

Rosmarino Ice cream maker CREAMY PRO 10

RECEPTY



ROSMARINO®

Jahodový *sorbet*

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

350 g čerstvých jahod, očištěných a nakrájených
60 g jemného krupicového cukru
60 ml horké vody (60–70 °C)

PŘÍPRAVA

1. Do velké mísy přidejte jahody a cukr a rozmačkejte je vidličkou. Přilijte vodu a metličkou vyšlehejte dohladka.
2. Základ přecedte přes jemné sítko do prázdné nádoby.
3. Nasadte víko a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování zvolte program SORBET.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Sorbet Gin & Tonic *bez přípravy*

Doba mražení: 24 hodin



INGREDIENCE

2x 250 ml plechovky předem namíchaného Gin and Tonic

PŘÍPRAVA

1. Nalijte předem namíchaný Gin and Tonic do prázdné nádoby po rysku MAX FILL.
2. Nasadte víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
3. Ke zpracování zvolte program SORBET.

tipy

V tomto receptu můžete použít jakýkoli předpřipravený koktejlový mix.

Melounový sorbet

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

3 lžíce agávového sirupu
šťáva z 1 limety
470 g vodního melounu, nakrájeného

PŘÍPRAVA

1. V malé misce metličkou prošlehejte agávový sirup se šťávou z limety.
2. Kousky melounu vložte do nádoby po rysku MAX FILL. Přelijte meloun agávovo-limetkovou směsí.
3. Nasadte víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Poté ke zpracování zvolte program SORBET.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Citrónový sorbet

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

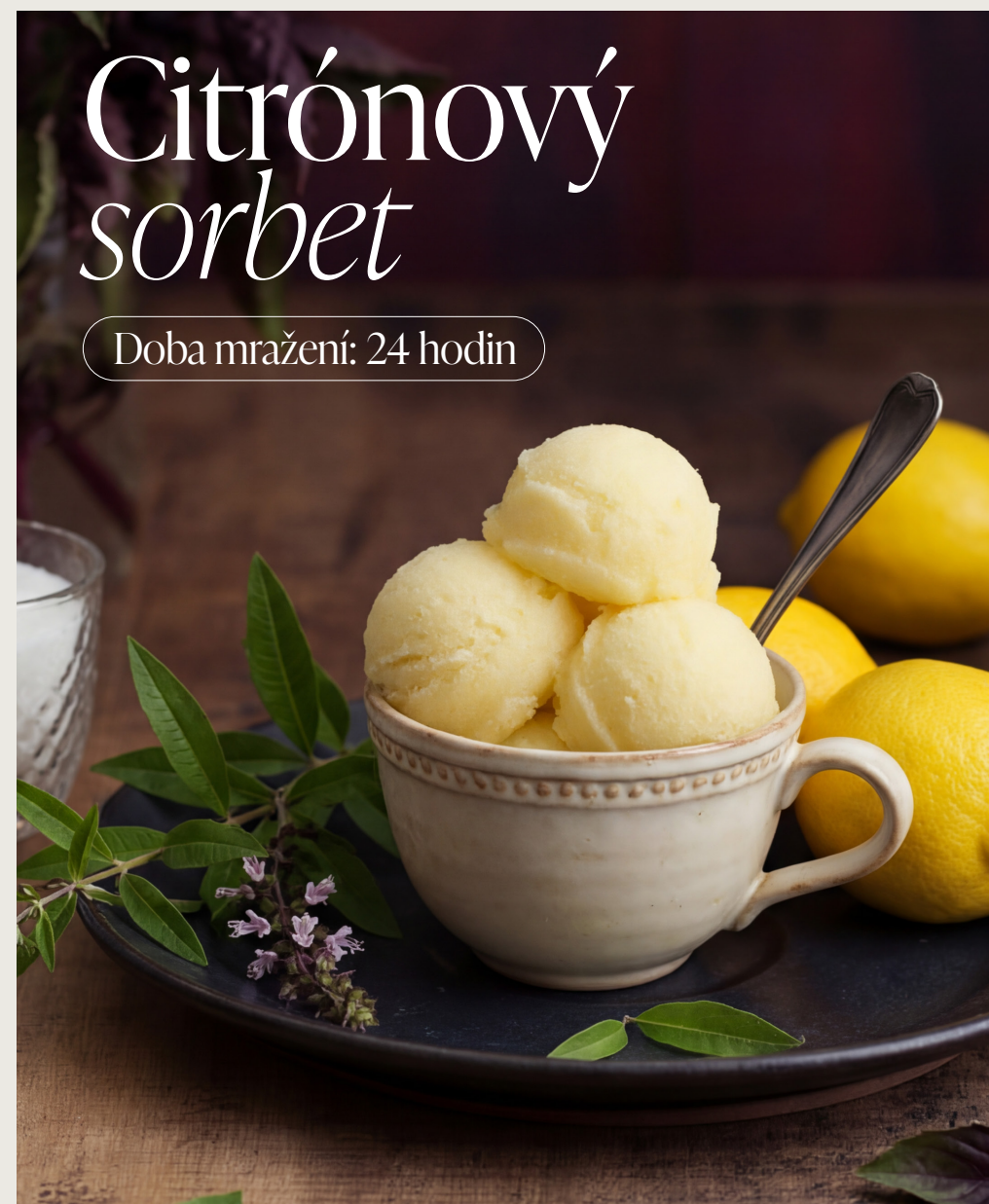
115 g jemného krupicového cukru
1 lžíce cukrového sirupu
240 ml horké vody (60-70 °C)
115 ml citronové šťávy

PŘÍPRAVA

1. Ve velké misce metličkou vyšlehejte cukr, cukrový sirup a teplou vodu, dokud se cukr nerozpustí. Přidejte citronovou šťávu a míchejte, dokud se vše zcela nespojí.
2. Nalijte základ do prázdné nádoby.
3. Nasadte víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Poté ke zpracování zvolte program SORBET.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Smoothie bowl s kokosem a mangem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

400 ml kokosového mléka
čerstvé nebo mražené mango naplněné po rysku MAX FILL, nakrájené na 2,5 cm kousky

PŘÍPRAVA

1. Plechovku kokosového mléka protřepejte nebo promíchejte a zalijte mango kokosovým mlékem.
2. Naplňte prázdnou nádobu kousky manga po rysku MAX FILL.
3. Promíchejte mango a kokosové mléko a v případě potřeby nasadte skladovací víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Poté ke zpracování zvolte program SMOOTHIE BOWL.



Proteinová smoothie bowl jahodami a banánem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

200 g čerstvého zralého banánu a jahod
2 lžice vanilkového proteinového prášku
50 ml surového agávového nektaru
50 ml ananasové šťávy
plnotučné mléko na dolití po rysku MAX FILL

PŘÍPRAVA

1. Naplňte prázdnou nádobu po rysku banány a jahodami a promíchejte, aby se rovnoměrně rozložily.
2. Ve velké míse metličkou prošeďte zbývající ingredience, dokud se dobře nespojí. Ovoce zalijte směsí po rysku MAX FILL a promíchejte. V případě potřeby přidejte více mléka, abyste dosáhli rysku MAX FILL. Nasadte skladovací víko a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
3. Poté ke zpracování zvolte program SMOOTHIE BOWL.



Mango & limetka ledová tříšť

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
40 g krystalového cukru
165 g čerstvých kousků manga
140 ml horké vody (60–70 °C)
- Na zpracování:
Pour-in: voda, alkohol nebo džus po rysku MAX FILL

PŘÍPRAVA

1. Dejte cukr a kousky manga do prázdné nádoby. Směs spojte vidličkou.
2. Přidejte do nádoby horkou vodu a limetkovou šťávu a cukr, dokud se cukr nerozpustí.
3. Po vychladnutí zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Před zpracováním vyjměte nádobu z mrazáku.
5. Přidejte pour-in po rysku MAX FILL.
6. ZKe zpracování zvolte SLUSHIE. Přidejte další 4 polévkové lžice požadovaného pour-in, poté zvolte RE-SPIN.



Ledová tříšť z borůvek a limonády

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
40 g krupicového cukru
165 g borůvek
140 ml limonády
- Na zpracování:
Pour-in: voda nebo limonáda po rysku MAX FILL

PŘÍPRAVA

1. Vložte cukr a borůvky do prázdné nádoby. Vidličkou směs promíchejte.
2. Nalijte limonádu a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Před zpracováním vyjměte nádobu z mrazáku.
5. Přidejte tekutinu po rysku MAX FILL.
6. Pro zpracování zvolte SLUSHIE. Přidejte ještě 4 polévkové lžice vámi zvolené tekutiny a zvolte RE-SPIN.



Jahodová ledová tríšť se suchým růžovým vínem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
290 ml suchého růžového vína
60 g jahod
30 g krystalového cukru
- Na zpracování:
Pour-in: limonáda po rysku MAX FILL

PŘÍPRAVA

1. Do prázdné nádoby dejte cukr a jahody. Vidličkou směs promíchejte.
2. Nalijte suché růžové víno a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Před zpracováním vyjměte nádobu z mrazáku.
5. Doplňte tekutinu po rysku MAX FILL.
6. Ke zpracování zvolte SLUSHIE. Přidejte další 4 lžíce požadované tekutiny a zvolte RE-SPIN.



Ledová tříšť z hroznové limonády

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
40 g krystalového cukru
165 g hroznů
140 ml limonády
- Na zpracování:
Pour-in: voda nebo limonáda po rysku MAX FILL

PŘÍPRAVA

1. Dejte cukr a hrozny do prázdné nádoby. Pomocí vidličky směs promíchejte.
2. Přilijte limonádu a míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Před zpracováním vyjměte nádobu z mrazáku.
5. Doplňte tekutinu po rysku MAX FILL.
6. Pro zpracování zvolte SLUSHIE. Přidejte další 4 lžíce požadované tekutiny a zvolte RE-SPIN.



Čerstvý jahodový *milkshake*

Příprava: 2 minuty

INGREDIENCE

245 g vanilkové zmrzliny
105 ml plnotučného mléka
120 g čerstvých jahod, bez stopek a rozpůlených

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience do prázdné nádoby v uvedeném pořadí (není třeba dělat otvor).
2. Ke zpracování použijte program MILKSHAKE.



Oreo *milkshake*

Příprava: 2 minuty

INGREDIENCE

330 g vanilkové zmrzliny
150 ml plnotučného mléka
5 Oreo sušenek, rozlámaných

PŘÍPRAVA

1. Vložte zmrzlinu do prázdné nádoby. Lžící vytvořte otvor široký 4 cm až na dno nádoby. Do otvoru přidejte mléko a Oreo.
2. Ke zpracování použijte program MILKSHAKE.



Hustý čokoládový *milkshake*

Příprava: 2 minuty

INGREDIENCE

330 g čokoládové zmrzliny
140 ml plnotučného mléka

PŘÍPRAVA

1. Všechny ingredience vložte do prázdné nádoby v uvedeném pořadí.
2. Ke zpracování použijte program MILKSHAKE.

tipy

Jakýkoli recept na zmrzlinu v tomto průvodci můžete také proměnit v milkshake. Nejprve zpracujte zmrazený základ programem ICE CREAM. Poté vytvořte otvor, přidejte mléko, mixujte a zpracujte znovu pomocí programu MILKSHAKE.



Bezmléčný matcha kokosový milkshake

Příprava: 2 minuty



INGREDIENCE

1½ šálku veganské kokosové zmrzliny
½ šálku kokosového mléka
2 lžičky syrového agávového nektaru
1 lžička matcha prášku

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience do prázdné nádoby v uvedeném pořadí.
2. Ke zpracování použijte program MILKSHAKE.

Klasické *coffeiccino*

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
40 g krystalového cukru
225 ml horké černé kávy
60 ml smetany ke šlehání
60 ml plnotučného mléka
- Na zpracování:
Nalejte kávu

PŘÍPRAVA

1. Nasypte cukr do prázdné nádoby.
2. Nalijte kávu do nádoby.
3. Promíchejte, dokud se cukr zcela nerozpustí.
4. Přidejte smetanu a plnotučné mléko do nádoby.
5. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
6. Vyjměte nádobu z mrazáku a sejměte víko.
7. Přidejte pour-in po rysku MAX FILL.
8. Zvolte program COFFEECCINO ke zpracování.



Další příchutě *coffeiccino*

ROSMARINO®



1. VANILLA COFFEECCINO: Přidejte do mléka trochu vanilkového extraktu pro vanilkovou chuť.
2. CARAMEL COFFEECCINO: Na povrch přidejte vrstvu karamelového sirupu pro vyšší sladkost a výraznější chuť.
3. MOCHA COFFEECCINO: Přidejte do espressa 1-2 čajové lžičky čokoládového sirupu a připravte mocha Coffeiccino.

Lehká čokoládová zmrzlina bez mléka

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

4 střední vaječné žloutky
320 ml ovesné smetany
110 ml ovesného mléka
1 čajová lžička vanilkového extraktu
2 polévkové lžíce kakaového prášku
3 vypeckované datle
3½ polévkové lžíce agávového sirupu

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru.
2. Mixujte na vysoký výkon, dokud nebude směs zcela rozmixovaná.
3. Nasaďte skladovací víko na nádobu a zmrazte po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování použijte program LITE ICE CREAM.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Lehká vanilková zmrzlina bez mléka

Doba mražení: 24 hodin



INGREDIENCE

320 ml ovesné smetany
150 ml ovesného mléka
1 lžička vanilkového extraktu
3 datle bez pecek
3½ lžíce agávového sirupu

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny ingredience do nádoby mixéru.
2. Mixujte na vysoké rychlosti, dokud se dobře nespojí.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování použijte program LITE ICE CREAM.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.

Lehká vanilková zmrzlina s čokoládovými kousky

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

410 ml odtučněné smetany
60 ml směsi stevie a třtinového cukru
1 čajová lžička vanilkového extraktu
60 g mini čokoládových kousků bez cukru, pro mixování

BEZ MLÉKA

Použijte neslazené ovesné mléko místo odtučněné smetany a veganské mini čokoládové kousky místo čokoládových kousků bez cukru.

PŘÍPRAVA

1. Ve střední míse metličkou prošlehejte všechny ingredience, dokud se nespojí a směs stevie a třtinového cukru se nerozpustí. Nechte směs 5 minut stát, dokud pěna neustoupí. Pokud se cukr stále nerozpustil, prošlehejte znovu.
2. Základ nalijte do prázdné nádoby. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
3. Zvolte LITE ICE CREAM.
4. Lžící vytvořte otvor široký 4 cm až na dno nádoby. Do otvoru přidejte čokoládové kousky a zpracujte znovu pomocí programu MIX-IN.

tipy

Sladidlo s erytroleem lze použít jako náhradu za směs stevie a třtinového cukru.



Odlehčená jahodová zmrzlina

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

150 g čerstvých jahod, očištěných, nakrájených na čtvrtiny
4 vypeckované datle
1 lžička zlatého sirupu
1 lžička citronové šťávy
330 ml ovesné smetany

PŘÍPRAVA

1. Ve velké míse smíchejte jahody, vypeckované datle, zlatý sirup a citronovou šťávu. Vidličkou jahody rozmačkejte. Nechte směs 10 minut odstát a pravidelně míchejte.
2. Přidejte smetanu a promíchejte, dokud se vše dobře nespojí.
3. Nasadte skladovací víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování použijte program LITE ICE CREAM.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Vanilková zmrzlina s čokoládovými kousky

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

3 středně velké vaječné žloutky
19 g krémového tvarohu, změkklého
50 g jemného krupicového cukru
1 čajová lžička vanilkového extraktu
140 ml dvojité smetany
180 ml plnotučného mléka
65 g mini čokoládových peciček, pro mixování

PŘÍPRAVA

1. Ohřejte tvaroh v mikrovlnné troubě 10 s.
2. Přidejte cukr a vanilkový extrakt.
3. Pomalu vmíchejte dvojitou smetanu, žloutky a mléko, dokud se vše zcela nespojí a cukr se nerozpustí.
4. Nasaďte skladovací víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
5. Poté použijte program ICE CREAM ke zpracování.
6. MIXOVÁNÍ: Lžící vytvořte otvor široký 4 cm až na dno zpracované části v nádobě. Do otvoru přidejte čokoládové pecičky a zpracujte znovu se stejným režimem a zvolte program MIX-IN.



Jahodová zmrzlina

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

180 g čerstvých jahod, očištěných, nakrájených na čtvrtiny
80 g krupicového cukru
1 lžička cukrového sirupu
1 lžička citronové šťávy
210 ml smetany ke šlehání

PŘÍPRAVA

1. Ve velké míse smíchejte jahody, cukr, cukrový sirup a citronovou šťávu. Vidličkou jahody rozmačkejte. Nechte směs 10 minut odstát a pravidelně míchejte.
2. Přidejte smetanu a míchejte, dokud se dobře nespojí.
3. Nasaďte skladovací víko a zmrazte při -20 °C 24 hodin.
4. Ke zpracování použijte program ICE CREAM.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.

Snadná čokoládová zmrzlina

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

18 g krémového tvarohu, změkklého
20 g kakaového prášku
53 g jemného krupicového cukru
1 čajová lžička vanilkového extraktu
150 ml smetany ke šlehání
230 ml plnotučného mléka

PŘÍPRAVA

1. Ohřejte tvaroh v mikrovlnné troubě 10 s.
2. Přidejte kakaový prášek, cukr a vanilkový extrakt.
3. Pomalu vmíchejte smetanu a mléko, dokud se vše zcela nespojí a cukr se nerozpustí.
4. Nasadte skladovací víko na nádobu a zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
5. Ke zpracování použijte program ICE CREAM.



Bezmléčná vanilková kokosová zmrzlina

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

405 g plnotučného neslazeného kokosového mléka
95 g jemného krupicového cukru
1 lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA

1. Plechovku kokosového mléka protřepejte nebo promíchejte.
2. Všechny ingredience vyšehejte, dokud se dobře nespojí a cukr se nerozpustí.
3. Nasadte skladovací víko na nádobu a mrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování použijte program ICE CREAM.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.

Mražené espresso *martini*

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
130 ml silného espressa
45 g jemného cukru
165 ml horké vody (60–70 °C)
- Na zpracování:
Nalijte 100 ml vodky a 35 ml Kahlua

PŘÍPRAVA

1. Přidejte espresso, cukr a horkou vodu do nádoby.
2. Promíchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Vyjměte nádobu z mrazáku a sejměte víko.
5. Přidejte ingredience na zpracování po rysku MAX FILL.
6. Ke zpracování zvolte program FROZEN DRINK.



Piña colada

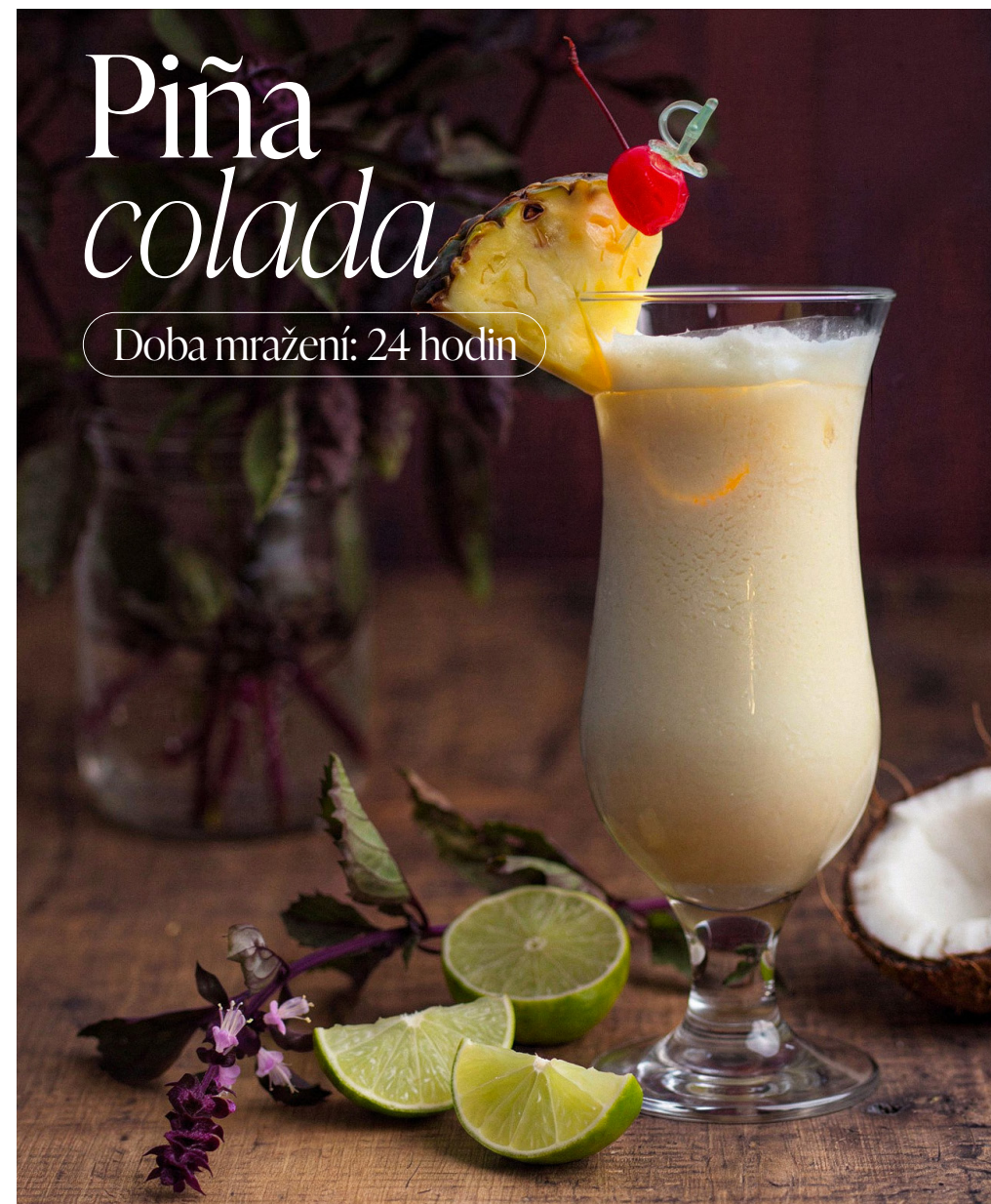
Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
2x 165ml plechovky koktejlu Piña Colada
- Na zpracování:
Pour-in: 70 ml kokosové smetany a 70 ml ananasové šťávy

PŘÍPRAVA

1. Nalijte předem namíchanou piña coladu do nádoby.
2. Promíchejte, aby se směs spojila.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Vyjměte nádobu z mrazáku a sejměte víko.
5. Přidejte ingredience na zpracování po rysku MAX FILL.
6. Ke zpracování zvolte program FROZEN DRINK.



Mražený mangový *nápoj*

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

- Na mražení:
220 g manga, oloupaného a nakrájeného na kostičky
125 ml kokosového mléka
25 ml medu
- Na zpracování:
Nalijte 100 ml pomerančové šťávy.

PŘÍPRAVA

1. Do nádoby dejte mango, kokosové mléko a med.
2. Promíchejte, aby se směs spojila.
3. Mrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Vyjměte nádobu z mrazáku a sejměte víko.
5. Přidejte ingredience na zpracování po rysku MAX FILL.
6. Ke zpracování zvolte program FROZEN DRINK.



Mražený jogurt s fíky, medem a zázvorem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

90 ml bílého plnotučného jogurtu
135 ml smetany ke šlehání
135 ml plnotučného mléka
70 g jemného krupicového cukru
1 čajová lžička vanilkového extraktu
40 g stonkového zázvoru v sirupu, scezeného a najemno nasekaného
3 malé zralé fíky, nasekané
2 polévkové lžíce medu

PŘÍPRAVA

1. Ve velké míse metličkou vyšlehejte jogurt, smetanu, mléko, cukr a vanilku, dokud se cukr nerozpustí.
2. Přidejte zázvor, fíky a med a šlehejte, dokud se směs zcela nespojí.
3. Nalijte základ do prázdné nádoby po rysku MAX FILL.
4. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
5. Ke zpracování zvolte program FROZEN YOGURT.



Vanilkový mražený jogurt

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

100 ml bílého jogurtu z plnotučného mléka
150 ml smetany ke šlehání
150 ml plnotučného mléka
75 g jemného cukru
1 lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA

1. Vložte jogurt, smetanu, mléko, cukr a vanilku do velké mísy a metličkou míchejte, dokud se směs zcela nespojí a cukr se nerozpustí.
2. Nalijte základ do prázdné nádoby po rysku MAX FILL.
3. Mrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování zvolte program FROZEN YOGURT.

tipy

*Pokud je směs drobivá, zvolte program
RE-SPIN pro krémovější výsledek.*

Mražený jogurt s jahodami a *banánem*

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

130 g banánu, oloupaného a nakrájeného na 2,5 cm kousky
170 g čerstvých (odstopkovaných) nebo mražených, rozmrazených jahod
100 g krupicového cukru
40 ml plnotučného mléka
20 ml koncentráту pomerančové šťávy, rozmrazeného
½ čajové lžičky čistého vanilkového extraktu
110 ml odtučněného nebo nízkotučného vanilkového jogurtu

PŘÍPRAVA

1. Vložte banán, jahody, cukr, mléko, koncentrát pomerančové šťávy a vanilku do nádoby mixéru (nebo kuchyňského robotu s kovovým „S“ nožem) a mixujte na vysoký výkon do hladka a homogenní konzistence. Přelijte do střední mísy a metličkou vmíchejte jogurt.
2. Všechny ingredience promíchejte a nalijte do nádoby po rysku MAX FILL.
3. Zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
4. Ke zpracování zvolte program FROZEN YOGURT.

tipy

*Pokud je směs drobivá, zvolte program
RE-SPIN pro krémovější výsledek.*



Gelato se slaným karamellem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

80 g krystalového cukru
235 ml smetany ke šlehání, ohřáté s mlékem v mikrovlnné troubě na teplotu 50 °C
180 ml plnotučného mléka
1 čajová lžička mořské soli
5 středních vaječných žloutků
1 čajová lžička vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA

1. Dejte cukr do středně velkého rendlíku na mírný oheň a občas promíchejte metličkou, dokud se nerozpustí, poté zkaramelizuje do syté měděné barvy a začne se z něj lehce kouřit (může to trvat asi 10 min).
2. Sundejte rendlík z ohně a postupně metličkou zašlehejte polovinu smetany, mléko a sůl. Karamel ztvdne do hrudky. Vraťte rendlík na nízký oheň a míchejte, dokud se veškerý ztvrdlý karamel nerozpustí. Přidejte zbytek mléka a smetany.
3. V malé misce lehce prošlehejte žloutky a poté do nich zašlehejte malé množství teplé karamelové směsi.
4. Zašlehejte žloutky do karamelové směsi v rendlíku a zvyšte teplotu na střední, stále míchejte metličkou nebo silikonovou stěrkou. Vařte, dokud teplota nedosáhne 75–80 °C na instantním teploměru.
5. Sundejte základ z ohně, přidejte vanilku a přeced'te přes jemné sítko do prázdné nádoby. Nádobu vložte do ledové lázně.
6. Po vychladnutí zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
7. Ke zpracování zvolte program GELATO.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Bohaté čokoládové gelato

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

5 velkých žloutků
85 g jemného cukru
15 g kakaového prášku, prosátého
240 ml smetany ke šlehání
105 ml plnotučného mléka
52 g hořké čokolády (74 % sušiny), nalámané na malé kousky

PŘÍPRAVA

1. Vložte žloutky, cukr a kakaový prášek do malého rendlíku. Metličkou prošlehejte, dokud se zcela nespojí.
2. Přidejte smetanu a mléko a promíchejte.
3. Postavte rendlík na varnou desku na střední teplotu a neustále míchejte metličkou nebo silikonovou stěrkou. Vařte, dokud teplota na okamžitém teploměru nedosáhne 75–80 °C.
4. Sundejte z ohně, vmíchejte čokoládu a přeced'te přes jemné sítko do prázdné nádoby. Nádobu vložte do ledové lázně.
5. Po vychladnutí mrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
6. Ke zpracování zvolte program GELATO.

Medové gelato

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

4 střední vaječné žloutky
215 ml smetany ke šlehání
215 ml plnotučného mléka
70 g výrazně aromatického medu (např. lesního medu)
velká špetka soli

PŘÍPRAVA

1. V malé misce lehce prošlehejte žloutky a dejte stranou.
2. Do rendlíku dejte smetanu ke šlehání, mléko, med a sůl a promíchejte.
3. Postavte rendlík na střední oheň a neustále míchejte metličkou, dřevěnou lžicí nebo silikonovou stěrkou.
4. Vmíchejte malé množství teplé medové směsi do žloutků, poté žloutky vmíchejte do rendlíku a pokračujte ve vaření, dokud teplota na okamžitém teploměru nedosáhne 75–80 °C.
5. Základ stáhněte z ohně a přecedte přes jemné sítko do prázdné nádoby. Nádobu vložte do ledové lázně.
6. Po vychladnutí zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
7. Ke zpracování zvolte program GELATO.

tipy

Pokud je směs drobivá, zvolte program RE-SPIN pro krémovější výsledek.



Gelato s arašídovým máslem

Doba mražení: 24 hodin

INGREDIENCE

3 velké vaječné žloutky
100 ml krémového arašídového másla
65 g krystalového cukru
100 ml plnotučného mléka
150 ml nízkotučné smetany
1 lžička čistého vanilkového extraktu

PŘÍPRAVA

1. Dejte žloutky, arašídové máslo a cukr do malého kastrůlku a metličkou míchejte, dokud se vše zcela nespojí.
2. Přidejte mléko a míchejte, dokud není směs hladká a cukr se nerozpustí. Vmíchejte nízkotučnou smetanu a vanilku.
3. Postavte kastrůlek na sporák na střední teplotu a neustále míchejte metličkou nebo gumovou stěrkou. Vařte, dokud teplota na rychločtecím teploměru nedosáhne 75–80 °C.
4. Sejměte základ z tepla a přecedte přes jemné sítko do prázdné nádoby po rysku MAX FILL. Vložte nádobu do ledové lázně.
5. Po vychladnutí zmrazte při -20 °C po dobu 24 hodin.
6. Ke zpracování zvolte program GELATO.

ROSMARINO®
www.vitapur-home.cz