

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 te ih zgnječite vilicom. Umiješajte vodu i pjenjačom miješajte dok ne postane glatko.
2. Procijedite bazu kroz fino sito 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. Ulijte unaprijed pomiješani napitak u praznu posudu do, ali ne preko oznake MAX FILL.
2. Stavite poklopac na posudu i zamrznite na -20°C tijekom 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 žlice agavinog sirupa
sok od 1 limete
470 g lubenice, nasjeckane

PRIPREMA

1. U maloj zdjeli pjenjačom 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 tijekom 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 žlica šećernog sirupa
240 ml vruće vode (60-70°C)
115 ml soka od limuna

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli pjenjačom izmiješajte šećer, sirup i toplu vodu dok se šećer ne otopi. Dodajte sok od limuna i miješajte dok se sve potpuno ne sjedini.
2. Ulijte bazu 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 limenku kokosovog mlijeka 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 svježe zrele banane i jagoda u posudu
2 žlice proteinskog praha od vanilije
50 ml agavinog sirupa
50 ml soka od ananasa
Dolijte punomasno mlijeko do oznake MAX FILL

PRIPREMA

1. Praznu posudu napunite bananama i jagodama te promiješajte dok se ravnomjerno ne rasporede.
2. U velikoj zdjeli pjenjačom 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 vilicom.
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 tekućinu za obradu do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 žlice željene tekućine, 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. Vilicom promiješajte smjesu.
2. Ulijte limunadu i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dodajte tekućinu do oznake MAX FILL.
6. Za obradu odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 žlice željene tekućine i odaberite RE-SPIN.



Slushie od jagoda sa suhim rosé vinom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

- Za zamrzavanje:
290 ml suhog rosé vina
60 g jagoda
30 g sirupa
- Za obradu:
limunada

PRIPREMA

1. Stavite šećer i jagode u praznu posudu. Vilicom izmiješajte smjesu.
2. Ulijte suho rosé vino i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dolijte tekućinu do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 žlice željene tekućine 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. Vilicom promiješajte smjesu.
2. Ulijte limunadu i miješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20°C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača prije obrade.
5. Dodajte tekućinu do oznake MAX FILL.
6. Odaberite program SLUSHIE. Dodajte još 4 žlice željene tekućine i odaberite RE-SPIN.



Svježi *milkshake* od jagoda

Priprema: 2 minute

SASTOJCI

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

PRIPREMA

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



Oreo *milkshake*

Priprema: 2 minute

SASTOJCI

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

PRIPREMA

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



Gusti čokoladni *milkshake*

Priprema: 2 minute

SASTOJCI

330 g čokoladnog sladoleda
140 ml punomasnog mlijeka

PRIPREMA

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

savjeti

Možete također 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 te obradite ponovno pomoću programa MILKSHAKE.



Matcha + kokos milkshake bez mliječnih proizvoda

Priprema: 2 minute



SASTOJCI

225 g veganskog sladoleda od kokosovog mlijeka
115 g kokosovog mlijeka
2 čajne žličice agavinog sirupa
1 čajna žličica matcha praha

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u praznu posudu redoslijedom 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 kave, skuhanе
60 ml slatkog vrhnja
60 ml punomasnog mlijeka
- Za obradu:
kava

PRIPREMA

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



Ostali okusi *coffeiccina*



1. VANILIJA COFFEECCINO: Dodajte malo ekstrakta vanilije u mlijeko kako biste dobili okus vanilije.
2. KAMELA COFFEECCINO: Po vrhu dodajte karamel umaka kako biste povećali slatkoću i aromu.
3. MOCHA COFFEECCINO: Dodajte 1-2 žličice čokoladnog umaka u espresso kako biste napravili mocha coffeiccino.

Lagani čokoladni sladoled *bez* *mlječnih proizvoda*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

4 srednja žumanjka
320 ml zobenog vrhnja
110 ml zobenog mlijeka
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
2 žlice kakaa u prahu
3 datulje bez koštica
3½ žlice agavinog sirupa

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u posudu.
2. Blendajte na visokoj brzini dok se potpuno ne sjedini.
3. Stavite poklopac za pohranu 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 vanilije *bez* *mlječnih proizvoda*

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

320 ml zobenog vrhnja
150 ml zobenog mlijeka
1 žličica ekstrakta vanilije
3 datulje bez koštica
3½ žlice agavinog sirupa

PRIPREMA

1. Stavite sve sastojke u posudu.
2. Blendajte na velikoj brzini dok se dobro ne sjedini.
3. Zamrzavajte na -20°C tijekom 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 vanilije s komadićima čokolade

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

410 ml nemasne mješavine mlijeka i vrhnja (50:50)
60 ml mješavine stevije i šećera od trske
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
60 g mini čokoladnih kapljica bez šećera

NAPRAVITE BEZ MLIJEČNIH PROIZVODA

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

PRIPREMA

1. U srednjoj zdjeli pjenjačem 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, ponovno promiješajte pjenjačem.
2. Ulijte bazu u praznu posudu. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
3. Odaberite program LITE ICE CREAM.
4. Žlicom napravite rupu širine 4 cm koja dopire do dna posude. Dodajte čokoladne kapljice u rupu i obradite ponovno pomoću programa MIX-IN.

savjeti

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



Lagani sladoled od jagode

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

150 g svježih jagoda, očišćenih, narezanih na četvrtine
4 datulje bez koštica
1 čajna žličica šećernog sirupa
1 čajna žličica soka od limuna
330 ml zobenog vrhnja

PRIPREMA

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

savjeti

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

Sladoled od vanilije i komadića čokolade

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

3 srednja žumanjka
19 g krem sira, omekšanog
50 g šećera u prahu
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
140 ml slatkog vrhnja
180 ml punomasnog mlijeka
65 g mini čokoladnih kapljica

PRIPREMA

1. Zagrijte krem sir u mikrovalnoj pećnici 10 s.
2. Dodajte šećer i ekstrakt vanilije.
3. Polako umiješajte slatko vrhnje, žumanjke 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: žlicom napravite rupu širine 4 cm koja doseže dno obrađene porcije u posudi. Dodajte čokoladne kapljice u rupu i ponovno obradite koristeći isti način obrade te 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 žličica šećernog sirupa
1 žličica limunovog soka
210 ml slatkog vrhnja

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli dodajte jagode, šećer, sirup i limunov sok. Vilicom zgnječite jagode. Ostavite smjesu da odstoji 10 minuta, uz redovito miješanje.
2. Dodajte vrhnje i miješajte dok se dobro ne sjedini.
3. Stavite poklopac za pohranu i zamrzavajte na -20°C tijekom 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 čajna žličica ekstrakta vanilije
150 ml slatkog vrhnja
230 ml punomasnog mlijeka

PRIPREMA

1. Zagrijte krem sir u mikrovalnoj 10 s.
2. Dodajte kakao u prahu, šećer i ekstrakt vanilije.
3. Polako umiješajte slatko vrhnje i mlijeko dok se sve potpuno ne sjedini i dok se šećer ne otopi.
4. Stavite poklopac za pohranu na posudu i zamrzните na -20 °C tijekom 24 sata.
5. Obradite pomoću programa ICE CREAM.

savjeti

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



Vanilija kokosov sladoled bez mliječnih proizvoda

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

405 g punomasnog, nezaslađenog kokosovog mlijeka
95 g finog šećera
1 čajna žličica ekstrakta vanilije

PRIPREMA

1. Protresite ili promiješajte limenku kokosovog mlijeka.
2. Pjenjačom izmiješajte sve sastojke dok se dobro ne sjedine i šećer ne otopi.
3. Stavite poklopac za pohranu 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 kave Kahlua

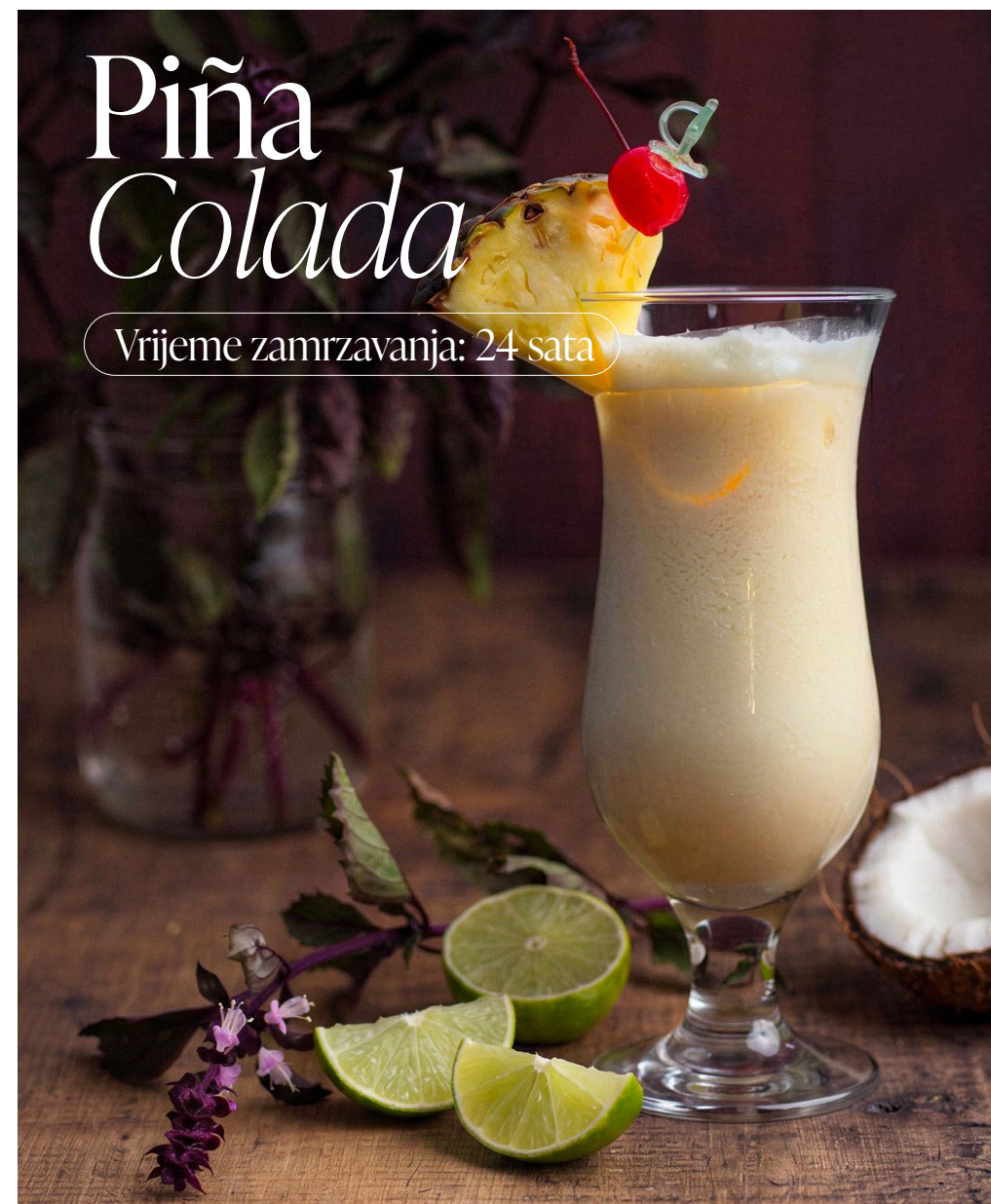
PRIPREMA

1. Dodajte espresso, šećer i vruću vodu u posudu.
2. Promiješajte dok se šećer ne otopi.
3. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dodajte tekućinu 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 kokosovog vrhnja i 70 ml soka od ananasa.

PRIPREMA

1. Ulijte unaprijed pomiješanu piña coladu u posudu.
2. Promiješajte kako bi se smjesa sjedinila.
3. Zamrznite na -20°C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dodajte tekućinu 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 naranče.

PRIPREMA

1. Ulijte mango, kokosovo mlijeko i med u posudu.
2. Promiješajte da se smjesa sjedini.
3. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
4. Izvadite posudu iz zamrzivača i uklonite poklopac.
5. Dolijte tekućinu 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 slatkog vrhnja
135 ml punomasnog mlijeka
70 g sitnog šećera
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
40 g kandiranog đumbira u sirupu, ocijeđenog i sitno nasjeckanog
3 male zrele smokve, nasjeckane
2 žlice meda

PRIPREMA

1. U velikoj zdjeli pjenjačem izmiješajte jogurt, vrhnje, mlijeko, šećer i vaniliju dok se šećer ne otopi.
2. Dodajte đumbir, smokve i med u zdjelu te miješajte dok se smjesa potpuno ne sjedini.
3. Ulijte bazu u posudu do oznake MAX FILL.
4. Zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
5. Zatim odaberite program FROZEN YOGURT.



Zamrznuti jogurt od vanilije

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata



SASTOJCI

100 ml običnog punomasnog jogurta
150 ml slatkog vrhnja
150 ml punomasnog mlijeka
75 g šećera u prahu
1 žličica ekstrakta vanilije

PRIPREMA

1. Stavite jogurt, slatko vrhnje, mlijeko, šećer i vaniliju u veliku zdjelu i pjenjačem miješajte dok se smjesa potpuno ne sjedini i šećer ne otopi.
2. Ulijte posudu do oznake MAX FILL.
3. Zamrznite na -20°C tijekom 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 banane, oguljene i narezane na komade 2,5 cm
170 g svježih (bez peteljki) ili smrznutih, odmrznutih jagoda
½ šalice kristal šećera
40 ml punomasnog mlijeka
20 ml koncentrata soka od naranče, otopljenog
½ čajne žličice čistog ekstrakta vanilije
110 ml nemasnog ili niskomasnog jogurta od vanilije

PRIPREMA

1. Stavite bananu, jagode, šećer, mlijeko, koncentrat soka od naranče i vaniliju 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 pjenjačom umiješajte jogurt.
2. Pomiješajte sve sastojke i ulijte u posudu do oznake MAX FILL.
3. Zamrznite na -20 °C tijekom 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 slatkog vrhnja, zagrijanog s mlijekom u mikrovalnoj do 50 °C
180 ml punomasnog mlijeka
1 čajna žličica listića morske soli
5 srednjih žumanjaka
1 čajna žličica ekstrakta vanilije

PRIPREMA

1. Stavite šećer u srednji lonac na umjerenoj vatri, povremeno miješajući drvenom žlicom, dok se ne otopi, zatim karamelizira u bogatu bakrenu boju i tek počne dimiti (to može potrajati oko 10 min).
2. Maknite lonac s vatre i postupno pjenjačem umiješajte polovicu vrhnja, mlijeko i sol. Karamela će se stvrdnuti u grudu. Vratite lonac na laganu vatru i miješajte dok se sav stvrdnuti karamel ne otopi. Dodajte preostalu količinu mlijeka i vrhnja.
3. U maloj zdjeli lagano izmutite žumanjke, zatim umiješajte malu količinu tople karamel smjese.
4. Umiješajte žumanjke u karamel smjesu u loncu i pojačajte vatru na srednju jačinu, neprestano miješajući pjenjačem ili silikonskom lopaticom. Kuhajte dok temperatura ne dosegne 75–80 °C na kuhinjskom termometru s trenutnim očitanjem.
5. Maknite bazu s vatre, dodajte vaniliju i procijedite kroz fino sito u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupelj.
6. Kad se ohladi, zamrznite na -20 °C tijekom 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 žumanjaka
85 g šećera u prahu
15 g kakao praha, prosijanog
240 ml slatkog vrhnja
105 ml punomasnog mlijeka
52 g tamne čokolade (74% kaka), razlomljene na male komadiće

PRIPREMA

1. Stavite žumanjke, šećer i kakao prah u mali lončić. Pjenjačem miješajte dok se potpuno ne sjedini.
2. Dodajte slatko vrhnje i mlijeko te promiješajte.
3. Stavite lončić na štednjak na srednju vatru, neprestano miješajući pjenjačem ili silikonskom špatulom. Kuhajte dok temperatura na termometru s trenutnim očitanjem ne dosegne 75–80°C.
4. Maknite s vatre, umiješajte čokoladu i procijedite kroz fino sito u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupelj.
5. Nakon što se ohladi, zamrzavajte na -20°C tijekom 24 sata.
6. Za obradu odaberite program GELATO.



Gelato s medom

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

4 srednja žumanjka
215 ml vrhnja za šlag
215 ml punomasnog mlijeka
70 g meda jakog okusa (npr. šumskog meda)
veliki prstohvat soli

PRIPREMA

1. U maloj zdjeli lagano umutite žumanjke i ostavite sa strane.
2. Stavite vrhnje za šlag, mlijeko, med i sol u lonac i promiješajte.
3. Stavite lonac na srednju vatru, neprestano miješajući pjenjačem, drvenom žlicom ili silikonskom lopaticom.
4. Umutite malu količinu tople mješavine meda u žumanjke, zatim umiješajte žumanjke u lonac i nastavite kuhati dok temperatura ne dosegne 75–80 °C na termometru s trenutnim očitanjem.
5. Maknite bazu s vatre i procijedite kroz fino sito u praznu posudu. Stavite posudu u ledenu kupelj.
6. Kad se ohladi, zamrznite na -20 °C tijekom 24 sata.
7. Odaberite program GELATO.

savjeti

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



Gelato s maslacem od kikirikija

Vrijeme zamrzavanja: 24 sata

SASTOJCI

3 velika žumanjka
100 ml kremastog maslaca od kikirikija
65 g kristal šećera
100 ml punomasnog mlijeka
150 ml mješavine vrhnja i mlijeka (50:50)
1 čajna žličica čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

1. Stavite žumanjke, maslac od kikirikija i šećer u mali lonac i pjenjačem miješajte dok se potpuno ne sjedine.
2. Dodajte mlijeko i miješajte dok smjesa ne postane glatka i šećer se ne otopi. Umiješajte mješavinu i vaniliju.
3. Stavite lonac na štednjak na srednju vatru, stalno miješajući pjenjačem ili gumenom lopaticom. Kuhajte dok temperatura ne dosegne 75–80°C na termometru s trenutnim očitanjem.
4. Maknite bazu s vatre i procijedite kroz fino sito u praznu posudu do oznake MAX FILL. Stavite posudu u ledenu kupelj.
5. Kad se ohladi, zamrznite na -20°C tijekom 24 sata.
6. Odaberite program GELATO.

ROSMARINO®
www.vitapur.hr