



Sladoledi i *smrznuti deserti*

RECEPTI

ROSMARINO®





Dobro došli u svijet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte koliko je jednostavno pripremiti pravi talijanski gelato, osvježavajući smrznuti jogurt ili voćni sorbet kod kuće.

Ova knjižica s receptima posebno je osmišljena za aparat za sladoled Rosmarino Gelato-Master PRO Series, inovativni uređaj s kompresorskim pogonom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Priušтите si ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na gumb – potpuno prilagođen vašem ukusu i potrebama: od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili s manje šećera.

(Sljedeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne smiju prelaziti 60 % volumena posude; sastojci za jogurt ne smiju prelaziti 80 % volumena posude; sastojci za smoothie ne smiju prelaziti 50 % volumena posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatkog vrhnja
120 g mlijeka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sljedećem receptu. Nakon što se sastojci ravnomjerno pomiješaju, sladoled će biti gotov za oko 60 minuta.



SLADOLED *od vanilije*



SASTOJCI

226 g punomasnog mlijeka
106 g kristalnog šećera
167 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
1-2 žličice čistog ekstrakta vanilije, po ukusu

PRIPREMA

U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačom miješajte mlijeko i kristalni šećer dok se šećer potpuno ne otopi (oko 1-2 minute na maloj brzini). Umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Smjesu ulijte u posudu, stavite je u aparat za sladoled i pustite da aparat radi oko 50-60 minuta.

ORIGINALNI GELATO *od vanilije*

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mlijeka
100 g šećera
300 m slatkog vrhnja
1 žličica ekstrakta vanilije



OSNOVNI *čokoladni sladoled*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
76 g kristalnog šećera
160 g poluslatke čokolade (po želji), izlomljene na komadiće od oko 1,2 cm
160 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
2/3 žličice čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mlijeko dok ne počne lagano pjeniti uz rubove (na štednjaku ili u mikrovalnoj pećnici). U blenderu ili multipraktiku s nastavkom za oštrice kratko izmiksajte šećer i čokoladu dok se čokolada ne usitni. Dodajte vruće mlijeko i miksajte dok smjesa ne postane potpuno glatka. Ulijte u srednje veliku zdjelu i ostavite da se čokoladna smjesa potpuno ohladi. Zatim umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Prije pripreme sladoleda smjesu je najbolje rashladiti u hladnjaku oko 15 minuta.

Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 30–40 minuta.



SLADOLED OD *svježih jagoda*

SASTOJCI

167 g svježih zrelih jagoda, očišćenih i narezanih
35 g svježeg iscijeđenog soka od limuna
76 g kristalnog šećera
160 g punomasnog mlijeka
160 g slatkog vrhnja
2/3 žličice čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

U maloj zdjeli pomiješajte jagode, limunov sok i kristalni šećer. Lagano promiješajte i ostavite da jagode odstoje u vlastitom soku oko 2 sata.

U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačem pomiješajte mlijeko i šećer dok se šećer ne otopi.

Umiješajte slatko vrhnje, sok koji su pustile jagode i vaniliju. Smjesu ulijte u posudu aparata i pustite da radi 30–40 minuta. Narezane jagode dodajte tijekom zadnjih 5 minuta pripreme.



ČOKOLADNI *smrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
180 g tamne ili poluslatke čokolade, nasjeckane
268 g jogurta od vanilije s niskim udjelom masti
33 g kristalnog šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku pomiješajte mlijeko i čokoladu. Miksajte oko 15 sekundi, dok smjesa ne postane glatka. Dodajte jogurt i šećer te ponovno mikšajte oko 15 sekundi dok ne dobijete potpuno glatku smjesu. Smjesu ulijte u posudu aparata i uključite ga na 50–60 minuta.

SVJEŽI SORBET *od limuna*

SASTOJCI

235 g kristalnog šećera
280 g vode
80 g svježe iscijeđenog soka od limuna
1/2 žličice sitno naribane limunove korice

PRIPREMA

U srednje velikoj posudi pomiješajte šećer i vodu te zakuhajte na srednje jakoj vatri. Smanjite vatru i lagano kuhajte, bez miješanja, dok se šećer potpuno ne otopi (oko 3–5 minuta). Ostavite da se smjesa potpuno ohladi.

Dobivena smjesa naziva se šećerni sirup. Možete ga pripremiti u većoj količini i čuvati u hladnjaku za pripremu svježeg limunovog sorbeta. Kada se sirup ohladi, dodajte limunov sok i limunovu koricu te dobro promiješajte. Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 50–60 minuta.



JOGURT

SASTOJCI

750 ml mlijeka
50 ml običnog jogurta ili 1 žlica mliječnokiselinskih bakterija
(starter kulture)

PRIPREMA

Ulijte mlijeko i jogurt (ili starter kulturu) u posudu aparata.
Pokrenite funkciju Jogurt i pustite da fermentira.
Proces pripreme traje oko 8 sati, ali vrijeme možete prilagoditi
prema željenoj gustoći.



SASTOJCI

500 ml Coca-Cole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

Ulijte 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 – dulje vrijeme znači gušću i čvršću teksturu.

A close-up photograph of a surface covered in thick, white cream. The cream is piped into a series of concentric, overlapping swirls that create a sense of depth and texture. The lighting is soft, highlighting the peaks and valleys of the cream ridges.

ROSMARINO®
www.vitapur.hr