

*Rosmarino*  
Ice cream maker  
CREAMY PRO 10

PRZEPISY



ROSMARINO®

# Sorbet truskawkowy

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

350 g świeżych truskawek, bez szypułek i pokrojonych w plastry  
60 g drobnego cukru  
60 ml gorącej wody (60–70 °C)

## PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce dodaj truskawki i cukier, a następnie rozgnieć widelcem. Wlej wodę i ubij trzepaczką na gładko.
2. Przelej bazę przez drobne sitko do pustego pojemnika.
3. Załóż pokrywkę na pojemnik i mroź w -20 °C przez 24 godziny.
4. Wybierz program SORBET, aby przetworzyć.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.



# Sorbet Gin & Tonic bez przygotowania

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

2x puszki 250 ml gotowego (premix) Gin and Tonic

## PRZYGOTOWANIE

1. Wlej gotowy Gin and Tonic do pustego pojemnika do linii MAX FILL, ale nie powyżej.
2. Załóż pokrywkę i zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
3. Wybierz program SORBET, aby przetworzyć.

## wskazówki

W tym przepisie możesz użyć dowolnego wcześniej przygotowanego miksu koktajlowego.

# Sorbet arbuzowy

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

3 łyżki syropu z agawy  
sok z 1 limonki  
470 g arbuza, pokrojonego

## PRZYGOTOWANIE

1. W małej misce ubij trzepaczką syrop z agawy z sokiem z limonki.
2. Włóż kawałki arbuza do pojemnika do linii MAX FILL. Polej arbuza syropem z agawy i sokiem z limonki.
3. Załóż pokrywkę na pojemnik i zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
4. Następnie wybierz program SORBET, aby przetworzyć.

## wskazówki

*Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN,  
aby uzyskać bardziej kremowy efekt.*



# Sorbet cytrynowy

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

115 g drobnego cukru  
1 łyżka syropu cukrowego  
240 ml gorącej wody (60-70°C)  
115 ml soku z cytryny

## PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce ubij trzepaczką cukier, złoty syrop i ciepłą wodę, aż cukier się rozpuści. Dodaj sok z cytryny i mieszaj, aż wszystko dokładnie się połączy.
2. Wlej bazę do pustego pojemnika.
3. Załóż pokrywkę na pojemnik i mroź w -20°C przez 24 godziny.
4. Następnie wybierz program SORBET, aby przetworzyć.

## wskazówki

*Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN,  
aby uzyskać bardziej kremowy efekt.*

# Smoothie bowl kokosowo-mangowy

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

400 ml mleka kokosowego  
Wlej świeże lub mrożone mango do linii MAX FILL line,  
pokrojone na kawałki 2,5 cm

## PRZYGOTOWANIE

1. Wstrząśnij lub wymieszaj puszkę mleka kokosowego i zalej mango mlekiem kokosowym.
2. Napętnij pusty pojemnik kawałkami mango do linii MAX FILL line.
3. Wymieszaj mango z mlekiem kokosowym i w razie potrzeby.
4. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemnik i mroź w -20 °C przez 24 godziny.
5. Wybierz program SMOOTHIE BOWL, aby process.



# Białkowe smoothie bowl z truskawkami i bananem

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

200 g świeżego, dojrzałego banana i truskawek  
2 łyżki waniliowej odżywki białkowej  
50 ml surowego nektaru z agawy  
50 ml soku ananasowego  
Mleko pełnotłuste do linii MAX FILL

## PRZYGOTOWANIE

1. Napętnij pusty pojemnik do oznaczenia bananami i truskawkami, a następnie wymieszaj, aby równomiernie się rozłożyły.
2. W dużej misce wymieszaj trzepaczką pozostałe składniki, aż dobrze się połączą. Zalej owoce mieszanką do linii MAX FILL i wymieszaj. W razie potrzeby dolej więcej mleka, aby osiągnąć linię MAX FILL.
3. Załóż pokrywkę do przechowywania i zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Wybierz program SMOOTHIE BOWL, aby przetworzyć.

# Slushi mango & limonka

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
40 g cukru granulowanego  
165 g świeżych kawałków mango  
140 ml gorącej wody (60-70 °C)
- Do przetwarzania:  
POUR-IN: woda, alkohol lub sok do linii MAX FILL line.

## PRZYGOTOWANIE

1. Wsyp cukier i dodaj kawałki mango do pustego pint. Połącz widelcem.
2. Dodaj gorącą wodę i sok z limonki do pint i sitr, aż cukier się rozpuści.
3. Gdy ostygnie, mroź w -20 °C przez 24 godziny.
4. Wyjmij pint z zamrażarki przed przetwarzaniem.
5. Dodaj pour-in do linii MAX FILL line.
6. Wybierz SLUSHIE, aby process. Dodaj dodatkowe 4 łyżki stołowe wybranego pour-in, następnie wybierz RE-SPIN.



# Slushi jagodowo-cytrynowowe

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
40 g cukru  
165 g borówek  
140 ml lemoniady
- Do przetwarzania:  
Dolej: wodę lub lemoniadę do linii MAX FILL.

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść cukier i borówki w pustym pojemniku pint. Wymieszaj widelcem.
2. Wlej lemoniadę i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
3. Zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Przed przetwarzaniem wyjmij pojemnik pint z zamrażarki.
5. Dolej płyn do linii MAX FILL.
6. Wybierz SLUSHIE do przetwarzania. Dodaj jeszcze 4 łyżki wybranego płynu i wybierz RE-SPIN.

# Truskawkowe slushi z wytrawnym winem różowym

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
290 ml wytrawnego wina różowego  
60 g truskawek  
30 g cukru pudru
- Do przetwarzania:  
POUR-IN: lemoniada do linii MAX FILL

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść cukier i truskawki w pustej szklance pint. Wymieszaj widelcem.
2. Wlej wytrawne wino różowe i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
3. Zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
4. Przed przetwarzaniem wyjmij pint z zamrażarki.
5. Dolej pour-in do linii MAX FILL.
6. Wybierz SLUSHIE do przetwarzania. Dodaj jeszcze 4 łyżki wybranego pour-in i wybierz RE-SPIN.



# Slushi z lemoniady winogronowej

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
40 g cukru granulowanego  
165 g winogron  
140 ml lemoniady
- Do przetwarzania:  
Dolewka: woda lub lemoniada do linii MAX FILL.

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść cukier i winogrona w pustym kubku pint. Użyj widelca, aby wymieszać składniki.
2. Wlej lemoniadę i mieszaj, aż cukier się rozpuści.
3. Mroź w -20°C przez 24 godziny.
4. Przed przetwarzaniem wyjmij pint z zamrażarki.
5. Dodaj dolewkę do linii MAX FILL.
6. Wybierz SLUSHIE do przetwarzania. Dodaj jeszcze 4 łyżki wybranej dolewki i wybierz RE-SPIN.

## Świeży truskawkowy milkshake

Przygotowanie: 2 minuty

### SKŁADNIKI

245 g lodów waniliowych  
105 ml mleka pełnotłustego  
120 g świeżych truskawek, bez szypulek i przekrojonych na pół

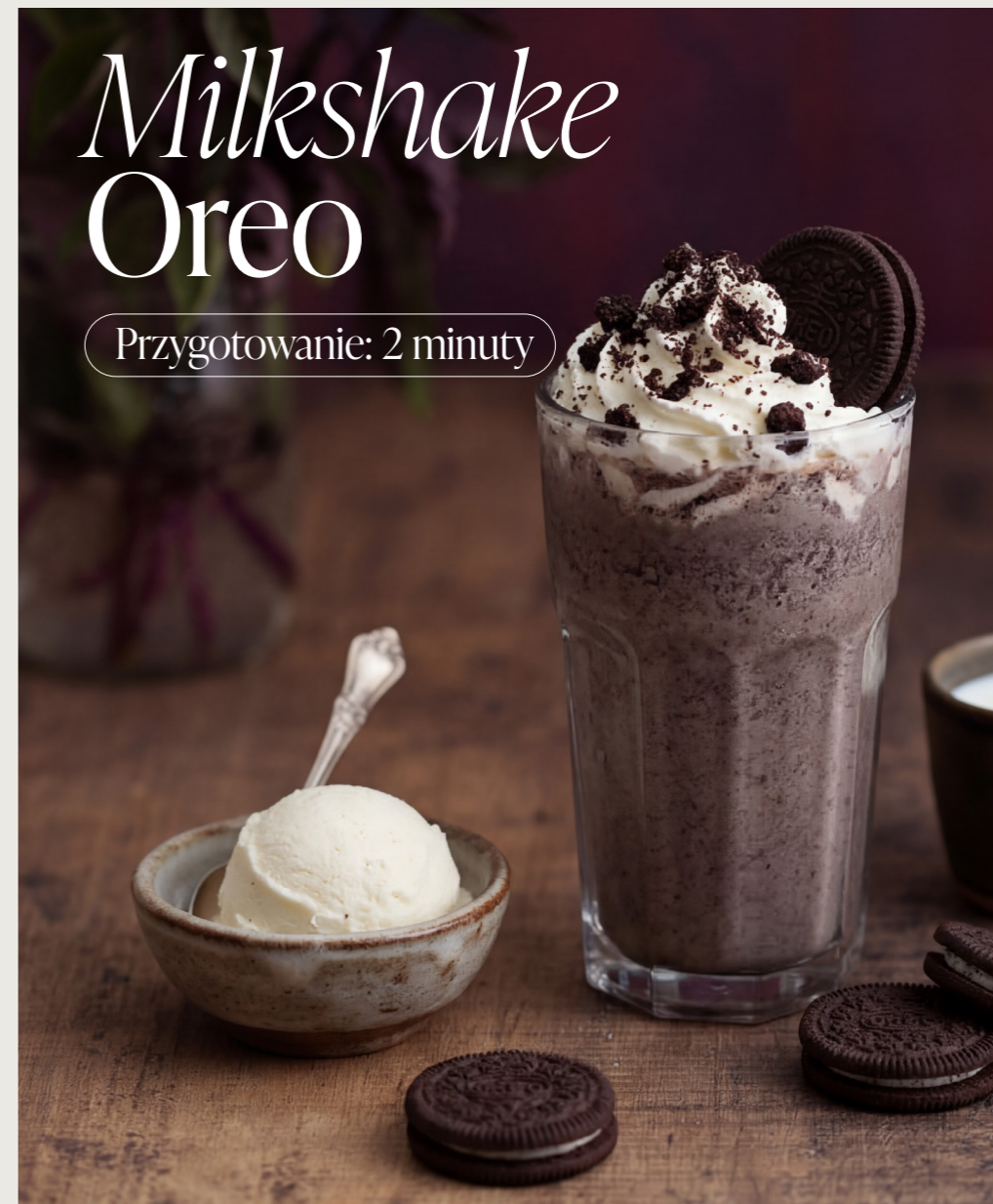
### PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w pustym pojemniku w podanej kolejności (nie trzeba robić otworu).
2. Użyj programu MILKSHAKE do przetworzenia.



## Milkshake Oreo

Przygotowanie: 2 minuty



### SKŁADNIKI

330 g lodów waniliowych  
150 ml mleka pełnotłustego  
5 Oreo, pokruszone

### PRZYGOTOWANIE

1. Umieść lody w pustym pojemniku. Łyżką zrób otwór o szerokości 4 cm sięgający dna pojemnika. Wlej do otworu mleko i dodaj Oreos.
2. Użyj programu MILKSHAKE do przetwarzania.

# Gęsty czekoladowy milkshake

Przygotowanie: 2 minuty

## SKŁADNIKI

330 g lodów czekoladowych  
140 ml pełnego mleka

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w pustym pojemniku w podanej kolejności.
2. Przetwórz, używając programu MILKSHAKE.

## wskazówki

Możesz też zamienić dowolny przepis na lody z tego przewodnika w milkshake. Najpierw przetwórz zamrożoną bazę w programie ICE CREAM. Następnie zrób wgłębienie, dodaj mleko i mix-ins oraz przetwórz ponownie, używając programu MILKSHAKE.



# Bez nabiału: matcha kokosowy milkshake

Przygotowanie: 2 minuty



## SKŁADNIKI

1½ szklanki wegańskich lodów kokosowych  
½ szklanki mleka kokosowego  
2 łyżeczki surowego nektaru z agawy  
1 łyżeczka proszku matcha

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w pustym pojemniku w podanej kolejności.
2. Użyj programu MILKSHAKE do przetwarzania.

# Klasyczne *coffeiccino*

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
40 g cukru granulowanego  
225 ml gorącej czarnej kawy, zaparzonej  
60 ml śmietanki single cream  
60 ml mleka pełnotłustego
- Do przetwarzania:  
POUR-IN: kawa

## PRZYGOTOWANIE

1. Wsyp cukier do pustego pojemnika.
2. Wlej kawę do pojemnika.
3. Wymieszaj, aż cukier całkowicie się rozpuści.
4. Dodaj single cream i mleko pełnotłuste do pint.
5. Mroź w -20 °C przez 24 godziny.
6. Wyjmij pint z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
7. Dodaj pour-in do linii MAX FILL line.
8. Wybierz program COFFEECCINO, aby process.



# Inne smaki *coffeiccino*



1. VANILLA COFFEECCINO: Dodaj odrobinę ekstraktu waniliowego do mleka, aby uzyskać waniliowy smak.
2. CARAMEL COFFEECCINO: Polej wierzch warstwą sosu karmelowego, aby zwiększyć słodycz i smak.
3. MOCHA COFFEECCINO: Dodaj 1-2 łyżeczki sosu czekoladowego do espresso, aby przygotować mocha Coffeiccino.

# Lekkie czekoladowe lody bez nabiału

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

4 średnie żółtka  
320 ml śmietanki owsianej  
110 ml mleka owsianego  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
2 łyżki kakao  
3 daktyle bez pestek  
3½ łyżki syropu z agawy

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w dzbanku blendera.
2. Blenduj na wysokich obrotach, aż masa będzie całkowicie gładka.
3. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemniki mroź przez 24 godziny.
4. Użyj programu LITE ICE CREAM do przetworzenia.

### wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.



# Lekkie waniliowe lody bez nabiału

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

320 ml śmietanki owsianej  
150 ml mleka owsianego  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
3 daktyle bez pestek  
3½ łyżki syropu z agawy

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść wszystkie składniki w kielichu blendera.
2. Miksuj na wysokich obrotach, aż całość dobrze się połączy.
3. Zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Użyj programu LITE ICE CREAM do przetwarzania.

### wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.

# Lekkie lody waniliowe z kawałkami czekolady

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

410 ml beztłuszczowego half and half  
60 ml mieszanki stewii z cukrem trzcinowym  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
60 g mini kawałków czekolady bez cukru, do mix-in

## WERSJA BEZ NABIAŁU

Użyj niesłodzonego mleka owsianego zamiast beztłuszczowego half and half oraz wegańskich mini kawałków czekolady zamiast kawałków czekolady bez cukru.

## PRZYGOTOWANIE

1. W średniej misce ubij trzepaczką wszystkie składniki, aż się połączą i mieszanka stewii z cukrem trzcinowym się rozpuści. Odstaw na 5 minut, aż piana opadnie. Jeśli cukier nadal się nie rozpuścił, ubij ponownie.
2. Wlej bazę do pustego Pintu. Zamrażaj w  $-20^{\circ}\text{C}$  przez 24 godziny.
3. Wybierz LITE ICE CREAM.
4. Łyżką zrób otwór o szerokości 4 cm sięgający dna Pintu. Wsyp kawałki czekolady do otworu i przetwórz ponownie, używając programu MIX-IN.

## wskazówki

*Słodzik monk fruit z erytryolem można zastosować zamiast mieszanki stewii z cukrem trzcinowym.*



# Lekka truskawkowa masa lodowa

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

150 g świeżych truskawek, oczyszczonych, pokrojonych na ćwiartki  
4 daktyle bez pestek  
1 łyżeczka złotego syropu  
1 łyżeczka soku z cytryny  
330 ml śmietanki owsianej

## PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce dodaj truskawki, daktyle bez pestek, złoty syrop i sok z cytryny. Widelcem roznieć truskawki. Odstaw mieszankę na 10 minut, regularnie mieszając.
2. Dodaj śmietankę i wymieszaj do połączenia.
3. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemnik i mroź w  $-20^{\circ}\text{C}$  przez 24 godziny.
4. Użyj programu LITE ICE CREAM do przetwarzania.

## wskazówki

*Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.*

# Lody waniliowe z kawałkami czekolady

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

3 średnie żółtka  
19 g serka kremowego, zmiękczonego  
50 g drobnego cukru  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
140 ml śmietanki kremówki  
180 ml mleka pełnotłustego  
65 g mini groszków czekoladowych, do mix-in

## PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej serek kremowy w mikrofalówce przez 10 s.
2. Dodaj cukier i ekstrakt waniliowy.
3. Powoli wymieszaj śmietankę kremówkę, żółtka i mleko, aż wszystko się połączy i cukier się rozpuści.
4. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemnik i mroź w -20 °C przez 24 godziny.
5. Następnie użyj programu ICE CREAM do przetworzenia.
6. MIX-IN: łyżką zrób otwór o szerokości 4 cm, sięgający dna przetworzonej porcji w pojemniku. Wsyp groszki czekoladowe do otworu i przetwórz ponownie, używając tego samego trybu przetwarzania, i wybierz program MIX-IN.



# Lody truskawkowe

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

180 g świeżych truskawek, oczyszczonych, pokrojonych na ćwiartki  
80 g cukru  
1 łyżeczka złotego syropu  
1 łyżeczka soku z cytryny  
210 ml śmietanki kremówki

## PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce dodaj truskawki, cukier, złoty syrop i sok z cytryny. Rozgnieć truskawki widelcem. Odstaw na 10 minut, regularnie mieszając.
2. Dodaj śmietankę i wymieszaj, aż składniki dobrze się połączą.
3. Załóż pokrywkę do przechowywania i zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Użyj programu ICE CREAM do przetwarzania.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.

# Proste lody czekoladowe

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

18 g serka kremowego, zmiękczonego  
20 g kakao  
53 g drobnego cukru  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
150 ml śmietanki kremówki  
230 ml pełnego mleka

## PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej serek kremowy w mikrofalówce przez 10 s.
2. Dodaj kakao, cukier i ekstrakt waniliowy.
3. Powoli wmieszaj śmietankę i mleko, aż wszystko całkowicie się połączy i cukier się rozpuści.
4. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemnik i zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
5. Przetwórz, używając programu ICE CREAM.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.



# Bez nabiału: waniliowe lody kokosowe

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

405 g pełnotłustego, niesłodzonego mleka kokosowego  
95 g drobnego cukru  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Wstrząśnij lub wymieszaj puszkę mleka kokosowego.
2. Ubij trzepaczką wszystkie składniki, aż dobrze się połączą i cukier się rozpuści.
3. Załóż pokrywkę do przechowywania na pojemnik i mroź w -20°C przez 24 godziny.
4. Użyj programu ICE CREAM do przetwarzania.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.

# Mrożone espresso *martini*

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
130 ml mocnego espresso  
45 g drobnego cukru  
165 ml gorącej wody (60-70 °C)
- Do przetwarzania:  
Pour-in: 100 ml wódki i 35 ml Kahlua.

## PRZYGOTOWANIE

1. Dodaj espresso, cukier i gorącą wodę do pint.
2. Wymieszaj, aż cukier się rozpuści.
3. Mroź w -20 °C przez 24 godziny.
4. Wyjmij pint z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
5. Dodaj składniki pour-in do linii MAX FILL line.
6. Wybierz program FROZEN DRINK, aby process.



# Piña colada

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
2\* puszki 165 ml koktajlu Piña Colada
- Do przetwarzania:  
Dodaj (pour-in) 70 ml kremu kokosowego i 70 ml soku ananasowego.

## PRZYGOTOWANIE

1. Wlej gotową (premix) piña coladę do pojemnika pint.
2. Wymieszaj, aby połączyć.
3. Zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Wyjmij pojemnik pint z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
5. Dodaj składniki pour-in do linii MAX FILL.
6. Wybierz program FROZEN DRINK do przetwarzania.



# Mrożony napój mango

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

- Do mrożenia:  
220 g mango, obrane i pokrojone w kostkę  
125 ml mleka kokosowego  
25 ml miodu
- Do przetwarzania:  
Pour-in: 100 ml soku pomarańczowego.

## PRZYGOTOWANIE

1. Wlej mango, mleko kokosowe i miód do Pintu.
2. Wymieszaj, aby składniki się połączyły.
3. Zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
4. Wyjmij Pint z zamrażarki i zdejmij pokrywkę.
5. Dodaj składniki pour-in do linii MAX FILL.
6. Wybierz program FROZEN DRINK do przetwarzania.



# Mrożony jogurt s figami, *miodem* & *imbirem*

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

90 ml naturalnego jogurtu pełnotłustego  
 135 ml śmietanki kremówki  
 135 ml mleka pełnotłustego  
 70 g drobnego cukru  
 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego  
 40 g imbiru łydżowego w syropie, odsączonego i drobno posiekanego  
 3 małe dojrzałe figi, posiekane  
 2 łyżki miodu

## PRZYGOTOWANIE

1. W dużej misce ubij trzepaczką jogurt, śmietankę, mleko, cukier i wanilię, aż cukier się rozpuści.
2. Dodaj imbir, figi i miód do miski i ubij, aż masa będzie całkowicie połączona.
3. Wlej bazę do pustego pint do linii MAX FILL line.
4. Mroź w -20 °C przez 24 godziny.
5. Następnie wybierz program FROZEN YOGURT do przetworzenia.



# Mrożony jogurt waniliowy

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

100 ml naturalnego jogurtu z pełnego mleka  
 150 ml śmietanki kremówki  
 150 ml mleka pełnotłustego  
 75 g drobnego cukru  
 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść jogurt, śmietankę, mleko, cukier i wanilię w dużej misce i wymieszaj trzepaczką, aż masa będzie jednolita, a cukier się rozpuści.
2. Wlej bazę do pustego pojemnika pint do linii MAX FILL.
3. Zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
4. Wybierz program FROZEN YOGURT do przetwarzania.

*wskazówki*

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.

# Mrożony jogurt truskawkowo- bananowy

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

130 g banana, obranego i pokrojonego na 2 cm kawałki  
170 g świeżych (bez szypułek) lub mrożonych, rozmrożonych truskawek  
100 g cukru granulowanego  
40 ml pełnego mleka  
20 ml koncentratu soku pomarańczowego, rozmrożonego  
½ łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego  
110 ml beztłuszczowego lub niskotłuszczowego jogurtu waniliowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść banana, truskawki, cukier, mleko, koncentrat soku pomarańczowego i wanilię w kielichu blendera (lub w robocie kuchennym z metalowym ostrzem w kształcie „S”) i miksuj na wysokich obrotach, aż masa będzie gładka i jednolita. Przełóż do średniej miski i wmieszaj jogurt trzepaczką.
2. Wymieszaj wszystkie składniki i wlej do Pintu do linii MAX FILL.
3. Zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
4. Wybierz program FROZEN YOGURT do przetwarzania.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.



# Gelato ze słonym karmelem

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

80 g cukru granulowanego  
235 ml śmietanki kremówki, podgrzanej z mlekiem w mikrofalówce do 50 °C  
180 ml mleka pełnotłustego  
1 łyżeczka płatków soli morskiej  
5 średnich żółtek  
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść cukier w średnim rondlu na umiarkowanym ogniu, mieszając od czasu do czasu drewnianą łyżką, aż się roztopi, a następnie skarmelizuje do intensywnego miedzianego koloru i zacznie lekko dymić (może to potrwać ok. 10 min).
2. Zdejmij rondel z ognia i stopniowo wmieszaj trzepaczką połowę śmietanki, mleko i sól. Karmel stwardnieje w grudkę. Wstaw rondel z powrotem na mały ogień i mieszaj, aż stwardniały karmel się rozpuści. Dodaj pozostałą ilość mleka i śmietanki.
3. W małej misce lekko roztrzep żółtka, a następnie wmieszaj niewielką ilość ciepłej mieszanki karmelowej.
4. Wlej żółtka do mieszanki karmelowej w rondlu i zwiększ ogień do średniego, cały czas mieszając trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotuj, aż temperatura osiągnie 75–80 °C na termometrze natychmiastowym.
5. Zdejmij bazę z ognia, dodaj wanilię i przecedź przez drobne sitko do pustego pojemnika. Wstaw pojemnik do kąpieli lodowej.
6. Po ostudzeniu mroź w -20 °C przez 24 godziny.
7. Wybierz program GELATO do przetworzenia.

## wskazówki

*Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.*



# Bogate czekoladowe gelato

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

5 dużych żółtek  
85 g drobnego cukru  
15 g kakao, przesianego  
240 ml śmietanki kremówki  
105 ml mleka pełnotłustego  
52 g gorzkiej czekolady 74% kakao, połamanej na małe kawałki

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść żółtka, cukier i kakao w małym rondelku. Wymieszaj trzepaczką, aż składniki całkowicie się połączą.
2. Dodaj śmietankę i mleko i wymieszaj.
3. Postaw rondel na kuchence na średnim ogniu, cały czas mieszając trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotuj, aż temperatura na termometrze natychmiastowego odczytu osiągnie 75–80°C.
4. Zdejmij z ognia, wmieszaj czekoladę i przecedź przez drobne sitko do pustego pojemnika. Umieść pojemnik w kąpieli lodowej.
5. Po ostudzeniu zamrażaj w -20°C przez 24 godziny.
6. Wybierz program GELATO do przetwarzania.

# Gelato miodowe

Czas mrożenia: 24 godziny

## SKŁADNIKI

4 średnie żółtka  
215 ml śmietanki do ubijania  
215 ml pełnego mleka  
70 g miodu o intensywnym smaku (np. miodu leśnego)  
duża szczypta soli

## PRZYGOTOWANIE

1. W małej misce lekko roztrzep żółtka i odstaw.
2. Umieść śmietankę, mleko, miód i sól w rondlu i wymieszaj.
3. Postaw rondel na średnim ogniu, stale mieszając trzepaczką, drewnianą łyżką lub silikonową szpatułką.
4. Wymieszaj niewielką ilość ciepłej miodowej mieszanki z żółtkami, następnie wlej żółtka do rondla i gotuj dalej, aż temperatura osiągnie 75–80 °C na termometrze z natychmiastowym odczytem.
5. Zdejmij bazę z ognia i przecedź przez drobne sitko do pustego pojemnika. Umieść Pint w kąpielii lodowej.
6. Po ostudzeniu zamrażaj w -20 °C przez 24 godziny.
7. Wybierz program GELATO do przetwarzania.

## wskazówki

Jeśli masa jest krucha, wybierz program RE-SPIN, aby uzyskać bardziej kremowy efekt.



# Gelato z masłem orzechowym

Czas mrożenia: 24 godziny



## SKŁADNIKI

3 duże żółtka jaj  
100 ml kremowego masła orzechowego  
65 g cukru granulowanego  
100 ml mleka pełnego  
150 ml half-and-half  
1 łyżeczka czystego ekstraktu waniliowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Umieść żółtka, masło orzechowe i cukier w małym rondelku i ubij trzepaczką, aż całkowicie się połączą.
2. Dodaj mleko i mieszaj, aż masa będzie gładka, a cukier się rozpuści. Dodaj half-and-half i wanilię.
3. Postaw rondel na kuchence na średnim ogniu, cały czas mieszając trzepaczką lub silikonową szpatułką. Gotuj, aż temperatura na termometrze z natychmiastowym odczytem osiągnie 75–80°C.
4. Zdejmij bazę z ognia i przecedź przez drobne sitko do pustego pojemnika Pint do linii MAX FILL. Umieść pint w kąpielii lodowej.
5. Po ostudzeniu mroź w -20°C przez 24 godziny.
6. Wybierz program GELATO do przetwarzania.

ROSMARINO®  
*www.vitapur-home.pl*