettes avec les ingrédients de votre choix
Date sfogo alla vostra creatività e completate le ricette con qualsiasi ingrediente desideriate

1x



50 g Erdbeeren
50 g de fraises
50 g di fragole



i

- Optional etwas Kakaopulver darüber sieben.
Saupoudrer éventuellement un peu de cacao par-dessus.
Setacciare facoltativamente un po' di cacao sopra.

1x



50 g gehackte Pistazien
50 g de pistaches concassées
50 g di pistacchi tritati



i

- Für cremigere Textur 1-2 EL Rahm zufügen
Ajouter 1-2 c. à s. de crème pour plus d'onctuosité
Aggiungere 1-2 cucchiaini di panna per più cremosità

1x



i

- Für Soft-Sorbet 1-2 EL Vodka zufügen
Pour un sorbet plus souple, ajouter 1 à 2 c. à s. de vodka
Per un sorbetto più morbido, aggiungere 1-2 cucchiaini di vodka

1x



1x



1x



30 g geschmolzene Schokolade zufügen
Ajouter 30 g de chocolat fondu
Aggiungere 30 g di cioccolato fuso

1x



1x



1x



30 g gehackte Nüsse
30 g de noix hachées
30 g di noci tritate



1x



Tipps & Tricks
Conseils et astuces
Consigli e suggerimenti

- Füllstand: Becher niemals über die 470 ml Markierung füllen. Bei zu wenig Masse immer mit passender Flüssigkeit (Wasser/Milch) auffüllen.
Niveau de remplissage : ne jamais remplir le gobelet au-delà du repère de 470 ml. En cas de quantité insuffisante, compléter avec un liquide adapté (eau/lait).
Livello di riempimento: non riempire mai il bicchiere oltre il segno dei 470 ml. Se la quantità è insufficiente, aggiungere del liquido adatto (acqua/latte).
- Gefrierzeit: Für optimale Ergebnisse 20–24 Stunden bei –18 °C gefrieren lassen.
Temps de congélation : pour un résultat optimal, laisser congeler 20 à 24 h à –18 °C.
Tempo di congelamento: per un risultato ottimale, lasciare congelare per 20–24 ore a –18 °C.
- Textur-Tuning: Ein Spritzer Agavendicksaft, Honig oder 1–2 EL Alkohol können Sorbets weicher machen (senken den Gefrierpunkt).
Ajustement de la texture : une cuillère à soupe de sirop d'agave, de miel ou d'alcool peut rendre les sorbets plus onctueux (en abaissant leur point de congélation).
Regolazione della consistenza: un goccio di sciroppo d'agave, miele o 1-2 cucchiari di alcol possono rendere i sorbetti più morbidi (abbassando il punto di congelamento).

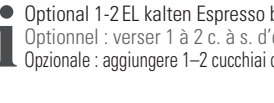
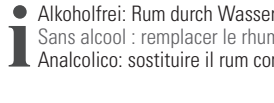
Weitere Rezepte
Autres recettes
Altre ricette



Vertrieb
Distribution
Distribuzione

Vertrieb/Distribution:
LANDI Schweiz AG
Schulriederstrasse 5
CH-3293 Dotzigen
www.landl.ch

Getränke
Boissons
Bevande

1	Zutaten gut miteinander vermischen Bien mélanger les ingrédients Mescolare bene gli ingredienti						
	- Für eine cremige, homogene Masse einen Mixer/Pürierstab verwenden Utiliser un mixeur/mixeur plongeant pour obtenir une masse crémeuse et homogène Per ottenere un composto cremoso e omogeneo, utilizzare un frullatore/frullatore a immersione - Früchte pürieren. Darauf achten, dass Zucker vollständig aufgelöst wird Réduire les fruits en purée. Veiller à ce que le sucre soit complètement dissous Frullare la frutta. Assicurarsi che lo zucchero sia completamente sciolto						
	Iced Latte Vanille Protein Latte à la vanille aux protéines Iced Latte alla vaniglia e proteine						
	Erdbeer Daiquiri Daiquiri à la fraise Daiquiri alla fragola						
2	Aperol Spritz Apérol Spritz Aperol Spritz						
	Slushie Granité Granita						
	Bananen-Milkshake Milkshake à la banane Milkshake alla banana						
	Schoko-Milkshake Milkshake au chocolat Milkshake al cioccolato						
3	Behälter befüllen und 20-24h einfrieren lassen Remplir le récipient et congeler 20–24 h Riempire il contenitore e congelare per 20-24 ore						
	Mit entsprechendem Programm zubereiten Préparer avec le programme correspondant Preparare con il programma appropriato						
	Bei Bedarf: Si nécessaire: Se necessario:						
		 oder ou o 					
							
							
							

PRIMA VISTA

Rezepte
Recettes
Ricette

DE Ice Creami
FR Ice Creami
IT Ice Creami



Flexible Rezeptwahl für verschiedene Ernährungsweisen
Choix flexible de recettes pour différents régimes alimentaires
Scelta flessibile delle ricette per diversi regimi alimentari

Art. Nr. 24683.01
106704