



# pacojet

Pacotizing®: stand out through unforgettable quality

Pacojet冰磨：以令人難忘的品質脫穎而出

## PACOJET RECIPE

## PACOJET冰磨機的菜譜

3

# Ice cream and sorbet

## 雪糕和雪芭



## Content 內容

1. Mint Ice Cream	薄荷雪糕	7
2. Raspberry Goji Berry Sorbet Vegan	覆盆子枸杞雪芭	8
3. Blood Orange Campari Sorbet	血橙金巴利雪芭	9
4. Iced Butter Cookie	冰黃油餅乾	10
5. Farina Bona Ice Cream	法裏納博納雪糕	11
6. Cherry Sorbet	櫻桃雪芭	12
7. Salted Caramel Popcorn Ice Cream	鹹焦糖爆米花雪糕	13
8. Cashew vanilla strawberry ice cream VEGAN	腰果香草草莓雪糕	14
9. Chocolate chili sorbet Vegan	辣椒巧克力雪芭	15
10. Pina colada ice cream	椰林飄香雪糕	16
11. Strawberry sorbet	草莓雪芭	17
12. Pineapple sorbet Vegan	菠蘿雪芭	18
13. Pistachio Ice Cream	開心果雪糕	19
14. Porcini mushroom ice cream	牛肝菌菇雪糕	20
15. Fermented Carrot Ice Cream	發酵胡蘿蔔雪糕	21
16. Fior di latte Ice cream	牛奶奶香雪糕	22
17. Ginger Cinnamon Hibiscus Ice Cream	姜桂芙蓉雪糕	23
18. Mango Sorbet VEGAN	芒果雪芭	24
19. Plum Sorbet Vegan	李子雪芭	25

20. Green Apple Basil Sorbet Vegan	青蘋果羅勒雪芭	26
21. Basil Ice Cream Vegan	羅勒雪糕	27
22. Basil Sour Cream Ice Cream	羅勒酸奶油雪糕	28
23. Strawberry Ice Cream	草莓雪糕	29
24. Tuna Ice Cream	金槍魚雪糕	30
25. Marzipan Ice Cream	杏仁糖雪糕	31
26. Mint Sorbet Vegan	薄荷雪芭	32
27. Red Wine Butter Ice Cream	紅酒黃油雪糕	33
28. Milk Chocolate Ice Cream	牛奶巧克力雪糕	34
29. Cassis Sorbte Vegan	黑醋栗雪芭	35
30. Goji Berry Sorbet Vegan	枸杞紅莓雪芭	36
31. Kale Ice Cream	羽衣甘藍雪糕	37
32. Caramelised Almond Ice Cream	焦糖杏仁雪糕	38
33. Carrot Sorbet Vegan	胡蘿蔔雪芭	39
34. Almond Gianduja	杏仁酒心巧克力	40
35. Green Apple lamb's Lettuce Spinach Sorbet Vegan	青蘋果羊萵苣菠菜雪芭	41
36. Curry Coconut Peanut Ice Cream	咖喱椰子花生雪糕	42
37. Cantaloupe Melon Sorbet Vegan	哈密瓜雪芭	43
38. Orange Sorbet Vegan	橙子雪芭	44
39. Hop Popcorn Ice Cream	啤酒花爆米花雪糕	45
40. Almond Pistachio Banana Ice Cream Vegan	杏仁開心果香蕉雪糕	46

41. Cashew Vanille Ice Cream Vegan	腰果香草雪糕	47
42. Passions Fruit Sorbet Vegan	百香果雪芭	48
43. Red Cabbage Sorbet Vegan	紅卷心菜雪芭	49
44. Campari Sorbet	金巴利酒雪芭	50
45. Blueberry Yogurt Ice Cream	藍莓酸奶雪糕	51
46. Hazelnut Ice Cream	榛子雪糕	52
47. Apricot Sorbet Vegan	杏子雪芭	53
48. Pumpkin Spice Sorbet Vegan	南瓜雪芭	54
49. Pineapple Mango Sorbet Vegan	菠蘿芒果雪芭	55
50. Gingerbread Ice Cream	姜餅雪糕	56
51. Rhubarb Sorbet Vegan	大黃雪芭	57
52. Strawberry Sorbet	草莓雪芭	58
53. Radicchio trevisano ice cream	菊苣丁雪糕	59
54. Olive oil ice cream	橄欖油雪糕	60
55. Pineapple Orange Sorbet	菠蘿橙雪芭	61
56. Hazelnut ice cream Vegan	榛果雪糕	62
57. Pineapple Lime Mint Sorbet	菠蘿酸橙薄荷雪芭	63
58. Chocolate Orange Ice Cream	巧克力橙雪糕	64
59. Caramel Ice Cream	焦糖雪糕	65
60. Yogurt Ice Cream	酸奶雪糕	66

61. Strawberry Ice Cream Vegan	草莓雪糕	67
62. Matcha Ice Cream	抹茶雪糕	68
63. Vanilla Ice Cream	香草雪糕	69
64. Chocolate Ice Cream	巧克力雪糕	70
65. Chocolate Sorbet Vegan	巧克力雪芭	71
66. Sour Cream Beetroot Ice Cream	酸奶油甜菜根雪糕	72
67. Tonka Bean Ice Cream	黑香豆雪糕	73
68. Lemon Sorbet Vegan	檸檬雪芭	74
69. Herb Ice Cream with Buttermilk Espuma	草本奶油雪糕	75
70. Fir Tips Ice Cream	冷杉雪糕	76
71. Earl Grey ice cream	伯爵茶雪糕	77
72. Raspberry Bell Pepper Sorbet	樹莓甜椒雪芭	78
73. Sweet Clover Ice Cream	甜三葉草雪糕	79
74. Lychee sorbet	荔枝雪芭	80
75. Milk chocolate sorbet	牛奶巧克力雪芭	81
76. Hay brandy ice cream	幹草白蘭地雪糕	82
77. Cauliflower sorbet	花椰菜雪芭	83
78. Sour cream ice cream	酸奶油雪糕	84
79. Wild berry beer sorbet	野莓啤酒雪芭	85
80. Avocado Coconut Ice Cream	牛油果椰子雪糕	86



## 1 Mint Ice Cream

### 薄荷雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g sour cream

100 g cream

130 g powdered sugar

60 g lemon juice

10 g milk powder

20 g mint

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 酸奶油

100克 奶油

130克 糖粉

60克 檸檬汁

10克 奶粉

20克 薄荷

#### Recipe preparation

- (1) Mix the sour cream, icing sugar, lemon juice and milk powder and pour into a pacotizing® beaker. Add the mint.
- (2) Close the lid, label the pacotizing® beaker and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.
- (3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

- (1) 將酸奶油、糖霜、檸檬汁和奶粉混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。加入薄荷。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## 2 Raspberry Goji Berry Sorbet Vegan

### 覆盆子枸杞雪芭



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100g Goji berry

400g raspberry pulp

100g water

100g sugar

60g lucose

10g lemon juice

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

100克 枸杞

400克 樹莓果肉

100克 水

100克 糖

60克 葡萄糖

10克 檸檬汁

#### Recipe preparation

(1) Boil the water, sugar and glucose, then mix all the ingredients. Then feel into the Pacotizing® beaker and allow to cool.

(2) Close the lid and label. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

製作準備：

(1) 把水、糖和葡萄糖燒開，然後把所有的原料混合。然後將其倒入pacozing®專用缸杯中。並冷卻。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) Pacojet冰磨2次



### 3 Blood Orange Campari Sorbet 血橙金巴利雪芭



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g sugar

420 g water

200 g blood orange juice

50 g Campari

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克糖

420克水

200克血橙汁

50克金巴利

#### Recipe preparation

(1) Bring the water and sugar to a boil and whisk. Freshly squeezed blood oranges and add Campari. Mix all ingredients and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close and label with the lid. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® once.

製作準備：

(1) 把水和糖燒開，打勻。鮮榨血橙，加入金巴利。將所有成分混合，然後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 4 Iced Butter Cookie

### 冰黃油餅乾



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g cream

270 g milk

110 g egg yolk

90 g sugar

35 g milk chocolate

45 g butter biscuit

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 奶油

270克 牛奶

110克 蛋黃

90克 糖

35克 牛奶巧克力

45克 黃油餅乾

#### Recipe preparation

(1) Mix the cream, milk, egg yolk and sugar well together, heat to 82 ° C. Add the chopped chocolate and shortbread and stir until the chocolate has dissolved. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacotizing® beaker, label it and freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® twice.

製作準備：

(1) 將奶油、牛奶、蛋黃和糖充分混合，加熱至82°C。加入切碎的巧克力和酥餅，攪拌直到巧克力溶解，然後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

## 5 Farina Bona Ice Cream

### 法裏納博納雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

30 g Farina Bona

200 g Cream

273 g Milk

2 g Stab 2000

20 g egg yolk

100 g sugar

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

30克 法裏納博納

200克 奶油

273克 牛奶

2克 Stab 2000

20克 蛋黃

100克 糖

#### Recipe preparation

(1) Boil the cream, milk and sugar (70g), stir in Farina Bona. Beat the sugar (30g) with the egg yolk until fluffy, stir into the cream mixture, heat to approx. 82 ° C while stirring constantly and strain to form a rose. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 將奶油、牛奶和糖（70克）煮沸，加入法裏納博納攪拌。將糖（30克）和蛋黃打至蓬鬆，攪拌到奶油混合物中，加熱至約82°C，同時不斷攪拌，濾出玫瑰狀。然後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 6 Cherry Sorbet

### 櫻桃雪芭



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g sour cherry juice

150 g sugar

10 g lime juice

500 g pitted cherries

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

200克 酸櫻桃汁

150克 糖

10克 酸橙汁

500克 去核櫻桃

#### Recipe preparation

(1) Mix the cherry juice and sugar until the sugar is dissolved. Mix with the cherries and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacotizing® beaker, label it and freeze it at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

(1) 把櫻桃汁和糖混合，直到糖溶解。與櫻桃攪拌後，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次



## 7 Salted Caramel Popcorn Ice Cream

### 鹹焦糖爆米花雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 15 g popcorn  
 220 g milk  
 120 g sugar  
 60 g glucose syrup  
 1 g agar-agar  
 300 g whipped cream 30% fat  
 4 g salt

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料  
 1個pacozing®專用缸杯= 10份  
 15克 爆米花  
 220克 牛奶  
 120克 糖  
 60克 葡萄糖漿  
 1克 瓊脂  
 300克 淡奶油30%脂肪  
 4克 鹽

#### Recipe preparation

- (1) Caramelize the sugar in a saucepan, add the popcorn, stir, spread on baking paper, allow to cool and then break into small pieces. Mix milk, cream, glucose and milk powder, boil once and then allow to cool and mix with the other ingredients. Pour into a Pacotizing® beaker.
- (2) Close and label with the lid. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

- (1) 在平底鍋中將糖焦糖化，加入爆米花，攪拌，鋪在烤紙上，冷卻後掰成小塊。將牛奶、奶油、葡萄糖和奶粉混合，煮沸一次，然後冷卻並與其他成分混合，倒入pacozing®專用缸杯中。
- (2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用



## 8 Cashew vanilla strawberry ice cream VEGAN

腰果香草草莓雪糕



### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g strawberry

300 g water

100 g agave syrup

5 g vanilla bean

100 g cashew

配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克 草莓

300克 水

100克 龍舌蘭糖漿

5克 香草豆

100 克腰果

### Recipe preparation

(1) Cut open the vanilla beans and scrape out the seeds. Mix the vanilla pulp with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 把香草豆切開，刮去籽。把香草果肉和剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 9 Chocolate chili sorbet Vegan

### 辣椒巧克力雪芭



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g water

120 g sugar

45 g cocoa

120 g chocolate

5 g Chili

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

450克水

120克糖

45克可可

120克巧克力

5克辣椒

#### Recipe preparation

(1) Boil the water and sugar, pour over the chocolate, leave to stand briefly and dissolve. Mix in the cocoa, finely chop the chillies, remove the seeds if necessary and add. Pour into a pacotizing® beaker .

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary Note: use chocolate over 64% for the vegan version

#### 製作準備：

(1) 將水和糖燒開，倒入巧克力上，靜置片刻，使其溶解。加入可可粉，將辣椒切碎，必要時去掉籽並加入，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次。注意：純素食版本使用巧克力含量超過64%

## 10 Pina colada ice cream

## 椰林飄香雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g pineapple juice

200 g coconut syrup

100 g cream

50 g milk (1) 5% fat

50 g sugar brown

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

400克 菠蘿汁

200克 椰子糖漿

100克 奶油

50克 牛奶 (1) 5%脂肪

50克 糖棕色

**Recipe preparation**

(1) Mix all ingredients together and pour into a saucepan. Heat to a minimum of 62 ° C and stir until the sugar has dissolved. Allow to cool, pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary and serve. Tip: The Pacojet recipe goes well with this: chocolate cake with a liquid core.

**製作準備：**

(1) 將所有材料混合在一起，倒入燉鍋中。加熱至最低62°C並攪拌，直到糖溶解。冷卻，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次。小貼士：Pacojet的食譜很適合這個：巖漿巧克力蛋糕。

## 11 Strawberry sorbet

### 草莓雪芭



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g strawberry

60 g powdered sugar

20 g cointreau

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 草莓

60克 糖粉

20克 橘味白酒

#### Recipe preparation

- (1) Pour all ingredients into a pacotizing® beaker and process once in cutter mode using the 4-blade knife.
- (2) Then smooth out and deep-freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for 24 h.
- (3) If necessary, pacotize® once

#### 製作準備：

- (1) 將所有材料混合在pacozing®專用缸杯中，用4葉刀進行一次研磨。
- (2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次。小貼士：Pacojet的食譜很適合這個：巖漿巧克力蛋糕。

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 12 Pineapple sorbet Vegan

### 菠蘿雪芭



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g pineapple

120 g sugar

300 g water

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 菠蘿

120克 糖

300克 水

#### Recipe preparation

(1) Boil the water and sugar. Cut the pineapple including the stalk into small pieces, mix with the remaining ingredients and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® two times if necessary.

#### 製作準備：

(1) 把水和糖燒開。將菠蘿（包括果蒂）切成小塊，與剩余材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次



## 13 Pistachio Ice Cream

### 開心果雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

230 g cream

200 g milk

100 g eggs

80 g sugar

55 g pistachio

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

230克 奶油

200克 牛奶

100克 雞蛋

80克 糖

55克 開心果

#### Recipe preparation

(1) Boil the cream and milk, mix the egg yolk and sugar and stir in, heat to 82 ° C. Briefly roast the pistachios in the oven, add and stir. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 將奶油和牛奶煮沸，將蛋黃和糖混合攪拌，加熱至82°C。把開心果放在烤箱裏烤一會兒，加入並攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次。

## 14 Porcini mushroom ice cream

### 牛肝菌菇雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

220 g milk

115 g sugar

60 g glucose

1 g agar-agar

440 g cream

20 g porcini

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

220克 牛奶

115克 糖

60克 葡萄糖

1克 瓊脂

440克 奶油

20克 牛肝菌菇

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe preparation

(1) Mix together the milk, sugar, glucose and agar-agar, bring to the boil and simmer for 1 minute. Add the porcini mushrooms and allow to cool. Stir in the cream. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 將牛奶、糖、葡萄糖和瓊脂混合，煮沸後燉1分鐘。加入牛肝菌菇，冷卻。攪拌奶油，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 15 Fermented Carrot Ice Cream

### 發酵胡蘿蔔雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

220 g fermented carrot juice

60 g water

60 g sugar

70 g calamansi juice

2 g gelatin

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

220克 發酵胡蘿蔔汁

60克 水

60克 糖

70克 酸梅柑桔汁

2克 明膠

#### Recipe preparation

(1) Soak the gelatin in cold water. Boil water and sugar and let cool down a bit. Squeeze out the gelatine and dissolve in the sugar syrup. Mix all ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze for at least 24 hours at  $-20^{\circ}$  C.

(3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

(1) 把明膠泡在冷水裏。把水和糖燒開，放涼一點。擠出明膠並溶解在糖漿中。將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}$ C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 16 Fior di latte Ice cream

## 牛奶奶香雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g milk

12 g glucose

30 g skimmed milk powder

60 g sugar

125 g mascarpone

2 g gelatin

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克牛奶

12克葡萄糖

30克脫脂奶粉

60克糖

125克馬斯卡彭

2克明膠

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatin in cold water. Mix the milk, glucose powder, skimmed milk powder and sugar, leave to swell for 15 minutes, then bring to the boil. Squeeze out the gelatine well and add to the milk mixture together with the mascarpone. Allow to cool and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the pacossier® beaker with the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 把明膠泡在冷水裏。將牛奶、葡萄糖粉、脫脂奶粉和糖混合，讓其膨脹15分鐘，然後煮沸。擠出凝膠，與馬斯卡彭一起加入牛奶混合物中。冷卻後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次



17 **Ginger Cinnamon Hibiscus Ice Cream**

## 姜桂芙蓉雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 3

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：3次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g cream

250 g milk

150 g eggs

60 g sugar

50 g white chocolate

30 g hibiscus flower syrup

5 g ginger

4 g cinnamon stick

1 g hibiscus flowers (tea)

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 奶油

250克 牛奶

150克 雞蛋

60克 糖

50克 白巧克力

30克 芙蓉花糖漿

5克 生姜

4克 肉桂棒

1克 芙蓉花 (茶)

**Recipe preparation**

(1) Mix the cream, milk, sugar and eggs well together, heat to 82 ° C while stirring constantly. Stir in hibiscus flower syrup and white chocolate. Add the cinnamon stick and hibiscus blossoms and let stand for 20 minutes, then remove the cinnamon stick and hibiscus blossoms again. Peel the ginger, grate finely and season the mixture with it. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the Pacossier® beaker, label it and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) If necessary, Pacotize® three times with normal pressure.

**製作準備：**

(1) 將奶油、牛奶、糖和雞蛋充分混合，加熱至82°C，同時不斷攪拌。加入芙蓉糖漿和白巧克力攪拌。加入肉桂棒和芙蓉花，並靜置20分鐘，然後再次取出肉桂棒和芙蓉花。生姜去皮，磨碎，用它對混合原料調味後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 在正產壓力下，用Pacojet冰磨3次



18 **Mango Sorbet VEGAN**

## 芒果雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g mango

100 g sugar

100 g water

10 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 芒果

100克 糖

100克 水

10克 檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Dice the mango. Mix water and sugar with lemon juice until sugar is dissolved. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close and label with the lid. Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

(1) 把芒果切成丁。將水和糖與檸檬汁混合，直到糖溶解。將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

## 19 Plum Sorbet Vegan

## 李子雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

340 g plum

100 g sugar

100 g water

5 g star anise

10 g cinnamon stick

5 g lemon juice

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

340克 李子

100克 糖

100克 水

5克 八角

10克 肉桂棒

5克 檸檬汁

## Recipe preparation

(1) Halve and pit the plums. Caramelize the sugar in a saucepan, add the plums, star anise and cinnamon sticks, let roast a little, deglaze with water and simmer until the caramel has dissolved. Let cool down. Remove star anise and cinnamon stick and add lemon juice. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

製作準備：

(1) 把李子切成兩半並去核。在燉鍋中將糖焦糖化，加入李子、八角茴香和肉桂棒，稍微烤一烤，用水去釉，用文火慢燉直到焦糖溶解後冷卻，從混合原料中去除八角茴香和肉桂棒，加入檸檬汁，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

20 **Green Apple Basil Sorbet Vegan**

## 青蘋果羅勒雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g green apple puree

250 g sugar syrup (mixed cold, not heated)

60 g basil fresh

20 g lemon juice

10 g calvados

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

350克 青蘋果泥

250克 糖漿(冷拌，不加熱)

60克 新鮮羅勒

20克 檸檬汁

10克卡瓦多斯酒

**Recipe preparation**

- (1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the Pacossier® beaker, label it and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## 21 Basil Ice Cream Vegan

## 羅勒雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

18 g basil fresh

100 g sugar

50 g sunflower seeds

360 g water

30 g coconut milk

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

18克 新鮮羅勒

100克 糖

50克 葵花籽

360克 水

30克 椰奶

**Recipe preparation**

- (1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the pacossier® beaker, label it and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨2次

## 22 Basil Sour Cream Ice Cream

### 羅勒酸奶油雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sour cream

100 g powdered sugar

60 g lemon juice

20 g basil fresh

8 g milk powder 5% fat

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 酸奶油

100克 糖粉

60克 檸檬汁

20克 羅勒新鮮

8克 奶粉5%脂肪

#### Recipe preparation

(1) Mix the sour cream, sugar, lemon juice and milk powder together and pour into a pacotizing® beaker. Add the basil including the stems. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

#### 製作準備：

(1) 將酸奶油、糖、檸檬汁和奶粉混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。加入羅勒，包括莖，再倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是



## 23 Strawberry Ice Cream

### 草莓雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g strawberry

300 g cream

130 g sugar

5 g lemon juice

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

450克草莓

300克奶油

130克糖

5克檸檬汁

#### Recipe preparation

(1) Mix all ingredients. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary.

#### 製作準備：

(1) 將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

## 24 Tuna Ice Cream

## 金槍魚雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

275 g milk

180 g canned tuna, drained

160 g cream

145 g egg yolk

110 g sugar

20 g canned capers drained

3 g salt

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

275克牛奶

180克金槍魚罐頭，無湯汁

160克奶油

145克蛋黃

110克糖

20克山柑罐頭

3克鹽

**Recipe preparation**

(1) Strain and drain the tuna. Boil the cream and milk, mix the egg yolk and sugar and stir in, heat to 82 ° C. Add the remaining ingredients and stir. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® two times if necessary.

製作準備：

(1) 濾幹金槍魚，將奶油和牛奶煮沸，將蛋黃和糖混合攪拌，加熱至82°C。加入剩下的材料攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

25 **Marzipan Ice Cream**

## 杏仁糖雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g milk

125 g marzipan

100 g sugar

50 g cream

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克牛奶

125克杏仁糖

100克糖

50克奶油

**Recipe preparation**

(1) Boil the milk and sugar, dissolve the marzipan in it, add the cream and chill for 6 hours.

Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將牛奶和糖煮沸，將杏仁糖溶解在其中，加入奶油並冷藏6小時，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 26 Mint Sorbet Vegan

## 薄荷雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 480 g water  
 200 g sugar  
 100 g lemon juice  
 80 g peppermint fresh  
 50 g lime juice

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 480克水  
 200克糖  
 100克檸檬汁  
 80克新鮮薄荷  
 50克酸橙汁

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## Recipe preparation

- (1) Mix the water, sugar, lemon juice and lime juice until the sugar has dissolved. Mix in the mint and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

- (1) 將水、糖、檸檬汁和酸橙汁混合，直到糖溶解。加入薄荷，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次



## 27 Red Wine Butter Ice Cream

### 紅酒黃油雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

750 g red wine dry

250 g butter

150 g egg yolk

140 g sugar

20 g dried plums

20 g vanilla bean

#### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

750克 幹紅酒

250克 黃油

150克 蛋黃

140克 糖

20克 幹李子

20克 香草豆

#### Recipe preparation

(1) Reduce the red wine to 250 ml. Cut open and scrape out the vanilla pod. Heat the pulp and pod with the sugar, egg yolk and reduced red wine to 82 ° C. Remove the pod, allow to cool to 65 ° C and mix in the butter. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

(1) 將紅酒減少到250毫升。切開並刮去香草莢。將果肉和豆莢與糖、蛋黃和還原的紅酒一起加熱至82°C。取出豆莢，冷卻至65°C，加入黃油，攪拌均勻後，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用



## 28 Milk Chocolate Ice Cream

### 牛奶巧克力雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g cream

250 g milk

100 g eggs

30 g sugar

190 g milk chocolate

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 奶油

250克 牛奶

100克 雞蛋

30克 糖

190克 牛奶巧克力

#### Recipe preparation

(1) Boil the cream and milk, mix and stir in the egg yolk and sugar, heat to 82 ° C. Add the milk chocolate and stir. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

(1) 將奶油和牛奶煮沸，加入蛋黃和糖攪拌，加熱至82°C。加入牛奶巧克力攪拌。倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 29 Cassis Sorbte Vegan

黑醋栗雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300g water

100g sugar

5g lemon juice

330g Black currants

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

300克水

100克糖

5克檸檬汁

330克黑醋栗

## Recipe preparation

(1) Mix the water and sugar until the sugar is dissolved. Mix and strain the blackcurrants. Mix all the ingredients together and pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

(1) 把水和糖混合，直到糖溶解。把黑醋栗混合濾幹。把所有的原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

30 **Goji Berry Sorbet Vegan**

## 枸杞紅莓雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100 g goji berry

100 g cranberries

500 g water

50 g sugar

60 g glucose

5 g apple cider vinegar

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

100克 枸杞

100克 小紅莓

500克 水

50克 糖

60克 葡萄糖

5克 蘋果醋

**Recipe preparation**

(1) Boil water with sugar and glucose, allow to cool and mix with the remaining ingredients.

Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將水與糖和葡萄糖一起煮沸，冷卻後與剩余的成分混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 31 Kale Ice Cream

## 羽衣甘藍雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 30 g kale  
 220 g milk  
 80 g sugar  
 60 g glucose syrup  
 1 g agar-agar  
 440 g whipping cream 30% fat  
 60 g lemon juice

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 30克 羽衣甘藍  
 220克 全脂牛奶  
 80克 糖  
 60克 葡萄糖漿  
 1克 瓊脂  
 440克 奶油30%脂肪  
 60克 檸檬汁

## Recipe preparation

- (1) Mix milk, sugar, glucose and agar-agar, bring to the boil and simmer for 1 minute. Then let it cool down. Stir in the cream and add the blanched kale. Pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

- (1) 將牛奶、糖、葡萄糖和瓊脂混合，煮沸後用文火慢燉1分鐘。然後讓它冷卻下來。攪拌奶油，加入燙過的羽衣甘藍，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 32 Caramelised Almond Ice Cream

### 焦糖杏仁雪糕



#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g milk

100 g cream

100 g roasted almonds

120 g sugar

100 g egg yolk

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

450克 全脂牛奶

100克 奶油

100克 烤杏仁

120克 糖

100克 蛋黃

#### Recipe preparation

(1) Pour the almonds with the sugar into a pacotizing® beaker and process twice with the 2-blade knife. Heat together with the other ingredients to 82 ° C.

(2) Close the pacotizing® beaker with the lid, label and freeze at -20 ° C for 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary and pour into sales cups.

#### 製作準備：

(1) 將杏仁和糖一起倒入pacoizing®專用缸杯中，用二葉刀加工兩次。與其他成分一起加熱至82°C，冷卻後，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次，倒入品嘗杯中

#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用



## 33 Carrot Sorbet Vegan

## 胡蘿蔔雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g carrot

250 g apple juice (no added sugar)

50 g sugar

4 g cilantro

1 g salt

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 胡蘿蔔

250克 蘋果汁 ( 不加糖 )

50克 糖

4克 香菜

1克 鹽

## Recipe preparation

(1) Pour all the ingredients into a pacotizing® beaker and process once with the 2-blade knife.

Smooth out, close the pacotizing® beaker with the lid.

(2) Label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

(1) 將所有成分倒入pacoizing®專用缸杯中，用二葉刀處理一次，表面抹平。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

34

## Almond Gianduja

杏仁酒心巧克力



### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g peeled almonds

200 g icing sugar

240 g milk chocolate

### 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

200克 去皮杏仁

200克 糖霜

240克 牛奶巧克力

### Recipe preparation

(1) Put the almonds and icing sugar in a pacotizing® beaker and process once with the 2-blade knife of the Pacojet Coupe Set at normal pressure. Melt the milk chocolate and mix with the nut mixture. Pour into a pacotizing® beaker, smooth down and smooth the surface.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® three times if necessary. Pacotize® with normal pressure and 5 repetitions

### 製作準備：

(1) 將杏仁和糖霜放入pacotizing®專用缸杯中，在常壓下用Pacojet組合刀具的二葉刀加工一次。把牛奶巧克力融化，和堅果混合物混合。表面抹平。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨3次，在正常壓力下，可重複冰磨5次

### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: normal pressure

Number of automatic repetitions: 5

Jet®-Mode suitable: no

### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：5次

Jet®-模式適用：不適用

35 **Green Apple lamb's Lettuce Spinach Sorbet Vegan**

青蘋果羊萵苣菠菜雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g green apple puree

200 g sugar syrup

150 g spinach leaves

90 g lamb's lettuce

20 g lemon juice

10 g mint

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 青蘋果泥

200克 糖漿（冷拌，不加熱）

150克 菠菜葉

90克 羊萵苣

20克 檸檬汁

10克 薄荷

**Recipe preparation**

(1) Place the spinach and lamb's lettuce leaves in a pacotizing® beaker and cut once with the 2-blade knife. Then add the remaining ingredients and mix well.

(2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將菠菜和羊萵苣放入pacotizing®專用缸杯中，用二葉刀處理一次。然後加入剩下的原料，攪拌均勻。表面抹平。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 36 Curry Coconut Peanut Ice Cream

## 咖喱椰子花生雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

350 g coconut milk

100 g soy drink

150 g roasted peanuts

30 g powdered sugar

5 g curry powder

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

350克 椰奶

100克 大豆飲料

150克 烤花生

30克 糖粉

5克 咖喱粉

## Recipe preparation

- (1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the pacotizing® beaker, label it and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。
- (2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 37 Cantaloupe Melon Sorbet Vegan

## 哈密瓜雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 450 g water  
 250 g cantaloupe melon  
 120 g sugar  
 5 g peppermint fresh

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 450克水  
 250克哈密瓜  
 120克糖  
 5克新鮮薄荷

## Recipe preparation

- (1) Boil water and sugar, leave to cool. . Add the melon and mint and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice if necessary.

## 製作準備：

- (1) 把水和糖燒開，放涼。加入哈密瓜和薄荷，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨2次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用



## 38 Orange Sorbet Vegan

## 橙子雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 600 g oranges  
 5 g orange zest  
 70 g sugar  
 300 g orange juice  
 30 g glucose  
 20 g orange liqueur

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 600克 橙子  
 5克 橘皮碎末  
 70克 糖  
 300克 橙汁  
 30克 葡萄糖  
 20克 橙子利口酒

## Recipe preparation

(1) Peel the oranges with a knife and cut out the fillets between the membranes and place in the Pacotizing® beaker (maximum 300g). Squeeze the juice out of the membranes by hand into a saucepan, add the orange juice, grated zest, sugar and glucose and bring to the boil. Then pour over the fillets in the Pacotizing® beaker and leave to cool. add liqueur. Close and label with the lid.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

(1) 用刀將橙子去皮，切下薄膜之間的橙子皮，放入Pacotizing®專用缸杯中（最多300克）。用手將果汁從橙子薄膜中擠出，放入燉鍋中，加入橙汁、橘皮碎末、糖和葡萄糖，煮沸。然後將橙子皮倒入Pacotizing®專用缸杯中，待其冷卻。加入利口酒。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨机设定

模式：Pacotizing®冰磨

压力设置：正常压力

自动重复次数：1次

Jet®-模式适用：不适用

## 39 Hop Popcorn Ice Cream

啤酒花爆米花雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g milk 5% fat

70 g cream 30% fat

11 g milk powder 5% fat

120 g glucose

15 g popcorn

1 g hops

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 牛奶5%脂肪

70克 奶油30%脂肪

11克 奶粉5%脂肪

120克 葡萄糖

15克 爆米花

1克 啤酒花

**Recipe preparation**

(1) Mix the milk, cream, glucose, sugar and milk powder, boil once and then allow to cool and mix with the other ingredients. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

製作準備：

(1) 將牛奶、奶油、葡萄糖、糖和奶粉混合，煮沸一次，然後冷卻並與其他成分混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

40 **Almond Pistachio Banana Ice Cream Vegan**

## 杏仁開心果香蕉雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g bananas  
150 g almonds  
80 g pistachio  
20 g lemon juice  
180 g water

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料  
1個pacozing®專用缸杯= 10份

150克 香蕉  
150克 杏仁  
80克 開心果  
20克 檸檬汁  
180克 水

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe preparation**

- (1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the pacossier® beaker, label it and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice if necessary.

## 製作準備：

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。
- (2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨2次

## 41 Cashew Vanille Ice Cream Vegan

## 腰果香草雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
1 pacotizing® beaker = 10 portions

5 g vanilla bean  
200 g cashew nut  
400 g water  
50 g agave syrup

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
1個pacoizing®專用缸杯= 10份

5克 香草豆  
200克 腰果  
400克 水  
50克 龍舌蘭糖漿

## Recipe preparation

- (1) Cut open the vanilla beans and scrape out the seeds. Mix the vanilla pulp with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close the lid, label and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.
- (3) Pacotize® twice if necessary.

## 製作準備：

- (1) 把香草豆切開，刮去籽。把香草果肉和剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨2次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

42 **Passions Fruit Sorbet Vegan**

## 百香果雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
1 pacotizing® beaker = 10 portions

330 g passion fruit pulp  
200 g orange juice  
100 g water

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
1個pacoizing®專用缸杯= 10份

330克 百香果果肉  
200克 橙汁  
100克 水

**Recipe preparation**

- (1) Mix the water and sugar until the sugar is dissolved. Mix with the remaining ingredients and fill into a pacotizing® beaker, close the lid and label.
- (2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.
- (3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

- (1) 把水和糖混合，直到糖溶解。與剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用



## 43 Red Cabbage Sorbet Vegan

## 紅卷心菜雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g red cabbage

230 g water

150 g orange juice

150 g sugar

80 g black currant jam

5 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克紅卷心菜

230克水

150克橙汁

150克糖

80克黑醋栗果醬

5克檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Mix the water and sugar until the sugar is dissolved. Mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

(1) 把水和糖混合，直到糖溶解。與剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

44 **Campari Sorbet**

## 金巴利酒雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250g orange juice

250g water

175g sugar

100g Campari

20g lemon zest

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 橙汁

250克 水

175克 糖

100克 金巴利酒

20克 檸檬皮

**Recipe preparation**

(1) Mix the water and sugar until the sugar has dissolved. Mix in the remaining ingredients.

Pour into a Pacotizing® beaker, cover and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® two times if necessary.

**製作準備：**

(1) 把水和糖混合，直到糖溶解。與剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

45 **Blueberry Yogurt Ice Cream**

## 藍莓酸奶雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

150 g milk

150 g yogurt

120 g sugar

5 g lemon juice

330 g blueberry

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

150克 牛奶

150克 酸奶

120克 糖

5克 檸檬汁

330克 藍莓

**Recipe preparation**

(1) Bring the milk and sugar to the boil, allow to cool and mix with the other ingredients.

Strain and fill into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將牛奶和糖煮沸，冷卻後與其他原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

46 **Hazelnut Ice Cream**

## 榛子雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

280 g cream

200 g milk

140 g eggs

100 g sugar

60 g hazelnuts

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

280克 奶油

200克 牛奶

140克 雞蛋

100克 糖

60克 榛子

**Recipe preparation**

(1) Roast the nuts in the oven at 180° C for about 5 - 10 minutes. If desired, you can skin them easily by rubbing them with a cloth. Bring the cream and milk to the boil, mix and stir in the egg and sugar, heat to 82 ° C. Add the hazelnuts and mix with a hand blender so that the nuts are evenly distributed. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close and label with the lid. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 把堅果放在180°C的烤箱裏烤5-10分鐘。如果需要，你可以用布摩擦它們，很容易地將它們剝皮。將奶油和牛奶煮沸，混合並攪拌雞蛋和糖，加熱至82°C。加入榛子，用手動攪拌器攪拌，使榛子均勻分布，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是



47 **Apricot Sorbet Vegan**

## 杏子雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

340 g apricot

100 g water

100 g sugar

2 g vanilla bean

5 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

340克 杏子

100克 水

100克 糖

2克 香草豆

5克 檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod, bring the pulp and pod to the boil with the other ingredients. Remove the pod. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® two times if necessary.

**製作準備：**

(1) 切開並刮出香草莢，將果肉和莢與其他原料一起煮沸。去除豆莢，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用



48 **Pumpkin Spice Sorbet Vegan**

## 南瓜雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

320 g Hokaido pumpkin

200 g water

200 g sugar

50 g orange juice

20 g cinnamon stick

6 g star anise

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

320克 北海道南瓜

200克 水

200克 糖

50克 橙汁

20克 肉桂棒

6克 八角茴香

**Recipe preparation**

(1) Boil the water, sugar, orange juice with cinnamon, star anise and pumpkin, leave to stand for 10 minutes. Remove the star anise and cinnamon. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

(1) 將水、糖、橙汁、肉桂、八角茴香和南瓜煮沸，靜置10分鐘。去除八角茴香和肉桂，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

49 **Pineapple Mango Sorbet Vegan**

## 菠蘿芒果雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

400 g mango juice

300 g pineapple

100 g sugar

10 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

400克 芒果汁

300克 菠蘿

100克 糖

10克 檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Mix mango juice with sugar and lemon juice until sugar is dissolved. Dice the pineapple including the stalk and pour into a pacotizing® beaker together with the liquid, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將芒果汁與糖和檸檬汁混合，直到糖溶解。把菠蘿切成丁，包括果蒂，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

50 **Gingerbread Ice Cream**

## 姜餅雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g cream

250 g milk

120 g eggs

100 g gingerbread

50 g white chocolate

35 g sugar

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 奶油

250克 牛奶

120克 雞蛋

100克 姜餅

50克 白巧克力

35克 糖

**Recipe preparation**

(1) Boil the cream and milk, mix and stir in the egg yolk and sugar, heat to 82 ° C. Chop the white chocolate and gingerbread, add and stir. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將奶油和牛奶煮沸，加入蛋黃和糖攪拌，加熱至82°C。將白巧克力和姜餅切碎，加入並攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

51 **Rhubarb Sorbet Vegan**

## 大黃雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g rhubarb

120 g sugar

120 g water

5 g lemon juice

10 g vanilla bean

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 大黃

120克 糖

120克 水

5克 檸檬汁

10克 香草豆

**Recipe preparation**

(1) Cut the rhubarb into pieces (do not peel), cut open the vanilla pod and scrape out the pulp.

Mix all the ingredients, bring to the boil in a saucepan and let it simmer. Remove the vanilla bean and leave to cool. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

**製作準備：**

(1) 把大黃切成塊（不要去皮），切開香草莢，刮出果肉。將所有材料混合，在燉鍋中煮沸，然後用文火慢燉。取出香草豆放涼，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

52 **Strawberry Sorbet**

## 草莓雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

230 g strawberry

105 g honey

450 g water

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

230克草莓

105克蜂蜜

450克水

**Recipe preparation**

(1) Mix, blend and strain ingredients. Pour into a Pacotizing® beaker, close lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 混合、攪拌和過濾原料，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用



53 **Radicchio trevisano ice cream**

## 菊苣丁雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sour cream

100 g powdered sugar

60 g lemon juice

8 g milk powder 1,5% fat

30 g radicchio trevisano

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 酸奶油

100克 糖粉

60克 檸檬汁

8克 奶粉1.5%脂肪

30克 菊苣丁

**Recipe preparation**

(1) Mix the sour cream, powdered sugar, lemon juice and milk powder together and add the diced radicchio trevisano. Mix all ingredients together. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid.

(2) Label the pacotizing® beaker and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將酸奶油、糖粉、檸檬汁和奶粉混合在一起，加入菊苣丁。將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

## 54 Olive oil ice cream

## 橄欖油雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

300 g milk

250 g cream

40 g sugar

60 g white chocolate

120 g egg yolk

2 g grated organic lime

6 drops of liquid ginger

70 g fruity olive oil

(Pangaea Agoureleo)

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

300克 牛奶

250克 奶油

40克 糖

60克 白巧克力

120克 蛋黃

2克 磨碎的有機酸橙

6滴 液體生姜

70克 水果橄欖油

(Pangaea Agoureleo )

## Recipe preparation

(1) Boil the milk and cream together, cool down to 80° C and melt the chocolate in it while stirring.

(2) In the meantime, whisk the egg yolks and sugar over a bain-marie (70° C) until they form a homogeneous mass and then gently stir them into the 80° C warm cream-milk mixture.

(3) Allow the mixture to cool down while stirring.

(4) Stir the liquid ginger and olive oil briefly into the cold mixture.

(5) Pour the mixture into a pacotizing® beaker, close the lid.

(6) Label the pacotizing® beaker and freeze at -20° C for at least 24 hours.

(7) Pacotize® once if necessary.

## 製作準備：

(1) 把牛奶和奶油一起煮，冷卻到80°C，一邊攪拌一邊融化巧克力

(2) 同時，將蛋黃和糖在熱水燉鍋（70°C）上攪拌，直到它們形成均勻的狀態，然後將它們輕輕攪拌到80°C的溫熱奶油牛奶混合物中。

(3) 在攪拌的同時讓混合物冷卻。

(4) 將液體姜和橄欖油短暫攪拌到冷混合物中。

(5-6) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(7) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 55 Pineapple Orange Sorbet

## 菠蘿橙雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

175 g pineapple puree

175 g orange fillets

70 g lime juice

250 g Water

120 g brown sugar

30 g glucose

0.2 g salt

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

175克 菠蘿泥

175克 橙子片

70克 酸橙汁

250克 水

120克 紅糖

30克 葡萄糖

0.2克 鹽

## Recipe preparation

(1) Boil the lime juice with the water, pour into a pacotizing® beaker and allow to cool, close the lid.

(2) Label the pacotizing® beaker and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

## 製作準備：

(1) 將酸橙汁與水一起煮沸，倒入pacozing®專用缸杯中，等待冷卻。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

## 56 Hazelnut ice cream Vegan

## 榛果雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g water

160 g dates

160 g hazelnuts

40 g cocoa nibs

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克水

160克椰棗

160克榛子

40克可可粒

## Recipe preparation

(1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

## 製作準備：

(1) 將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用



57 **Pineapple Lime Mint Sorbet**

菠蘿酸橙薄荷雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g pineapple

6 g mint leaves

250 g lime juice

100 g sugar

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 菠蘿

6克 薄荷葉

250克 酸橙汁

100克 糖

**Recipe preparation**

(1) Dice the pineapple, mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

**製作準備：**

(1) 把菠蘿切成丁，和剩下的材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用



58 **Chocolate Orange Ice Cream**

## 巧克力橙雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

100 g dark chocolate

200 g white chocolate

500 g milk

20 g orange peel zest

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

100克 黑巧克力

200克 白巧克力

500克 牛奶

20克 橙子皮

**Recipe preparation**

(1) Heat the milk and dissolve the chocolate in it. Mix all ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

**製作準備：**

(1) 把牛奶加熱，把巧克力溶解。把所有的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 59 Caramel Ice Cream

## 焦糖雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

120 g sugar brown

530 g milk

150 g egg yolk

2g salt

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

120克 紅糖

530克 牛奶

150克 蛋黃

2克 鹽

**Recipe preparation**

(1) Caramelize the sugar in a saucepan. Deglaze with the milk and dissolve the caramel. Stir in the salt and egg yolk and heat to 82 ° C. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 在燉鍋裏把糖焦糖化。倒入牛奶並溶解焦糖，去渣。再倒入鹽和蛋黃，攪拌加熱至82°C，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 60 Yogurt Ice Cream

## 酸奶雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g yoghurt

100 g powdered sugar

120 g cottage cheese

50 g cream

80 g milk

## 配方- 配料

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 酸奶

100克 糖粉

120克 奶酪

50克 奶油

80克 牛奶

## Recipe preparation

(1) Stir all the ingredients together. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® twice if necessary.

## 製作準備：

(1) 將所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

61 **Strawberry Ice Cream Vegan**

## 草莓雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 400 g strawberries  
 200 g water  
 120 g dates  
 70 g cashew nuts  
 15 g lemon juice

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 400克 草莓  
 200克 水  
 120克 椰棗  
 70克 腰果  
 15克 檸檬汁

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®  
 Pressure settings: Overpressure  
 Number of automatic repetitions: 1  
 Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨  
 壓力設置：超壓  
 自動重復次數：1次  
 Jet®-模式適用：不適用

**Recipe preparation**

- (1) Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If necessary, pacotize® 1 time.

## 製作準備：

- (1) 將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## 62 Matcha Ice Cream

## 抹茶雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

280 g cream

180 g milk

90 g sugar

60 g egg yolk

30 g white chocolate

8 g Matcha

5 g vanilla bean

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

280克 奶油

180克 牛奶

90克 糖

60克 蛋黃

30克 白巧克力

8克 抹茶

5克 香草豆

**Recipe preparation**

(1) Boil the cream and milk, mix and stir in the egg yolk and sugar, heat to 82 ° C. Add the matcha powder, white chocolate and 2 vanilla pods and stir until the chocolate has melted. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將奶油和牛奶煮沸，加入蛋黃和糖攪拌，加熱至82°C。加入抹茶粉、白巧克力和2個香草莢，攪拌至巧克力融化，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次



## 63 Vanilla Ice Cream

## 香草雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

90 g cream

330 g milk

120 g sugar

100 g egg yolk

3 g vanilla bean

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

90克 奶油

330克 牛奶

120克 糖

100克 蛋黃

3克 香草豆

**Recipe preparation**

(1) Cut open and scrape out the vanilla pod. Boil the cream and milk, mix the egg yolk and sugar and stir in, add the vanilla pulp and pod, heat to 82 ° C. Remove the pod and pour the mixture into a pacotizing® beaker. Close and label with the lid.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 切開並刮去香草莢。將奶油和牛奶煮沸，將蛋黃和糖混合並攪拌，加入香草果肉和香草莢，加熱至82°C，去除香草莢，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Chocolate Ice Cream

### 巧克力雪糕



#### Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

#### Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

#### Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

220 g cream

220 g milk

100 g sugar

100 g egg yolk

130 g dark chocolate

20 g cocoa powder

#### 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

220克 奶油

220克 牛奶

100克 糖

100克 蛋黃

130克 黑巧克力

20克 可可粉

#### Recipe preparation

(1) Boil the cream and milk, mix and stir in the egg yolk and sugar, heat to 82 ° C. Add the cocoa powder and dark chocolate and stir. Pour into a pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

#### 製作準備：

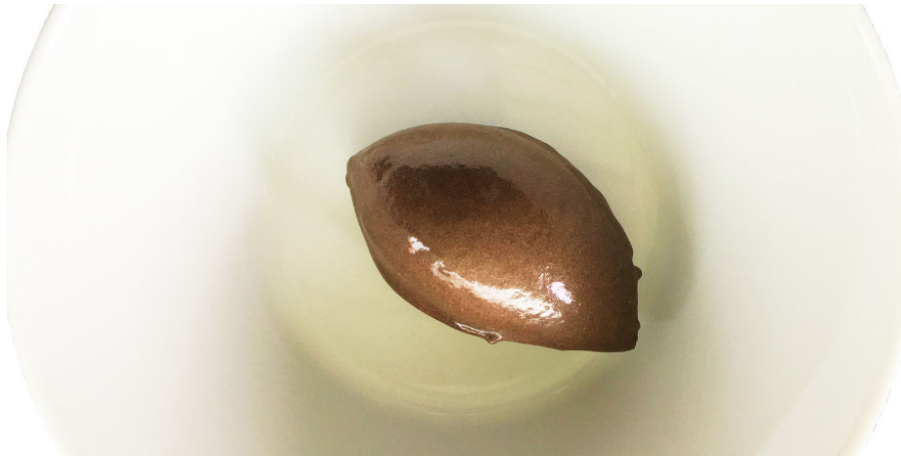
(1) 將奶油和牛奶煮沸，加入蛋黃和糖攪拌，加熱至82°C。加入可可粉和黑巧克力攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

65 **Chocolate Sorbet Vegan**

## 巧克力雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

450 g water

120 g sugar

45 g cocoa

120 g dark chocolate

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

450克水

120克糖

45克可可

120克黑巧克力

**Recipe preparation**

(1) Boil the water and sugar, pour over the chocolate, leave to stand briefly and dissolve. Mix in the cocoa. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time without overpressure.

**製作準備：**

(1) 將水和糖燒開，倒入巧克力上，靜置片刻，使其溶解。加入可可粉進行攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

66 **Sour Cream Beetroot Ice Cream**

## 酸奶油甜菜根雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g sour cream

100 g powdered sugar

60 g lemon juice

8 g milk powder 5% fat

100 g cooked beetroot

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

500克 酸奶油

100克 糖粉

60克 檸檬汁

8克 奶粉5%脂肪

100克 熟甜菜根

**Recipe preparation**

(1) Mix the sour cream, powdered sugar, lemon juice and milk powder together and pour into a Pacotizing® beaker. Add the cooked, diced beetroot. Mix all ingredients together. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid

(2) Label the Pacossier® beaker and freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 將酸奶油、糖粉、檸檬汁和奶粉混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。加入煮熟的甜菜根丁。把所有原料混合在一起，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

67 **Tonka Bean Ice Cream**

## 黑香豆雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

90 g cream

330 g milk

100 g sugar

100 g egg yolk

3,6 g tonka bean

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

90克 奶油

330克 牛奶

100克 糖

100克 蛋黃

3.6克 黑香豆

**Recipe preparation**

(1) Finely grate one tonka bean. Add the whole and grated tonka beans to the cream and milk and bring to the boil, mix and stir in the egg yolks and sugar, heat to 82 ° C. Remove the whole tonka beans and pour the mixture into a pacotizing® beaker, close the lid.

(2) Label the pacotizing® beaker and freeze at -20 ° C for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 把黑香豆磨碎，將整粒和磨碎的黑香豆加入奶油和牛奶中，煮沸，加入蛋黃和糖進行攪拌，加熱至82°C。去除整顆黑香豆。把所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是



68 **Lemon Sorbet Vegan**

## 檸檬雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

200 g sugar

450 g water

150 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

200克糖

450克水

150克檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Boil the sugar and water, stir in the lemon juice. Pour into a Pacotizing® beaker, close the lid and label.

(2) Freeze at  $-20^{\circ}\text{C}$  for at least 24 hours.

(3) Pacotize® once if necessary.

**製作準備：**

(1) 把糖和水燒開，加入檸檬汁攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 69 Herb Ice Cream with Buttermilk Espuma

## 草本奶油雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

13 g milk powder

64 g whole cream

84 g powdered sugar

20 g glucose powder

200 g sour cream

120 g apple juice

80 g lemon juice

13 g chervil

8 g peppermint

27 g sorrel

8 g shiso, green

1.7 g gelatine

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatine in cold water, squeeze out and then heat with a little sour cream and allow to dissolve. Mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 time.

製作準備：

(1) 將明膠浸泡在冷水中後擠出，然後用少許酸奶油加熱，使其溶解。與剩下的原料混合，倒入 pacotizing® 專用缸杯中。

(2) 用 pacotizing® 專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在 -20°C 冷凍至少 24 小時。

(3) 用 Pacojet 冰磨 2 次

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

13克 奶粉

64克 全脂奶油

84克 糖粉

20克 葡萄糖粉

200克 酸奶油

120克 蘋果汁

80克 檸檬汁

13克 細葉芹

8克 薄荷

27克 酸葉草

8克 綠色水芹

1.7克 明膠

70 **Fir Tips Ice Cream**

## 冷杉雪糕

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

7 g fir tips

500 g sour cream

50 g cream

150 g sugar

5 g lemon juice

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

7克 冷杉

500克 酸奶油

50克 奶油

150克 糖

5克 檸檬汁

**Recipe preparation**

(1) Heat the lemon juice and dissolve the sugar in it. Wash the pine needles, mix with the remaining ingredients and pour into pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times with overpressure.

**製作準備：**

(1) 將檸檬汁加熱，將糖溶解。將松針洗淨，與剩余材料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: yes

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：是

## 71 Earl Grey ice cream

## 伯爵茶雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g milk

250 g cream

20 g earl grey

100 g egg yolk

70 g sugar

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 牛奶

250克 奶油

20克 伯爵茶

100克 蛋黃

70克 糖

## Recipe preparation

(1) Infuse milk, cream and Earl Grey for 48 h, then strain and bring to a boil. Combine egg yolk and sugar and stir in. Heat to 82 ° C while stirring constantly. Pour the mixture into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time without overpressure.

## 製作準備：

(1) 加入牛奶、奶油和伯爵茶48小時，然後濾出並煮沸。將蛋黃和糖混合並攪拌。加熱至82°C，同時不斷攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

72 **Raspberry Bell Pepper Sorbet**

## 樹莓甜椒雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g raspberries

160 g pickled smoked paprika

160 g sugar

20 g lemon juice

300 g water

0.25 g xanthan gum

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克 樹莓

160克 腌製煙熏辣椒

160克 糖

20克 檸檬汁

300克 水

0.25克 黃原膠

**Recipe preparation**

(1) Put the raspberries in a pot with the drained bell pepper pieces. Add sugar and water, boil everything together until the bell pepper pieces are soft. Then puree the mixture and strain it through a sieve. Now stir xanthan into the seedless, still warm puree and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time. After pacotize®, the sorbet should be placed in the freezer again for at least 4 hours to obtain a better consistency.

**製作準備：**

(1) 把樹莓和瀝幹水分的甜椒一起放進鍋裏。加入糖和水，將所有東西一起煮至甜椒塊變軟。然後把混合物做成泥狀，用篩子過濾。現在將黃原膠攪拌到無籽、溫熱的果泥中，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次，冰磨後，冰糕應再次放入冰箱至少4小時，以獲得更好的稠度。



## 73 Sweet Clover Ice Cream

## 甜三葉草雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

330 g milk

330 g cream

120 g sugar

106 g egg yolk

6 g fresh sweet clover

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

330克 牛奶

330克 奶油

120克 糖

106克 蛋黃

6克 新鮮三葉草

## Recipe preparation

(1) Bring milk and cream to a boil. Mix sugar and egg yolk. Gradually pour the sugar-egg mixture and whisk the mixture until it has thickened. Let the mixture cool and then add the crushed sweet clover leaves and stir. Pour the mixture into a pacotizing® beaker. (2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

## 製作準備：

(1) 把牛奶和奶油燒開。把糖和蛋黃混合。逐漸倒入糖、雞蛋混合物，攪拌混合物直到變稠。讓混合物冷卻，然後加入壓碎的甜三葉草葉子並攪拌，混合後倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

## 74 Lychee sorbet

## 荔枝雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

1000 g lychees

100 g sugar syrup

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

1000克 荔枝

100克 糖漿

## Recipe preparation

(1) Peel the lychees, remove the seeds and mix well, pass through a fine sieve, mix with the lauter sugar, season with the fruit acid and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® once without overpressure.

## 製作準備：

(1) 將荔枝去皮，去籽並充分混合，通過細篩，與糖漿混合，用水果酸調味，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在-20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

75 **Milk chocolate sorbet**

## 牛奶巧克力雪芭

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
1 pacotizing® beaker = 10 portions

500 g water

90 g sugar

45 g cocoa

120 g milk chocolate

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

500克水

90克糖

45克可可

120克牛奶巧克力

**Recipe preparation**

(1) Boil water and sugar, pour over chocolate, let stand briefly and dissolve. Mix in cocoa. Pour into a Pacossier® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times.

**製作準備：**

(1) 煮沸水和糖，倒入巧克力，靜置片刻，使其溶解。加入可可攪拌，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

**Pacojet冰磨機設定**

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

## 76 Hay brandy ice cream

## 幹草白蘭地雪糕



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

250 g cream

250 g milk

70 g hay liquor

120 g whole egg

50 g egg yolk

100 g sugar

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

250克 奶油

250克 牛奶

70克 幹草液

120克 全蛋

50克 蛋黃

100克 糖

## Recipe preparation

(1) Boil milk, cream and hay liquor together. Mix and stir in whole egg, egg yolk and sugar, heat to 82° C. Pour the mixture into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 1 time.

## 製作準備：

(1) 把牛奶、奶油和幹草一起煮。將整個雞蛋、蛋黃和糖混合攪拌，加熱至82°C，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：是

## 77 Cauliflower sorbet

## 花椰菜雪芭

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 2

Jet®-Mode suitable: no

Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：2次

Jet®-模式適用：不適用

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

340 g cauliflower

170 g almond milk

30 g glucose

50 g sugar

10 g almond paste

**配方- 配料**

1個pacozing®專用缸杯的配料

1個pacozing®專用缸杯= 10份

340克 花椰菜

170克 杏仁奶

30克 葡萄糖

50克 糖

10克 杏仁醬

**Recipe preparation**

(1) Blanch the cauliflower. Mix almond milk, glucose, sugar and almond paste and bring to a boil. Add the cauliflower and cook for about 1 minute. Pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times.

TIP: This goes well with fried or deep-fried cauliflower.

**製作準備：**

(1) 把花椰菜燙一下。將杏仁奶、葡萄糖、糖和杏仁醬混合，煮沸。加入花椰菜，煮大約1分鐘，倒入pacozing®專用缸杯中。

(2) 用pacozing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨2次

小貼士：這與油炸花椰菜的搭配效果很好。



## 78 Sour cream ice cream

## 酸奶油雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

465 g sour cream

150 g cream

50 g powdered sugar

30 g glucose

6.5 g gelatine

37 g lime juice

**配方- 配料**

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

465克 酸奶油

150克 奶油

50克 糖粉

30克 葡萄糖

6.5克 明膠

37克 酸橙汁

**Recipe preparation**

(1) Soak the gelatine in cold water, squeeze well and heat with the glucose until the gelatine has dissolved. Mix with the remaining ingredients and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid, label and freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® once with normal pressure.

**製作準備：**

(1) 將明膠浸泡在冷水中，充分擠壓並用葡萄糖加熱，直到明膠溶解。與剩下的原料混合，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 用Pacojet冰磨1次

## 79 Wild berry beer sorbet

## 野莓啤酒雪芭



## Recipe-Ingredients

Ingredients for 1 pacotizing® beaker  
 1 pacotizing® beaker = 10 portions  
 50 g invert sugar  
 470 g berry juice  
 50 g sugar  
 5 g pectin  
 5 g Pro sorbet  
 140 g dark beer

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料  
 1個pacoizing®專用缸杯= 10份  
 50克 轉化糖  
 470克 莓汁  
 50克 糖  
 5克 果膠  
 5克 蛋白質雪芭  
 140克 黑啤酒

## Recipe preparation

- (1) Boil everything together except the beer, add the beer and pour into a pacotizing® beaker.
- (2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.
- (3) If necessary, pacotize® once.

## 製作準備：

- (1) 把除了啤酒以外的所有東西都煮在一起，再加入啤酒，倒入pacoizing®專用缸杯中。
- (2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。
- (3) 用Pacojet冰磨1次

## Pacojet settings

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Normal pressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: no

## Pacojet冰磨機設定

模式： Pacotizing®冰磨

壓力設置：正常壓力

自動重複次數：1次

Jet®-模式適用：不適用

## 80 Avocado Coconut Ice Cream

## 牛油果椰子雪糕

**Pacojet settings**

Mode: Pacotizing®

Pressure settings: Overpressure

Number of automatic repetitions: 1

Jet®-Mode suitable: yes

## Pacojet冰磨機設定

模式：Pacotizing®冰磨

壓力設置：超壓

自動重復次數：1次

Jet®-模式適用：是

**Recipe-Ingredients**

Ingredients for 1 pacotizing® beaker

1 pacotizing® beaker = 10 portions

550 g avocado

1000 g coconut milk

250 g sugar

10 g glucose

4 g coriander

60 g lime juice

## 配方- 配料

1個pacoizing®專用缸杯的配料

1個pacoizing®專用缸杯= 10份

550克牛油果

1000克椰奶

250克糖

10克葡萄糖

4克香菜

60克酸橙汁

**Recipe preparation**

(1) Cut the avocado into cubes. Mix all ingredients together and pour into a pacotizing® beaker.

(2) Close with lid and label. Freeze at -20 ° C for at least 24 h.

(3) If necessary, pacotize® 2 times with overpressure.

## 製作準備：

(1) 把牛油果切成方塊，將所有原料混合在一起，倒入pacoizing®專用缸杯中。

(2) 用pacoizing®專用蓋子蓋好缸杯，貼上標籤後放入冷凍冰箱進行冷凍，在- 20°C冷凍至少24小時。

(3) 在超壓下用Pacojet冰磨2次

# pacojet



The new Pacojet 4  
Stand out through unforgettable quality.

因令人難忘的  
品質而脫穎而出

全新  
Pacojet 4

