Homend

Ice Artizan



HOMEND ICE ARTIZAN
DAMAKTA KALAN SOĞUK İMZA

Her lezzetin bir karakteri, her kıvamın ayrı bir sanatı var. **Ice Artizan**, ismindeki ustalığı teknolojisiyle birleştiriyor. Hız, basınç ve süreyi seçtiğiniz tarife göre optimize eden bu özel programlar; malzemelerinizi sıradan bir karışımdan, kaşık kaşık sanat eserine dönüştürmek için tasarlandı.





KUSURSUZ KIVAMIN TEKNOLOJİSİ

Ice Artizan, geleneksel blender veya mutfak robotlarından farklı bir prensiple çalışır. Bıçakları sadece döndürmez; hız, basınç ve süreyi optimize ederek donmuş karışımı baştan aşağı işler.
İşte lezzetin arkasındaki teknik süreç:

Talimatları İzleyin

En iyi sonuçları elde etmek için; malzeme miktarı, dondurma süresi ve hazırlık aşamalarıyla ilgili talimatları sırasıyla takip ettiğinizden emin olun.

İpuçlarına Göz Atın

Kusursuz kıvama giden yolda size rehberlik edecek, tariflerin altında yer alan "İpuçları" ve "Püf Noktaları" bölümlerini incelemeyi unutmayın.

Tadını Çıkarın

Sonuç; buz kristalleri olmayan, yoğun ve pürüzsüz bir lezzet. Artık kaşıklamaya veya favori parçacıklarınızı eklemeye hazırsınız.

PROGRAMLARI TANIYIN

Her lezzetin bir karakteri, her kıvamın ayrı bir sanatı var. Ice Artizan, ismindeki ustalığı teknolojisiyle birleştiriyor. Hız, basınç ve süreyi seçtiğiniz tarife göre optimize eden bu özel programlar; malzemelerinizi sıradan bir karışımdan, kaşık kaşık sanat eserine dönüştürmek için tasarlandı.

Teknolojinin ustalığa dönüştüğü nokta. Ice Artizan, dondurmadan milkshake'e kadar her programda farklı bir hız profili uygulayarak, malzemelerinizi pürüzsüz bir dokuya kavuşturur. Doğru programı seçin ve mutfağınızdaki bu soğuk sanatın tadını çıkarın.



Ice Cream

Klasik dondurma tarifleri için tasarlanmıştır. Sütlü veya bitkisel bazlı karışımları yoğun, pürüzsüz ve dondurma kaşığıyla kolayca servis edilebilir dondurmalara dönüştürmek için idealdir. Ev yapımı geleneksel dondurma lezzetleri için bu programı seçin.



Light Ice Cream

Daha düşük şeker veya yağ içeren tarifler için geliştirilmiştir. Şekersiz, şekeri azaltılmış ya da alternatif tatlandırıcılar kullanılan tariflerde dengeli ve kremamsı bir sonuç sunar. Daha hafif tatlılar hazırlamak isteyenler için idealdir.



Gelato

İtalyan usulü gelato tarifleri için özel olarak tasarlanmıştır. Daha yoğun kıvam ve zengin tat profili sunar. Krema bazlı, yumuşak dokulu ve çarpıcı aromalara sahip tatlılar hazırlamak için idealdir.



Sorbe

Meyve bazlı, ferahlatıcı tarifler için uygundur. Yüksek meyve oranı ve su içeren karışımları pürüzsüz sorbelere dönüştürür. Süt içermeyen, hafif ve doğal tatlılar hazırlamak isteyenler için mükemmeldir.



Slushi

Buzlu ve ferahlatıcı içecekler hazırlamak için tasarlanmıştır. Meyve suyu, şurup veya aromalı içecekleri buzlu, yarı donmuş slushi kıvamına getirir. Yaz ayları için serinletici içecekler oluşturur.



Smoothie Kase

Kaşıkla tüketilen kalın smoothie'ler için idealdir. Meyve ve sebzeleri süt, yoğurt veya bitkisel içeceklerle birlikte yoğun ve kremamsı kaselere dönüştürür. Kahvaltı ve ara öğünler için uygundur.



Frozen Yogurt

Yoğurt bazlı tarifler için özel olarak geliştirilmiştir. Hafif ekşi tat profiliyle ferah ve dengeli frozen yoğurtlar hazırlar. Sağlıklı tatlı alternatifleri arayanlar için idealdir.



Frozen İçecek

Soğuk ve buzlu içecek tarifleri için tasarlanmıştır. Kahve, meyve veya aromalı içecekleri donmuş içecek kıvamına getirir. Yoğun serinlik ve pürüzsüz içim sunar.

LEZZET YOLCULUĞU BAŞLIYOR

Hazırsanız, ilk şaheserinizi yaratmak için mutfağa.



Doldur



Buzluğa At



Kıvama Getir



Keyfini Çıkar



VANİLYA VE ÇİKOLATA PARÇACIKLI DONDURMA

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

3 orta boy yumurta sarısı
19 g yumuşatılmış krem peynir
50 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya özü
140 ml yağlı krema
180 ml tam yağlı süt
65 g mini damla çikolata (karıştırmak için)

HAZIRLAMA

Krem peyniri 10 saniye ısıtın.
2.Şeker ve vanilya özünü ekleyin.
3.Yağlı krema, yumurta sarısı ve sütü şeker tamamen eriyene kadar yavaşça karıştırın.
4.Kapakla kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
5.Ardından 'ICE CREAM' programını kullanarak hazırlayın.
6.KARIŞTIRMA: Bir kaşıkla, kabın hazırlanan kısmının dibine ulaşan 4 cm genişliğinde bir delik açın. Deliğe çikolata parçacıkları ekleyin ve aynı işleme modunu kullanarak tekrar hazırlayın ve MIX-IN programını seçin.

ARAÇ GEREÇLER

Çırpma teli
Kaşık

İpuçları
Krem peyniri çok ısıtıp pişirmeyin, sadece yumuşaması yeterlidir.

ÇİLEKLİ DONDURMA

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

180 g taze çilek (ayıklanmış, dörde bölünmüş)
80 g toz şeker
1 çay kaşığı altın şurup
1 çay kaşığı limon suyu
210 ml yağlı krema

HAZIRLAMA

1. Büyük bir kasede çilek, şeker, altın şurup ve limon suyunu ekleyin. Çatal kullanarak çilekleri ezin. Karışımı 10 dakika bekletin, düzenli olarak karıştırın.
2. Kremayı ekleyin ve iyice karışana kadar karıştırın.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'ICE CREAM' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Büyük kase
Çatal

İpuçları
Altın şurup dondurmanın donarken kristalleşmesini engeller, atlamamaya çalışın.





LIGHT VANİLYALI DONDURMA (Süt İçermeyen)

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

320 ml yulaf kreması
150 ml yulaf sütü
1 çay kaşığı vanilya özü
3 adet hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
3.5 yemek kaşığı agave şurubu

HAZIRLAMA

1. Tüm malzemeleri bir blender haznesine koyun.
2. Tamamen karışana kadar yüksek devirde blenderdan geçirin.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'LIGHT ICE CREAM' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Blender

İpuçları
Hurmalarınız çok sertse, blendera koymadan önce 5 dakika sıcak suda bekletip yumuşatın.

LIGHT ÇİKOLATALI DONDURMA

DONDURMA SÜRESİ
24 SAAT

MALZEMELER

320 ml yulaf kreması
150 ml yulaf sütü
1 çay kaşığı vanilya özü
2 yemek kaşığı kakao tozu
3 adet hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
3.5 yemek kaşığı agave şurubu

HAZIRLAMA

1. Tüm malzemeleri bir blender haznesine koyun.
2. Tamamen karışana kadar yüksek devirde blenderdan geçirin.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'LIGHT ICE CREAM' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Blender

İpuçları
Kakao tozunun topaklanmaması için önce sıvılarla iyice karıştığından emin olun.





ZENGİN ÇİKOLATALI GELATO

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

5 büyük boy yumurta sarısı
85 g pudra şekeri
15 g kakao tozu (elenmiş)
240 ml yağlı krema
105 ml tam yağlı süt
52 g bitter çikolata (%74 kakao, küçük parçalara ayrılmış)

HAZIRLAMA

1. Yumurta sarılarını, şekeri ve kakao tozunu küçük bir sos tenceresine koyun. Tamamen karışana kadar çırpın.
2. Yağlı krema ve sütü ekleyip karıştırın.
3. Tencereyi orta ateşe koyun, bir çırpma teli veya silikon spatula ile sürekli karıştırın. Anında okunan bir termometrede sıcaklık 74-79°C'ye ulaşana kadar pişirin.
4. Ocaktan alın, çikolatayı ekleyip karıştırın ve ince gözenekli bir süzgeçten geçirerek boş bir kaba dökün.
5. Kabı buzlu su dolu bir kaba oturtun.
6. Soğuduktan sonra kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
7. Ardından 'GELATO' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Küçük sos tenceresi
Çırpma teli veya silikon spatula
Mutfak termometresi (instant-read)
İnce gözenekli süzgeç
Buzlu su banyosu için kap

İpuçları
Çikolatanın kalitesi lezzeti doğrudan etkiler, kakao oranı yüksek kaliteli bir çikolata kullanın.

TUZLU KARAMELLİ GELATO

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

80 g toz şeker
235 ml yağlı krema (mikrodalgada süt ile 50°C'ye ısıtılmış)
180 ml tam yağlı süt
1 çay kaşığı deniz tuzu (yaprak tuz)
5 orta boy yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA

1. Şekeri orta boy bir sos tenceresine koyun ve orta ateşte, ara sıra tahta kaşıkla karıştırarak eriyene kadar pişirin. Şeker karamelize olup zengin bir bakır rengi alana ve hafifçe tütmeye başlayana kadar (yaklaşık 10 dakika) devam edin.
2. Tencereyi ocaktan alın ve krema, süt ve tuz karışımının yarısını yavaş yavaş çırparak ekleyin. Karamel sertleşip topaklanacaktır. Tencereyi tekrar kısık ateşe alın ve sertleşen karamel eriyene kadar karıştırın. Süt ve kremanın kalanını ekleyin.
3. Küçük bir kapta yumurta sarılarını hafifçe çırpın ve ardından ılık karamel karışımından az bir miktar ekleyerek alıştırın.
4. Yumurta sarılarını tenceredeki karamel karışımına ekleyin ve ısıyı orta seviyeye getirin; çırpma teli veya silikon spatula ile sürekli karıştırın. Anında okunan bir termometrede sıcaklık 74-79°C'ye ulaşana kadar pişirin.
5. Karışımı ocaktan alın, vanilyayı ekleyin ve ince gözenekli bir süzgeçten geçirerek boş bir kaba dökün. Kabı buzlu su dolu bir kaba oturtun.
6. Soğuduktan sonra kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
7. Ardından 'GELATO' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Orta boy sos tenceresi
Tahta kaşık
Çırpma teli veya silikon spatula
Mutfak termometresi
İnce gözenekli süzgeç

İpuçları
Karamel yaparken şekeri yakmamaya çok dikkat edin, bakır rengini alınca hemen ocaktan alın.





ÇİLEK SORBE

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

350 g taze çilek (ayıklanmış ve dilimlenmiş)
60 g pudra şekeri
60 ml sıcak su (60-70°C)

HAZIRLAMA

1. Büyük bir kaseye çilekleri ve şekeri ekleyin, bir çatalla ezin. Suyu ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Karışımı ince gözenekli bir süzgeçten geçirerek boş bir kaba dökün.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'SORBE' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Büyük kase
Çatal (ezmek için)
İnce gözenekli süzgeç

İpuçları
Çilekleri şekerle ezdikten sonra 10 dakika bekletirseniz aroması daha iyi çıkar.

LİMON SORBE

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

115 g pudra şekeri
1 yemek kaşığı altın şurup
240 ml sıcak su (60-70°C)
115 ml limon suyu

HAZIRLAMA

1. Büyük bir kapta şeker, altın şurup ve sıcak suyu şeker eriyene kadar çırpın. Limon suyunu ekleyin ve tamamen karışana kadar çırpın.
2. Karışımı boş bir kaba dökün.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'SORBE' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Büyük kase
Çırpma teli

İpuçları
Hazır limon suyu kullanmayın, taze sıkılmış limon suyu tadı çok fark ettirir.

Sorbe





MANGO VE LİMONLU SLUSH

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

470 g taze mango parçaları
120 ml limon suyu
60 ml su
60 g toz şeker

HAZIRLAMA

1. Tüm malzemeleri orta boy bir kaseye koyun ve şeker eriyene kadar iyice karıştırın.
2. Karışımı boş bir kaba dökün.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'SLUSHI' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Orta boy kase
Karıştırma kaşığı veya çırpma tel

İpuçları
Mangoların olgun ve yumuşak olması doğal tatlılığı artırır, şeker miktarını azaltabilirsiniz.

AHUDUDU VE PORTAKAL SLUSH

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

350 g taze ahududu
240 ml portakal suyu
60 g toz şeker

HAZIRLAMA

1. Ahududuları, portakal suyunu ve şekeri bir blender haznesine koyun.
2. Pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Karışımı süzgeçten geçirerek (çekirdekleri ayırmak isterseniz) boş bir kaba dökün.
4. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
5. Ardından 'SLUSHI' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Blender
Süzgeç (isteğe bağlı, çekirdekleri ayırmak için)

İpuçları
Daha pürüzsüz bir içim için ahududu çekirdeklerini ince bir süzgeçten mutlaka geçirin.



Smoothie Kase



ÇİLEKLİ MUZLU PROTEİN SMOOTHIE KASESİ

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

1 su bardağı taze muz (dilimlenmiş)
1 su bardağı taze çilek (dilimlenmiş)
240 ml süt (veya yulaf sütü)
2 yemek kaşığı protein tozu
1 yemek kaşığı bal veya agave şurubu

HAZIRLAMA

1. Muz ve çilekleri boş bir kaba (Max Fill çizgisine kadar) ekleyin.
2. Ayrı bir kapta süt, protein tozu ve tatlandırıcıyı çırpın. Meyvelerin üzerine dökün (Max Fill çizgisine kadar).
3. Bir kaşıkla hafifçe karıştırarak boşlukları doldurun.
4. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
5. Ardından 'SMOOTHIE KASE' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kabı veya Shaker

İpuçları
Muzların üzerinde kahverengi benekler olması (tam olgunlaşmış) lezzeti artırır.

HİNDİSTAN CEVİZİ VE MANGO SMOOTHIE KASESİ

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

2 su bardağı donmuş mango parçaları
1 kutu (yaklaşık 400ml) şekersiz hindistan cevizi sütü

HAZIRLAMA

1. Mango parçalarını boş bir kaba (Max Fill çizgisine kadar) doldurun.
2. Hindistan cevizi sütünü çalkalayın ve mangoların üzerine dökün (Max Fill çizgisine kadar).
3. Bir kaşıkla hafifçe karıştırarak boşlukları doldurun.
4. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
5. Ardından 'SMOOTHIE KASE' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kabı veya Shaker

İpuçları
Konserve hindistan cevizi sütünün katı ve sıvı kısımlarının iyice karışması için kullanmadan önce kutuyu iyice çalkalayın





VANİLYALI DONDURULMUŞ YOGURT

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

100 ml sade tam yağlı yoğurt
150 ml yoğun krema
150 ml tam yağlı süt
75 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA

1. Yoğurt, yoğun krema, süt, şeker ve vanilyayı büyük bir kaseye doldurun ve karışım tamamen homojen hale gelene ve şeker eriyene kadar çırpın.
2. Karışımı boş bir kaba dökün.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'FROZEN YOGURT' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kaşığı veya çırpıcı

İpuçları
Kırıntılı bir sonuç elde etmek istiyorsanız, daha kremsi bir sonuç için RE-SPIN programını seçin.

ÇİLEK MUZLU DONDURULMUŞ YOGURT

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

130 g muz, soyulmuş ve 1 inçlik parçalar halinde kesilmiş
170 g taze (kabuğu soyulmuş) veya dondurulmuş, çözülmüş çilek
½ su bardağı toz şeker
40 ml tam yağlı süt
20 ml portakal suyu konsantresi, çözülmüş
½ çay kaşığı saf vanilya özü
110 ml yağsız veya az yağlı vanilyalı yoğurt

HAZIRLAMA

1. Muz, çilek, şeker, süt, portakal suyu konsantresi ve vanilyayı bir blender kabına doldurun ve pürüzsüz ve homojen bir kıvam elde edene kadar yüksek hızda karıştırın. Orta boy bir kaseye aktarın ve bir çırpma teli ile yoğurdu karıştırın.
2. Tüm malzemeleri karıştırın ve karışımı boş bir kaba dökün.
3. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
4. Ardından 'FROZEN YOGURT' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kaşığı veya çırpıcı

İpuçları
Kırıntılı bir sonuç elde etmek istiyorsanız, daha kremsi bir sonuç için RE-SPIN programını seçin.





DONDURULMUŞ SICAK ÇİKOLATA

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

1/2 su bardağı sıcak çikolata tozu (hazır karışım)
1 3/4 su bardağı (400 ml) tam yağlı süt

HAZIRLAMA

1. Sıcak çikolata tozunu boş bir kaba dökün.
2. Sütü ekleyin.
3. Toz tamamen çözülene kadar karıştırın.
4. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
5. Dondurucudan çıkarın, kapağı açın ve biraz süt ekleyin.
6. Ardından 'FROZEN İÇECEK' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kaşığı veya çırpıcı

İpuçları
Daha zengin bir tat için tam yağlı süt kullanın, yarım yağlı sütler buzlanma yapabilir.

DONDURULMUŞ ESPRESSO MARTINI

DONDURMA SÜRESİ:
24 SAAT

MALZEMELER

1/2 su bardağı espresso (soğutulmuş)
60 ml votka
60 ml kahve likörü (Kahlua vb.)
30 ml şeker şurubu
1/2 su bardağı su

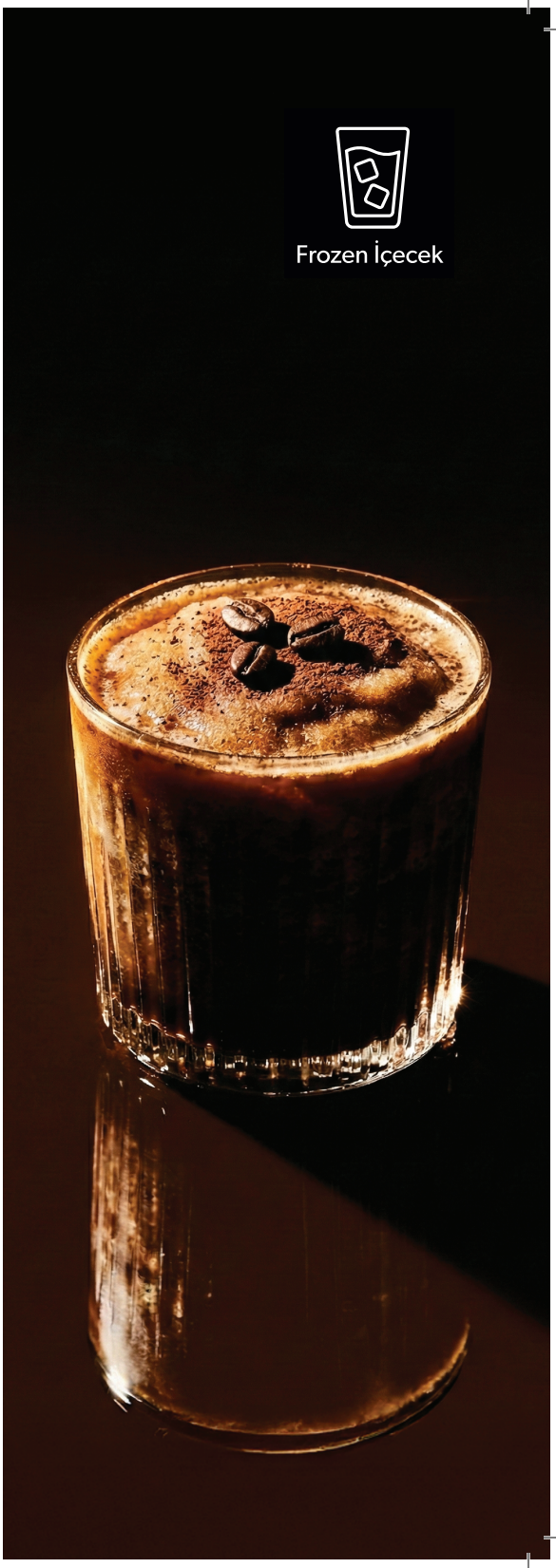
HAZIRLAMA

1. Tüm malzemeleri bir kapta karıştırın.
2. Kabın kapağını kapatın ve -20°C'de 24 saat dondurun.
3. Dondurucudan çıkarın, kapağı açın ve biraz süt ekleyin.
4. Ardından 'FROZEN İÇECEK' programını kullanarak hazırlayın.

ARAÇ GEREÇLER

Karıştırma kabı

İpuçları
Espresso sıcakken dondurucuya koymayın, mutlaka oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.



Homend

Serving life