

Lody i *mrożone desery*

PRZEPISY

ROSMARINO®





Witamy w świecie *domowych lodów*

Odkryj, jak łatwo przygotować w domu autentyczne włoskie lody, orzeźwiający mrożony jogurt czy owocowy sorbet.

Ta broszura z przepisami została zaprojektowana specjalnie dla serii Rosmarino Gelato-Master PRO, innowacyjnej maszyny do lodów z kompresorem, która działa bez wstępnego mrożenia misy.

Stwórz pyszne i zdrowsze lody jednym naciśnięciem przycisku – idealnie dopasowane do Twojego gustu i potrzeb: wykonane z naturalnych składników, bez laktozy lub z mniejszą ilością cukru.

(Poniższe informacje mają charakter wyłącznie poglądowy. Upewnij się, że składniki lodów nie przekraczają 60% objętości pojemnika; składniki jogurtu nie przekraczają 80% objętości pojemnika; składniki smoothie nie przekraczają 50% objętości pojemnika.)

LODY

podstawowe

SKŁADNIKI

200 g śmietanki kremówki
120 g mleka w proszku
180 g wody

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj zgodnie z poniższym przepisem. Po równomiernym wymieszaniu składników lody można przygotować w ciągu 60 minut.



LODY

waniliowe



SKŁADNIKI

226 g mleka pełnego
106 g cukru kryształu
167 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej
1–2 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego, do smaku

PRZYGOTOWANIE

W średniej misce, za pomocą miksera ręcznego lub trzepaczki, połącz mleko z cukrem kryształem, aż cukier się rozpuści, około 1–2 minuty na niskich obrotach. Wmieszaj śmietankę kremówkę i wanilię do smaku. Wlej mieszankę do miski, umieść miskę w maszynce do lodów i włącz urządzenie na około 50–60 minut.

ORYGINALNE LODY

waniliowe

SKŁADNIKI

(547 g składników)
147 ml pełnego mleka
100 g cukru
300 ml śmietanki
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego



PODSTAWOWE LODY *czekoladowe*



SKŁADNIKI

160 g mleka pełnego
76 g cukru kryształu
160 g półslodkiej czekolady (ulubionej), połamanej na kawałki o wielkości 1,2 cm
160 g śmietanki kremówki, dobrze schłodzonej
0,6 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE

Podgrzej mleko pełne, aż będzie lekko bulgotać na brzegach (można to zrobić na kuchence lub w kuchenke mikrofalowej). W blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem zmiksuj cukier z czekoladą, aż czekolada będzie bardzo drobno posiekana. Dodaj gorące mleko i miksuj, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelóż do średniej miski i pozostaw mieszankę czekoladową do całkowitego ostygnięcia. Dodaj śmietankę kremówkę i wanilię do smaku. Najlepiej schłodzić mieszankę w lodówce przez około 15 minut przed przygotowaniem lodów. Wlej mieszankę do miski, umieść ją w maszynie do lodów i włącz urządzenie na około 30–40 minut.

ŚWIEŻE LODY *truskawkowe*

SKŁADNIKI

167 g świeżych, dojrzałych truskawek, bez szypulek i pokrojonych w plasterki
35 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny
76 g cukru kryształu
160 g mleka pełnego
160 g śmietanki kremówki
0,6 łyżeczki czystego ekstraktu waniliowego

PRZYGOTOWANIE

W małej misce połącz truskawki z sokiem z cytryny i 76 g cukru kryształu, delikatnie wymieszaj i pozostaw truskawki do macerowania w soku przez 2 godziny. W średniej misce, używając miksera ręcznego lub trzepaczki, połącz mleko z cukrem kryształem, aż cukier się rozpuści. Wmieszaj śmietankę kremówkę oraz ewentualny sok, który pozostał z truskawek i wanilię. Wlej mieszankę do miski, umieść ją w maszynie do lodów i włącz urządzenie na około 30–40 minut. Dodaj pokrojone truskawki w ciągu ostatnich 5 minut przygotowywania lodów.



MROŻONY JOGURT *czekoladowy*



SKŁADNIKI

160 g pełnego mleka
180 g gorzkiej lub półsłodkiej czekolady, posiekanej
268 g niskotłuszczowego jogurtu waniliowego
33 g cukru kryształu

PRZYGOTOWANIE

Połącz mleko i czekoladę w blenderze lub robocie kuchennym z metalowym ostrzem i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji, około 15 sekund. Dodaj jogurt i cukier; miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji, około 15 sekund. Wlej mieszankę do miski, umieść miskę w maszynce do lodów i włącz urządzenie na około 50–60 minut.

ŚWIEŻY SORBET *cytrynowy*

SKŁADNIKI

235 g cukru kryształu
280 g czystej wody
80 g świeżo wyciśniętego soku z cytryny
0,5 łyżki drobno posiekanej skórki z cytryny

PRZYGOTOWANIE

W średnim rondlu połącz cukier kryształ z wodą i doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj na wolnym ogniu bez mieszania, aż cukier się rozpuści, około 3–5 minut. Całkowicie ostudź. To tak zwany syrop cukrowy, który można przygotować wcześniej w większych ilościach, aby mieć go pod ręką do przygotowania świeżego sorbetu cytrynowego. Przechowuj w lodówce do momentu użycia.
Po ostygnięciu dodaj sok z cytryny i skórkę z cytryny; wymieszaj. Wlej mieszankę do miski, umieść ją w maszynce do lodów i włącz urządzenie na około 50–60 minut.



JOGURT

SKŁADNIKI

750 ml mleka
50 ml jogurtu lub jedna tyżeczka bakterii kwasu mlekowego

PRZYGOTOWANIE

Wystarczy wlać mleko i kupić jogurt (bakterie kwasu mlekowego) do miski, uruchomić funkcję jogurtu i pozwolić mu fermentować w maszynie. Przygotowanie jogurtu zajmuje około 8 godzin, a czas można dostosować do własnych preferencji.



SLUSHIE

SKŁADNIKI

500 ml coli (lub innego napoju gazowanego)

PRZYGOTOWANIE

Wlej 500 ml coli bezpośrednio do miski, uruchom funkcję Slushie i gotuj przez 48–60 minut, aż slushie będzie gotowe. Możesz dostosować czas do swoich preferencji – im dłużej, tym gęstszy będzie slushie.



A close-up photograph of white whipped cream, showing intricate, overlapping swirls and peaks. The texture is soft and airy, with some small air bubbles visible. The lighting is bright, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur.pl