

# SOGO®

Human Technology

## Recetas de POSTRES CASEROS DE FRUTA

Recipes • Recettes • Receitas • Rezepte • Ricette

**MÁQUINA PARA  
HACER POSTRES  
DE FRUTA HELADA**

**Ref: SS-5246**





## VENTAJAS DE TENER UNA MÁQUINA DE POSTRES DE FRUTAS CONGELADAS

1. Los postres caseros de fruta congelada son saludables, bajos en calorías y podemos tomarlos según nuestro deseo y cantidad.
2. Estos postres no requieren productos lácteos como leche o nata y podemos prepararlos con o sin ellos. Lo mejor de estos postres es que al evitar los productos lácteos, los intolerantes a la lactosa pueden comerlo sin preocupaciones ni problemas.
3. Estos postres están llenos de antioxidantes, vitaminas y minerales, ya que los preparamos sólo con las frutas sin utilizar aditivos, conservantes ni azúcar.
4. Podemos preparar postres o sorbetes de cualquier sabor, combinando frutas, frutos secos, chocolates, nata, con azúcar o sin azúcar según las propias necesidades.
5. Podemos preparar batidos, smoothies, mermeladas, etc.
6. Y una de las mayores ventajas es que estos postres nos cuestan muy baratos, podemos prepararlos sin necesidad de ingredientes específicos y tomarlos en cualquier momento.

## BENEFITS OF HAVING FROZEN FRUITS DESSERT MACHINE

1. Homemade frozen fruit dessert are healthy, low in calories and we can have it as per our desire and quantity.
2. These desserts doesn't requires any dairy product like milk or cream and we can prepare them with or without it. The best thing about this dessert is by avoiding dairy products, lactose intolerant peoples can have it without any worries and issues.
3. These desserts are full of antioxidants, vitamins and minerals, as we prepare them just from the fruits without using any additives, preservatives and sugar.
4. We can prepare dessert or sorbet of any flavour by combining fruits, dry fruits, chocolates, cream, with sugar or without sugar as per one's own requirement.
5. We can prepare smoothies, shakes, jams etc.
6. And one of the biggest benefit is these desserts cost us very cheap, we can prepare them without any need of specific ingredients and have it anytime.

## AVANTAGES D'UNE MACHINE À DESSERTS AUX FRUITS CONGELÉS

1. Les desserts aux fruits congelés faits maison sont sains, peu caloriques et nous pouvons les consommer selon nos désirs et en quantité voulue.
2. Ces desserts ne nécessitent aucun produit laitier comme le lait ou la crème et peuvent être préparés avec ou sans lait. La meilleure chose à propos de ce dessert est qu'en évitant les produits laitiers, les personnes intolérantes au lactose peuvent le manger sans soucis et sans problèmes.
3. Ces desserts sont pleins d'antioxydants, de vitamines et de minéraux, car nous les préparons uniquement à partir des fruits, sans utiliser d'additifs, de conservateurs ou de sucre.
4. Nous pouvons préparer des desserts ou des sorbets de toutes les saveurs en combinant des fruits, des fruits secs, des chocolats, de la crème, avec ou sans sucre, selon les besoins de chacun.
5. Nous pouvons préparer des smoothies, des milk-shakes, des confitures, etc.
6. L'un des principaux avantages de ces desserts est qu'ils sont très bon marché et que nous pouvons les préparer sans avoir besoin d'ingrédients spécifiques et les déguster à tout moment.

## VANTAGENS DE TER UMA MÁQUINA DE SOBREMESA DE FRUTAS CONGELADAS

1. A sobremesa caseira de fruta congelada é saudável, baixa em calorias e podemos tê-la de acordo com o nosso desejo e quantidade.
2. Estas sobremesas não requerem qualquer produto lácteo como leite ou nata e podemos prepará-las com ou sem ela. O melhor desta sobremesa é evitar produtos lácteos, as pessoas intolerantes à lactose podem tê-la sem quaisquer preocupações e problemas.
3. Estas sobremesas estão cheias de antioxidantes, vitaminas e minerais, uma vez que as preparamos apenas a partir das frutas sem utilizar quaisquer aditivos, conservantes e açúcar.
4. Podemos preparar sobremesas ou sorvetes de qualquer sabor, combinando frutas, frutas secas, chocolates, natas, com açúcar ou sem açúcar, de acordo com as suas próprias necessidades.
5. Podemos preparar smoothies, batidos, compotas, etc.
6. E um dos maiores benefícios é que estas sobremesas nos custam muito barato, podemos prepará-las sem qualquer necessidade de ingredientes específicos e tê-las a qualquer momento.

## VORTEILE EINER DESSERTMASCHINE MIT GEFRORENEN FRÜCHTEN

1. Hausgemachte gefrorene Früchte Dessert sind gesund, kalorienarm und wir können es als pro unseren Wunsch und Menge haben.
2. Für diese Desserts werden keine Milchprodukte wie Milch oder Sahne benötigt und wir können sie mit oder ohne sie zubereiten. Das Beste an diesen Desserts ist, dass sie auch für Menschen mit Laktoseintoleranz geeignet sind, da sie ohne Milchprodukte zubereitet werden können, ohne dass es zu Problemen kommt.
3. Diese Desserts sind voll von Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien, da wir sie nur aus den Früchten zubereiten, ohne irgendwelche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Zucker zu verwenden.
4. Wir können Desserts oder Sorbet in jeder beliebigen Geschmacksrichtung zubereiten, indem wir Früchte, Trockenfrüchte, Schokolade, Sahne, mit Zucker oder ohne Zucker nach eigenem Bedarf kombinieren.
5. Wir können Smoothies, Shakes, Marmeladen usw. zubereiten.
6. Und einer der größten Vorteile ist, dass diese Desserts sehr billig sind, wir können sie ohne spezielle Zutaten zubereiten und sie jederzeit genießen.

## VANTAGGI DI AVERE UNA MACCHINA PER DESSERT ALLA FRUTTA CONGELATA

1. I dessert di frutta surgelata fatti in casa sono sani, poco calorici e possono essere consumati secondo i nostri desideri e le nostre quantità.
2. Questi dessert non richiedono prodotti caseari come latte o panna e possono essere preparati con o senza. La cosa migliore di questo dessert è che, evitando i latticini, gli intolleranti al lattosio possono mangiarlo senza problemi.
3. Questi dessert sono ricchi di antiossidanti, vitamine e minerali, perché li prepariamo solo con la frutta senza usare additivi, conservanti e zucchero.
4. Possiamo preparare dessert o sorbetti di qualsiasi gusto combinando frutta, frutta secca, cioccolato, panna, con o senza zucchero, secondo le nostre esigenze.
5. Possiamo preparare frullati, shake, marmellate, ecc.
6. E uno dei maggiori vantaggi è che questi dessert ci costano molto poco, possiamo prepararli senza bisogno di ingredienti specifici e consumarli in qualsiasi momento.

# EXPLOSIÓN DE FRUTAS DEL BOSQUE (1 RACIÓN)

## INGREDIENTES

1/2 taza de arándanos azules congelados  
1/4 taza de frambuesas congeladas  
2 fresas congeladas

## PREPARACIÓN

Corte las frutas en trozos pequeños y, a continuación, congélelas en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas.

Sáquelas de la nevera y déjelas a temperatura ambiente para descongelarlas durante 10-15 minutos. Coloque el recipiente para servir en la base del dispensador. Introduzca las frutas en el tubo de alimentación y presione para extraer el postre de frutas congeladas.



# GRANIZADO DE ARÁNDANOS ROJOS Y GRANADAS (2 RACIONES)



## INGREDIENTES

Semillas de 1 granada removida y congelada (aproximadamente 1/2 taza)  
2 naranjas congeladas peladas y troceadas  
1/2 taza de arándanos rojos congelados  
2 cucharadas de azúcar (opcional)

## PREPARACIÓN

Congele todas las frutas en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas.

Saque todas las frutas de la nevera y déjelas descongelar durante 10-15 minutos a temperatura ambiente.

Mezcle todas las frutas en un tazón grande con el azúcar (si fuera necesario).

Coloque el recipiente para servir en la base del dispensador. Introduzca las frutas a través del tubo de alimentación y presione.

Revuelva la mezcla suavemente, colóquela en un recipiente y vuelva a congelarla durante 20-30 minutos.

## CHOCOLATE CON MENTA HELADA (2 RACIONES)

### INGREDIENTES

1 plátano y medio maduros, congelados y cortados en trozos de 1 pulgada  
1 onza de barra de chocolate (picada en trozos pequeños/chispas de chocolate)  
2 cucharadas de hojas de menta fresca (no congeladas)

### PREPARACIÓN

Pele el plátano, córtelo en trozos pequeños de 1 pulgada y congélelo durante 5-12 horas. Saque los trozos de plátano congelados de la nevera y descongélelos durante 10-15 minutos a temperatura ambiente. Introduzca los trozos de plátano y las chispas de chocolate en el tubo de alimentación y presione para extraer el postre congelado.



## AVELLANA DE CHOCOLATE DE ENSUEÑO (1 RACIÓN)



### INGREDIENTES

1 plátano y medio maduros, congelados y picado en trozos de 1 pulgada  
2 cucharadas de crema de chocolate con avellanas (sin congelar)

### PREPARACIÓN

Pele el plátano, córtelo en trozos pequeños de 1 pulgada y, a continuación, congélelos en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas. Saque los trozos de plátano congelados y descongélelos. Introduzca los trozos de plátano y la crema de chocolate con avellanas en el tubo de alimentación y presione para extraer el postre congelado. Servir cubriendo con chispas de chocolate.

## MELBA SUPREME DE MELOCOTÓN (2 RACIONES)

### INGREDIENTES

2 plátanos maduros congelados cortados en rodajas de 1 pulgada  
8 rodajas de melocotón congelado  
1/4 taza de frambuesas congeladas

### PREPARACIÓN

Pele el plátano y el melocotón, córtelos en trozos pequeños de 1 pulgada, y congélelos en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas.  
Al mismo tiempo, congele 1/4 de taza de frambuesas. Saque todas las frutas de la nevera y descongélelas a temperatura ambiente.  
Introduzca las frutas en la máquina para hacer postres congelados a través del tubo de alimentación y presione con la ayuda del émbolo para extraer el postre congelado.  
Una vez que la mitad de la fruta haya pasado por el tubo de alimentación, coloque otro recipiente y continúe con la fruta congelada restante.



## TARTA DE CREMA DE PLÁTANO (1 RACIÓN)



### INGREDIENTES

2 plátanos maduros congelados cortados en rodajas de 1 pulgada  
2 cucharadas de yogur de vainilla (no congelado)  
1 cucharadita de extracto de vainilla (no congelada)

### PREPARACIÓN

Pele el plátano, córtelo en trozos pequeños de 1 pulgada y, a continuación, congélelos en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas.  
Sáquelo y descongélelo a temperatura ambiente.  
Introduzca los trozos de plátano en la máquina a través del tubo de alimentación. Al mismo tiempo, añada 2 cucharadas de yogur de vainilla y extracto de vainilla, y disfrute de una tarta de crema de plátano.

## EL REFRESCANTE (1 RACIÓN)

### INGREDIENTES

1 taza de uvas verdes congeladas  
1 kiwi entero pelado, cortado en cubitos y congelado  
3 hojas de menta (no congeladas)

### PREPARACIÓN

Pele la piel del kiwi y córtelo en trozos. En otro tazón, tome las uvas verdes y congélelas en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas. Saque las frutas congeladas de la nevera y déjelas descongelar durante un tiempo a temperatura ambiente. Coloque el recipiente para servir en la base del dispensador. Introduzca las uvas verdes congeladas, los trozos de kiwi y las hojas de menta en la máquina a través del tubo de alimentación y presione con la ayuda del émbolo para extraer el postre helado. Una vez extraído, decórelo con hojas de menta y sírvalo.



## SUPREME BALSÁMICO DE FRESAS (1 RACIÓN)



### INGREDIENTES

340g de fresas, lavadas, cortadas por la mitad y congeladas  
1 cucharada de reducción balsámica (no congelada)

### PREPARACIÓN

Tome 340g de fresas, lávelas bien y córtelas en mitades. Congele las fresas partidas por la mitad en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas. Saque las frutas congeladas de la nevera y déjelas descongelar durante un tiempo a temperatura ambiente. Introduzca los ingredientes a través del tubo de alimentación, presione para extraer el postre congelado y sírvalo.



## TEASER TROPICAL (1 RACIÓN)

### INGREDIENTES

1/2 taza de trozos de piña congelada  
1/2 taza de trozos de mango congelado  
1/4 taza de coco rallado  
1/4 taza de nata congelada

### PREPARACIÓN

Pele la piña y el mango, córtelos en trozos pequeños y congélelos en la nevera durante aproximadamente 5-12 horas.

Saque las frutas congeladas y déjelas descongelar por un tiempo.

Introduzca los trozos de frutas congeladas en el tubo de alimentación junto con la nata congelada y presione para extraer el postre congelado. Espolvoree el coco rallado sobre el postre de frutas y sírvalo.



## VAINA DE VAINILLA Y MORA (1 RACIÓN)



### INGREDIENTES

2 vainas de vainilla  
3/4 taza de moras congeladas  
1/4 taza de pistachos (triturados)  
1/4 taza de nata congelada

### PREPARACIÓN

Congele los 3/4 de taza de moras en la nevera durante 5-12 horas.

Parta 2 vainas de vainilla a lo largo, raspe las semillas de la vaina de vainilla y déjelas a un lado.

Saque las moras de la nevera y, a continuación, descongélelas durante 10-15 minutos. Una vez descongeladas, con ayuda de un cuchillo, esparza las semillas de vainilla sobre la mora.

Introduzca la mora mediocongelada, añada 1/4 de nata, introduzca la mora mediocongelada restante, añada 1/4 taza de pistachos triturados a través del tubo de alimentación y presione para extraer el postre congelado.

**NOTA: EN TODAS LAS RECETAS PUEDE USARSE AZÚCAR SEGÚN SE DESEE.**

**NOTA: PUEDEN PREPARARSE BATIDOS CON EL USO DE LECHE FRÍA CON FRUTAS.**

## BERRY BLAST (1 SERVING)

### INGREDIENTS

1/2 cup frozen blueberries  
1/4 cup frozen raspberries  
2 frozen strawberries

### PREPARATION

Cut the fruits in small pieces and then freeze them in fridge for about 5-12hours.  
Remove from the fridge, and leave them at atmospheric temperature to defrost for 10-15 minutes.  
Place serving bowl at the base of the dispenser. Insert the fruits in the feed tube and press to extract frozen fruit dessert.



## CRANBERRY POMEGRANATE SLUSH (2 SERVING)



### INGREDIENTS

1 Pomegranate seeds removed and frozen (approximately 1/2 cup)  
2 Frozen, peeled and diced oranges  
1/2 Cup frozen cranberries  
2 tablespoons sugar (optional)

### PREPARATION

Freeze all the fruits in fridge for about 5-12hours.  
Remove all the fruits from the fridge, and let it defrost for 10-15 minutes at atmospheric temperature.  
Toss all the fruits in a large bowl with the sugar (if necessary).  
Place serving bowl at the base of the dispenser.  
Insert the fruits through the feed tube and press.  
Stir the mixture smoothly and place in a bowl and refreeze for 20- 30 minutes.

## ICY MINT CHOCOLATE (2 SERVING)

### INGREDIENTS

1 1/2 frozen ripe bananas sliced into 1inch pieces  
1 ounce of chocolate bar (chopped into small pieces / chocolate chips)  
2 tablespoons fresh mint leaves (not frozen)

### PREPARATION

Peel the banana and cut it in small 1inch pieces, and freeze it for 5 - 12 hours.  
Remove frozen banana pieces from the fridge, and defrost it for 10-15 minutes at atmospheric temperature.  
Insert banana pieces and chocolate chips in the feed tube and press to extract frozen dessert



## DREAMY CHOCOLATE HAZELNUT (1 SERVING)



### INGREDIENTS

1 1/2 frozen ripped banana, chopped in 1 inch pieces  
2 tablespoons chocolate hazelnut spread (not frozen)

### PREPARATION

Peel the banana and chop it into 1 inch small pieces, then freeze them in fridge for about 5-12 hours.  
Remove the frozen banana pieces and defrost it.  
Insert banana pieces and chocolate hazelnut spread in the feed tube and press to extract frozen dessert.  
Serve by topping with chocolate sprinkles.

## PEACH MELBA SUPREME (2 SERVING)

### INGREDIENTS

2 frozen ripped bananas sliced in 1inch pieces  
8 frozen peach slices  
1/4 cup frozen raspberries

### PREPARATION

Peel the banana and peach and cut into small 1 inch pieces, and freeze them in fridge for about 5-12 hours.

At the same time freeze 1/4 cup raspberries. Remove all the fruits from the fridge and defrost at ambient temperature.

Insert the fruits into the frozen dessert maker through feed tube and press it with the help of plunger to extract frozen dessert.

Once half of the fruit has been pressed through the feed tube, place another bowl and continue with the remaining frozen fruit.



## BANANA CREAMY PIE (1 SERVING)



### INGREDIENTS

2 frozen ripe bananas sliced in 1 inch pieces  
2 tablespoon vanilla yogurt (not frozen)  
1 teaspoon vanilla extract (not frozen)

### PREPARATION

Peel the banana and chop it into 1 inch small pieces, then freeze them in fridge for about 5-12hours. Remove it and defrost it at ambient temperature. Insert the banana pieces, into the machine through feed tube, at the same time add 2 table spoon vanilla yogurt and vanilla extract and enjoy banana creamy pie.

## THE REFRESHER (1 SERVING)

### INGREDIENTS

1 cup of frozen green grapes  
1 whole kiwi peeled, diced and frozen  
3 mint leaves (not frozen)

### PREPARATION

Peel the kiwi fruit skin and slice into chunks, in another bowl take green grapes and freeze in fridge for about 5-12 hours.

Remove the frozen fruits from the fridge and let it defrost for some time at ambient temperature.

Place serving bowl at the base of the dispenser. Insert the frozen green grapes, Kiwi chunks and mint leaves together into the machine through the feed tube and press with the help of plunger to extract frozen dessert. Once extracted, decorate it with mint leaves and serve.



## BALSAMIC STRAWBERRY SUPREME (1 SERVING)

### INGREDIENTS

340g of strawberries, washed, trimmed halved and frozen  
1 tablespoon balsamic reduction (not frozen)

### PREPARATION

Take 340g of strawberries, wash thoroughly, and cut into halves. Freeze the halved strawberries in fridge for about 5-12 hours.

Remove the frozen fruits from the fridge and let it defrost for some time at ambient temperature. Insert the ingredients through the feed tube and press to extract frozen dessert and serve.



## TROPICAL TEASER (1 SERVING)

### INGREDIENTS

1/2 cup frozen pineapple chunks  
1/2 cup frozen mango chunks  
1/4 cup shredded coconut  
1/4 cup frozen cream

### PREPARATION

Peel Pineapple and mango and cut them in small pieces, freeze them in fridge for about 5-12 hours. Remove frozen fruits and let it defrost for a while. Insert the frozen fruits chunks in the feed tube followed by frozen cream and press to extract frozen dessert. Sprinkle shredded coconut on top of fruit dessert and serve.



## BLACKBERRY VANILLA BEAN (1 SERVING)



### INGREDIENTS

2 vanilla beans  
3/4 cup frozen blackberries  
1/4 cup of pistachios (crushed)  
1/4 cup frozen cream

### PREPARATION

Freeze the 3/4 cup blackberries in fridge for 5-12 hours.  
Split 2 vanilla bean lengthwise and scrape seeds from vanilla bean and let it aside.  
Remove blackberries from the fridge and then defrost for 10-15 minutes. Once defrosted, with the help of a knife spread the vanilla seeds on the top of blackberry.  
Insert half frozen blackberry, add 1/4 cream, insert remained half frozen blackberry, add 1/4 cup crushed pistachios, through the feed tube and press to extract frozen dessert.

**NOTE: IN ALL RECIPES SUGAR CAN BE USED AS PER DESIRE**

**NOTE: WITH THE USE OF COLD MILK WITH FRUITS, MILKSHAKES CAN BE PREPARED.**

## BERRY BLAST/JUS DE BAIES (1 PORTION)

### INGRÉDIENTS

1/2 tasse de myrtilles congelées  
1/4 tasse de framboises congelées  
2 fraises congelées

### PRÉPARATION

Coupez les fruits en petits morceaux puis congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures.

Sortez-les du réfrigérateur et laissez-les décongeler à température ambiante pendant 10 à 15 minutes.

Placez le bol à la base de l'extracteur. Insérez les fruits dans le tube d'alimentation et appuyez pour extraire le dessert fait de fruits congelés.



## SLUSH AUX CANNEBERGES ET À LA GRENADE (2 PORTIONS)



### INGRÉDIENTS

1 grenade dont les graines ont été retirées et congelées (environ 1/2 tasse)  
2 oranges pelées et coupées en dés congelées  
1/2 tasse de canneberges congelées  
2 cuillères à soupe de sucre (facultatif)

### PRÉPARATION

Congelez tous les fruits au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures.

Sortez tous les fruits du réfrigérateur et laissez-les décongeler 10 à 15 minutes à température ambiante.

Mélangez tous les fruits dans un grand bol avec le sucre (si nécessaire).

Placez le bol à la base de l'extracteur. Insérez les fruits dans le tube d'alimentation et pressez.

Remuez le mélange doucement et placez dans un bol et recongelez pendant 20 à 30 minutes.

## CHOCOLAT À LA MENTHE GLACÉE (2 PORTIONS)

### INGRÉDIENTS

1 1/2 bananes mûres congelées coupées en morceaux de 1 pouce  
1 once de barre de chocolat (coupée en petits morceaux / pépites de chocolat)  
2 cuillères à soupe de feuilles de menthe fraîche (non congelées)

### PRÉPARATION

Pelez la banane et coupez-la en petits morceaux de 1 pouce, puis congelez-la pendant 5 à 12 heures. Retirez les morceaux de banane congelés du réfrigérateur et décongelez-les pendant 10 à 15 minutes à température ambiante. Insérez les morceaux de banane et les pépites de chocolat dans le tube d'alimentation et appuyez pour extraire le dessert glacé.



## DREAMY CHOCOLAT NOISETTE (1 PORTION)



### INGRÉDIENTS

1 1/2 banane mûre congelée, coupée en morceaux de 1 pouce  
2 cuillères à soupe de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes (non congelée)

### PRÉPARATION

Pelez la banane et coupez-la en petits morceaux de 1 pouce, puis congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures. Retirez les morceaux de banane congelés et décongelez-les. Insérez les morceaux de banane et la pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes dans le tube d'alimentation et appuyez pour extraire le dessert glacé. Servir en saupoudrant de pépites de chocolat.



## SUPRÊME PÊCHE MELBA (2 PORTIONS)

### INGRÉDIENTS

2 bananes mûres congelées coupées en morceaux de 1 pouce  
8 tranches de pêches congelées  
1/4 tasse de framboises congelées

### PRÉPARATION

Pelez la banane et la pêche et coupez-les en petits morceaux de 1 pouce, puis congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures.

Congelez en même temps 1/4 de tasse de framboises. Sortez tous les fruits du réfrigérateur et décongelez à température ambiante.

Insérez les fruits dans la machine à desserts glacés à travers le tube d'alimentation et appuyez dessus à l'aide d'un piston pour extraire le dessert glacé.

Une fois que la moitié des fruits a été pressée à travers le tube d'alimentation, placez un autre bol et continuez avec les fruits congelés restants.



## TARTE CRÉMEUSE À LA BANANE (1 PORTION)



### INGRÉDIENTS

2 bananes mûres congelées coupées en morceaux de 1 pouce  
2 cuillères à soupe de yogourt à la vanille (non congelé)  
1 cuillère à café d'extrait de vanille (non congelé)

### PRÉPARATION

Pelez la banane et coupez-la en petits morceaux de 1 pouce, puis congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures.

Retirez-les et décongelez-les à température ambiante.

Insérez les morceaux de banane dans la machine à desserts glacés à travers le tube d'alimentation, ajoutez en même temps 2 cuillères à soupe de yogourt à la vanille et d'extrait de vanille et dégustez la tarte crémeuse à la banane.

## SORBETE LE RAFFRAÎCHISSANT (1 PORTION)

### INGRÉDIENTS

1 tasse de raisins verts congelés  
1 kiwi entier pelé, coupé en dés et congelé  
3 feuilles de menthe (non congelées)

### PRÉPARATION

Pelez la peau du kiwi et coupez-le en morceaux, dans un autre bol, prenez des raisins verts et congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures. Sortez les fruits congelés du réfrigérateur et laissez-les décongeler quelques instants à température ambiante. Placez le bol à la base de l'extracteur. Insérez les raisins verts congelés, les morceaux de kiwi et les feuilles de menthe ensemble dans la machine à travers le tube d'alimentation et appuyez à l'aide d'un piston pour extraire le dessert glacé. Une fois extraite, décorez-le de feuilles de menthe et servez.



## SUPRÊME BALSAMIQUE AUX FRAISES (1 PORTION)

### INGRÉDIENTS

340g de fraises, lavées, coupées en deux et congelées  
1 cuillère à soupe de réduction de vinaigre balsamique (non congelée)

### PRÉPARATION

Prenez 340g de fraises, lavez-les soigneusement et coupez-les en deux. Congelez les fraises coupées en deux au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures. Sortez les fruits congelés du réfrigérateur et laissez-les décongeler quelques instants à température ambiante. Insérez les ingrédients dans le tube d'alimentation et appuyez pour extraire le dessert glacé et servez.



## DÉLICE TROPICAL (1 PORTION)

### INGRÉDIENTS

1/2 tasse de morceaux d'ananas congelés  
1/2 tasse de morceaux de mangue congelés  
1/4 tasse de noix de coco râpée  
1/4 tasse de crème glacée

### PRÉPARATION

Épluchez l'ananas et la mangue et coupez-les en petits morceaux, congelez-les au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 heures.

Retirez les fruits congelés et laissez décongeler un moment.

Insérez les morceaux de fruits congelés dans le tube d'alimentation avec la crème congelée et appuyez pour extraire le dessert glacé. Saupoudrez de noix de coco râpée sur le dessert aux fruits et servez.



## GOUSSE DE VANILLE AUX MÛRES (1 PORTION)



### INGRÉDIENTS

2 gousses de vanille  
3/4 tasse de mûres congelées  
1/4 tasse de pistaches (écrasées)  
1/4 tasse de crème glacée

### PRÉPARATION

Congelez les 3/4 de tasse de mûres au réfrigérateur pendant 5 à 12 heures.

Fendez 2 gousses de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines de la gousse de vanille et laissez de côté.

Sortez les mûres du réfrigérateur puis décongelez-les pendant 10 à 15 minutes. Une fois décongelé, à l'aide d'un couteau, étalez les graines de vanille sur le dessus des mûres.

Insérez la moitié des mûres congelées, ajoutez 1/4 de crème, insérez la moitié des mûres congelées restantes, ajoutez 1/4 de tasse de pistaches écrasées, à travers le tube d'alimentation et appuyez pour extraire le dessert glacé.

**REMARQUE: DANS TOUTES LES RECETTES, LE SUCRE PEUT ÊTRE UTILISÉ SELON VOS GOUTS**

**REMARQUE: AVEC L'UTILISATION DU LAIT FROID AVEC DES FRUITS, DES MILK-SHAKES PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS.**

## EXPLOÇÃO DE BAGAS (1 DOSE)

### INGREDIENTES

1/2 chávena de mirtilos congelados  
1/4 chávena de framboesas congeladas  
2 morangos congelados

### PREPARAÇÃO

Corte as frutas em pequenos pedaços e depois congele-as no frigorífico durante cerca de 5-12 horas.

Retire do frigorífico e deixe-os à temperatura ambiente para descongelar durante 10-15 minutos. Coloque a tigela de servir na base do doseador. Insira as frutas no tubo de alimentação e pressione para extrair a sobremesa de fruta congelada.



## GRANIZADO DE ROMÃ E ARANDO (2 DOSES)



### INGREDIENTES

1 romã com as sementes retiradas e congeladas (aproximadamente 1/2 chávena)  
2 laranjas congeladas descascadas e cortadas em cubos  
1/2 copo de arandos congelados  
2 colheres de sopa de açúcar (opcional)

### PREPARAÇÃO

Congele todas as frutas no frigorífico durante cerca de 5-12 horas.

Retire todas as frutas do frigorífico e deixe-as descongelar durante 10-15 minutos à temperatura ambiente.

Coloque todas as frutas numa tigela grande com o açúcar (se necessário).

Coloque a tigela de servir na base do doseador. Insira as frutas através do tubo de alimentação e pressione.

Misture suavemente e coloque numa tigela e volte a colocar no congelador durante 20- 30 minutos.

## GRANIZADO DE CHOCOLATE E MENTA (2 DOSES)

### INGREDIENTES

1 1/2 bananas maduras congeladas cortadas em pedaços de 2,5 cm  
28 g barra de chocolate (cortada em pequenos pedaços / pedaços de chocolate)  
2 colheres de sopa de folhas de hortelã frescas (não congeladas)

### PREPARAÇÃO

Descasque a banana e corte-a em pequenos pedaços de 2,5 cm e congele-os durante 5-12 horas.  
Retire os pedaços de banana congelados do frigorífico e descongele-os durante 10-15 minutos à temperatura ambiente.  
Insira os pedaços de banana e os pedaços de chocolate no tubo de alimentação e pressione para extrair a sobremesa fria.



## SOBREMESA GELADA DE CHOCOLATE E AVELÃ (1 DOSE)



### INGREDIENTES

1 1/2 bananas maduras congeladas, cortadas em pedaços em 2,5 cm  
2 colheres de sopa de chocolate com avelã para barrar (não congelado)

### PREPARAÇÃO

Descasque as bananas e corte-as em pequenos pedaços de 2,5 cm, depois congele-os no frigorífico durante cerca de 5-12 horas.  
Retire os pedaços de banana congelados e descongele-os.  
Insira os pedaços de banana e o chocolate com avelã no tubo de alimentação e pressione para extrair a sobremesa fria.  
Polvilhe por cima com chocolate granulado.

## SOBREMESA FRIA PEACH MELBA SUPREME (2 DOSES)

### INGREDIENTES

2 bananas cortadas em pedaços de 2,5 cm congeladas  
8 fatias de pêsego congeladas  
1/4 chávena de framboesas congeladas

### PREPARAÇÃO

Descasque a banana e o pêsego e corte em pequenos pedaços de 2,5 cm e congele-os durante cerca de 5-12 horas.  
Ao mesmo tempo, congele 1/4 chávena de framboesas. Retire todas as frutas do congelador e descongele-as à temperatura ambiente.  
Insira as frutas na máquina de fazer sobremesas frias através do tubo de alimentação e pressione com a ajuda de um êmbolo para extrair a sobremesa fria.  
Assim que metade da fruta tenha sido prensada através do tubo de alimentação, coloque outra tigela e continue com a restante fruta congelada.



## TORTA CREMOSA DE BANANA (1 DOSE)



### INGREDIENTES

2 bananas maduras congeladas cortadas em pedaços de 1 polegada  
2 colheres de sopa de iogurte de baunilha (não congelado)  
1 colher de chá de extrato de baunilha (não congelado)

### PREPARAÇÃO

Descasque a banana e corte-a em pequenos pedaços de 2,5 cm, depois congele-os durante cerca de 5-12 horas.  
Retire-os e descongele-os à temperatura ambiente.  
Insira os pedaços de banana, na máquina através do tubo de alimentação, ao mesmo tempo adicione 2 colheres de sopa de iogurte de baunilha e extrato de baunilha e desfrute da tarte cremosa de banana.

## 0 SORVETE REFRESCANTE (1 DOSE)

### INGREDIENTES

1 chávena de uvas verdes congeladas  
1 kiwi inteiro descascado, cortado em cubos e congelado  
3 folhas de menta (não congeladas)

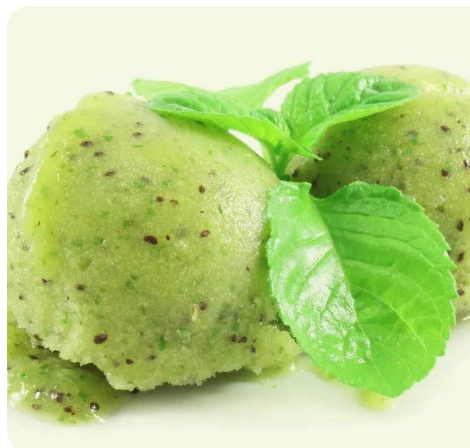
### PREPARAÇÃO

Descasque a casca do kiwi e corte em pedaços, noutra tigela pegue em uvas verdes e congele-as durante cerca de 5-12 horas.

Retire as frutas congeladas e deixe-as descongelar durante algum tempo à temperatura ambiente.

Coloque a tigela de serviço na base do doseador. Insira as uvas verdes congeladas, os pedaços de Kiwi e as folhas de menta na máquina através do tubo de alimentação e pressione com a ajuda de um êmbolo para extrair a sobremesa fria.

Uma vez extraída, decorá-la com folhas de menta e servir.



## A SOBREMESA BALSÂMICA SUPREMO DE MORANGOS (1 DOSE)

### INGREDIENTES

340g de morangos, lavados, cortados pela metade e congelados  
1 colher de sopa de redução balsâmica (não congelada)

### PREPARAÇÃO

Pegue 340g de morangos, lave bem, e corte-os em metades. Congele os morangos cortados ao meio durante cerca de 5-12 horas.

Retire as frutas congeladas e deixe-as descongelar durante algum tempo à temperatura ambiente.

Insira os ingredientes através do tubo de alimentação e pressione para extrair a sobremesa fria e sirva.



## SOBREMESA FRIA TROPICAL (1 DOSE)

### INGREDIENTES

1/2 chávena de pedaços de ananás congelados  
1/2 chávena de pedaços de manga congelada  
1/4 de chávena de coco ralado  
1/4 chávena de natas congeladas

### PREPARAÇÃO

Descasque o ananás e a manga e corte-os em pequenos pedaços, congele-os durante cerca de 5-12 horas.

Retire as frutas congeladas e deixe-as descongelar durante algum tempo.

Insira os pedaços de fruta congelada no tubo de alimentação juntamente com as natas congeladas e pressione para extrair a sobremesa fria. Polvilhe com coco ralado em cima da sobremesa de fruta e sirva.



## SOBREMESA FRIA DE AMORA E BAUNILHA (1 DOSE)



### INGREDIENTES

2 favas de baunilha  
3/4 chávena de amoras congeladas  
1/4 chávena de pistachos (esmagados)  
1/4 chávena de natas congeladas

### PREPARAÇÃO

Congele 3/4 chávena de amoras silvestres durante 5-12 horas.

Separe 2 favas de baunilha no sentido do comprimento e raspe as sementes de baunilha e deixe-as de lado.

Retire as amoras do congelador e depois descongele-as durante 10-15 minutos. Uma vez descongeladas, com a ajuda de uma faca, espalhe as sementes de baunilha no topo da amora silvestre. Insira metade das amoras congeladas, adicione 1/4 de natas, insira o restante das amoras congeladas, adicione 1/4 de chávena de pistácios esmagados, através do tubo de alimentação e pressione para extrair a sobremesa fria.

**NOTA: EM TODAS AS RECEITAS PODE SER UTILIZADO AÇÚCAR DE ACORDO COM AS SUAS PREFERÊNCIAS.**

**NOTA: COM A UTILIZAÇÃO DE LEITE FRIO COM FRUTAS, É POSSÍVEL TAMBÉM PREPARAR BATIDOS DE LEITE.**



## BEERENMIX (1 PORTION)

### ZUTATEN

1/2 Tasse gefrorene Blaubeeren  
1/4 Tasse gefrorene Himbeeren  
2 gefrorene Erdbeeren

### ZUBEREITUNG

Die Früchte in kleine Stückchen schneiden und anschließend für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Aus dem Tiefkühler nehmen und für 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen.  
Schüssel unter die Öffnung des Geräts stellen, die Früchte in das Zuführrohr geben und Gerät starten.



## PREISELBEEREN-GRANATAPFEL-SLUSH (2 PORTIONEN)

### ZUTATEN

Kerne von 1 Granatapfel, gefroren (ca. 1/2 Tasse)  
2 gefrorene Orangen, geschält und gewürfelt  
1/2 Tasse gefrorene Preiselbeeren  
2 Teelöffel Zucker (optional)

### ZUBEREITUNG

Alle Früchte für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Früchte aus dem Tiefkühler nehmen und für 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen.  
Alle Früchte in eine große Schüssel geben und Zucker (nach Bedarf) hinzugeben.  
Schüssel unter die Öffnung stellen, Früchte in das Zuführrohr geben und Gerät starten.  
Dessert umrühren und die Schüssel für weitere 20-30 Minuten tiefkühlen.



## KALTES SCHOKOLADE-MINZE-DESSERT (2 PORTIONEN)

### ZUTATEN

1,5 reife, gefrorene Bananen, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
28 g Schokolade (klein gehackt/  
Schokoladensplitter)  
2 Teelöffel frische Minze-Blätter (nicht gefroren)

### ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden; für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Gefrorene Bananenscheiben aus dem Tiefkühler nehmen und für 10-15 Minuten bei Raumtemperatur antauen lassen.  
Bananenscheiben und Schokoladensplitter in das Zuführrohr geben und Gerät starten.



## SCHOKOLADEN-HASELNUSS-TRAUM (1 PORTION)



### ZUTATEN

1,5 reife, gefrorene Bananen, in 2,5 cm Scheiben geschnitten  
2 Teelöffel Schokoladen-Haselnuss-Crème (nicht gefroren)

### ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden; für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Bananenscheiben aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen.  
Bananenscheiben und Schokoladen-Haselnuss-Crème in das Zuführrohr geben und Gerät starten.  
Mit Schokoladenstreuseln garnieren.

# PFIRSICH-MELBA-SUPREME (2 PORTIONEN)

## ZUTATEN

2 reife, gefrorene Bananen, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
8 Pfirsichhälften, gefroren  
1/4 Tasse gefrorene Himbeeren

## ZUBEREITUNG

Bananen und Pfirsiche schälen und in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden; für 5-12 Stunden tiefkühlen. Gleichzeitig 1/4 Tasse Himbeeren tiefkühlen. Die tiefgefrorenen Früchte aus dem Tiefkühler nehmen und bei Raumtemperatur antauen lassen. Gefrorene Früchte in die Dessertmaschine stecken und mithilfe des Stopfers durch das Zuführrohr schieben. Nach der Verarbeitung der ersten Hälfte der Früchte eine zweite Schüssel unter die Öffnung stellen und dann die andere Hälfte der Früchte verarbeiten.



# BANANEN-CRÈME (1 PORTION)



## ZUTATEN

2 reife, gefrorene Bananen, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten  
2 Teelöffel Vanille-Joghurt (nicht gefroren)  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt (nicht gefroren)

## ZUBEREITUNG

Bananen schälen und in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden; für 5-12 Stunden tiefkühlen. Bananenscheiben aus dem Tiefkühler nehmen und bei Raumtemperatur antauen lassen. Bananenscheiben zusammen mit dem Vanille-Joghurt und dem Vanille-Extrakt in das Zuführrohr geben und Gerät starten.

## DER REFRESHER (1 PORTION)

### ZUTATEN

1 Tasse gefrorene grüne Weintrauben  
1 gefrorene Kiwi, geschält und gewürfelt  
3 Minze-Blätter (nicht gefroren)

### ZUBEREITUNG

Kiwi schälen und in kleine Stückchen schneiden.  
Weintrauben in eine andere Schüssel geben. Für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Gefrorene Früchte aus dem Tiefkühler nehmen und bei Raumtemperatur antauen lassen.  
Schüssel unter die Öffnung des Geräts stellen.  
Gefrorene Weintrauben und Kiwistückchen gemeinsam mit den Minze-Blättern in das Zuführrohr geben und mithilfe des Stopfers zerkleinern.  
Dessert mit Minze-Blättern garnieren und servieren.



## ERDBEER-BALSAMICO-SUPREME (1 PORTION)



### ZUTATEN

340g Erdbeeren, gewaschen, gestutzt, halbiert, gefroren  
1 Teelöffel Balsamico (nicht gefroren)

### ZUBEREITUNG

340g Erdbeeren gründlich waschen und halbieren. Die halbierten Erdbeeren für 5-12 Stunden tiefkühlen.  
Gefrorene Erdbeeren aus dem Tiefkühler nehmen und bei Raumtemperatur antauen lassen.  
Zutaten in das Zuführrohr geben und Gerät starten.

## TROPICAL TEASE (1 PORTION)

### ZUTATEN

1/2 Tasse Ananasstückchen, gefroren  
1/2 Tasse Mangostückchen, gefroren  
1/4 Tasse Kokosraspeln  
1/4 Tasse Sahne, gefroren

### ZUBEREITUNG

Ananas und Mango schälen und in kleine Stückchen schneiden. 5-12 Stunden tiefkühlen. Gefrorene Früchte aus dem Tiefkühler nehmen und kurz antauen lassen. Die gefrorenen Früchte gemeinsam mit der gefrorenen Sahne in das Zuführrohr geben und Gerät starten. Dessert mit Kokosraspeln garnieren und servieren.



## BROMBEER-VANILLE-DESSERT (1 PORTION)



### ZUTATEN

2 Vanilleschoten  
3/4 Tasse gefrorene Brombeeren  
1/4 Tasse Pistazien (zerkleinert)  
1/4 Tasse Sahne, gefroren

### ZUBEREITUNG

Die Brombeeren für 5-12 Stunden tiefkühlen. Die 2 Vanilleschoten längs halbieren, auskratzen und Mark zur Seite stellen. Brombeeren aus dem Tiefkühler nehmen und für 10-15 Minuten antauen lassen. Mithilfe eines Messers das Mark der Vanilleschote auf den Brombeeren verteilen. Geben Sie zunächst eine Hälfte der gefrorenen Brombeeren in das Zuführrohr, gefolgt von der Sahne, der anderen Hälfte Brombeeren und den Pistazien; dann das Gerät starten.

**HINWEIS: IN ALLEN REZEPTEN KANN ZUCKER JE NACH BEDARF ERGÄNZT WERDEN.  
HINWEIS: MIT KALTER MILCH UND FRÜCHTEN LASSEN SICH MILKSHAKES ZUBEREITEN.**

## SORBETTO DI FRUTTI DI BOSCO (1 PORZIONE)

### INGREDIENTI

1/2 tazza di mirtilli surgelati  
1/4 di tazza di lamponi surgelati  
2 fragole surgelate

### PREPARAZIONE

Taglia la frutta a pezzetti e poi surgelala nel surgelatore per circa 5-12 ore.  
Toglila dal surgelatore e lasciala scongelare a temperatura ambiente per 10-15 minuti.  
Posizionare la ciotola da portata alla base del distributore. Inserisci la frutta nel tubo di alimentazione e premi per estrarre il dessert di frutta surgelata.



## GRANITA DI MIRTILLI ROSSI E MELOGRANO (2 PORZIONI)



### INGREDIENTI

1 semi di melograno rimossi e surgelati (circa 1/2 tazza)  
2 arance surgelate sbucciate e tagliate a dadini  
1/2 tazza di mirtilli rossi surgelati  
2 cucchiari di zucchero (facoltativo)

### PREPARAZIONE

Congela tutta la frutta nel surgelatore per circa 5-12 ore.  
Togli tutta la frutta dal surgelatore e lasciala scongelare per 10-15 minuti a temperatura ambiente.  
Mescola tutta la frutta in una ciotola capiente con lo zucchero (facoltativo).  
Posizionare la ciotola da portata alla base del distributore. Inserisci la frutta nel il tubo di alimentazione e premi.  
Mescolare bene il composto e mettilo a risurgela in una ciotola per 20-30 minuti.

## CIOCCOLATO GHIACCIATO ALLA MENTA (2 PORZIONI)

### INGREDIENTI

1 1/2 banane mature surgelate tagliate a pezzi da 25mm  
30g di barretta di cioccolato (tagliata a pezzetti / scaglie di cioccolato)  
2 cucchiaini di foglie di menta fresca (non surgelate)

### PREPARAZIONE

Sbuccia la banana, tagliala a pezzetti da 25mm e surgelala per 5-12 ore.

Estrai i pezzi di banana surgelati dal congelatore e scongelali per 10-15 minuti a temperatura ambiente.

Inserisci i pezzi di banana e le gocce di cioccolato nel tubo di alimentazione, e premi per estrarre il dessert surgelato.



## CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA DA SOGNO (1 PORZIONE)



### INGREDIENTI

1 1/2 banana strappata surgelata, tagliata in pezzi da 25mm  
2 cucchiaini di crema di nocciole al cioccolato (non surgelata)

### PREPARAZIONE

Sbuccia la banana e tagliala a pezzetti da 25mm, quindi surgelali in congelatore per circa 5-12 ore.

Rimuovi i pezzi di banana surgelati e scongelali.

Inserisci i pezzetti di banana e la crema di nocciole al cioccolato nel tubo di alimentazione e premi per estrarre il semifreddo.

Servi guarnendo con praline di cioccolato.

## SUPRÈME ALLA PESCA MELBA (2 PORZIONI)

### INGREDIENTI

2 banane strappate surgelate, tagliate in pezzi da 25mm  
8 fette di pesca surgelate  
1/4 di tazza di lamponi surgelati

### PREPARAZIONE

Sbuccia la banana e la pesca e tagliele a pezzetti da 25mm e surgelale in congelatore per circa 5-12 ore. Contemporaneamente surgela 1/4 di tazza di lamponi. Togli tutta la frutta dal frigo e scongelala a temperatura ambiente.

Inserisci i frutti nella macchina per dessert surgelati attraverso il tubo di alimentazione, e premi con l'aiuto dello stantuffo per estrarre il semifreddo.

Una volta che metà della frutta è stata pressata attraverso il tubo di alimentazione, posiziona un'altra ciotola e continua con la restante frutta surgelata.



## TORTA CREMOSA ALLA BANANA (1 PORZIONE)



### INGREDIENTI

2 banane mature surgelate tagliate a pezzi da 25mm  
2 cucchiaini di yogurt alla vaniglia (non surgelato)  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia (non surgelato)

### PREPARAZIONE

Sbuccia la banana e tagliarla a pezzetti da 25mm, quindi surgelali in congelatore per circa 5-12 ore. Estraili e scongelali a temperatura ambiente. Inserisci i pezzi di banana nella macchina attraverso il tubo di alimentazione, allo stesso tempo aggiungi 2 cucchiaini di yogurt alla vaniglia e l'estratto di vaniglia e goditi la torta cremosa alla banana.



## DOLCE RINFRESCANTE (1 PORZIONE)

### INGREDIENTI

1 tazza di uva verde surgelata  
1 kiwi intero sbucciato, tagliato a cubetti e surgelato  
3 foglie di menta (non surgelate)

### PREPARAZIONE

Sbuccia il kiwi e taglialo a tocchetti, metti l'uva verde in un'altra ciotola e surgelala in congelatore per circa 5-12 ore.

Estrai la frutta surgelata dal congelatore e lasciala scongelare per qualche tempo a temperatura ambiente. Posiziona la ciotola da portata alla base del distributore. Inserisci l'uva verde surgelata, i pezzi di kiwi e le foglie di menta insieme nella macchina attraverso il tubo di alimentazione, e premi con l'aiuto dello stantuffo per estrarre il semifreddo.

Una volta estratto, decoralo con foglioline di menta e servi.



## SUPRÈME DI FRAGOLE BALSAMICHE (1 PORZIONE)

### INGREDIENTI

340g di fragole, lavate, tagliate a metà e surgelate  
1 cucchiaino di riduzione di balsamico (non surgelato)

### PREPARAZIONE

Prendi 340g di fragole, lavale accuratamente e tagliale a metà. Surgela le fragole tagliate a metà in congelatore per circa 5-12 ore.

Rimuovi le fragole surgelate dal congelatore e lasciale scongelare per qualche tempo a temperatura ambiente.

Inserisci gli ingredienti attraverso il tubo di alimentazione, premi per estrarre il semifreddo e servi.



## STUZZICHINO TROPICALE (1 PORZIONE)

### INGREDIENTI

1/2 tazza di ananas surgelato in pezzi  
1/2 tazza di mango surgelato in pezzi  
1/4 tazza di cocco grattugiato  
1/4 di tazza di panna surgelata

### PREPARAZIONE

Sbuccia l'ananas e il mango e tagliali a pezzetti, surgelali in congelatore per circa 5-12 ore. Estrai la frutta surgelata e lasciala scongelare per un po'. Inserisci i pezzi di frutta surgelati nel tubo di alimentazione insieme alla panna surgelata e premi per estrarre il semifreddo. Cospargi il cocco grattugiato sopra il dolce alla frutta e servi.



## BACCELLO DI VANIGLIA ALLA MORA (1 PORZIONE)



### INGREDIENTI

2 bacche di vaniglia  
3/4 di tazza di more surgelate  
1/4 tazza di pistacchi (tritati)  
1/4 di tazza di panna surgelata

### PREPARAZIONE

Surgela i 3/4 di tazza di more in congelatore per 5-12 ore. Dividi i 2 baccelli di vaniglia nel senso della lunghezza, raschia i semi dal baccello e mettili da parte. Rimuovi le more dal congelatore e quindi scongela per 10-15 minuti. Una volta scongelate, con l'aiuto di un coltellino spalma i semi di vaniglia sulla sommità delle more. Inserisci metà delle more surgelate, aggiungere 1/4 di panna, inserisci la rimanente metà delle more, aggiungi 1/4 tazza di pistacchi tritati, versa il tutto attraverso il tubo di alimentazione e premi per estrarre il semifreddo.

**NOTA: IN TUTTE LE RICETTE LO ZUCCHERO PUÒ ESSERE UTILIZZATO A PIACERE.  
NOTA: USANDO LATTE FREDDO CON LA FRUTTA SI POSSONO PREPARARE DEI FRAPPÉ.**

### **Descargo de responsabilidad**

SOGO no es responsable del resultado de ninguna receta que pruebe en este folleto de recetas. Es posible que no logres los resultados deseados debido a variaciones en elementos tales como ingredientes, temperaturas de cocción, errores tipográficos, errores, omisiones o capacidad de cocción individual. Siempre debe utilizar su mejor criterio cuando cocine con ingredientes crudos como huevos, pollo o mariscos, y busque asesoramiento de expertos antes de comenzar si no está seguro. Revise todos los ingredientes antes de probar una receta para estar completamente al tanto de la presencia de sustancias que podrían causar una reacción adversa en algunos consumidores. Las recetas no han sido probadas formalmente por nosotros ni para nosotros y no proporcionamos ninguna garantía ni aceptamos ninguna responsabilidad u obligación con respecto a su originalidad, calidad, valor nutricional o seguridad. Las imágenes dadas de los platos hechos en este recetario son sólo para referencia e indicaciones y puede ser que no coincidan con el resultados finales de la cocción.

### **Disclaimer**

SOGO is not responsible for the outcome of any recipe you try from this recipe booklet. You may not achieve desired results due to variations in elements such as ingredients, cooking temperatures, typos, errors, omissions, or individual cooking ability. You should always use your best judgment when cooking with raw ingredients such as eggs, chicken, or seafood and seek expert advice before beginning if you are unsure. Please review all ingredients prior to trying a recipe in order to be fully aware of the presence of substances which might cause an adverse reaction in some consumers. Recipes have not been formally tested by us or for us and we do not provide any assurances nor accept any responsibility or liability with regard to their originality, quality, nutritional value, or safety. The images of the cooked recipes shown in this booklet are only for reference and indications and may not match fully with the outcome of the final cooking results.

### **Avertissement**

SOGO n'est pas responsable du résultat de toute recette que vous essayez à partir de ce livret de recettes. Vous risquez de ne pas obtenir les résultats souhaités en raison de variations d'éléments tels que les ingrédients, les températures de cuisson, les fautes de frappe, les erreurs, les omissions ou les capacités de cuisson individuelles. Vous devez toujours faire preuve de discernement lorsque vous cuisinez avec des ingrédients crus tels que des œufs, du poulet ou des fruits de mer, et demandez conseil à un expert avant de commencer, si vous avez un doute. Veuillez examiner tous les ingrédients avant d'essayer une recette afin d'être pleinement conscient de la présence de substances susceptibles de provoquer une réaction indésirable chez certains consommateurs. Les recettes n'ont pas été formellement testées par nous ou pour nous et nous ne fournissons aucune assurance ni n'assumons aucune responsabilité quant à leur originalité, leur qualité, leur valeur nutritionnelle ou leur sécurité. Les images données des plats préparés dans ce livre de recettes sont à titre de référence et d'indication seulement et peuvent ne pas correspondre au résultat final de la cuisson.

### **Isenção de responsabilidade**

A SOGO não é responsável pelo resultado de qualquer receita que você tente deste livro de receitas. Você pode não alcançar os resultados desejados devido a variações em elementos como ingredientes, temperaturas de cozimento, erros de digitação, erros, omissões ou capacidade de cozimento individual. Você deve sempre usar seu bom senso ao cozinhar com ingredientes crus, como ovos, frango ou frutos do mar, e procurar orientação de especialistas antes de começar, caso não tenha certeza. Por favor, revise todos os ingredientes antes de tentar uma receita, a fim de estar plenamente ciente da presença de substâncias que podem causar uma reação adversa em alguns consumidores. As receitas não foram formalmente testadas por nós ou por nós e não fornecemos garantias nem aceitamos qualquer responsabilidade em relação à sua originalidade, qualidade, valor nutricional ou segurança. As imagens dadas dos pratos feitos neste livro de receitas são apenas para referência e indicações e podem não coincidir com o resultado final da culinária.

### **Haftungsausschluss**

SOGO ist nicht für das Ergebnis eines Rezepts verantwortlich, das Sie aus dieser Rezeptbroschüre versuchen. Sie erzielen möglicherweise nicht die gewünschten Ergebnisse aufgrund von Schwankungen bei den Elementen wie Zutaten, Kochtemperaturen, Tippfehlern, Fehlern, Auslassungen oder individuellen Kochfähigkeiten. Wenn Sie mit rohen Zutaten wie Eiern, Hühnchen oder Meeresfrüchten zubereiten, sollten Sie immer Ihr bestes Urteilsvermögen einhalten und sich vor dem Beginn eines Experten beraten lassen, wenn Sie unsicher sind. Bitte überprüfen Sie alle Zutaten, bevor Sie ein Rezept probieren, um sich über das Vorhandensein von Substanzen zu informieren, die bei einigen Verbrauchern Nebenwirkungen führen können. Rezepte wurden weder von uns noch für uns formell geprüft. Wir geben keine Zusicherungen ab und übernehmen keine Verantwortung oder Haftung in Bezug auf Originalität, Qualität, Nährwert oder Sicherheit. Die Bilder der Gerichte in diesem Rezeptbuch sind als Referenz und Nur Hinweise und kann nicht mit dem Endergebnis des Kochens übereinstimmen.

### **Dichiarazione di non responsabilità**

SOGO non è responsabile per l'esito di alcuna ricetta provata da questo ricettario. Non è possibile ottenere risultati desiderati a causa di variazioni di elementi quali ingredienti, temperature di cottura, errori di battitura, errori, omissioni o capacità di cottura individuale. Dovresti sempre usare il tuo miglior giudizio quando cucini con ingredienti crudi come uova, pollo o frutti di mare e chiedi consiglio agli esperti prima di iniziare se non sei sicuro. Si prega di rivedere tutti gli ingredienti prima di provare una ricetta per essere pienamente consapevoli della presenza di sostanze che potrebbero causare una reazione avversa in alcuni consumatori. Le ricette non sono state formalmente testate da noi o per noi e non forniamo alcuna garanzia né accettiamo alcuna responsabilità in merito alla loro originalità, qualità, valore nutrizionale o sicurezza. Le immagini fornite dei piatti realizzati in questo ricettario sono solo a referto e indicazioni e potrebbero non corrispondere al risultato finale della cottura.

# **SOGO<sup>®</sup>**

Human Technology

[www.sogo.es](http://www.sogo.es)  
[www.sogostore.es](http://www.sogostore.es)