



BluMill Ijsmachine receptenboek

Elke dag een nieuwe smaak!



Welkom bij jouw nieuwe ijsfavoriet ! 🍦

Bedankt voor je aankoop! Met de BluMill ijsmachine maak je in een paar minuten de lekkerste creaties: van romig roomijs en frozen yoghurt tot sorbet, milkshakes en frozen drinks. Experimenteer met smaken, toppings en jouw favoriete ingrediënten en ontdek hoe makkelijk homemade ijs kan zijn. Van proteïne ijs tot frozen cocktails en creamy gelato: probeer verschillende recepten uit en ontdek jouw favoriet. Eén ding is zeker... je vriezer gaat nooit meer saai zijn!

Zo eenvoudig werkt het:

1. Vul de beker tot aan de max-lijn

Vul de beker met een egale, vloeibare mix. Denk aan yoghurt, melk, room, een eiwitshake, fruitpuree of andere zachte ingrediënten. Gebruik je vers fruit of stukjes fruit? Pureer deze dan altijd eerst tot een gladde massa voordat je het mengsel invriest. Grote of harde stukjes kunnen het magnetische mes blokkeren en de motor van de machine beschadigen.

2. Vries de beker in

Plaats de beker altijd rechtop in de vriezer en zorg ervoor dat de bovenkant van het mengsel zo vlak mogelijk is. Laat het mengsel minimaal 24 uur bevriezen, zodat het stevig genoeg is en de ijsmachine er een mooie, romige structuur van kan maken.

3. Plaats de beker in de machine

Klik de beker stevig vast in de machine voordat je start. Je hoort een duidelijke klik wanneer de beker goed op zijn plek zit. Pas daarna kun je een programma selecteren en de ijsmachine veilig laten beginnen.

4. Kies jouw programma

Gebruik het touchscreen om eenvoudig het juiste programma te kiezen. Druk op de knop 'Function' om het gewenste ijsprogramma te selecteren en druk daarna op 'Power'. De machine gaat vervolgens automatisch aan de slag met jouw ijscreatie.

5. Genieten maar

Binnen ongeveer 5-6 minuten geniet je van eigen vers homemade ijs!

Wist je dat...



Met de **TOP** functie bereid je alleen de bovenste helft van de beker. Handig als je een kleinere portie wilt maken (3-4 scoops). Zo kan je de rest nog even bewaren of later een andere smaak proberen. Zo kun je makkelijker variëren, voorkom je verspilling en maak je precies genoeg voor jouw ijsmoment.



Maak de ijsmachine na elk gebruik schoon, zodat alle onderdelen die met het ijs in contact komen fris en hygiënisch blijven. Gebruik hiervoor de Clean functie met één van de bekervullers gevuld met schoon water. Voeg geen afwasmiddel toe, omdat dit kan gaan schuimen en uit de beker kan lopen. Reinig het magnetische mes en de magnetische deksel met de hand, zodat de magneten optimaal blijven werken. De bekervullers en bewaardekensels kunnen eenvoudig in de vaatwasser.

Veelgestelde vragen

Mijn ijs is korrelig of droog, wat moet ik doen?

Wordt je ijs droog, kruimelig of korrelig? Dan is het mengsel vaak te hard bevroren of bevat het te weinig vloeistof/vet. Laat de beker 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan, voeg eventueel een klein scheutje melk, room of yoghurt toe en gebruik daarna de Re-Spin functie voor een zachtere, romigere structuur.

Tip voor extra romig ijs voeg je 1-2 eetlepels cottage cheese, mascarpone, roomkaas of volle kwark toe aan je ijsbasis voordat je het mengsel pureert en invriest.

De machine maakt veel geluid

De machine kan vrij luid klinken omdat het magnetische mes door een volledig bevroren mengsel draait; dat vraagt veel kracht en is vergelijkbaar met een krachtige blender of keukenmachine. Wordt het geluid extreem hard, schurend of gaat de beker trillen, controleer dan of de beker goed vastklikt, het oppervlak van het bevroren mengsel vlak is en er geen harde stukken fruit, ijsblokken of andere grote stukjes in zitten.

Het ijs is te zacht

Plaats de beker nog 15-30 minuten terug in de vriezer voor een steviger resultaat.

Er zit een bult bovenop het ijs

Tijdens het invriezen kan het mengsel omhoog komen waardoor er een harde bult ontstaat. Dit is normaal, maar kan extra belasting geven op de machine.

Maak de bovenkant daarom altijd eerst vlak voordat je start. Gebruik bijvoorbeeld een lepel om de uitstekende bult voorzichtig weg te schrapen of laat de beker een paar minuten rusten zodat de bovenkant iets zachter wordt. Gebruik de machine nooit op een scheef of sterk verhoogd ijsoppervlak.

De beker komt moeilijk los

Gebruik altijd de ontgrendelknop. Druk op de knop om de beker los te maken.

Mijn ijs smelt te snel

Ijs dat snel smelt, komt vaak door de samenstelling van het mengsel: te veel suiker, te veel vloeistof of te weinig vet/eiwit kan ervoor zorgen dat de structuur minder stevig blijft. Gebruik een iets rijkere basis met yoghurt/room/cottage cheese of extra vaste stoffen, voeg eventueel een kleine hoeveelheid verdikker toe zoals **xanthaangom** of puddingmix, koel je schaaltje vooraf en zet het ijs na het draaien eventueel 10-15 minuten terug in de vriezer als het te zacht is.

Clean & tasty

Mango sorbet

INGREDIËNTEN

300 g rijpe mango, in stukjes
100 ml sinaasappelsap of mangosap
1 eetlepel honing of agavesiroop
1 theelepel citroensap
Optioneel: 1 klein scheutje water als het mengsel te dik is

BEREIDING

- Pureer de mango eerst helemaal glad. Gebruik geen losse stukjes fruit, omdat harde of grote stukjes het magnetische mes kunnen blokkeren.
- Meng de mangopuree met het sinaasappelsap of mangosap, de honing of agavesiroop en het citroensap. Roer alles goed door tot je een egale, vloeibare mix hebt.
- Giet het mengsel in de beker tot maximaal de max-lijn.
- Plaats de beker recht in de vriezer en laat het mengsel minimaal 24 uur bevriezen bij ongeveer -20 tot -23 °C.
- Haal de beker uit de vriezer en laat deze eventueel 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan als het mengsel erg hard bevroren is.
- Klik de beker goed vast in de machine.
- Selecteer het programma Sorbet en druk op Start (Power knopje). De BluMill ijsmachine verwerkt de bevroren fruitbasis in ongeveer 5 tot 6 minuten tot een frisse mango sorbet.
- Is de structuur nog wat korrelig of droog? Gebruik dan de Re Spin functie. Voeg eventueel een klein scheutje sap toe voor een zachtere, gladdere sorbet.



Creamy & classic

Vanilla gelato

INGREDIËNTEN

250 ml volle melk

150 ml slagroom

60 g fijne kristalsuiker

1 theelepel vanille-extract

1 snufje zout

Optioneel: 1 eetlepel

**mascarpone voor een extra
romige structuur**

BEREIDING

- Meng de volle melk, slagroom, suiker, vanille-extract en het snufje zout in een kom. Roer goed door totdat de suiker volledig is opgelost.
- Voeg eventueel de mascarpone toe en mix alles tot een gladde, egale vloeibare basis. Zorg dat er geen klontjes in het mengsel zitten.
- Giet het mengsel in de BluMill beker tot maximaal de max-lijn. Plaats de beker rechtop in de vriezer en laat de basis minimaal 24 uur bevriezen bij ongeveer -20 tot -23 °C.
- Haal de beker uit de vriezer. Is de bovenkant bol of ongelijk bevroren? Laat de beker dan 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan en strijk de bovenkant voorzichtig vlak.
- Klik de beker goed vast in de BluMill ijsmachine. Selecteer het programma Gelato en druk op Start (Power knopje).
- De machine verwerkt de bevroren basis in ongeveer 5 tot 6 minuten tot een romige vanilla gelato.
- Is de structuur nog wat kruimelig of droog? Voeg dan een klein scheutje melk of room toe en gebruik de Re Spin functie voor een zachter en romiger resultaat.
- Serveer direct of gebruik de Mix In functie om extra toppings toe te voegen, zoals stukjes witte chocolade, koekjeskrumels of karamelsaus.



Crunchy & creamy

Choco & cookie ijs

INGREDIËNTEN

250 ml volle melk

150 ml slagroom

35 g cacaopoeder

60 g fijne kristalsuiker

1 theelepel vanille-extract

1 snufje zout

4 Oreo koekjes, verkruimeld

Optioneel: 1 eetlepel

**mascarpone of roomkaas voor
extra romigheid**

BEREIDING

- Meng de volle melk, slagroom, cacaopoeder, suiker, vanille-extract en het snufje zout in een kom. Roer goed door totdat de suiker en cacao volledig zijn opgenomen.
- Voeg eventueel de mascarpone of roomkaas toe en mix alles tot een gladde, egale vloeibare basis. Zorg dat er geen klontjes in het mengsel zitten.
- Giet het chocolademengsel in de BluMill beker tot maximaal de max-lijn. Voeg de Oreo koekjes nu nog niet toe; deze gaan later via de Mix In functie in het ijs.
- Plaats de beker rechtop in de vriezer en laat het mengsel minimaal 24 uur bevriezen.
- Haal de beker uit de vriezer. Is het mengsel erg hard of ongelijk bevroren? Laat de beker dan 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan.
- Klik de beker goed vast in de BluMill ijsmachine. Selecteer het programma Ice Cream en druk op Start (Power knopje).
- De machine verwerkt de bevroren chocoladebasis in ongeveer 5 tot 6 minuten tot romig chocolade-ijs.
- Maak een klein kuiltje in het ijs en voeg de verkruimelde Oreo koekjes toe. Gebruik daarna de Mix In functie, zodat de koekjes mooi door het ijs worden verdeeld.
- Is de structuur nog wat droog of kruimelig? Voeg dan een klein scheutje melk of room toe en gebruik de Re-Spin functie voor een zachter en romiger resultaat.



Fresh & healthy

Frozen yoghurt met fruit & nootjes

INGREDIËNTEN

350 g volle yoghurt

80 ml volle melk

2 eetlepels honing of agavesiroop

1 theelepel vanille-extract

1 snufje zout

Voor de Mix In functie:

40 g zacht fruit, klein gesneden

Bijvoorbeeld aardbei, framboos, blauwe bes of mango

20 g fijngehakte nootjes

Bijvoorbeeld amandel, pistache of hazelnoot

BEREIDING

- Meng de volle yoghurt, melk, honing of agavesiroop, vanille-extract en het snufje zout in een kom. Roer alles goed door tot je een gladde, egale mix hebt.
- Giet het yoghurtmengsel in de BluMill beker tot maximaal de max-lijn. Voeg het fruit en de nootjes nu nog niet toe; deze gaan later via de Mix In functie in de frozen yoghurt.
- Plaats de beker rechtop in de vriezer en laat het mengsel minimaal 24 uur bevriezen bij ongeveer -20 tot -23 °C.
- Haal de beker uit de vriezer. Is het mengsel erg hard of is de bovenkant ongelijk bevroren? Laat de beker dan 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan.
- Klik de beker goed vast in de BluMill ijsmachine. Selecteer het programma Frozen Yoghurt en druk op Start(Power knopje).
- De machine verwerkt de bevroren yoghurtbasis in ongeveer 5 tot 6 minuten tot een frisse, romige frozen yoghurt.
- Maak een klein kuiltje in het midden van de frozen yoghurt. Voeg het zachte fruit en de fijngehakte nootjes toe.
- Selecteer de Mix In functie, zodat het fruit en de nootjes mooi door de frozen yoghurt worden verdeeld zonder volledig fijn gemalen te worden.
- Is de structuur nog wat droog of kruimelig? Voeg dan een klein scheutje melk of yoghurt toe en gebruik de Re Spinfunctie voor een zachter en romiger resultaat.



Nutty & creamy

Pistache & witte chocolade gelato

INGREDIËNTEN

250 ml volle melk

150 ml slagroom

50 g fijne kristalsuiker

1 theelepel vanille-extract

1 snufje zout

60 g ongezouten pistachenoten, gepeld

1 eetlepel pistachepasta

40 g witte chocolade, fijngehakt

Voor de Mix In functie:

30 g pistachenoten, grof gehakt

30 g witte chocolade, in kleine stukjes

BEREIDING

- Rooster de pistachenoten ongeveer 5 minuten in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Laat ze daarna volledig afkoelen.
- Doe de geroosterde pistachenoten samen met de melk in een blender en mix tot een zo glad mogelijke massa.
- Zeef het mengsel door een fijne zeef en druk zoveel mogelijk vocht uit de pulp. Zo krijg je een zachte pistachebasis zonder grove stukjes.
- Voeg de slagroom, suiker, vanille-extract, het snufje zout en de pistachepasta toe. Roer goed door totdat de suiker volledig is opgelost.
- Voeg de fijngehakte witte chocolade toe aan de basis en roer kort door.
- Giet het mengsel in de BluMill beker tot maximaal de max-lijn. Plaats de beker rechtop in de vriezer en laat minimaal 24 uur bevriezen.
- Haal de beker uit de vriezer en laat deze eventueel 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur staan als het mengsel erg hard bevroren is.
- Klik de beker goed vast in de BluMill ijsmachine. Selecteer het programma Gelato en druk op Start (Power knopje).
- Maak na het programma een klein kuiltje in het midden van de gelato. Voeg de grof gehakte pistachenoten en stukjes witte chocolade toe.
- Gebruik de Mix In functie, zodat de pistache en witte chocolade mooi door het ijs worden verdeeld.
- Is de structuur nog wat droog of kruimelig? Voeg dan een klein scheutje melk of room toe en gebruik de Re Spin functie voor een zachter en romiger resultaat.

