

MUSSO



SORBETIERES

TYPE STELLA *406.001 - TYPE PROFESSIONAL *406.003

TYPE MOBILE PROFESSIONAL *406.006 - TYPE CONSUL *406.010



HANDLEIDING & RECEPTEN

Lees deze instructies zorgvuldig voor u de sorbetieres in gebruik neemt



INDEX

Index	2
Aanwijzingen voor het gebruik van de sorbetières	3
Schoonhouden van het apparaat	3
Onderhoud.....	3
Recepten	4
Suikeroplossingen	4
Vruchtenijs van Citroenen, Sinaasappelen, Mandarijnen, enz	4
Ijs van Abrikozen, Aardbeien, Frambozen, Aalbessen, Meloenen, Perziken, Ananas, Bananen, Peren, Kersen, enz.	4
Aalbessen ijs	5
Aardbeien ijs.....	5
Sinaasappel of Mandarijnen ijs.....	5
Citroen Roomijs.....	5
De verschillende sorbets.....	6
Sorbet "Champagne"	6
Sorbet "Peche"	6
Sorbet "Orange"	6
Sorbet "Fraise"	6
Parfait "Fraise"	6
Glacé à La Crème	7
Glacé au Café.....	7
Glacé au Chocolat.....	7
Notenijs en Praline ijs	7

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE SORBETIÈRES

1. Stel het apparaat zoveel mogelijk vrijstaand op, d.w.z. laat om het apparaat heen enige ruimte vrij. Niet in de directe omgeving van een warmtebron plaatsen,
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact (220 V. lichtstroom).
3. Giet het mengsel, dat niet warm mag zijn en nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid (1 à 1¼ liter in de roerkom van het apparaat).
4. Stel achtereenvolgens de schakelaars "FREDDO" (koeling) en "SPATULA" (roerwerk) in werking en stel de tijdschakelaar in op ca. 15 minuten. Na afloop hiervan schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit. Ter vermijding van koelingverlies dient het apparaat gedurende de hele bezettingstijd gesloten te blijven d.m.v. het deksel.

OPGELET: Het is mogelijk dat u bij het beëindigen van de bereidingstijd met iets anders bezig bent.

U komt enige minuten later bij het apparaat, en wilt hem om de één of andere reden nog even in werking stellen. Als nu het ijs om het roerwerk bevroren is, komt dit niet op gang en bestaat bij inschakeling gevaar voor doorbranden van Uw motor.

U zet dan gewoon de koeling (FREDDO) uit en wacht enige minuten alvorens U de tijdschakelaar weer in werking stelt. Het verdient in het algemeen aanbeveling de koeling (FREDDO) ongeveer vier minuten voor het eind uit te schakelen en gedurende die tijd alleen het roerwerk (SPATULA) te laten functioneren.

Het ijs wordt dan gelijkmatiger gemengd en U haalt het er zonder moeite uit.

5. **SCHOONHOUDEN VAN HET APPARAAT.**

Haal het roerwerk eruit, nadat U de vastzetschroef hebt verwijderd.

Was de kom terdege uit met een opgeloste, smaak- en reukloze desinfectans, bv. Halamid.

Dit doet U met alles wat met ijs in aanraking is geweest, zoals lepels, bekers, etc.

Boven- en zijkant van het apparaat neemt U af met een doek, die U in de desinfectansoplossing vochtig heeft gemaakt. Het bovenste deel van de middenas nooit natmaken.

Als U het roerwerk in de sorbetière terugplaatst, zorgt U er dan wel voor dat het weer precies in de juiste positie komt.

6. **ONDERHOUD.**

Het apparaat vereist verder geen enkel speciaal onderhoud en ook geen smering.

Als U het maar volgens bovenstaande aanwijzingen behandelt, kunt U erop rekenen dat het jarenlang goed functioneert.

RECEPTEN

SUIKEROPLOSSINGEN:

voor 18': 1 liter water + 540 gram suiker

voor 20': 1 liter water + 750 gram suiker

voor 25': 1 liter water + 860 gram suiker

voor 27': 1 liter water + 950 gram suiker

voor 29': 1 liter water + 1000 gram suiker

het suikergehalte wordt aangegeven met het symbool ° ,

Voor het meten van het suikergehalte is het nodig te beschikken over een z.g. sacharimeter. (suikerweger naar Beaumé).

NOTE: Koud of warm suikerwater: koud gemeten geeft altijd een 10% hogere uitslag.

VRUCHTENIJS

IJs van Citroenen, Sinaasappelen, Mandarijnen, enz

1 liter water,

425 gram zeer fijne kristalsuiker,

het sap van 6 citroenen,

de geraspte schillen van 2 citroenen.

Laat de suiker, koud, smelten in het water en voeg het sap en de geraspte schillen erbij.

Dompel in dit mengsel Uw sacharimeter, die nu het 1,1425 gehalte moet aanwijzen, oftewel 18°.

Is het gehalte te hoog, water toevoegen. Is het gehalte te laag suiker toevoegen.

Giet het mengsel in Uw sorbetière MUSSO. Stel de tijdschakelaar in op 20 minuten.

Druk de twee schakelaars in en U kunt nu rustig iets anders gaan doen.

Als de tijd is verstreken, haalt U het ijs eruit, doe het in een kom of bakje en zet het in de vriezer.

(Tenzij u het onmiddellijk opdient, waardoor het veel smeuijger op tafel komt.)

IJs van Abrikozen, Aardbeien, Frambozen, Aalbessen, Meloenen, Perziken, Ananas, Bananen, Peren, Kersen, enz.

½ ltr. fijngemaakte en door een zeef gepasseerde vruchten,

½ ltr. suikerwater

350 gram suiker in 3 dl. water 2 min. opgekookt en daarna afgekoeld.

De sacharimeter moet nu aanwijzen 18°, d.w.z. een gehalte van 1,1425.

N. B. De fijngemaakte vruchten en het suikerwater moeten altijd koud worden gemengd.

Men mag natuurlijk verschillende vruchten door elkaar mengen en ze aromatiseren met likeuren.

U kunt het aroma van de vruchten opvoeren door het sap van een citroen per liter mengsel toe te voegen. Nooit meer dan 1¼ liter in de sorbetière doen.

Met Uw sorbetière kunt U eveneens maken: crèmes glacées, gratinés en spooms.

Aalbessen IJs

Benodigdheden:

50 gram volrijpe rode aalbessen
250 gram witte (geeft in totaal ongeveer 6 dl. sap)
½ liter suikerwater van 32', koud.

Bereidingswijze:

Verwijder door middel van een doek het sap uit de bessen.
Meng suikerwater en vruchtensap waardoor het mengsel zakt tot 20'.
Controleer dit met Uw sacharimeter. Is de uitslag meer dan 20' dan moet in kleine hoeveelheden water worden toegevoegd en na ieder scheutje opnieuw, gecontroleerd.
Ligt het gehalte onder de 20' dan moet suiker in beetjes worden toegevoegd onder voortdurend nameten. Glaceren, in een kom doen, opkloppen.

Aardbeien IJs

Benodigdheden:

500 gram aardbeien van een zo geurig mogelijke variëteit
½ liter suikerwater van 32', koud
het sap van een sinaasappel en van een citroen.

Bereidingswijze:

vluchten fijnmaken en zeven door een paardenharen zeef.
Meng gelijke delen van het suikerwater en de fijngemaakte vruchten (½ liter van elk), voeg er het sap van een sinaasappel en citroen bij en breng het mengsel op 18' door op dezelfde wijze te werk te gaan als bij het recept: "aalbessenijs".

Sinaasappel of Mandarijnen IJs

Benodigdheden:

4 liter water
500 gram suiker
het sap van 4 sinaasappelen of een gelijke hoeveelheid sap uit mandarijnen
het sap van een citroen

Bereidingswijze:

Suiker oplossen in het water door koken.
Geraspte sinaasappel en citroenschil er door doen en laten afkoelen.
Nu het sap van de sinaasappelen of mandarijnen erbij voegen en het suikergehalte op 21' vaststellen.
Glaceren, in een kom doen, opkloppen.

Citroen Roomijs

Benodigdheden:

1 liter melk
400 gram suiker
10 eierdooiers
de geraspte schil van 3 citroenen
een stokje vanille.

Bereidingswijze: 1^e recept

Te werk gaan volgens de aanwijzingen, verstrekt voor geglaceerde composities en de compositie voor roomijs.

Bereidingswijze: 2^e recept

Zie het recept voor sinaasappeltjes (pagina 4) en vervang het sap van 4 sinaasappelen door dat van 4 citroenen.

DE VERSCHILLENDE SORBETS

1 liter is voldoende voor 12 personen

Er zijn 4 verschillende sorbets die veel weg hebben van de lichtere ijssoorten.

Ze dragen de benamingen gratiné, marquise, punch en spoom. Deze zijn afgeleid van verschillende, met drank bereide, geglaceerde composities. Ze worden gemaakt door 1 dl. drank te mengen met 1 liter suikerwater van 18', waardoor U een compositie krijgt die 15' moet "wegen".

Als U wijnen gebruikt (Champagne, Port, Madeira, Samos, Sauternes zoals b.v. Chateau-Yquem), mengt U ½ liter wijn, ½ liter suikerwater van 22' (koud gewogen) en voegt daaraan toe het sap van 2 citroenen en een sinaasappel. Andere vruchten kunt U ook gebruiken, maar dan moet U zich beperken tot; aalbessen, frambozen, aardbeien, ananas, meloenen en kersen. Hiervan neemt U één deel sap op 1 liter suikerwater van 18' of 22', al naar gelang van de soort vrucht die U gebruikt. Als de compositie klaar is, koelt U deze, enige tijd voor het serveren in de sorbetière waarbij U er goed op moet letten dat ze door bevroering niet te stijf wordt.

NOTE: Men moet ze kunnen drinken. Sorbets serveert U in coupes of kleine glazen.

Sorbet "Champagne"

Maak een suikeroplossing tussen 38' en 40' Baumé en voeg zoveel champagne toe tot het mengsel (suikeroplossing en champagne) zakt tussen een minimum van 16' Baumé en een maximum van 18' Baumé.

U kunt van dit zelfde recept uitgaan bij het maken van sorbets "whisky", "port", "calvados", etc.

Sorbet "Pêche"

<i>1 liter perzikensap</i>	<i>250 gram suiker</i>
<i>het sap van een citroen</i>	<i>100 gram verse room</i>

Sorbet "Orange"

<i>1 liter sinaasappelsap</i>	<i>300 gram suiker</i>
<i>100 gram verse room</i>	

Sorbet "Fraise"

<i>1 liter aardbeiensap</i>	<i>200 gram suiker</i>
<i>het sap van een citroen</i>	<i>100 gram verse room</i>

Parfait "Fraise"

<i>1 ½ liter gesuikerde Chantilly</i>	<i>1 liter aardbeiensap</i>
<i>200 gram suiker</i>	<i>het sap van een citroen</i>

Glacé à La Crème

Benodigdheden: (voor 8-10 personen)

¾ liter melk

300 gram suiker

8 eierdooiers

een vanillestokje.

Bereidingswijze:

Breng de melk aan de kook met een stukje van ongeveer 5 mm van het vanillestokje.

Onderwijl doet U de suiker en de eierdooiers samen in een terrine en klopt ze flink met een spatel.

Hierdoor moet de compositie gaan blancheren en geleidelijk een lint vormen om de spatel.

Nu giet U voorzichtig de melk op het mengsel en doet. het geheel weer terug in de casserole.

Vervolgens, terwijl U voortdurend roert met een spatel, verwarmt U het langzaam.

Vermijdt vooral dat het aan de kook raakt! Zodra de compositie nu zo dik wordt als een lichte crème (de compositie vormt een laagje op de spatel) onmiddellijk van het vuur nemen.

In een terrine gieten en door een fijne puntzeef passeren.

Schudden om een volledige afkoeling te versnellen.

Het verwarmen is het moeilijkste onderdeel van de compositie/bereiding.

Bij onvoldoende ervaring is bijzondere oplettendheid geboden.

De nodige smeugigheid van het mengsel moet van de eierdooiers komen.

Als deze te sterk worden verhit, verharden ze tot heel kleine korreltjes en verliezen zo hun malse, vette en bindende eigenschappen.

Het aantal eierdooiers kan worden opgevoerd tot 16 op 1 liter melk en de suiker tot 400 gram om nog fijnere en smeugere composities te krijgen.

De melk kan worden vervangen door fris afgeschapte room, de z.g. "fleuretter".

Glacé au Café

Zelfde verhoudingen als voor "glacé à la crème". voor het aromatiseren 50 gram pas gebrande en gemalen koffie, bij gesloten deksel, in de kokende melk te laten intrekken.

Glacé au Chocolat

Vervang de koffie door een chocoladecrème, die u verkrijgt door 250 gram chocolade te laten smelten met een half glas water. Verminder de hoeveelheid suiker met 100 gram. zachtjes 10 minuten laten koken. Van bittere chocolade gebruikt U 150 gram, terwijl U de dosis suiker hetzelfde laat.

Notenijis en Praline IJs

Voeg bij 1 liter vanille-ijs compositie 125 gram praline, amandelen of hazelnoten, fijn gestampt in een vijzel en gepasseerd door een zeef.

Praline verkrijgt u door één deel suiker te mengen met één deel amandelen.

De suiker moet vooraf tot karamel zijn gebrand en de amandelen doet u erbij als de karamel nog gloeiend heet is.

Als het geheel is afgekoeld stampt U het in een vijzel.