



바닐라 빈 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

바닐라 빈 아이스크림

약 1리터 분량



the Smart Scoop™

휘핑 크림 500ml

전유 250ml

쫄개서 씨를 긁어낸 바닐라 빈 1개

계란 노른자 5개

정제 설탕 110g

방법

1. 크림, 우유, 바닐라 빈과 씨를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 크림 혼합물에서 바닐라 빈을 제거하고 계란 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하여야 합니다.
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



딸기 & 루바브 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

딸기 & 루바브 아이스크림



the Smart Scoop™

약 1리터 분량

아이스크림 베이스

휘핑크림 375ml
전유 125ml
계란 노른자 4개
정제 설탕 75g

과일 베이스

신선한 딸기 250g
2cm 크기로 썬 루바브 200g
정제 설탕 55g

방법

1. 아이스크림 베이스를 만들기 위해 크림, 우유를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닫고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 과일 베이스를 만들기 위해, 딸기를 부드럽게 간 다음 고운 체에 걸러 씨를 제거합니다. 작은 냄비에 딸기 쥬스, 루바브, 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 약불에서 저어줍니다. 불의 세기를 높여 혼합물이 250ml 분량이 될 때까지 간헐적으로 저어 가며 끓입니다. 루바브가 지나치게 으개질 수 있으니 너무 많이 않도록 합니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
6. 차가워진 두 혼합물을 부드럽게 접듯이 섞어줍니다. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



리치 초콜릿 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

리치 초콜릿 아이스크림



the Smart Scoop™

약 1리터 분량

휘핑 크림 500ml

전유 125ml

잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 180g

계란 노른자 5개

정제 설탕 75g

서빙할 초콜릿 소스와 초콜릿 플레이크(선택 사항)

방법

1. 크림, 우유, 초콜릿을 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 휘저으며 조리합니다.
2. 그사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 초콜릿 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 초콜릿을 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 불에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 불에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.
7. 기호에 따라 초콜릿 소스를 뿌리고 초콜릿 플레이크를 뿌립니다.

팁:

초콜릿을 더 많이 넣고 싶다면, 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 강판에 간 다크 초콜릿 30g을 추가합니다.



쿠키 앤 크림 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

쿠키 앤 크림 아이스크림

약 1리터 분량



the Smart Scoop™

휘핑크림 250ml

전유 250ml

가당 연유 160g

바닐라 엑스트랙 1작은술

초콜릿 크림 필링이 든 쿠키 6개, 곱게 으깨서 준비

방법

1. 큰 용기에 크림, 우유, 연유, 바닐라를 넣고 잘 섞이도록 저어줍니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 쿠키를 추가합니다.
4. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



솔티드 캐러멜 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

솔티드 캐러멜 아이스크림



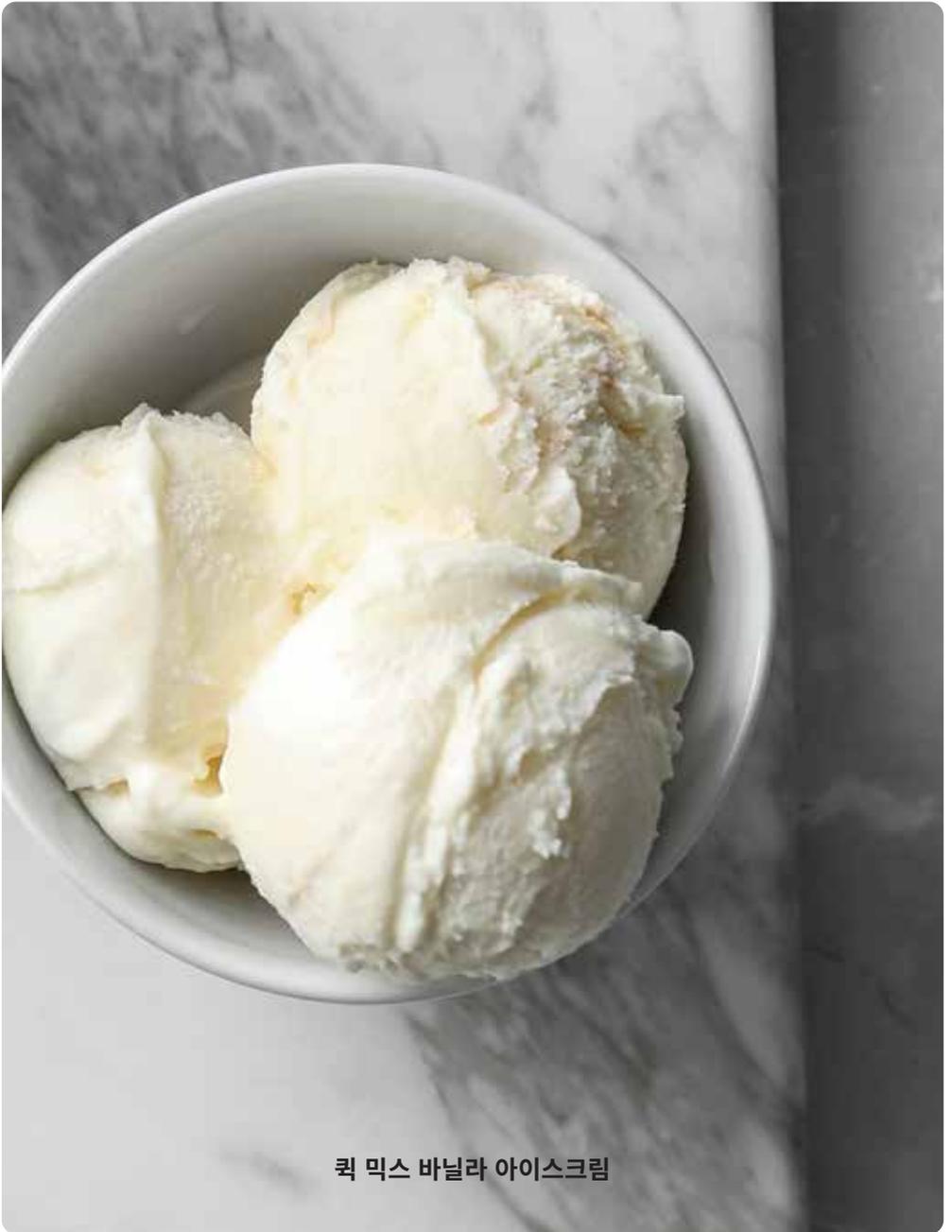
the Smart Scoop™

약 1리터 분량

전유 375ml
계란 노른자 7개
백설탕 220g
물 60ml
휘핑 크림 310ml
고운 바다 소금 1작은술

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유를 붓습니다. 우유가 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그 사이에 불에 달걀 노른자를 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 우유가 뜨거워지면 우유를 계란에 천천히 섞어 휘젓습니다. 완성된 혼합물은 한쪽에 둡니다.
3. 냄비에 설탕과 물을 넣고 설탕이 부드러워지고 녹기 시작할 때까지 약불에서 저어줍니다. 불의 세기를 중불로 높이고 설탕 결정이 녹을 수 있게 냄비 벽을 온수에 담갔던 페이스트리 브러시로 쓸어내리며 토피가 풍부한 황금색으로 변하기 시작할 때까지 저지 말고 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 천천히 크림에 붓습니다.
참고: 이 단계에서 혼합물이 될 수 있습니다.
4. 약불에 혼합물을 다시 올리고 덩어리가 녹을 때까지 저어줍니다. 계란 혼합물과 소금을 넣고 농도가 진해져 나무 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 계속 저어줍니다. 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
5. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
6. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



퀵 믹스 바닐라 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

퀵 믹스 바닐라 아이스크림

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

휘핑 크림 250ml

전유 315ml

가당 연유 240g

바닐라 익스트랙 1작은술

방법

1. 큰 용기에 크림, 우유, 연유, 바닐라를 넣고 잘 섞이도록 저어줍니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



허니 아이스크림



the Smart Scoop

Sage

허니 아이스크림

약 1리터 분량



the Smart Scoop™

휘핑 크림 500ml

전유 250ml

계란 노른자 6개

곶달일 양질의 꿀 175g 여유분(선택 사항)

방법

1. 크림, 우유를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그 사이에 볼에 달걀 노른자와 꿀을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 혼합물이 뜨거워지면 꿀 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.
7. 원하는 경우 꿀을 뿌려 서빙합니다.



피스타치오 젤라토



the Smart Scoop

Sage

피스타치오 젤라토



the Smart Scoop™

 약 1리터 분량

전유 500ml

휘핑크림 250ml

바닐라 엑스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 110g

껍질을 벗기고 다진 볶은 피스타치오 110g

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 크림, 바닐라 엑스트랙을 붓습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 불에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 불에 젤라토 베이스를 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 다진 피스타치오를 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



초콜릿 헤이즐넛 젤라토



the Smart Scoop

Sage

초콜릿 헤이즐넛 젤라토



the Smart Scoop™

 약 1리터 분량

전유 500ml

초콜릿 헤이즐넛 스프레드 150g

바닐라 엑스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 110g

잘게 다진 볶은 헤이즐넛 30g

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 헤이즐넛 스프레드, 바닐라 엑스트랙을 넣습니다. 스프레드가 녹고 혼합물이 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그 사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 불에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 불에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 헤이즐넛을 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



민트 초콜릿 젤라토



the Smart Scoop

Sage

민트 초콜릿 젤라토



the Smart Scoop™

약 1리터 분량

전유 375ml

휘핑 크림 125ml

잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 120g

페퍼민트 에센스 2~3방울

계란 노른자 5개

정제 설탕 75g

(여유분) 잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 60g

장식용 민트 잎

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유, 크림, 초콜릿, 페퍼민트 에센스를 넣습니다. 초콜릿이 녹고 혼합물이 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 초콜릿 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 아주 급게 다진 초콜릿을 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



패션프루트 젤라토



the Smart Scoop

Sage

패션프루트 젤라토



the Smart Scoop™

 약 1리터 분량

전유 500ml

휘핑크림 125ml

바닐라 익스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 110g

겉들일 패션프루트 2~3개 여유분(선택 사항)

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 크림, 바닐라 익스트랙을 붓습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그 사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘젓습니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어줍니다. 혼합물이 끓어오르지 않도록 유의하셔야 합니다.
4. 혼합물을 내열 불에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 불에 혼합물과 패션프루트 과육을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.
7. 원하는 경우 추가로 패션프루트를 얹어 서빙합니다.



핑크 자몽 셔벗



the Smart Scoop

Sage

핑크 자동 셔벗

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

정제 설탕 160g

물 375ml

신선하고 차가운 핑크 또는 루비 레드 자동 주스 190ml

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 설탕 시럽, 자동 즙, 달걀 흰자를 넣고 섞습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

팁:

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것을 권장합니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 700ml의 셔벗 분량이 됩니다.



라즈베리 셔벗



the Smart Scoop

Sage

라즈베리 셔벗

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

정제 설탕 165g

물 190ml

냉동 라즈베리 300g

신선한 라임 즈 1큰술

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 라즈베리를 불에 담고 해동합니다. 라즈베리와 주스가 부드러워질 때까지 갈아줍니다. 혼합물을 고운 체로 걸러 씨를 제거합니다.
3. 라즈베리 퓨레와 라임 즈, 설탕 시럽, 계란 흰자를 아이스크림 불에 넣어 섞습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
4. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

팁:

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것을 권장합니다. 설탕 220g, 물 250ml, 라즈베리 500g, 라임 즈 2작은술로 양을 늘려도 됩니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 1리터의 셔벗 분량이 됩니다.



퀵 프로즌 요거트



the Smart Scoop

Sage

퀵 프로즌 요거트

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

원하는 맛의 요거트 750g

방법

1. 아이스크림 볼에 요거트를 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
2. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



요거트 베리 프리즈



the Smart Scoop

Sage

요거트 베리 프리즈

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

신선한 딸기 500g

천연 요거트 520g

정제 설탕 110g

방법

1. 푸레가 될 때까지 딸기를 갈아줍니다. 원하는 경우 고운 체로 걸러 씨를 제거합니다.
2. 아이스크림 볼에 딸기와 요거트, 설탕을 넣습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



바나나 프로즌 요거트



the Smart Scoop

Sage

바나나 프로즌 요거트

약 1리터 분량



the Smart Scoop™

잘 익은 으깬 바나나 260g(큰 바나나 3개 정도)
레몬 즙 2작은술
바닐라 요거트 520g
꿀 1~2큰술, 결들일 여유분
결들일 구운 귀리와 바나나 칩(선택 사항)

방법

1. 아이스크림 볼에 바나나와 레몬 즙, 요거트, 꿀을 넣어 섞습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
2. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.
3. 원하는 경우 귀리, 바나나 칩 및 꿀을 얹은 다음 서빙합니다.



레몬 허니 프로즌 요거트



the Smart Scoop

Sage

레몬 허니 프로즌 요거트

 약 1리터 분량



the Smart Scoop™

신선한 레몬 즙 85ml
꿀 90g
바닐라 요거트 650g

방법

1. 작은 냄비에 레몬 즙과 꿀을 넣고 섞습니다. 꿀이 녹을 때까지 약불에서 끓입니다. 불을 끕니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 용기에 꿀 혼합물과 요거트를 넣고 잘 섞습니다. 아이스크림 볼에 혼합물을 붓습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.