

Rosmarino
Ice cream maker
CREAMY PRO 10

RECEPTY



ROSMARINO®

Jahodový sorbet

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

350 g čerstvých jahôd, očistených a nakrájaných na plátky
60 g jemného kryštálového cukru
60 ml horúcej vody (60 – 70 °C)

PRÍPRAVA

1. Do veľkej misy pridajte jahody a cukor a vidličkou ich roztlačte. Prilejte vodu a metličkou vyšľahajte dohladka.
2. Základ prelejte cez jemné sitko do prázdnej nádoby.
3. Nasadte na nádobu veko a zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
4. Na spracovanie zvolte program SORBET.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Sorbet Gin & Tonic bez prípravy

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

2x 250 ml plechovky vopred namiešaného Gin and Tonic

PRÍPRAVA

1. Nalejte vopred namiešaný Gin and Tonic do prázdnej nádoby po čiaru MAX FILL.
2. Nasadte veko na nádobu a mrazte pri -20°C 24 hodín.
3. Na spracovanie zvolte program Sorbet.

tipy

V tomto recepte môžete použiť akýkoľvek vopred pripravený koktailový mix.

Melónový sorbet

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

3 polievkové lyžice agávového sirupu
šťava z 1 limetky
470 g nakrájaného vodného melóna

PRÍPRAVA

1. V malej miske vyšľahajte metličkou agávový sirup so šťavou z limetky.
2. Kúsky melóna vložte do nádoby po čiaru MAX FILL. Nalejte agávovo-limetkovú zmes na melón.
3. Nasadte veko na nádobu a zmrazujte pri -20°C 24 hodín.
4. Potom vyberte program SORBET a spracujte.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Citrónový sorbet

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

115 g jemného kryštálového cukru
1 polievková lyžica cukrového sirupu
240 ml horúcej vody ($60 - 70^{\circ}\text{C}$)
115 ml citrónovej šťavy

PRÍPRAVA

1. Vo veľkej mise vyšľahajte cukor, sirup a teplú vodu, kým sa cukor nerozpustí. Pridajte citrónovú šťavu a šľahajte, kým sa všetko úplne nespojí.
2. Základ nalejte do prázdnej nádoby.
3. Nasadte veko na nádobu a mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Potom zvolte program Sorbet na spracovanie.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.

Smoothie bowl s kokosom a mangom

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

400 ml kokosového mlieka

Nalejte čerstvé alebo mrazené mango po čiaru MAX FILL, nakrájané na 2,5 cm kúsky

PRÍPRAVA

1. Plechovku kokosového mlieka pretrepte alebo premiešajte a zalejte mango kokosovým mliekom.
2. Naplňte prázdnu nádobu kúskami manga po čiaru MAX FILL.
3. Premiešajte mango a kokosové mlieko a v prípade potreby. Nasadte skladovacie veko odstrániť a zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
4. Na spracovanie zvolte program SMOOTHIE BOWL.



Proteínová smoothie bowl s jahodami a banánom

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

Nalejte do nádoby 200 g čerstvého zrelého banánu a jahôd

2 lyžice vanilkového proteínového prášku

50 ml surového agávového nektáru

50 ml ananásového džúsu

Dolejte plnotučné mlieko po čiaru MAX FILL

PRÍPRAVA

1. Naplňte prázdnu nádobu po rysku banánmi a jahodami a premiešajte, aby sa rovnomerne rozložili.
2. Vo veľkej miske metličkou vyšľahajte zvyšné ingrediencie, kým sa dobre nespoja. Ovocie zalejte zmesou po čiaru MAX FILL a premiešajte. V prípade potreby pridajte viac mlieka, aby ste dosiahli čiaru MAX FILL. Nasadte skladovacie veko a mrazte pri -20°C 24 hodín.
3. Na spracovanie zvolte program SMOOTHIE BOWL.

L'adová drť mango a limetka

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
40 g kryštálového cukru
165 g čerstvých kúskov manga
140 ml horúcej vody (60 – 70 °C)
- Na spracovanie:
Nalejte vodu, alkohol alebo limetkovú šťavu po čiaru MAX FILL.

PRÍPRAVA

1. Vložte cukor a kúsky manga do prázdnej nádoby. Zmes premiešajte vidličkou.
2. Pridajte horúcu vodu do prázdnej nádoby a miešajte, kým sa cukor nerozpustí.
3. Po vychladnutí zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
4. Pred spracovaním vyberte nádobu z mrazničky.
5. Nalejte po čiaru MAX FILL.
6. Zvoľte SLUSHIE na spracovanie. Pridajte ďalšie 4 polievkové lyžice požadovanej zmesi, potom zvoľte RE-SPIN.



L'adová drť z čučoriedok a limonády

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
40 g kryštálového cukru
165 g čučoriedok
140 ml limonády
- Na spracovanie:
Nalejte vodu alebo limonádu po čiaru MAX FILL.

PRÍPRAVA

1. Vložte cukor a čučoriedky do prázdnej nádoby. Vidličkou zmes premiešajte.
2. Nalejte limonádu a miešajte, kým sa cukor nerozpustí.
3. Mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Pred spracovaním vyberte nádobu z mrazničky.
5. Pridajte tekutinu po čiaru MAX FILL.
6. Na spracovanie zvoľte SLUSHIE. Pridajte ešte 4 polievkové lyžice požadovanej tekutiny a zvoľte RE-SPIN.

Jahodová ľadová drť suchým ružovým vínom

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
290 ml suchého ružového vína
60 g jahôd
30 g kryštálového cukru
- Na spracovanie:
Nalejte limonádu po čiaru MAX FILL

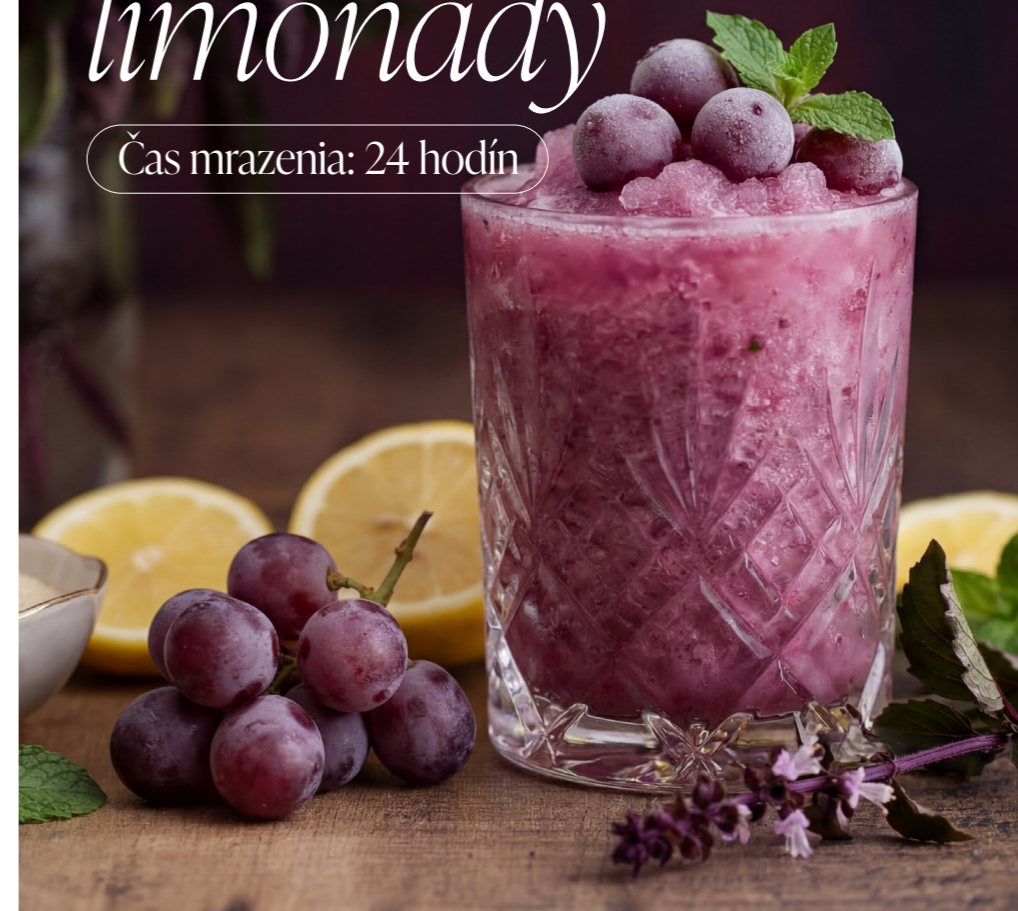
PRÍPRAVA

1. Dajte cukor a jahody do prázdnej nádoby. Vidličkou zmes premiešajte.
2. Nalejte suché ružové víno a miešajte, kým sa cukor nerozpustí.
3. Zmrazujte pri -20°C 24 hodín.
4. Pred spracovaním vyberte nádobu z mrazničky.
5. Dolejte tekutinu po čiaru MAX FILL.
6. Na spracovanie zvoľte SLUSHIE. Pridajte ďalšie 4 polievkové lyžice požadovanej tekutiny a zvoľte RE-SPIN.



Drť z hroznovej limonády

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
40 g kryštálového cukru
165 g hrozna
140 ml limonády
- Na spracovanie:
Dolejte vodu alebo limonádu po čiaru MAX FILL.

PRÍPRAVA

1. Dajte cukor a hrozno do prázdnej nádoby. Vidličkou zmes premiešajte.
2. Prilejte limonádu a miešajte, kým sa cukor nerozpustí.
3. Mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Pred spracovaním vyberte nádobu z mrazničky.
5. Dolejte tekutinu po čiaru MAX FILL.
6. Na spracovanie zvoľte SLUSHIE. Pridajte ešte 4 polievkové lyžice zvolenej tekutiny a zvoľte RE-SPIN.

Čerstvý jahodový milkshake

Príprava: 2 minúty

INGREDIENCIE

245 g vanilkovej zmrzliny
105 ml plnotučného mlieka
120 g čerstvých jahôd, bez stopiek a prekrojených
na polovice

PRÍPRAVA

1. Vložte všetky ingrediencie do prázdnej nádoby v uvedenom poradí (nie je potrebné robiť otvor).
2. Na spracovanie použite program MILKSHAKE.



Oreo milkshake

Príprava: 2 minúty

INGREDIENCIE

330 g vanilkovej zmrzliny
150 ml plnotučného mlieka
5 Oreo sušienok, nalámaných

PRÍPRAVA

1. Vložte zmrzlinu do prázdnej nádoby. Lyžicou vytvorte otvor široký 4 cm až na dno nádoby. Do otvoru pridajte mlieko a Oreo.
2. Na spracovanie použite program MILKSHAKE.



Hustý čokoládový milkshake

Príprava: 2 minúty

INGREDIENCIE

330 g čokoládovej zmrzliny
140 ml plnotučného mlieka

PRÍPRAVA

1. Všetky ingrediencie vložte do prázdnej nádoby v uvedenom poradí.
2. Spracujte pomocou programu MILKSHAKE.

tipy

Môžete tiež premeniť akýkoľvek recept na zmrzlinu z tejto príručky na milkshake. Najprv spracujte svoju zmrazenú bázu programom ICE CREAM. Potom vytvorte otvor, pridajte mlieko, mixujte a spracujte znova pomocou programu MILKSHAKE.



Bezmliečny matcha kokosový milkshake

Príprava: 2 minúty



INGREDIENCIE

1½ šálky vegánskej kokosovej zmrzliny
½ šálky kokosového mlieka
2 čajové lyžičky surového agávového nektáru
1 čajová lyžička matcha prášku

PRÍPRAVA

1. Všetky ingrediencie vložte do prázdnej nádoby v uvedenom poradí.
2. Na spracovanie použite program MILKSHAKE.

Klasické *coffeiccino*

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
40 g kryštálového cukru
225 ml horúcej čiernej kávy
60 ml smotany na šľahanie
60 ml plnotučného mlieka
- Na spracovanie:
Nalejte kávu

PRÍPRAVA

1. Nasypťe cukor do prázdnej nádoby.
2. Nalejte kávu do nádoby.
3. Premiešajte, kým sa cukor úplne nerozpustí.
4. Pridajte smotanu na šľahanie a plnotučné mlieko do nádoby.
5. Zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
6. Vyberte nádobu z mrazničky a odstráňte veko.
7. Pridajte tekutinu po čiaru MAX FILL.
8. Zvoľte program COFFEECCINO na spracovanie.



Ďalšie príchute *coffeiccino*



1. VANILLA COFFEECCINO: Pridajte do mlieka trochu vanilkového extraktu pre vanilkovú príchuť.

2. CARAMEL COFFEECCINO: Na povrch pridajte vrstvu karamelovej omáčky pre vyššiu sladkosť a výraznejšiu chuť.

3. MOCHA COFFEECCINO: Pridajte do espressa 1 – 2 čajové lyžičky čokoládovej omáčky a pripravíte mocha Coffeiccino.

Lahká čokoládová zmrzlina bez mlieka

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- 4 stredné vaječné žĺtky
- 320 ml ovseného krému
- 110 ml ovseného mlieka
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 2 polievkové lyžice kakaového prášku
- 3 vykôstkované datle
- 3½ polievkovej lyžice agávového sirupu

PRÍPRAVA

1. Vložte všetky ingrediencie do nádoby mixéra.
2. Mixujte na vysokej rýchlosti, kým nebude zmes úplne rozmixovaná.
3. Nasadte skladovacie veko na nádobu a zmrazte na 24 hodín.
4. Na spracovanie použite program LITE ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovjší výsledok.



Lahká vanilková zmrzlina bez mlieka

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

- 320 ml ovsenej smotany
- 150 ml ovseného mlieka
- 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
- 3 vykôstkované datle
- 3½ polievkovej lyžice agávového sirupu

PRÍPRAVA

1. Vložte všetky ingrediencie do nádoby mixéra.
2. Mixujte na vysokých otáčkach, kým sa dobre nespoja.
3. Mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Na spracovanie použite program LITE ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovjší výsledok.

Lahká vanilková zmrzlina s čokoládovými kúskami

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

410 ml nízkočuchnej smotany
60 ml zmesi stevie s trstinovým cukrom
1 čajová lyžička vanilkového extraktu
60 g mini čokoládových kúskov bez cukru, na mixovanie

BEZ MLIEKA

Použite nesladené ovsené mlieko namiesto nízkočuchnej smotany a vegánske mini čokoládové kúsky namiesto čokoládových kúskov bez cukru.

PRÍPRAVA

1. V stredne veľkej miske metličkou vyšľahajte všetky ingrediencie, kým sa nespoja a zmes stevie s trstinovým cukrom sa nerozpustí. Nechajte zmes 5 minút odstáť, kým pena opadne. Ak sa cukor ešte nerozpustil, vyšľahajte znova.
2. Základ nalejte do prázdnej nádoby. Zmrazte pri -20 °C 24 hodín.
3. Zvoľte LITE ICE CREAM.
4. Lyžicou vytvorte otvor široký 4 cm až na dno nádoby. Do otvoru pridajte čokoládové kúsky a spracujte znova pomocou programu MIX-IN.

tipy

Sladidlo s erytritolom možno použiť ako náhradu za zmes stevie s trstinovým cukrom.



Odlahčená jahodová zmrzlina

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

150 g čerstvých jahôd, očistených, nakrájaných na štvrtiny
4 odkôstkované datle
1 čajová lyžička zlatého sirupu
1 čajová lyžička citrónovej šťavy
330 ml ovseného krému

PRÍPRAVA

1. Vo veľkej mise pridajte jahody, odkôstkované datle, zlatý sirup a citrónovú šťavu. Vidličkou roztlačte jahody. Nechajte zmes 10 minút odstáť a pravidelne miešajte.
2. Pridajte krém a miešajte, kým sa dobre nespojí.
3. Nasadte skladovacie veko na nádobu a mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Na spracovanie použite program LITE ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvoľte program RE-SPIN pre krémavejší výsledok.

Vanilková zmrzlina s čokoládovými kúskami

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

3 stredne veľké vaječné žĺtky
19 g krémového tvarohu, zmäknutého
50 g jemného kryštálového cukru
1 čajová lyžička vanilkového extraktu
140 ml smotany na šľahanie
180 ml plnotučného mlieka
65 g mini čokoládových kúskov, na mixovanie

PRÍPRAVA

1. Tvaroh dajte do mikrovlnnej rúry na 10 s.
2. Pridajte cukor a vanilkový extrakt.
3. Pomaly primiešajte smotanu, žĺtky a mlieko, kým sa všetko nespojí a cukor sa nerozpustí.
4. Nasadte skladovacie veko na nádobu a zmrazte pri -20°C na 24 hodín.
5. Potom použite program ICE CREAM na spracovanie.
6. MIXOVANIE: lyžicou vytvorte 4 cm široký otvor až na dno spracovanej časti v nádobe. Do otvoru pridajte čokoládové kúsky a spracujte znova rovnakým režimom a zvolte program MIX-IN.



Jahodová zmrzlina

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

180 g čerstvých jahôd, očistených, nakrájaných na štvrtiny
80 g kryštálového cukru
1 čajová lyžička cukrového sirupu
1 čajová lyžička citrónovej šťavy
210 ml smotany na šľahanie

PRÍPRAVA

1. Vo veľkej miske zmiešajte jahody, cukor, cukrový sirup a citrónovú šťavu. Vidličkou jahody roztlačte. Nechajte zmes 10 minút odstať a pravidelne miešajte.
2. Pridajte smotanu a miešajte, kým sa dobre nespojí.
3. Nasadte skladovacie veko a mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Na spracovanie použite program ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémavejší výsledok.

Jednoduchá čokoládová zmrzlina

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

18 g krémového tvarohu, zmäknutého
20 g kakaového prášku
53 g jemného kryštálového cukru
1 čajová lyžička vanilkového extraktu
150 ml smotany na šľahanie
230 ml plnotučného mlieka

PRÍPRAVA

1. Tvaroh ohrievajte v mikrovlnnej rúre 10 s.
2. Pridajte kakaový prášok, cukor a vanilkový extrakt.
3. Pomaly primiešajte smotanu a mlieko, kým sa všetko úplne nespojí a cukor sa nerozpustí.
4. Nasadte skladovacie veko na nádobu a zmrazujte pri -20°C 24 hodín.
5. Spracujte pomocou programu ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Bezmliečna vanilková kokosová zmrzlina

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

405 g plnotučného nesladeného kokosového mlieka
95 g jemného kryštálového cukru
1 čajová lyžička vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

1. Plechovku kokosového mlieka pretrepte alebo premiešajte.
2. Všetky ingrediencie vyšľahajte, kým sa dobre nespoja a cukor sa nerozpustí.
3. Nasadte skladovacie veko na nádobu a mrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Na spracovanie použite program ICE CREAM.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.

Mrazené espresso *martini*

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
130 ml silného espressa
45 g jemného cukru
165 ml horúcej vody (60 – 70 °C)
- Na spracovanie:
Nalejte 100 ml vodky a 35 ml Kahlua.

PRÍPRAVA

1. Pridajte espresso, cukor a horúcu vodu do nádoby.
2. Premiešajte, kým sa cukor nerozpustí.
3. Zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
4. Vyberte nádobu z mrazničky a odstráňte veko.
5. Pridajte ingrediencie na spracovanie po čiaru MAX FILL.
6. Zvoľte program FROZEN DRINK na spracovanie.



Piña colada

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
2x165 ml plechovky koktailu Piña Colada
- Na spracovanie:
Pridajte 70 ml kokosovej smotany a 70 ml ananásového džúsu.

PRÍPRAVA

1. Nalejte vopred namiešanú piña coladu do nádoby.
2. Premiešajte, aby sa zmes spojila.
3. Zmrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Vyberte nádobu z mrazničky a odstráňte veko.
5. Pridajte ingrediencie na spracovanie po čiaru MAX FILL.
6. Na spracovanie zvolte program FROZEN DRINK.



Mrázený mangový nápoj

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

- Na mrazenie:
220 g manga, ošúpaného a nakrájaného na kocky
125 ml kokosového mlieka
25 ml med
- Na spracovanie:
Nalejte 100 ml pomarančového džúsu.

PRÍPRAVA

1. Dajte mango, kokosové mlieko a med do nádoby.
2. Premiešajte, aby sa zmes spojila.
3. Zmrazte pri -20 °C 24 hodín.
4. Vyberte nádobu z mrazničky a zložte veko.
5. Pridajte ingrediencie na spracovanie po čiaru MAX FILL.
6. Zvoľte program FROZEN DRINK na spracovanie.



Mrazený jogurt s figami, medom a zázvorom

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

90 ml bieleho plnotučného jogurtu
 135 ml smotany na šľahanie
 135 ml plnotučného mlieka
 70 g jemného cukru
 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
 40 g stonkového zázvoru v sirupe, scedeného a nadrobno nasekaného
 3 malé zrelé figy, nasekané
 2 polievkové lyžice medu

PRÍPRAVA

1. Vo veľkej mise metličkou vyšľahajte jogurt, smotanu, mlieko, cukor a vanilku, kým sa cukor nerozpustí.
2. Pridajte zázvor, figy a med a metličkou miešajte, kým sa zmes úplne nespojí.
3. Nalejte základ do prázdnej nádoby po čiaru MAX FILL.
4. Zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
5. Potom zvolte program FROZEN YOGURT na spracovanie.



Vanilkový mrazený jogurt

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

100 ml bieleho jogurtu z plnotučného mlieka
 150 ml smotany na šľahanie
 150 ml plnotučného mlieka
 75 g jemného cukru
 1 čajová lyžička vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

1. Dajte jogurt, smotanu, mlieko, cukor a vanilku do veľkej misy a metličkou miešajte, kým sa zmes úplne nespojí a cukor sa nerozpustí.
2. Nalejte základ do prázdnej nádoby po čiaru MAX FILL.
3. Zmrazte pri -20°C 24 hodín.
4. Na spracovanie zvolte program FROZEN YOGURT.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvolte program RE-SPIN pre krémavejší výsledok.

Jahodovo- banánový mrázený jogurt

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

130 g banánu, ošúpaného a nakrájaného na 2,5 cm kúsky
170 g čerstvých (odstopkovaných) alebo mrázených, rozmrazených jahôd
100 g kryštálového cukru
40 ml plnotučného mlieka
20 ml koncentráту pomarančovej šťavy, rozmrazeného
½ čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu
110 ml odtučneného alebo nízkotučného vanilkového jogurtu

PRÍPRAVA

1. Dajte banán, jahody, cukor, mlieko, koncentrát pomarančovej šťavy a vanilku do nádoby mixéra (alebo kuchynského robota s kovovým „S“ nožom) a mixujte na vysokej rýchlosti, kým nebude zmes hladká a homogénna. Prelejte do stredne veľkej misky a jogurt vmiešajte metličkou.
2. Zmiešajte všetky ingrediencie a nalejte do nádoby po čiaru MAX FILL.
3. Zmrazte pri -20 °C 24 hodín.
4. Zvoľte program FROZEN YOGURT na spracovanie.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvoľte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Gelato so slaným karamelom

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

80 g kryštálového cukru
235 ml smotany na šľahanie, v mikrovlnke spolu s mliekom zohriatej na 50 °C
180 ml plnotučného mlieka
1 čajová lyžička vločiek morskej soli
5 stredných vaječných žĺtkov
1 čajová lyžička vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

1. Dajte cukor do stredného hrnca na mierny ohrev a občas miešajte drevenou lyžicou, kým sa neroztopí, potom skaramelizuje na sýtu medeno-hnedú farbu a začne sa jemne dymiť (môže to trvať približne 10 min).
2. Odstavte hrniec z ohňa a postupne metličkou zašľahajte polovicu smotany, mlieko a soľ. Karamel stvrdne. Vráťte hrniec na nízky ohrev a miešajte, kým sa všetok stvrdnutý karamel nerozpustí. Pridajte zvyšok mlieka a smotany.
3. V malej miske mierne vyšľahajte žĺtky a potom do nich zašľahajte malé množstvo teplej karamelovej zmesi.
4. Zašľahajte žĺtky do karamelovej zmesi v hrnci a zvýšte teplotu na strednú, neustále miešajte metličkou alebo silikónovou stierkou. Varte, kým teplota nedosiahne 75 – 80 °C na okamžitom teplomere.
5. Odstavte základ z ohňa, pridajte vanilku a prelejte cez jemné sitko do prázdnej nádoby. Nádobu vložte do ľadového kúpeľa.
6. Po vychladnutí zmrazte pri -20 °C na 24 hodín.
7. Zvoľte program GELATO na spracovanie.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvoľte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Bohaté čokoládové gelato

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

5 veľkých vaječných žĺtkov
85 g jemného cukru
15 g kakaového prášku, preosiateho
240 ml smotany na šľahanie
105 ml plnotučného mlieka
52 g horkej čokolády (74 % kakaovej sušiny), nalámanej na malé kúsky

PRÍPRAVA

1. Dajte žĺtky, cukor a kakaový prášok do malého hrnca. Metličkou vyšľahajte, kým sa úplne nespoja.
2. Pridajte smotanu a mlieko a premiešajte.
3. Položte hrniec na sporák na stredný ohrev a neustále miešajte metličkou alebo silikónovou stierkou. Varte, kým teplota na okamžitom teplomere nedosiahne 75 – 80°C.
4. Odstavte z ohňa, vmiešajte čokoládu a prelejte cez jemné sitko do prázdnej nádoby. Nádobu vložte do ľadového kúpeľa.
5. Po vychladnutí zmrazte pri -20°C 24 hodín.
6. Na spracovanie zvoľte program GELATO.

Medové gelato

Čas mrazenia: 24 hodín

INGREDIENCIE

4 stredné vaječné žĺtky
215 ml smotany na šľahanie
215 ml plnotučného mlieka
70 g výrazne aromatického medu (napr. lesného medu)
veľká štipka soli

PRÍPRAVA

1. V malej miske zľahka vyšľahajte žĺtky a odložte.
2. Do hrnca dajte smotanu na šľahanie, mlieko, med a soľ a premiešajte.
3. Hrnček položte na stredný ohrev a neustále miešajte metličkou, vareškou alebo silikónovou stierkou.
4. Malé množstvo teplej medovej zmesi vmiešajte do žĺtkov, potom žĺtky vmiešajte do hrnca a varte ďalej, kým teplota na okamžitom teplomere nedosiahne 75 – 80 °C.
5. Základ odstavte z ohňa a prelejte cez jemné sitko do prázdnej nádoby. Pint vložte do ľadového kúpeľa.
6. Po vychladnutí zmrazte pri -20 °C 24 hodín.
7. Zvoľte program GELATO na spracovanie.

tipy

Ak je zmes drobivá, zvoľte program RE-SPIN pre krémovejší výsledok.



Gelato s arašidovým maslom

Čas mrazenia: 24 hodín



INGREDIENCIE

3 veľké vaječné žĺtky
100 ml krémového arašidového masla
65 g kryštálového cukru
100 ml plnotučného mlieka
150 ml nízkotučnej smotany
1 čajová lyžička čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

1. Dajte žĺtky, arašidové maslo a cukor do malého hrnca a vyšľahajte, kým sa úplne nespoja.
2. Pridajte mlieko a miešajte, kým je zmes hladká a cukor sa rozpustí. Primiešajte smotanu a vanilku.
3. Hrnček položte na sporák na stredný ohrev a neustále miešajte metličkou alebo gumovou stierkou. Varte, kým teplota na rýchloodčítacom teplomere nedosiahne 75 – 80 °C.
4. Základ odstavte z ohňa a prelejte cez jemné sitko do prázdnej nádoby po čiaru MAX FILL. Nádobu vložte do ľadového kúpeľa.
5. Po vychladnutí mrazte pri -20 °C 24 hodín.
6. Na spracovanie zvoľte program GELATO.

ROSMARINO®
www.vitapur-spanok.sk