

Betty Bossi

Cremige Glace



Der einfachste Weg zum Genuss

Glacemaschine «Cremosa»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für die Glacemaschine «Cremosa» entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Glacemaschine «Cremosa» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Glacézubereiten und Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi



Glacemaschine «Cremosa» (Set/Art.-Nr. 25644). Gerät inklusive sämtlichen Zubehörs nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Vanilleglace	4
Erdbeerglace	6
Schokoladeglace	8
Sauerrahmglace mit Kirschen	10
Zitronensorbet	12
Aprikosen-Pfefferminz-Sorbet	12
Frozen Yogurt mit Mango	14
Vegane Heidelbeer-Kokos-Glace	16

Anwendung

Gerät in Betrieb nehmen

Für ausführliche Informationen zum Gebrauch und zur Reinigung der Glacemaschine «Cremosa» beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.

Wichtiges zur Glacézubereitung

- Der Glacebehälter muss nicht vorab gekühlt werden, da der eingebaute Kompressor die Glacemasse kühlt. Im Gegenteil sollte die Glacemasse in Zimmertemperatur in den Glacebehälter gegossen werden (d. h. 25 °C, +/- 5 °C), da sonst die Masse zu schnell gefriert.
- Es dürfen maximal 1000 ml Glacemasse eingefüllt werden (dies entspricht ca. 60% der Füllkapazität des Behälters). Überfüllen Sie den Glacebehälter nicht, da die Masse durch das Gefrieren an Volumen zulegt und sonst in die Glacekammer laufen kann.
- Die im Display angezeigte Temperatur gibt nicht die Temperatur der Glacemasse an!

Glacé zubereiten

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, und drücken Sie die EIN-/AUS-Taste .
2. Die Standardeinstellung für die Betriebsdauer beträgt 60 Minuten, im Display leuchtet «60:00» auf. Wollen Sie eine andere Zeit einstellen, drücken Sie die  oder  Taste. Sie können eine Zeit zwischen 60 Minuten und 5 Minuten eingeben.
3. Um das Programm zu starten, drücken Sie die Start/Pause-Taste .
4. Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein dreimaliges Signal, und das Gerät schaltet ab, «00:00» blinkt im Display. Sollte die Glace nicht sofort entnommen und auch keine Taste gedrückt werden, schaltet sich das Gerät für 60 Minuten in die automatische Kühlhaltefunktion, das heisst, die Glacemasse wird gekühlt, aber nicht mehr gerührt. Nach diesen 60 Minuten schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus, die Glace wird nun nicht mehr gekühlt.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Titelbild: Erdbeerglace (S. 6), Schokoladeglace (S. 8)

Vanilleglace

🕒 45 Min. + 60 Min. gefrieren

🥕 vegetarisch

🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 1½ Liter Glace

2 Vanillestängel	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Eigelbe und Zucker mit den Vanillesamen unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren.
5 dl Vollmilch	
4 frische Eigelbe	
100 g Zucker	
2½ dl Vollrahm	Rahm darunterrühren, Masse durch ein Sieb in den Glacebehälter giessen, auskühlen. Glace gefrieren (S. 3).
2 dl Doppelrahm	

Variante Stracciatella-Glace: Ca. 10 Minuten vor Ende des Glaceprogramms 100 g grob gehackte, dunkle Schokolade in die Glacemasse geben.

Variante Zimtglace: 2 EL Zimt in die Glacemasse geben, Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 233 kcal, F 19 g, Kh 11 g, E 3 g



Erdbeerglace

🕒 20 Min. + 60 Min. gefrieren

🥕 vegetarisch

🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 1½ Liter Glace

500 g Erdbeeren
100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
2½ dl Vollrahm
2 dl Doppelrahm

Erdbeeren grob schneiden, mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren. Rahm darunterrühren, in den Glacebehälter gießen. Glace gefrieren (S. 3).

Tipp: Je nach Säuregehalt der Erdbeeren dem fertigen Fruchtpüree evtl. etwas mehr Puderzucker begeben.

Variante: Erdbeeren nach Belieben durch andere Beeren (z. B. Himbeeren) oder Früchte (z. B. Pfirsich, Mango) ersetzen.

100 g: 236 kcal, F 19 g, Kh 15 g, E 1 g



Schokoladeglacé

🕒 15 Min. + 60 Min. gefrieren 🥕 vegetarisch

Ergibt ca. 1,2 Liter Glacé

300 g dunkle Schokolade	Schokolade in grobe Stücke brechen, Milch unter Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade und Zucker hinzufügen, weiterrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Rahm darunterrühren, in den Glacébehälter giessen. Glacé gefrieren (S. 3).
5 dl Vollmilch	
50 g Zucker	
2½ dl Vollrahm	

Tipp: Für einen noch intensiveren Schokoladengeschmack die Schokolademenge auf 400 g erhöhen.

Variante: Statt dunkle Schokolade weisse Schokolade oder Toblerone nehmen.

100 g: 281 kcal, F 20 g, Kh 22 g, E 3 g



Sauerrahmglace mit Kirschen

🕒 20 Min. + 60 Min. gefrieren 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 1,2 Liter Glace (ohne Kompott)

400 g Kirschen
1 Vanillestängel
2 EL Zucker

Kirschen entsteinen, Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, alles mit dem Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. knapp weich kochen, bis der Saft komplett eingekocht ist, beiseite stellen, auskühlen. Vanillestängel entfernen.

600 g saurer Halbrahm
2½ dl Vollrahm
150 g Puderzucker

Rahm und Puderzucker verrühren, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3). Rühr-einsatz entfernen, Kirschenkompott unter die Glace rühren.

Variante: Statt Kirschen Brombeeren verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Kirschenkompott ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

100 g: 218 kcal, F 14 g, Kh 20 g, E 2 g



Zitronensorbet

🕒 25 Min. + 60 Min. gefrieren 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Ergibt ca. 1½ Liter Glace

7 Bio-Zitronen
4 dl Wasser
200 g Puderzucker
**1 dl Holunderblüten-
sirup**

Von der Hälfte der Zitronen Schale abreiben, von allen den Saft auspressen, mit Wasser, Puderzucker und Sirup verrühren.

4 frische Eiweisse
1 Prise Salz

Eiweisse und Salz steif schlagen, unter die Zitronenmischung heben, bis eine homogene Masse entstanden ist, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3).

100 g: 127 kcal, F 0 g, Kh 30 g, E 2 g

Aprikosen-Pfefferminz-Sorbet

🕒 40 Min. + 60 Min. gefrieren 🌱 vegan 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Ergibt ca. 1½ Liter Glace

800 g Aprikosen
1½ dl Wasser
150 g Zucker
**2 Zweiglein
Pfefferminze**

Aprikosen halbieren, entsteinen, zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Pfefferminze abzupfen, fein schneiden, begeben. Alles pürieren (ergibt ca. 1,1l), auskühlen, in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3).

Tipp: Je nach Säuregehalt der Aprikosen dem fertigen Fruchtpuree evtl. etwas mehr Zucker begeben.

100 g: 86 kcal, F 0 g, Kh 20 g, E 1 g



Frozen Yogurt mit Mango

🕒 35 Min. + 60 Min. gefrieren 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Ergibt ca. 1,2 Liter Frozen Yogurt (ohne Mangowürfeli und Krokant)

1 Bio-Limette
600 g griechisches Joghurt nature
150 g Puderzucker
2 dl Vollrahm

Von der Limette Saft auspressen. Alle Zutaten in den Glacebehälter giessen. Glace gefrieren (S. 3).

80 g Zucker
1 EL Wasser
100 g Cashew-Nüsse
¼ TL Fleur de Sel

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse und Fleur de Sel daruntermischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Krokant grob hacken.

1 Mango (ca. 400 g)
1 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

½ Mango in Stücke, Rest in Würfeli schneiden. Mangostücke mit Zitronensaft und Wasser pürieren. Mangowürfeli und Mangopüree in Schälchen verteilen. Aus dem Frozen Yogurt Kugeln formen, darauf anrichten, Krokant darüberstreuen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Frozen Yogurt ca. 2 Tage im Voraus zubereiten. Ca. 20 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, geschmeidig rühren.

100 g: 214 kcal, F 12g, Kh 23g, E 3g



Vegane Heidelbeer-Kokos-Glace

🕒 10 Min. + 60 Min. gefrieren

🌱 vegan ~~🌾~~ glutenfrei ~~🥛~~ laktosefrei

Ergibt ca. 1½ Liter Glace

7½ dl Kokosmilch	Kokosmilch zusammen mit den
250 g Heidelbeeren	Heidelbeeren, der Konfitüre
150 g Heidelbeer-	und der Vanillepaste pürieren,
konfitüre	in den Glacebehälter gießen.
1 TL Vanillepaste	Glace gefrieren (S. 3).

Variante: Statt Heidelbeeren und Heidelbeerkonfitüre Himbeeren und Himbeerkonfitüre verwenden.

100 g: 170 kcal, F 12g, Kh 14g, E 1g

