

Zmrzlina a *mražené dezerty*

RECEPTY

ROSMARINO®



Vítejte ve světě *domácí zmrzliny*

Objevte, jak snadné je připravit si doma autentickou italskou zmrzlinu, osvěžující mražený jogurt nebo ovocný sorbet.

Tato brožura s recepty je určena speciálně pro řadu Rosmarino GelatoMaster PRO, inovativní zmrzlinovač s kompresorem, který funguje bez předchozího zmrazování mísy.

Vytvořte lahodnou a zdravější zmrzlinu pouhým stisknutím tlačítka – přesně podle vaší chuti a potřeb: z přírodních surovin, bez laktózy nebo s menším obsahem cukru.

(Následující informace slouží pouze pro orientaci. Ujistěte se, že obsah zmrzliny nepřesahuje 60 % objemu nádoby, obsah jogurtu nepřesahuje 80 % objemu nádoby a obsah smoothie nepřesahuje 50 % objemu nádoby.)

BASIC

ice cream

PRÍSADY

200 g smetany ke šlehání
120 g sušeného mléka
180 g vody

PRÍPRAVA

Připravte podle následujícího receptu. Po rovnoměrném smíchání ingrediencí lze zmrzlinu připravit do 60 minut.



VANILLA

ice cream



PRÍSADY

226 g plnotučného mléka
106 g krystalového cukru
167 g smetany ke šlehání, vychlazené
1–2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu podle chuti

PRÍPRAVA

Ve střední míse pomocí ručního mixéru nebo metly smíchejte mléko a krystalový cukr, dokud se cukr nerozpustí, asi 1–2 minuty na nízké rychlosti. Přidejte smetanu a vanilku podle chuti. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.

ORIGINAL

vanilla gelato

PRÍSADY

(547 g – celková váha ingrediencí)
147 ml plnotučného mléka
100 g cukru
300 ml smetany
1 čajová lžička vanilkového extraktu



BASIC CHOCOLATE *ice cream*



PRÍSADY

160 g plnotučného mléka
76 g krystalového cukru
160 g polosladké čokolády (vaše oblíbená), nalámané na kousky o velikosti 1,2 cm
160 g smetana ke šlehání, vychlazená
0,6 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

Zahřejte plnotučné mléko, až začne bublat po okrajích (můžete to udělat na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem mixujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda velmi jemně nasekaná. Přidejte horké mléko a mixujte, dokud není směs dobře promíchaná a hladká. Přemístěte do střední mísy a nechte čokoládovou směs úplně vychladnout. Přimíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Nejlepší je směs před přípravou zmrzliny asi 15 minut předem vychladit v ledničce. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 30–40 minut.

FRESH STRAWBERRY *ice cream*

PRÍSADY

167 g čerstvých zralých jahod, zbavených stopek a nakrájených na plátky
35 g čerstvě vymačkané citronové šťávy
76 g krystalového cukru
160 g plnotučného mléka
160 g smetany ke šlehání
0,6 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

V malé misce smíchejte jahody s citronovou šťávou a 76 g krystalového cukru, jemně promíchejte a nechte jahody 2 hodiny macerovat ve šťávě. Ve střední misce pomocí ručního mixéru nebo metly smíchejte mléko a krystalový cukr, dokud se cukr nerozpustí. Přimíchejte smetanu a šťávu z jahod a vanilku. Nalijte směs do mísky, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na 30–40 minut. Během posledních 5 minut přípravy zmrzliny přidejte nakrájené jahody.



CHOCOLATE

frozen yogurt



PRÍSADY

160 g plnotučného mléka
180 g hořké nebo polosladké čokolády, nasekané
268 g nízkotučného vanilkového jogurtu
33 g krystalového cukru

PRÍPRAVA

Smíchejte mléko a čokoládu v mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem a mixujte asi 15 sekund, dokud není směs dobře promíchaná a hladká. Přidejte jogurt a cukr a mixujte asi 15 sekund, dokud není směs hladká. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.

FRESH LEMON

sorbet

PRÍSADY

235 g krystalového cukru
280 g vody
80 g čerstvě vymačkané citronové šťávy
0,5 lžice jemně nasekané citronové kůry

PRÍPRAVA

Smíchejte krystalový cukr a vodu ve středně velkém hrnci a přiveďte k varu na středním plameni. Snižte plamen na minimum a vařte bez míchání, dokud se cukr nerozpustí, asi 3–5 minut. Nechte úplně vychladnout. Tento jednoduchý sirup lze připravit předem ve větším množství, abyste ho měli po ruce pro přípravu čerstvého citronového sorbetu. Do použití uchovávejte v chladničce. Po vychladnutí přidejte citronovou šťávu a kůru; promíchejte. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.





YOGHURT

PRÍSADY

750 ml mléka
50 ml jogurtu nebo jedna lžíce mléčných bakterií

PRÍPRAVA

Jednoduše nalijte mléko a zakoupený jogurt (mléčné bakterie) do misky, spustte funkci jogurtu a nechte ho v přístroji fermentovat. Výroba jogurtu trvá přibližně 8 hodin, ale čas můžete upravit podle svých preferencí.



PRÍSADY

500 ml coly (nebo jiný sycený nápoj)

PRÍPRAVA

Nalijte 500 ml coly přímo do mísy, spustte funkci Slushie a nechte ji běžet 48–60 minut, dokud není ledová tršť hotová. Čas můžete upravit podle svých preferencí – čím déle bude funkce Slushie zapnutá, tím bude ledová tršť hustší.

A close-up photograph of a cake or dessert topped with thick, white whipped cream. The cream is piped in elegant, concentric swirls that fill the entire frame. The lighting is soft, highlighting the texture and peaks of the cream.

ROSMARINO®
<https://vitapur-home.cz>