



*Recepty pro výrobek
zmrzliny*

Disney
-Ariete

Tyto recepty sou k přípravě směsí do výrobníku zmrzliny pro skvělé zmrzliny.

Následující recepty jsou přibližně pro 1 litr.

Banánovo pomerančový mražený jogurt

Přísady:

- 2 šálky vanilkového jogurtu
- 1 šálek pomerančového džusu
- 1 šálek drvených banánů
- 1/4 šálek mléka
- 1/4 šálek javorového sirupu

Způsob přípravy:

1. Vložte všechny přísady do mixéru.
2. Dejte zmrazit.

Ostružinový sorbet

Přísady:

- 3 šálky čerstvých ostružin.
- 1/2 šálek vody
- 2/3 šálek cukru
- 1/2 šálek pomerančového džusu
- 2 bílka (můžete použít náhražku vajec)

Způsob přípravy:

1. Smíchejte ostružiny nebo maliny, vodu a cukr v nádobě, ohřejte na střední teplotu.
2. Míchejte, dokud se cukr nerozpustí.
3. Kaši propasírujte přes sítko, poté důkladně schlaďte.
4. Rozmíchejte vaječná bílka do jemné formy.
5. Přidejte pomerančový džus do ostružin.
6. Vmíchejte bílka do ovocné směsi.
7. Zmrazte.

Krémová banánová zmrzlina

Přísady:

- 3 velmi zralé banány
- 1 šálek šlehačky
- 1/3 šálek cukru, volitelné
- 1 šálek mléka
- 2 vejce (můžete použít náhražku vajec)
- 2 polévkové lžičce vanilkového extraktu
- 1 1/2 polévkové lžičce limetkové nebo citrónové šťávy

Způsob přípravy:

1. Rozmixujte banány a šlehačku v mixéru.
2. rozmixujte zbývající přísady.
3. Zmrazte.

Francouzská čokoládová máta

Přísady:

- 3 žloutky (můžete použít náhražku vajec)
- 1 šálek cukru
- 1/3 šálek kakaa
- 1 1/2 šálku mléka
- 2 šálky smetany
- 1 polévková lžičce vanilky
- 1 1/2 polévkové lžičce mátového extraktu

Způsob přípravy:

1. Smíchejte cukr a vaječné žloutky.
2. Přidejte kakao a promíchejte.
3. Rozředte směs s mlékem.
4. Vařte na střední teplotě, za stálého míchání, dokud směs nezačne obalovat lžiči.
5. Šlehejte, dokud se nezačne směs obalovat na lžiči.
6. Schlaďte, přidejte smetanu, vanilku a mátu.
7. Smíchejte a nechejte schladit přes noc.

Citrónový sherbet

Přísady:

- 1 šálek mraženého citrónového koncentrátu
 - 3 šálky mléka
 - 1/2 šálek cukru
 - 2 polévkové lžičce citrónové slupky
 - 1 vaječný bílek (můžete použít vaječnou náhražku)
- Způsob přípravy**
1. Smíchejte všechny přísady a míchejte, dokud se nerozpustí cukr.
 2. Zmrazte.

Pomerančový/ananasový sorbet

Přísady:

- 1 kus drveného ananasu ve vlastní šťávě bez sirupu,
- 1 2/3 šálku neslazeného pomerančového džusu
- 2 polévkové lžičce citrónové šťávy
- 1/3 šálku cukru
- 1 polévková lžičce nastrouhané pomerančové kůry

Způsob přípravy:

1. Smíchejte přísady v mixéru nebo kuchyňském robotu.
2. Zmrazte.

Pistáciová zmrzlina

Přísady:

- 2/3 šálku nesolených pistácií
- 1 vejce (můžete použít vaječnou náhražku)
- 3/4 šálku cukru
- 2 šálky smetany na šlehání
- 1 šálek mléka
- 1/4 polévkové lžičce mandlového extraktu

Způsob přípravy:

1. Smíchejte ořechy, vejce a mléko v mixéru.
2. Mixujte, dokud nejsou ořechy rozdrčené.
3. Vmíchejte zbývající přísady.
4. Schlaďte.

Změna:

1. Nahradejte pistácie ořechem pekan nebo vlašským ořechem.
2. Nahradejte cukr ? šálky javorového sirupu.

Snadná vanilková zmrzlina

Přísady:

- 1 1/2 šálku mléka
 - 1/2 šálku cukru
 - špetku soli
 - 2/3 šálku mléka
 - 1/3 šálku metany
 - 1/4 čajové lžičky vanilkového extraktu
- Způsob přípravy:**
- Smíchejte mléko, cukr a sůl. Smíchejte šlehačem, dokud se cukr nerozpustí. Přimíchejte mléko, smetanu na šlehání a vanilku. Zmrazte.

Stará vanilková zmrzlina

Přísady:

- 3/4 šálku cukru
- 1/8 čajové lžičky soli
- 1 3/4 šálku mléka
- 2 vejce, rozmíchané
- 1 1/2 šálek smetany ke šlehání
- 1 polévková lžičce vanilkového extraktu

Způsob přípravy:

Smíchejte cukr, sůl a mléko v pánvi. Ohřejte na střední teplotu, za občasného míchání, dokud směs téměř nevře. Snižte teplotu na minimum.

Postupně vmíchejte přibližně 1/2 šálku horkého mléka do vajec. Vejce přidejte do zbývajcí horké směsi. Vařte na minimální teplotě, pravidelně míchejte, dokud mírně nezhustne (přibližně 2-3 minuty). Sundejte z plotny, nechejte ochladnout a schlaďte na dobu nejméně 2 hodiny. Vmíchejte smetanu, vanilku a schlazenou směs, promíchejte šlehačem.

Změny:

Během posledních 5 minut mražení přidejte různé přísady.

Použijte 1/2 šálku některé z následujících přísad:

čokoládové vločky, strouhanou čokoládu, sušenky, mentolové cukříky, arašidy v čokoládě, apod.

Ovoce:

Přidejte 1 šálek čistého ovoce jako jahody, banán, broskve, borůvky, apod...

Pralinková mandlová zmrzlina

Přísady:

3/4 šálku hnědého cukru

1/8 čajové lžičky soli

2 1/4 šálku mléka

2 vejce

1 šálek smetany ke šlehání

1 polévková lžice čistého vanilkového extraktu

3/4 šálku drvených mandlí

2 polévkové lžice másla

1/2 šálku čokoládové polevy

Způsob přípravy:

Smíchejte hnědý cukr, sůl a mléko. Vařte na střední teplotě, dokud nezačne směs bublat po okrajích.

Postupně vlijte 1 šálek horkého mléka do vyšlehaných vajec. Přidejte zbývajcí horké mléko, pravidelně míchejte.

Vařte přibližně 1 minutu. Sundejte z plotny. Schlaďte na přibližně 2 hodiny.

Smíchejte smetanu a vanilku ve velké míse; přidejte schlazenou směs, smíchejte šlehačem.

Opečte mandle na másle na nízké teplotě (přibližně 5 minut). Vlijte do směsi zmrzliny. Schlaďte. Během posledních 5 minut vlijte čokoládovou polevu přes otvor na mixéru do zmrzliny.

Snadná čokoládová zmrzlina

Přísady:

2 šálky čokoládového mléka

1/3 šálku slazeného, kondenzovaného mléka

1/2 šálku dezertové polevy

Způsob přípravy:

1. Smíchejte všechny přísady.
2. Zmrzte.

Čokoládová zmrzlina

Přísady:

2 1/4 šálku plnotučného mléka

1 šálek cukru

špetka soli

100 gr. polosladké čokolády nalámané na malé kousky

2 vejce

3/4 šálku mléka

1/2 šálku smetany ke šlehání

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Způsob přípravy:

Smíchejte mléko, cukr, sůl a čokoládu v kastrolu. Vařte na střední teplotě, pravidelně míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí a směs téměř vře. Postupně vlijte přibližně 1 šálek horké směsi do rozšlehaných vajec. Přidejte vejce do zbývajcí horké směsi. Vařte a míchejte na nízké teplotě dokud nezhustne (2 minuty).

Vlijte mléko, smetanu a vanilku. Zakryjte a schlaďte na 2 hodiny.

Skořicovo ořechová zmrzlina

Přísady:

1 1/2 šálku plnotučného mléka

1 šálek polotučného mléka

1/2 šálku smetany ke šlehání

3/4 šálku cukru

1 šálek sekaných vlašských ořechů

1 1/4 čajové lžičky vanilkového extraktu

1/3 čajové lžičky skořice

špetka soli

Způsob přípravy:

Důkladně smíchejte všechny přísady. Zmrzte.

Dvojitá mandlová čokoládová zmrzlina

Přísady:

1 1/2 šálku plnotučného mléka

3/4 šálku cukru

špetka soli

100 gr. polosladké čokolády rozlámané na malé kousky

2 vejce, rozšlehané

1 1/2 šálku smetany

1 čajová lžička vanilkového extraktu

1 šálek sekaných mandlí

Způsob přípravy:

Smíchejte mléko, cukr, sůl a čokoládu v kastrolu. Vařte na střední teplotě, za stálého míchání, dokud se čokoláda neroztopí a směs téměř vře. Postupně vlijte 1 šálek horké směsi do vajec. Vlijte vejce do zbývajcí horké směsi a

vařte na nízké teplotě, dokud nezhustne (2-3 minuty).

Sundejte z plotny. Vmíchejte smetanu, vanilku, mandlový extrakt a sekané mandle. Zakryjte a nechejte chladit 2

hodiny, poté zmrzte.

Jahodový sorbet

Přísady:

4 šálky čerstvých nebo mražených jahod, rozmixované

1/2 šálku cukru

1 šálek vody

1 polévková lžice citrónové šťávy

Způsob přípravy:

1. Smíchejte cukr a vodu v kastrolu. Přiveďte do varu. Snižte teplotu a vařte na mírném ohni, dokud se nerozpustí cukr. Sundejte z plotny a důkladně schlaďte (1-2 hodiny). Vmíchejte jahody a citrónovou šťávu.
2. Zmrzte.