



Ricette



Red, White & Blue Quick Pops



Dose per 3-6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 340 gr di limonata
- colorante alimentare rosso
- colorante alimentare blu
- 1 mela o pera per le stelline

Creare i colori:

Utilizzare dei coloranti alimentari liquidi o in gel per colorare della limonata di rosso e blu. La limonata senza coloranti creerà il bianco.

Ritagliare a applicare le stelle

Tagliare a fette dello spessore massimo di 3 mm una mela o una pera.

Intagliare le fette con lo stencil a forma di stella contenuto nello Zoku Tool Kit.

Posizionate le stelle di frutta sulle pareti interne dello stampo utilizzando l'apposito attrezzo che trovate nello Zoku Tool Kit. Premete per circa 10 secondi in modo che si congelino.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer. Applicare 3 stelle nella parte alta dello stampo.

Inserire gli stecchi e versare 14 gr di limonata rossa in ogni stampo, lasciar raffreddare completamente lo strato.

Versare ora 20 gr di limonata pura in ogni stampo e lasciar raffreddare completamente lo strato.

Ora versate la limonata blu in ogni stampo fino al raggiungimento della linea di riempimento. Far congelare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Attenzione:

Quando si realizzano dei pop con vari strati i tempi di congelamento si allungano e si possono così realizzare un numero inferiore di pop per ogni sessione.

Berry Mojito Pops

Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 240 ml (112 gr) lamponi freschi
- 120 ml (84 gr) mirtilli freschi
- 120 ml (56 gr) more fresche
- 60 ml rum leggero**
- 120 ml sciroppo*
- 8-10 foglie di menta fresca

* La quantità di sciroppo varia a seconda della dolcezza dei frutti di bosco.

** Per un pop analcolico, basta non aggiungere il rum.

Note:

Base Mojito ai frutti di bosco

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore e frullare fino a quando il composto non è morbido, ma non completamente cremoso.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer. Inserire gli stecchi e versare la base precedentemente preparata fino alla linea di riempimento. Far congelare completamente e rimuoverli con il Super Tool.



Strawberry Lime Pops



Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 280 gr fragole fresche pulite
- 45 ml zucchero*
- 5 ml buccia di lime
- 120 ml acqua
- 84 gr succo di lime

Creare i colori:

Frullare le fragole con lo zucchero, la buccia del lime e l'acqua finchè non si ottiene una crema liscia.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer. Inserire gli stecchi.

Versare 28 gr di purea di fragole in ogni stampo e lasciarlo raffreddare completamente.

Versare 14 gr di succo di lime in ogni stampo e lasciarlo raffreddare completamente.

Versare un altro strato di purea di fragole fino alla linea di riempimento in ogni stampo e

lasciarlo raffreddare completamente. Rimuoverli con il Super Tool.

* Aggiustare la quantità di zucchero in base alla dolcezza delle fragole.

Note:

Cranberry Orange Pops

Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 224 gr succo di arancia
- 168 gr cranberries freschi (circa 320 ml)
- 120 ml zucchero
- buccia di una arancia

Base all'arancia e cranberry

Sciogliere in un pentolino a fuoco medio lo zucchero in 113 gr di succo di arancia.

Aggiungere i cranberries freshi e cuocere finchè cominciano a scoppiare (per circa 8 minuti).

Rimuovere dal fuoco e mettere in una ciotola. La salsa si ispessirà raffreddandosi. Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

Togliere il succo dal frigorifero e versarlo in un frullatore, aggiungere 168 gr di succo di arancia e frullare finchè la crema sarà omogenea.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer.

Inserire gli stecchi e versare circa 20 gr di base all'arancia e cranberry in ogni stampo,

lasciarlo raffreddare completamente.

Versare 14 gr di succo di arancia in ogni stampo direttamente sopra allo strato precedente, lasciarlo raffreddare completamente.

Versare un altro strato di succo di arancia e cranberry fino alla linea di riempimento, lasciarlo raffreddare completamente.

Rimuoverli con il Super Tool.

Note:



Peppermint Pops



Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

Per la base alla menta

- 168 gr yogurt alla vaniglia
- 227 gr latte
- 30 ml zucchero
- 5 ml estratto alla vaniglia
- 2,5 ml estratto di menta piperita puro

Per guarnire:

- bastoncini di caramelle spezzettati
- copertura dolce verde o rossa
- decorazioni dolci natalizie

Base alla menta piperita

In una ciotola mescolare lo yogurt, il latte, lo zucchero, la vaniglia, e l'estratto di menta fino a che saranno ben amalgamati.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer.

Inserire gli stecchi e versare la base precedentemente preparata fino alla linea di riempimento.

Far congelare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Per decorare, far sciogliere la copertura dolce secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Spruzzare i pop con la cioccolata sciolta e coprire con le schegge di caramelle o altre decorazioni natalizie.

Note:

Pumpkin Spice Latte Pops

Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 10 ml espresso istantaneo in polvere
- 30 ml acqua calda
- 30 ml zucchero
- 10 ml estrato di vaniglia
- 60 ml purea di zucca
- 2,5 ml spezie per torta di zucca
- 180 ml latte
- 60 ml panna intera

Base alla arancia e cranberry

In una ciotola mescolare il caffè solubile, con l'acqua fino al completo scioglimento.

Mescolare lo zucchero con la vaniglia, la purea di zucca, le spezie, il latte e la panna fino ad ottenere una crema liscia.

Raffreddare la crema altrimenti i pop ci metteranno più tempo a ghiacciare.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer.

Inserire gli stecchi e versare la base precedentemente preparata fino alla linea di riempimento.

Far congelare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Note:



Candy Corn Pops: Happy Halloween!



Dose per 6 ghiaccioli

Ingredienti:

- 120 ml yogurt greco alla vaniglia
- 160 ml latte intero
- 15 ml nettare di agave
- 2,5 ml estratto di vaniglia
- 84 gr succo di arancia
- colorante per alimenti giallo
- colorante per alimenti arancione

Basi colorate

In una ciotola mescolare lo yogurt, il latte, l'agave, e l'estratto di vaniglia fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Rimuovere 84 gr del composto e metterlo da parte per lo strato bianco.

Aggiungere il succo di arancia alla rimanente base e dividere il composto in due ciotole.

Colorare il composto in una ciotola di giallo e uno di arancione.

Realizzare i pop:

Prendere Zoku Quick Pop Maker dal freezer.

Inserire gli stecchi e versare 7 gr di base

bianca in ogni stampo e lasciarlo raffreddare completamente.

Versare 21 gr di base arancione in ogni stampo e lasciarlo raffreddare completamente.

Versare la base gialla in ogni stampo fino alla linea di riempimento e lasciarlo raffreddare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Note:

Pops Fragola E Miele

Dose per 2 ghiaccioli

Ingredienti:

- 10 fragole grandi
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- 1 cucchiaino di gocce di cioccolato
- 1 limone
- 1 kiwi

Come procedere:

Lavare velocemente e asciugare bene le fragole.

Frullarle con il miele e il succo di limone.

Sbucciare il kiwi e tagliarlo a fette sottili, dividerle a metà e tenere da parte.

Lavare e asciugare il limone e tagliarlo a fette sottili.

Versare il succo di fragole ottenuto nell'apposito misurino fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli.

Estrarre Zoku dal freezer e con l'apposito posizionatore inserire una fetta di limone da un lato e una fetta di kiwi dall'altro facendole ben aderire alle pareti dello stampo.

Inserire gli appositi stecchini e riempire con il

succo di fragole per 2/3.

Aggiungere subito le gocce di cioccolato e terminare con il succo di fragole rimasto fino alla linea di riempimento.

Lasciarli raffreddare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Note:

Ricetta di Sunflower8 - www.oggipanesalamedomani.it



Pops latte, menta e cioccolato



Dose per 2 ghiaccioli

Ingredienti:

- 60 ml di latte
- 1 cucchiaino di sciroppo alla menta
- caviale di puro cioccolato fondente (o cioccolato tritato)
- topping al cioccolato

Basi colorate

Versare nel misurino la quantità di latte e succo di menta indicata fino a raggiungere la quantità necessaria per due ghiaccioli.

Estrai Zoku dal freezer, fai cadere un po' di caviale o di cioccolato sul fondo, inserisci gli appositi stecchini e poi riempi con il latte e menta per 2/3 dello stampo.

Aggiungi altro caviale o cioccolato tritato e termina con il resto di latte e menta fino alla linea di riempimento.

Lasciarli raffreddare completamente e rimuoverli con il Super Tool.

Note:
