

# Zmrzlina a mrazené dezerty

RECEPTY

ROSMARINO®





# Vitajte vo svete *domácej zmrzliny*

Zistite, ako jednoduché je pripraviť si doma autentickú taliansku zmrzlinu, osviežujúci mrazený jogurt alebo ovocný sorbet.

Táto brožúra s receptami je navrhnutá špeciálne pre sériu Rosmarino GelatoMaster PRO, inovatívny zmrzlinovač s kompresorom, ktorý funguje bez predchádzajúceho zmrazenia misky.

Vytvorte lahodnú a zdravšiu zmrzlinu jednoduchým stlačením tlačidla – presne podľa vašej chuti a potrieb: z prírodných ingrediencií, bez laktózy alebo s nižším obsahom cukru.

(Nasledujúce informácie slúžia len ako orientačné. Uistite sa, že zložky zmrzliny neprekračujú 60 % objemu nádoby, zložky jogurtu neprekračujú 80 % objemu nádoby a zložky smoothie neprekračujú 50 % objemu nádoby.)

# BASIC

## *ice cream*

### PRÍSADY

200 g smotany na šľahanie  
120 g sušeného mlieka  
180 g vody

### PRÍPRAVA

Prípravte podľa nasledujúceho receptu. Po rovnomernom zmiešaní ingrediencií môžete zmrzlinu pripraviť do 60 minút.



# VANILLA

## *ice cream*



### PRÍSADY

226 g plnotučného mlieka  
106 g kryštálového cukru  
167 g smotany na šľahanie, vychladenej  
1 – 2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu podľa chuti

### PRÍPRAVA

V strednej miske pomocou ručného mixéra alebo metly zmiešajte mlieko a kryštálový cukor, kým sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Pridajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zmes nalejte do misy, vložte misu do zmrzlinovača a zapnite stroj na približne 50 – 60 minút.

# ORIGINAL

## *vanilla gelato*

### PRÍSADY

(547 g – celková váha ingrediencií)  
147 ml plnotučného mlieka  
100 g cukru  
300 ml smotany  
1 čajová lyžička vanilkového extraktu



# BASIC CHOCOLATE *ice cream*



## PRÍSADY

160 g plnotučného mlieka  
76 g kryštálového cukru  
160 g polosladkej čokolády (vašej obľúbenej), nalámaná na kúsky veľké 1,2 cm  
160 g smotany na šľahanie, vychladenej  
0,6 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

## PRÍPRAVA

Zahrejte plnotučné mlieko, až začne vriieť po okrajoch (môžete to urobiť na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre). V mixéri alebo kuchynskom robote s kovovou čepeľou rozmixujte cukor s čokoládou, až kým nebude čokoláda veľmi jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko a mixujte, až kým nebude zmes dobre premiešaná a hladká. Preložte do strednej misy a nechajte čokoládovú zmes úplne vychladnúť. Pridajte smotanu a vanilku podľa chuti. Najlepšie je zmes pred prípravou zmrzliny vychladiť v chladničke asi 15 minút. Nalejte zmes do misy, vložte misu do zmrzlinovača a zapnite stroj na asi 30 – 40 minút.

# FRESH STRAWBERRY *ice cream*

## PRÍSADY

167 g čerstvých zrelých jahôd, bez stopiek a nakrájaných na plátky  
35 g čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy  
76 g kryštálového cukru  
160 g plnotučného mlieka  
160 g smotany na šľahanie  
0,6 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

## PRÍPRAVA

V malej miske zmiešajte jahody s citrónovou šťavou a 76 g kryštálového cukru, jemne premiešajte a nechajte jahody 2 hodiny macerovať v šťave. V strednej miske pomocou ručného mixéra alebo metly zmiešajte mlieko a kryštálový cukor, kým sa cukor nerozpuští. Pridajte smotanu a šťavu z jahôd a vanilku. Zmes nalejte do misy, vložte misu do zmrzlinovača a zapnite stroj na približne 30 – 40 minút. Nakrájané jahody pridajte počas posledných 5 minút výroby zmrzliny.



# CHOCOLATE *frozen yogurt*



## PRÍSADY

160 g plnotučného mlieka  
180 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády, nasekanej  
268 g nízkočučného vanilkového jogurtu  
33 g kryštálového cukru

## PRÍPRAVA

Zmiešajte mlieko a čokoládu v mixéri alebo kuchynskom robote s kovovou čepeľou a mixujte asi 15 sekúnd, kým nevznikne hladká zmes. Pridajte jogurt a cukor a mixujte asi 15 sekúnd, kým nevznikne hladká zmes. Nalejte zmes do misky, vložte misu do zmrzlinočára a zapnite stroj na asi 50 – 60 minút.

# FRESH LEMON *sorbet*

## PRÍSADY

235 g kryštálového cukru  
280 g vody  
80 g čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy  
0,5 lyžice jemne nasekanej citrónovej kôry

## PRÍPRAVA

Zmiešajte kryštálový cukor a vodu v stredne veľkom hrnci a privedte do varu na strednom ohni. Znížte teplotu na nízku a varte bez miešania, kým sa cukor nerozpustí, približne 3 – 5 minút. Nechajte úplne vychladnúť. Toto sa nazýva jednoduchý sirup a môžete ho pripraviť vopred vo väčšom množstve, aby ste ho mali po ruke na prípravu čerstvého citrónového sorbetu. Uchovávajte v chladničke, kým ho nebudete potrebovať. Po vychladnutí pridajte citrónovú šťavu a kôru; zamiešajte, aby sa zložky spojili. Nalejte zmes do misky, vložte misu do zmrzlinočára a zapnite stroj na približne 50 – 60 minút.



# YOGHURT

## PRÍSADY

750 ml mlieka  
50 ml jogurtu alebo jedna lyžica mliečnych baktérií

## PRÍPRAVA

Stačí naliať mlieko a zakúpený jogurt (mliečne baktérie) do misy, spustiť funkciu jogurtu a nechať ho fermentovať v prístroji. Príprava jogurtu trvá približne 8 hodín, čas si však môžete prispôsobiť podľa svojich preferencií.



# LADOVÁ triešť

## PRÍSADY

500 ml coly (alebo iný sýtený nápoj)

## PRÍPRAVA

Nalejte 500 ml koly priamo do misy, spustite funkciu Slushie a nechajte ju zapnutú 48 – 60 minút, kým nie je ladová triešť hotová. Čas môžete prispôsobiť podľa svojich preferencií – čím dlhšie bude funkcia Slushie zapnutá, tým bude ladová triešť tuhšia.



A close-up photograph of white whipped cream, showing intricate, overlapping swirls and peaks. The cream has a soft, airy texture and is set against a plain background.

ROSMARINO®  
*www.vitapur-home.sk*