



ricette**bimby**
by Nea

Gelati Bimby

ricette-bimby.net

Gelato alle fragole

Ingredienti

- 600 gr panna fresca (quella del reparto frigo)
- 670 gr fragole surgelate
- 190 gr zucchero
- 1/2 limone (solo il succo)

<https://ricette-bimby.net/gelato-alle-fragole-bimby/>



Preparazione

Inserire la farfalla e mettere la panna fresca nel boccale, montare: 3/4 min. vel. 3 e mettere da parte nel frigo. Nel boccale pulito mettere lo zucchero, polverizzare: 20 sec. vel. Turbo. Riunire sul fondo con l'aiuto della spatola e aggiungere le fragole e il succo del limone, tritare: 1 min. vel. 5. A questo punto aggiungere la panna montata, amalgamare: 30 sec. vel. 3/4 aiutandosi se necessario con la spatola. Versare in un contenitore basso e largo e riporre in freezer per almeno 4 ore, meglio se tutta la notte. Ora il gelato alle fragole si sarà abbastanza indurito, ma niente paura, basta dividerlo a cubetti e metterlo nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Servire subito o riporre nuovamente nel congelatore.

Gelato alla Nutella

Ingredienti

- 250 ml latte
- 50 gr zucchero
- 150 gr nutella
- 250 ml panna fresca da montare (quella del banco frigo)

<https://ricette-bimby.net/gelato-nutella/>



Preparazione

Mettere nel boccale lo zucchero, il latte e la nutella, cuocere: 6 min. 80 ° vel. 4 e mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito e asciutto posizionare la farfalla e metterlo in frigo per almeno 30 minuti. Tirarlo fuori, versare la panna fresca e fredda da frigo, montare: 3 min. vel. 3, deve risultare bella compatta. Unire al composto alla nutella messo da parte e versare in un contenitore largo e basso e riporre nel congelatore per almeno 12 ore. Ora il gelato alla nutella si sarà abbastanza indurito, ma niente paura, basta dividerlo a cubetti e metterlo nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9. Successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Servire subito o riporre nuovamente nel congelatore.

Gelato al fiordilatte e nocciola

Ingredienti

- 110 gr zucchero
- 50 gr nocciole
- 750 gr latte già congelato

<https://ricette-bimby.net/gelato-al-fiordilatte-nocciole-bimby/>



Preparazione

Mettere lo zucchero nel boccale, polverizzare: 10 sec. vel Turbo. Aggiungere metà delle nocciole, tritare: pochi secondi a vel. 8, Unire il latte congelato e tagliato a cubetti, amalgamare: 1 min. Spatolato vel. 5. (aiutandosi con la spatola dal foro del coperchio). Passato metà del tempo aggiungere le nocciole rimaste. Da servire subito.

Ghiaccioli yogurt e frutti di bosco

Ingredienti

- 340 gr yogurt greco
- 130 gr frutti di bosco (vanno bene anche quelli surgelati)
- 1 cucchiaio zucchero
- 40 gr zucchero a velo

<https://ricette-bimby.net/ghiaccioli-yogurt-e-frutti-di-bosco->



Preparazione

Mettere nel boccale i frutti di bosco e lo zucchero, cuocere: 10 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito unire lo zucchero a velo e lo yogurt greco, amalgamare: 30 sec. vel. 4. Prendere gli stampi per ghiaccioli, riempirli alternando yogurt e frutti di bosco raffreddati, posizionare gli stecchi. Mettere a congelare per almeno 6 ore e servire.

Il mio consiglio: Se non avete gli stampini adatti si possono usare dei bicchieri di plastica, dopo averli riempiti far raffreddare per mezz'ora in frigo, successivamente aggiungere i cucchiaini di plastica (da usare come stecco) così rimangono bene al centro una volta solidificato il gelato e riporre nuovamente in freezer per altre 6 ore. In alternativa ai frutti di bosco + zucchero che vanno cotti, si può utilizzare della marmellata che è già pronta per riempire gli stampi.

Gelato alla crema

Ingredienti

- 4 tuorli
- 150 gr di zucchero
- 250 gr di panna liquida fresca
- 300 ml di latte intero
- vaniglia q. b.

<https://ricette-bimby.net/gelato-crema-bimby/>



Preparazione

Mettere nel boccale lo zucchero e i tuorli, montare: 3 min. vel. 4. Aggiungere la panna, il latte e la vaniglia, cuocere: 8 min. 90 ° vel. 3. Versare il composto in un contenitore largo e basso e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, successivamente mettere nel congelatore per almeno 12 ore. Ora il gelato alla crema si sarà abbastanza indurito, ma niente paura, basta dividerlo a cubetti e metterlo nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Servire subito o riporre nuovamente nel congelatore.

Gelato al mango

Ingredienti

- 2 mango medi
- 250 gr di yogurt alla vaniglia

<https://ricette-bimby.net/gelato-al-mango-bimby/>



Preparazione

Pelare e pulire i mango, tagliarli a pezzetti, metterli in un contenitore ermetico e riporli in freezer fino a completo congelamento. Mettere nel boccale i mango congelati, tritare: 30 sec. vel. 6, aggiungere lo yogurt, mantecare: 30 sec. vel. 7 Spatolato (aiutarsi con la spatola in dotazione). Suddividere in coppette e servire.

Il mio consiglio: Nel caso non vogliate servirlo subito riporre nuovamente in freezer e tirare fuori 30 minuti circa prima di servirlo.

Gelato al limone

Ingredienti

- 300 ml di succo di limone
- 150 ml di acqua
- 165 gr di zucchero
- 5 gr di maizena (amido di mais)
- 135 gr di panna fresca

<https://ricette-bimby.net/gelato-al-limone-bimby/>



Preparazione

Mettere l'acqua, la panna e lo zucchero nel boccale, cuocere: 8 min. 80° vel. 3, lasciar intiepidire e aggiungere la maizena, mescolare: 10 sec. vel. 3. A questo punto mettere in un contenitore largo e basso (vanno bene anche quelli di alluminio) e riporre in frigorifero per almeno 4/5 ore. Trascorso il tempo necessario, rimettere il composto di panna nel boccale e aggiungere il succo dei limoni, amalgamare: 1 min. vel. 4. Versare nuovamente il composto nel contenitore e riporre in freezer fino a completo congelamento. Prima di servire, tagliare a cubetti e mettere nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Riporre il gelato per un'altra mezz'oretta nel freezer e servire... Buon appetito!

Gelato alla stracciatella

Ingredienti

- 500 gr latte intero (va bene anche quello vegetale)
- 500 gr panna fresca da montare (va bene anche quella vegetale)
- 180 gr zucchero
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia (o vanillina)
- 1 cucchiaio colmo agar agar (oppure 15 gr di amido di mais)
- 1 pizzico sale fino
- cioccolato fondente q. b.

<https://ricette-bimby.net/gelato-alla-stracciatella-bimby/>



Preparazione

Mettere nel boccale la panna (non montata), il latte, lo zucchero e il sale, cuocere: 7 min. 80° vel. 3. Lasciar intiepidire e aggiungere l'agar agar o l'amido di mais e la vanillina, amalgamare: 10 sec. vel. 2. Versare in un contenitore basso e largo, vanno bene anche quelli di stagnola e mettere a raffreddare in freezer fino a completo congelamento. Prima di servire, tagliare a cubetti e mettere nel boccale insieme al cioccolato tritato, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Riporre il gelato per un'altra mezz'oretta nel freezer e servire.

Gelato al lampone

Ingredienti

- 350 gr lamponi freschi
- 1 limone
- 100 gr zucchero
- 600 gr yogurt bianco (va bene anche quello vegetale)

<https://ricette-bimby.net/gelato-al-lampone-bimby/>



Preparazione

Mettete i lamponi lavati nel boccale, con il succo e la scorza grattugiata del limone e 100 gr di zucchero, cuocere: 5 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura, frullare: 30 sec. vel. 5, passare il composto attraverso il colino per eliminare i semi. Mettere nel boccale i lamponi filtrati e lo yogurt, mescolare: 40 sec. vel. 4. Versate il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e mettere in freezer a congelare per almeno 8 ore. Prima di servire tagliatelo a cubi mettetelo dentro al boccale e mantecatelo: 30 sec. da vel. 5 a vel. 7 aiutandosi con la spatola attraverso il foro del coperchio. Servire velocemente nelle coppette.

Il mio consiglio: Potete in alternativa preparare dei ghiaccioli: vi basta suddividere il composto ottenuto negli stampini da ghiacciolo e metterli in freezer per almeno 8 ore.

Gelato al cioccolato

Ingredienti

- 350 gr di latte
- 2 cucchiaini colmi di cacao amaro
- 120 gr di cioccolato fondente al 70%
- 3 tuorli
- 70 gr di zucchero (io ho usato quello di canna)
- 200 ml di panna liquida fresca

<https://ricette-bimby.net/gelato-al-cioccolato-bimby/>



Preparazione

Mettere nel boccale il cioccolato, tritare: 10 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Senza lavare il boccale aggiungere il latte e il cacao, cuocere: 7 min. 80° vel. 1. Impostare a vel. 4 e aggiungere il cioccolato tritato messo da parte insieme ai tuorli e lo zucchero, successivamente cuocere nuovamente: 7 min. 70° vel. 4. Infine aggiungere la panna liquida, mescolare: 20 sec. vel. 4. Versare il composto in un contenitore largo e basso e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente, successivamente mettere nel congelatore per almeno 12 ore. Ora il gelato al cioccolato si sarà abbastanza indurito, ma niente paura, basta dividerlo a cubetti e metterlo nel boccale, mantecare: 10 sec. vel. 9 e successivamente 20 sec. vel. 4 spatolando (mescolare con l'aiuto della spatola attraverso il foro del coperchio). Servire subito o riporre nuovamente nel congelatore... Buon appetito!

Buon Appetito

Nea

www.ricette-bimby.net

info@ricette-bimby.net



Su Facebook



Su Instagram



Su Pinterest

Pdf gratuito a cura di Ylenia Baschirotto
Testi e immagini di proprietà di Ylenia Baschirotto ©

ricette-bimby.net