



Sladoledi i *zamrznuti deserti*

RECEPTI

ROSMARINO®

Dobrodošli u svijet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte koliko je jednostavno napraviti pravi italijanski sladoled, osvježavajući zamrznuti jogurt ili voćni sorbet kod kuće.

Ova knjižica sa receptima je posebno dizajnirana za Rosmarino GelatoMaster PRO seriju, inovativni aparat za sladoled sa kompresorskim pogonom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Napravite ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na dugme – potpuno prema vašem ukusu i potrebama: napravljen od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili sa manje šećera.

(Sledeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne bi trebalo da prelaze 60% zapremine posude; sastojci za jogurt ne bi trebalo da prelaze 80% zapremine posude; sastojci za smutije ne bi trebalo da prelaze 50% zapremine posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatke pavlake
120 g mlijeka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sledećem receptu. Kada se sastojci ravnomjerno pomiješaju, sladoled se može pripremiti za 60 minuta.



SLADOLED *od vanile*



SASTOJCI

226 g punomasnog mlijeka
106 g kristal šećera
167 g slatke pavlake, dobro ohlađene
1–2 kašičice čistog ekstrakta vanile, po ukusu

PRIPREMA

U srednjoj posudi, koristeći ručni mikser ili žicu za mućenje, mutite mlijeko i kristal šećer dok se šećer ne rastopi, oko 1–2 minuta na maloj brzini. Umiješajte pavlaku i vanilu po ukusu. Sipajte smjesu u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite aparat oko 50–60 minuta.

ORIGINALNI SLADOLED *od vanile*

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mlijeka
100 g šećera
300 ml pavlake
1 kašičica ekstrakta vanile



OSNOVNI *čokoladni sladoled*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
76 g kristal šećera
160 g poluslatke čokolade (po želji), izlomljene na komade od približno 1,2 cm
160 g slatke pavlake, dobro ohlađene
2/3 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mlijeko dok ne počne lagano da pjeni uz rubove (to možete učiniti na šporetu ili u mikrotalasnoj rerni). U blenderu ili multipraktiku, koristeći nastavak sa sječivom, kratko izblendajte šećer i čokoladu dok se čokolada veoma sitno ne isjecka. Dodajte vruće mlijeko i blendajte dok smjesa ne postane dobro sjedinena i glatka. Sipajte u srednju posudu i ostavite da se smjesa čokolade potpuno ohladi. Umiješajte slatku pavlaku i vanilu po ukusu. Najbolje je ohladiti smjesu u frižideru oko 15 minuta prije nego što napravite sladoled. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite uređaj na oko 30-40 minuta.

SLADOLED OD *svježih jagoda*

SASTOJCI

167 g svježih zrelih jagoda, očišćenih i isječenih
35 g svježeg cijedenog limunovog soka
76 g kristal šećera
160 g punomasnog mlijeka
160 g slatke pavlake
2/3 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

U maloj posudi pomiješajte jagode, limunov sok i 76 g kristal šećera. Lagano promiješajte i ostavite jagode da odstoje u sopstvenom soku oko 2 sata. U srednjoj posudi pomiješajte mlijeko i kristal šećer ručnim mikserom ili žicom za mučenje dok se šećer ne rastopi. Umiješajte slatku pavlaku, sok koji je iscijeđen od jagoda i vanilu. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 30-40 minuta. Dodajte isjeckane jagode tokom poslednjih 5 minuta pripreme sladoleda.



ČOKOLADNI *zamrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
180 g crne ili poluslatke čokolade, isjeckane
268 g jogurta sa niskim sadržajem masti i ukusom vanile
33 g kristal šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku, pomiješajte mlijeko i čokoladu. Miksajte oko 15 sekundi dok ne postane glatko i ujednačeno. Dodajte jogurt i šećer i ponovo miksajte oko 15 sekundi dok ne postane potpuno glatko. Sipajte smjesu u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 50–60 minuta.

SORBET *od svježeg limuna*

SASTOJCI

235 g kristal šećera
280 g vode
80 g svježe cijedenog limunovog soka
pola kašičice sitno rendane limunove kore

PRIPREMA

U srednjoj šerpi pomiješajte šećer i vodu i dovedite do ključanja na srednjoj vatri. Zatim smanjite vatru i kuvajte na laganoj vatri, bez miješanja, dok se šećer potpuno ne rastopi, oko 3–5 minuta. Potpuno ohladite. Ovo se zove šećerni sirup i možete ga napraviti u većim količinama kako biste ga uvijek imali pri ruci za pravljenje svježeg limunovog sorbeta. Čuvajte ga u frižideru za pripremu svježeg limunovog sorbeta. Kada se sirup ohladi, dodajte sok i koru limuna i dobro promiješajte. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 50–60 minuta.





JOGURT

SASTOJCI

750 ml mlijeka
50 ml jogurta ili jedna kašika bakterija mliječne kiseline

PRIPREMA

Sipajte mlijeko i jogurt (bakterije mliječne kiseline) u posudu, zatim pokrenite funkciju pravljenja jogurta i ostavite da fermentira u uređaju. Proces pravljenja jogurta traje oko 8 sati, ali možete prilagoditi vrijeme prema vašim potrebama.



SASTOJCI

500 ml kole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

Sipajte 500 ml napitka u posudu aparata. Pokrenite funkciju Slushy i pustite da aparat radi 48–60 minuta, dok napitak ne postigne željenu teksturu. Vrijeme možete prilagoditi prema želji – duže vrijeme znači čvršću teksturu.

A close-up photograph of a white, creamy substance, likely frosting or whipped cream, piped into a series of concentric, overlapping swirls. The texture is smooth and glossy, with soft shadows highlighting the ridges and valleys of the swirls. The background is a uniform off-white color.

ROSMARINO®
www.vitapur.me