

Rosmarino
Ice cream maker
CREAMY PRO 10

RECEPTI



ROSMARINO®

Sorbet od jagoda

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

350 g svježih jagoda, očišćenih i narezanih
60 g šećera u prahu
60 ml vruće vode (60–70°C)

PRIPREMA

1. U veliku zdjelu dodajte jagode i šećer i izgnječite ih viljuškom. Dodajte vodu i mutite žicom dok ne postane glatko.
2. Procijedite smjesu kroz finu cjediljku u praznu posudu.
3. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20 °C na 24 sata.
4. Odaberite program SORBET.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Gin tonik sorbet bez pripreme

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

2x limenke od 250 ml unaprijed pomiješanog Gin tonika

PRIPREMA

1. Sipajte unaprijed pomiješani napitak u praznu posudu do, ali ne preko oznake MAX FILL.
2. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
3. Za obradu odaberite program SORBET.

savjeti

U ovom receptu možete koristiti bilo koju unaprijed pripremljenu koktel mješavinu.

Sorbet od lubenice

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

3 kašike agavinog sirupa
sok od 1 limete
470 g lubenice, nasjeckane

PRIPREMA

1. U maloj posudi mutilicom izmiješajte sirup od agave i sok limete.
2. Stavite komade lubenice u posudu do oznake MAX FILL. Prelijte preko lubenice mješavinu agave i soka limete.
3. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
4. Zatim odaberite program SORBET.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Sorbet od limuna

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

115 g šećera u prahu
1 kašika šećernog sirupa
240 ml vruće vode ($60-70^{\circ}\text{C}$)
115 ml soka od limuna

PRIPREMA

1. U velikoj posudi mutilicom izmiješajte šećer, sirup i toplu vodu dok se šećer ne otopi. Dodajte sok od limuna i miješajte dok se sve potpuno ne sjedini.
2. Sipajte smjesu u praznu posudu.
3. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20°C 24 sata.
4. Zatim odaberite program SORBET.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Smoothie bowl kokos + mango

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

400 ml kokosovog mlijeka
svježi ili smrznuti mango do oznake MAX FILL,
narezan na komade od 2,5 cm

PRIPREMA

1. Protresite ili promiješajte kokosovo mlijeko i prelijte mango kokosovim mlijekom.
2. Napunite posudu do oznake MAX FILL.
3. Promiješajte mango i kokosovo mlijeko po potrebi. Stavite poklopac za posudu i zamrznite na -20 °C na 24 sata.
4. Odaberite program SMOOTHIE BOWL.



Proteinski smoothie bowl jagoda + banana

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

Dodajte 200 g svježih zrelih banana i jagoda u posudu
2 kašike proteinskog praha od vanile
50 ml agavinog sirupa
50 ml soka od ananasa
Dolijte punomasno mlijeko do oznake MAX FILL

PRIPREMA

1. Praznu posudu napunite bananama i jagodama i promiješajte dok se ravnomjerno ne rasporede.
2. U velikoj posudi mutilicom izmiješajte preostale sastojke dok se dobro ne sjedine. Prelijte voće smjesom do oznake MAX FILL i promiješajte. Po potrebi dodajte još mlijeka kako biste došli do oznake. Stavite poklopac i zamrznite na -20°C 24 sata.
3. Za obradu odaberite program SMOOTHIE BOWL.

Slushie od manga i limete

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
40 g kristal šećera
165 g svježih komadića manga
140 ml vruće vode (60-70 °C)
- Za obradu:
voda, alkohol ili sok limete

PRIPREMA

1. Stavite šećer i komadiće manga u praznu posudu. Smjesu sjedinite viljuškom.
2. Dodajte vruću vodu i sok od limete i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Kad se ohladi, zamrznite na -20 °C na 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dodajte tečnost za obradu do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 kašike željene tečnosti, zatim odaberite RE-SPIN.



Slushie od borovnica i limunade

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
40 g kristal šećera
165 g borovnica
140 ml limunade
- Za obradu:
Dolijte: vodu ili limunadu

PRIPREMA

1. Stavite šećer i borovnice u praznu posudu. Viljuškom promiješajte smjesu.
2. Naspite limunadu i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dodajte tečnost do oznake MAX FILL.
6. Za obradu odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 kašike željene tečnosti i odaberite RE-SPIN.

Slushie od jagoda sa suvim rosé vinom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
290 ml suvog rosé vina
60 g jagoda
30 g kristalnog šećera
- Za obradu:
limunada

PRIPREMA

1. Stavite šećer i jagode u praznu posudu. Viljuškom izmiješajte smjesu.
2. Sipajte suvo rosé vino i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dolijte tečnost do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 kašike željene tečnosti i odaberite RE-SPIN.



Slushie od limunade od grožđa

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
40 g kristal šećera
165 g grožđa
140 ml limunade
- Za obradu:
voda ili limunada

PRIPREMA

1. Stavite šećer i grožđe u praznu posudu. Viljuškom promiješajte smjesu.
2. Sipajte limunadu i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dodajte tečnost do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 kašike željene tečnosti i odaberite RE-SPIN.

Svježi *milkshake* od jagoda

Priprema: 2 minuta

SASTOJCI

245 g sladoleda od vanile
105 ml punomasnog mlijeka
120 g svježih jagoda, bez peteljki i prerezanih na pola

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u praznu posudu redosljedom kako je navedeno (nije potrebno praviti rupu).
2. Za obradu koristite program MILKSHAKE.



Oreo *milkshake*

Priprema: 2 minuta

SASTOJCI

330 g sladoleda od vanile
150 ml punomasnog mlijeka
5 Oreo keksa, usitnjenih

PRIPREMA

1. Stavite sladoled u praznu posudu. Viljuškom napravite rupu širine 4 cm koja doseže do dna posude. U rupu dodajte mlijeko i Oreo.
2. Za obradu upotrijebite program MILKSHAKE.



Gusti čokoladni milkshake

Priprema: 2 minuta

SASTOJCI

330 g čokoladnog sladoleda
140 ml punomasnog mlijeka

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u praznu posudu redosljedom kojim su navedeni.
2. Obradite pomoću programa MILKSHAKE.

savjeti

Možete takođe bilo koji recept za sladoled iz ovog vodiča pretvoriti u milkshake. Jednostavno najprije obradite svoju zamrznutu bazu u programu ICE CREAM. Zatim napravite udubljenje, dodajte mlijeko i dodatke i obradite ponovo pomoću programa MILKSHAKE.



Matcha + kokos milkshake bez mliječnih proizvoda

Priprema: 2 minuta



SASTOJCI

225 g veganskog sladoleda od kokosovog mlijeka
115 g kokosovog mlijeka
2 male kašike agavinog sirupa
1 mala kašika matcha praha

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u praznu posudu redosljedom kojim su navedeni.
2. Za obradu upotrijebite program MILKSHAKE.

Klasični *coffeiccino*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
40 g kristal šećera
225 ml vruće crne kafe, skuvane
60 ml slatke pavlake
60 ml punomasnog mlijeka
- Za obradu:
kafa

PRIPREMA

1. Dodajte šećer u praznu posudu.
2. Sipajte kafu u posudu.
3. Promiješajte dok se šećer potpuno ne otopi.
4. Dodajte pavlaku i punomasno mlijeko.
5. Zamrznite na -20 °C na 24 sata.
6. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
7. Dodajte kafu do oznake MAX FILL.
8. Odaberite program COFFEECCINO.



Ostali ukusi *coffeiccina*



1. VANILA COFFEECCINO: Dodajte malo ekstrakta vanile u mlijeko kako biste dobili ukus vanile.
2. KAMELA COFFEECCINO: Po vrhu dodajte karamel umaka kako biste povećali slatkoću i aromu.
3. MOCHA COFFEECCINO: Dodajte 1-2 kašičice čokoladnog umaka u espresso kako biste napravili mocha Coffeiccino.

Lagani čokoladni sladoled *bez* *mlječnih proizvoda*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

4 srednja žumanca
320 ml ovsene pavlake
110 ml ovsenog mlijeka
1 mala kašika ekstrakta vanile
2 kašike kakaa u prahu
3 urme bez koštica
3½ kašike agavinog sirupa

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u posudu.
2. Blendajte na visokoj brzini dok se potpuno ne sjedini.
3. Stavite poklopac za odlaganje na posudu i zamrznite 24 sata.
4. Za obradu koristite program LITE ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Lagani sladoled od vanile *bez* *mlječnih proizvoda*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

320 ml ovsene pavlake
150 ml ovsenog mlijeka
1 kašičica ekstrakta vanile
3 urme bez koštica
3½ kašike agavinog sirupa

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u posudu.
2. Blendajte na velikoj brzini dok se dobro ne sjedini.
3. Zamrzavajte na -20°C tokom 24 sata.
4. Za obradu upotrijebite program LITE ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Lagani sladoled od vanile sa komadićima čokolade

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

410 ml nemasne mješavine mlijeka i pavlake (50:50)
60 ml mješavine stevije i šećera od trske
1 mala kašika ekstrakta vanile
60 g mini čokoladnih kapljica bez šećera

NAPRAVITE BEZ MLIJEČNIH PROIZVODA

Koristite nezaslađeno ovseno mlijeko umjesto nemasne mješavine i veganske mini čokoladne kapljice umjesto čokoladnih kapljica bez šećera.

PRIPREMA

1. U srednjoj zdjeli mutilicom izmiješajte sve sastojke dok se ne sjedine i dok se mješavina stevije i šećera od trske ne otopi. Ostavite smjesu 5 minuta dok se pjena ne povuče. Ako se šećer još nije otopio, ponovo promiješajte mutilicom.
2. Sipajte smjesu u praznu posudu. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
3. Odaberite program LITE ICE CREAM.
4. Mutilicom napravite rupu širine 4 cm koja dopire do dna posude. Dodajte čokoladne kapljice u rupu i obradite ponovo pomoću programa MIX-IN.

savjeti

Zaslađivač monk fruit sa eritritolom može se koristiti kao zamjena za mješavinu stevije i šećera od trske.



Lagani sladoled od jagoda

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

150 g svježih jagoda, očišćenih, narezanih na četvrtine
4 urme bez koštica
1 mala kašika šećernog sirupa
1 mala kašika soka od limuna
330 ml ovsene pavlake

PRIPREMA

1. U zdjelu dodajte jagode, urme bez koštica, šećerni sirup i sok od limuna. Viljuškom izgnječite jagode. Ostavite smjesu da stoji 10 minuta, uz redovno miješanje.
2. Dodajte vrhnje i miješajte dok se dobro ne sjedini.
3. Prebacite u posudu, stavite poklopac i zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
4. Za obradu upotrijebite program LITE ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Sladoled od vanile i komadića čokolade

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

3 srednja žumanca
19 g krem sira, omekšanog
50 g šećera u prahu
1 mala kašika ekstrakta vanile
140 ml slatke pavlake
180 ml punomasnog mlijeka
65 g mini čokoladnih kapljica

PRIPREMA

1. Zagrijte krem sir u mikrotalasnoj pećnici 10 s.
2. Dodajte šećer i ekstrakt vanile.
3. Polako umiješajte slatku pavlaku, žumance i mlijeko dok se sve potpuno ne sjedini i šećer ne otopi.
4. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20 °C na 24 sata.
5. Zatim za obradu koristite program ICE CREAM.
6. MIX-IN: kađikom napravite rupu širine 4 cm koja doseže dno obrađene porcije u posudi. Dodajte čokoladne kapljice u rupu i ponovo obrađite koristeći isti način obrade i odaberite program MIX-IN.



Sladoled od jagode

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

180 g svježih jagoda, očišćenih, narezanih na četvrtine
80 g kristal šećera
1 mala kašika šećernog sirupa
1 mala kašika limunovog soka
210 ml slatke pavlake

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli dodajte jagode, šećer, sirup i limunov sok. Viljuškom izgnječite jagode. Ostavite smjesu da odstoji 10 minuta, uz redovno miješanje.
2. Dodajte pavlaku i miješajte dok se dobro ne sjedini.
3. Stavite poklopac za odlaganje i zamrzavajte na -20°C tokom 24 sata.
4. Za obradu upotrijebite program ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Jednostavan čokoladni sladoled

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

18 g krem sira, omekšanog
20 g kakaa u prahu
53 g sitnog šećera
1 mala kašika ekstrakta vanile
150 ml slatkoe pavlake
230 ml punomasnog mlijeka

PRIPREMA

1. Zagrijte krem sir u mikrotalasnoj 10 s.
2. Dodajte kakao u prahu, šećer i ekstrakt vanile.
3. Polako umiješajte slatku pavlaku i mlijeko dok se sve potpuno ne sjedini i dok se šećer ne otopi.
4. Stavite poklopac za odlaganje na posudu i zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
5. Obradite pomoću programa ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Vanila kokosov sladoled bez mliječnih proizvoda

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

405 g punomasnog, nezslađenog kokosovog mlijeka
95 g finog šećera
1 mala kašika ekstrakta vanile

PRIPREMA

1. Protresite ili promiješajte limenku kokosovog mlijeka.
2. Mutilicom izmiješajte sve sastojke dok se dobro ne sjedine i šećer ne otopi.
3. Stavite poklopac za odlaganje na posudu i zamrzavajte na -20°C 24 sata.
4. Za obradu upotrijebite program ICE CREAM.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Zamrznuti espresso *martini*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
130 ml jakog espressa
45 g šećera u prahu
165 ml vruće vode (60-70 °C)
- Za obradu:
100 ml votke i 35 ml likera od kafe Kahlua

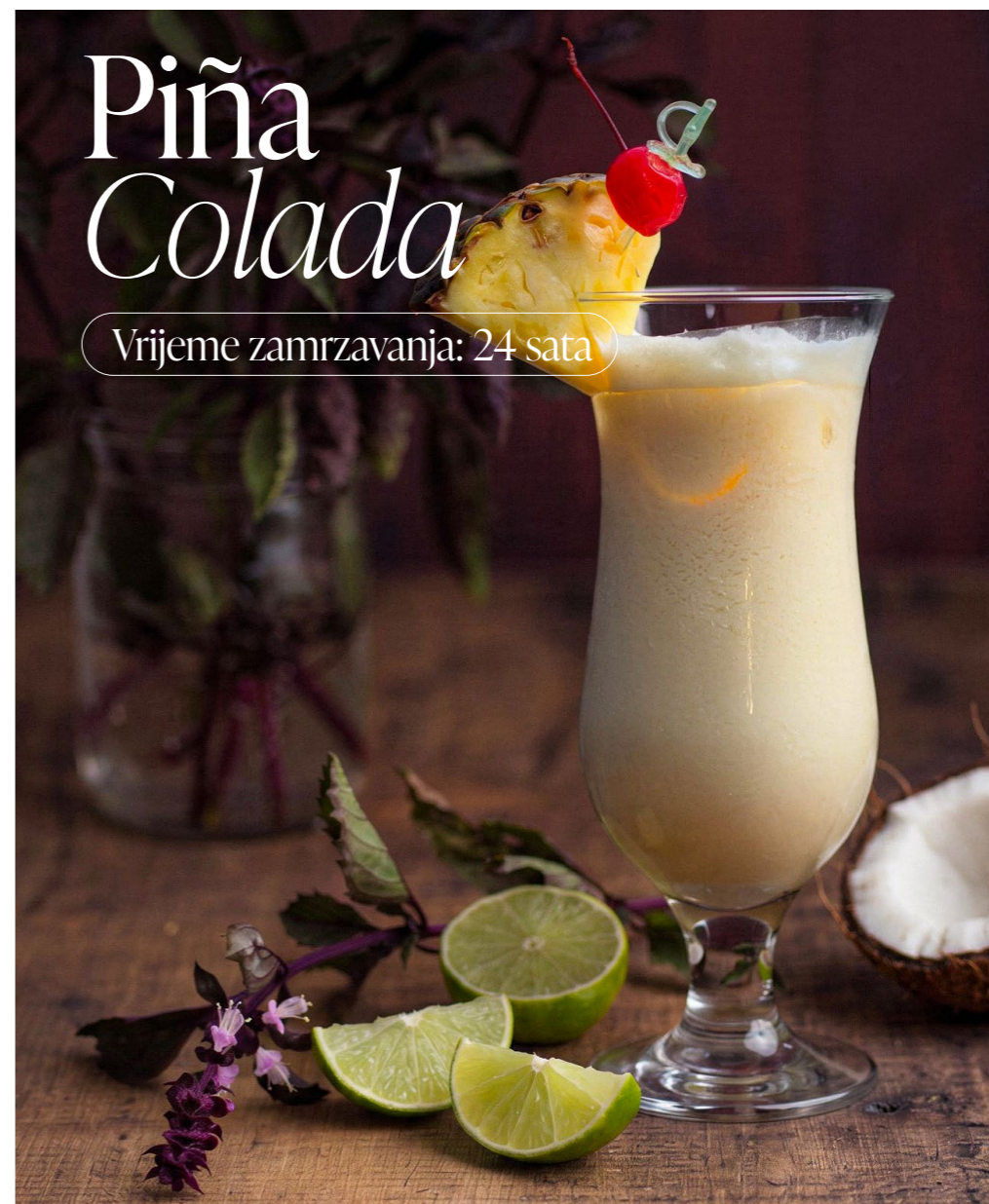
PRIPREMA

1. Dodajte espresso, šećer i vruću vodu u posudu.
2. Promiješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dodajte tečnost do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program FROZEN DRINK.



Piña Colada

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
2*165 ml limenke Piña Colada koktela
- Za obradu:
Dodajte 70 ml kokosove pavlake i 70 ml soka od ananasa.

PRIPREMA

1. Sipajte unaprijed pomiješanu piña coladu u posudu.
2. Promiješajte kako bi se smjesa sjedinila.
3. Zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dodajte tečnost za obradu do oznake MAX FILL.
6. Za obradu odaberite program FROZEN DRINK.

Zamrznuto mango piće

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
220 g manga, oguljenog i narezanog na kockice
125 ml kokosovog mlijeka
25 ml meda
- Za obradu:
100 ml soka od narandže.

PRIPREMA

1. Sipajte mango, kokosovo mlijeko i med u posudu.
2. Promiješajte da se smjesa sjedini.
3. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dolijte tečnost za obradu do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program FROZEN DRINK.



Zamrznuti jogurt sa smokvama, medom i đumbirom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

90 ml običnog punomasnog jogurta
 135 ml slatke pavlake
 135 ml punomasnog mlijeka
 70 g sitnog šećera
 1 mala kašika ekstrakta vanile
 40 g kandiranog đumbira u sirupu, ocijeđenog i sitno nasjeckanog
 3 male zrele smokve, nasjeckane
 2 kašike meda

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli mutilicom izmiješajte jogurt, pavlaku, mlijeko, šećer i vanilu dok se šećer ne otopi.
2. Dodajte đumbir, smokve i med u zdjelu i miješajte dok se smjesa potpuno ne sjedini.
3. Sipajte smjesu u posudu do oznake MAX FILL.
4. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
5. Zatim odaberite program FROZEN YOGURT.



Zamrznuti jogurt od vanile

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

100 ml običnog punomasnog jogurta
 150 ml slatke pavlake
 150 ml punomasnog mlijeka
 75 g šećera u prahu
 1 mala kašika ekstrakta vanile

PRIPREMA

1. Stavite jogurt, slatku pavlaku, mlijeko, šećer i vanilu u veliku zdjelu i mutilicom miješajte dok se smjesa potpuno ne sjedini i šećer ne otopi.
2. Sipajte u posudu do oznake MAX FILL.
3. Zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
4. Odaberite program FROZEN YOGURT.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.

Zamrznuti jogurt jagoda + *banana*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

130 g banana, oguljenih i narezanih na komade 2,5 cm
170 g svježih (bez peteljki) ili smrznutih, odmrznutih jagoda
100 g kristal šećera
40 ml punomasnog mlijeka
20 ml koncentrata soka od narandže, otopljenog
½ male kašike čistog ekstrakta vanile
110 ml nemasnog ili niskomasnog jogurta od vanile

PRIPREMA

1. Stavite banane, jagode, šećer, mlijeko, koncentrat soka od narandže i vanilu u posudu blendera (ili multipraktika s metalnim "S" nožem) i miksajte na visokoj brzini dok ne postane glatko i homogeno. Prebacite u srednju zdjelu i mutilicom umiješajte jogurt.
2. Pomiješajte sve sastojke i sipjte u posudu do oznake MAX FILL.
3. Zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
4. Odaberite program FROZEN YOGURT.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Gelato sa slanom karamelom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

80 g kristal šećera
235 ml slatke pavlake, zagrijane sa mlijekom u mikrotalasnoj do 50 °C
180 ml punomasnog mlijeka
1 mala kašika listića morske soli
5 srednjih žumanaca
1 mala kašika ekstrakta vanile

PRIPREMA

1. Stavite šećer u srednji lonac na umjerenj temperaturi, povremeno miješajući drvenom kašikom, dok se ne otopi, zatim karamelizuje u bogatu bakarnu boju i tek počne dimiti (to može potrajati oko 10 min).
2. Sklonite lonac sa vatre i postupno mutilicom umiješajte polovinu pavlake, mlijeko i so. Karamela će se stvrdnuti u grudvu. Vratite lonac na laganu vatru i miješajte dok se sav stvrdnuti karamel ne otopi. Dodajte preostalu količinu mlijeka i pavlake.
3. U maloj zdjeli lagano izmutite žumance, zatim umiješajte malu količinu tople karamel smjese.
4. Umiješajte žumance u karamel smjesu u loncu i pojačajte temperaturu na srednju jačinu, neprestano miješajući mutilicom ili silikonskom lopaticom. Kuvajte dok temperatura ne dosegne 75–80 °C na kuhinjskom termometru sa trenutnim očitavanjem.
5. Sklonite smjesu sa vatre, dodajte vanilu i procijedite kroz finu cjediljku u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupku.
6. Kad se ohladi, zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
7. Odaberite program GELATO.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Bogati čokoladni gelato

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

5 velikih žumanaca
85 g šećera u prahu
15 g kakao praha, prosijanog
240 ml slatke pavlake
105 ml punomasnog mlijeka
52 g tamne čokolade (74% kaka), izlomljene na male komadiće

PRIPREMA

1. Stavite žumance, šećer i kakao prah u mali lončić. Mutilicom miješajte dok se potpuno ne sjedini.
2. Dodajte slatku pavlaku i mlijeko i promiješajte.
3. Stavite lončić na šporet na srednju temperaturu, neprestano miješajući mutilicom ili silikonskom špatulom. Kuvajte dok temperatura na termometru sa trenutnim očitavanjem ne dosegne 75–80°C.
4. Sklonite sa vatre, umiješajte čokoladu i procijedite kroz finu cjediljku u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupku.
5. Nakon što se ohladi, zamrzavajte na -20°C tokom 24 sata.
6. Za obradu odaberite program GELATO.

Gelato sa medom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

4 srednja žumanca
215 ml pavlake za šlag
215 ml punomasnog mlijeka
70 g meda jakog ukusa (npr. šumskog meda)
veliki prstohvat soli

PRIPREMA

1. U maloj zdjeli lagano umutite žumance i ostavite sa strane.
2. Stavite pavlaku za šlag, mlijeko, med i so u lonac i promiješajte.
3. Stavite lonac na srednju temperaturu, neprestano miješajući mutilicom, drvenom kašikom ili silikonskom lopaticom.
4. Umutite malu količinu tople mješavine meda u žumanca, zatim umiješajte žumanca u lonac i nastavite da kuvate dok temperatura ne dosegne 75–80 °C na termometru sa trenutnim očitavanjem.
5. Sklonite smjesu sa vatre i procijedite kroz finu cjediljku u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupku.
6. Kad se ohladi, zamrznite na -20 °C tokom 24 sata.
7. Odaberite program GELATO.

savjeti

Ako je smjesa mrvičasta, odaberite program RE-SPIN za kremastiji rezultat.



Gelato sa maslacem od kikirikija

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

3 velika žumanca
100 ml kremastog maslaca od kikirikija
65 g kristal šećera
100 ml punomasnog mlijeka
150 ml mješavine pavlake i mlijeka (50:50)
1 mala kašika čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

1. Stavite žumanca, maslac od kikirikija i šećer u mali lonac i mutilicom miješajte dok se potpuno ne sjedine.
2. Dodajte mlijeko i miješajte dok smjesa ne postane glatka i šećer se ne otopi. Umiješajte mješavinu i vanilu.
3. Stavite lonac na šporet na srednju temperaturu, stalno miješajući mutilicom ili gumenom lopaticom. Kuvajte dok temperatura ne dosegne 75–80°C na termometru sa trenutnim očitavanjem.
4. Sklonite smjesu sa vatre i procijedite kroz finu cjediljku u praznu posudu do oznake MAX FILL. Stavite posudu u ledenu kapku.
5. Kad se ohladi, zamrznite na -20°C tokom 24 sata.
6. Odaberite program GELATO.

ROSMARINO®
www.vitapur.me