

Rosmarino Ice cream maker CREAMY PRO 10

RECEPTEK



ROSMARINO®

Epersorbet

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

350 g friss eper, megtisztítva és felszeletelve
60 g porcukor
60 ml meleg víz (60–70 °C)

ELKÉSZÍTÉS

1. Adja a cukrot és a meleg vizet egy tálba. Keverje össze, amíg a cukor feloldódik.
2. Adja hozzá a citromlevet, majd keverje össze.
3. Öntse az alapot egy üres pintes edénybe. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Válassza a SORBET programot a feldolgozáshoz.

tippek

Amennyiben a sorbet túl morzsálódó textúrájú maradna, válassza a RE-SPIN (Újrapörgetés) programot a krémesebb végeredményért.



Gin & Tonic sorbet (előkészítés nélkül)

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

2 doboz (egyenként 250 ml) előre kevert gin-tonik

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse az előre kevert gin-tonikot a fagyasztóedénybe a MAX FILL jelzésig. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a vonalat.
2. Tegye rá az edény fedelét, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
3. Helyezze az edényt a gépbe, és indítsa el a SORBET programot.

tippek

Ebben a receptben bármilyen más, előre elkészített (dobozos vagy üveges) koktéلكeveréket is bizalommal használhat.

Görögdinnyesorbet

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

3 evőkanál agávézirup
1 lime frissen facsart leve
470 g görögdinnye, felkockázva

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy kis tálban kézi habverővel keverje össze az agávézirupot és a lime-levét.
2. Helyezze a dinnyedarabokat a fagyasztóedénybe a MAX FILL jelzésig, majd öntse a tetejükre az agávé lime-keveréket.
3. Tegye rá az edény fedelét, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Helyezze az edényt a gépbe, és indítsa el a SORBET programot.

tippek

Amennyiben a sorbet túl morzsálódó textúrájú maradna, válassza a RE-SPIN programot a krémesebb végeredményért.



Citromsorbet

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

115 g porcukor (vagy finom szemcséjű kristálycukor)
1 evőkanál cukorszirup
240 ml meleg víz (60-70 °C)
115 ml frissen facsart citromlé

ELKÉSZÍTÉS

1. Adja a cukrot és a meleg vizet egy tálba. Keverje össze, amíg a cukor feloldódik.
2. Adja hozzá a citromlevet és a citromhéjat, majd keverje össze.
3. Öntse az alapot egy üres fagyasztóedénybe. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Válassza a SORBET programot a feldolgozáshoz.

tippek

Amennyiben a sorbet túl morzsálódó textúrájú maradna, válassza a RE-SPIN programot a krémesebb végeredményért.

Kókuszos-mangós smoothie tál

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

400 ml kókusztej
Friss vagy fagyasztott mangó, kb. 2,5 cm-es kockákra vágva a MAX FILL jelzésig

ELKÉSZÍTÉS

1. Rázza fel vagy keverje meg a kókusztejet, majd öntse a mangóra a jelzésig.
2. Töltsön meg egy üres poharat mangódarabokkal a MAX FILL vonalig.
3. Keverje össze a mangót és a kókusztejet.
4. Tegye rá a fedelet a pohárra, majd fagyassza -20 °C-on 24 órán át. Válassza a SMOOTHIE BOWL programot a feldolgozáshoz



Epres-banános fehérjés smoothie tál

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

200 g friss, érett banán és eper
2 evőkanál vaníliás fehérjepor
50 ml nyers agávézirup
50 ml ananászlé
tej a MAX FILL jelzésig

ELKÉSZÍTÉS

1. Helyezze az összes hozzávalót egy nagy teljesítményű turmixgépbe.
2. Turmixolja magas fokozaton mindaddig, amíg egy nagyon sűrű, krémes és teljesen csomómentes alapot kap.
3. Öntse a kész masszát a pintes edénybe, tegye rá a fedelet, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Feldolgozáskor válassza a SMOOTHIE BOWL programot.



Mangós-lime-os jégkása (Slushie)

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
40 g kristálycukor
165 g friss mangódarab
140 ml forró víz (60–70 °C)
- A feldolgozáshoz:
Öntsön hozzá: vizet, alkoholt, gyümölcslevet vagy lime-levet a MAX FILL vonalig.

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a cukrot és a mangódarabokat egy üres pohárba. Villával keverje össze.
2. Adja hozzá a forró vizet és a lime levét a pohárhoz, és keverje, amíg a cukor fel nem oldódik.
3. Miután kihűlt, fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Feldolgozás előtt vegye ki a poharat a fagyasztóból.
5. Öntse hozzá a folyadékot a MAX FILL vonalig.
6. Válassza a SLUSHIE programot a feldolgozáshoz. Adjon hozzá további 4 evőkanál kívánt folyadékot, majd válassza a RE-SPIN programot.



Áfonyás limonádé- jégkása (Slushie)

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
40 g kristálycukor
165 g friss áfonya
140 ml limonádé
- A feldolgozáshoz:
Öntse hozzá: vizet vagy limonádét a MAX FILL jelzésig.

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a cukrot és az áfonyát egy üres pohárba. Villával keverje össze.
2. Öntse hozzá a limonádét, és keverje, amíg a cukor feloldódik.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Feldolgozás előtt vegye ki a poharat a fagyasztóból.
5. Adja hozzá a folyadékot a MAX FILL jelzésig.
6. Válassza a SLUSHIE programot a feldolgozáshoz. Adjon hozzá még 4 evőkanálnyi kívánt folyadékból, majd válassza a RE-SPIN programot.

Száraz rozéboros epres jégkása (Slushie)

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
290 ml száraz rozébor
60 g eper
30 g kristálycukor
- A feldolgozáshoz:
Öntse hozzá: limonádé a MAX FILL jelzésig.

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a cukrot és az epret egy üres pohárba. Villával keverje össze.
2. Öntse hozzá a száraz rozébort, és keverje, amíg a cukor feloldódik.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Feldolgozás előtt vegye ki a poharat a fagyasztóból.
5. Öntse hozzá a folyadékot a MAX FILL jelzésig.
6. Válassza a SLUSHIE programot a feldolgozáshoz. Adjon hozzá még 4 evőkanállal a kívánt folyadékból, majd válassza a RE-SPIN programot.



Szőlős limonádé- jégkása (Slushie)

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
40 g kristálycukor
165 g szőlő
140 ml limonádé
- A feldolgozáshoz:
Víz vagy plusz limonádé a MAX FILL jelzésig

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a cukrot és a szőlőt egy üres pohárba. Villával keverje össze.
2. Öntse hozzá a limonádét, és keverje, amíg a cukor feloldódik.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Feldolgozás előtt vegye ki a poharat a fagyasztóból.
5. Adja hozzá a folyadékot a MAX FILL jelzésig.
6. Válassza a SLUSHIE programot a feldolgozáshoz. Adjon hozzá még 4 evőkanálnyit a kívánt folyadékból, majd válassza a RE-SPIN programot.



Friss epres *tejturnmix*

Előkészítési idő: 2 perc

HOZZÁVALÓK

245 g vaníliafagylalt
105 ml teljes tej
120 g friss eper, csumájától megtisztítva és félbevágva

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az összes hozzávalót a felsorolt sorrendben a pohárba.
2. Válassza a MILKSHAKE programot a feldolgozáshoz.



Oreós *tejturnmix*

Előkészítési idő: 2 perc

HOZZÁVALÓK

330 g vaníliafagylalt
150 ml teljes tej
5 darab Oreó keksz, összetörve

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a fagylaltot a pohárba. Kanállal alakítson ki egy 4 cm széles mélyedést, amely a pohár aljáig ér. Öntse a tejet és az Oreót a mélyedésbe.
2. Válassza a MILKSHAKE programot a feldolgozáshoz



Sűrű csokoládés *tejturnmix*

Előkészítési idő: 2 perc

HOZZÁVALÓK

330 g csokoládéfagylalt
140 ml teljes tej

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az összes hozzávalót a pohárba a felsorolt sorrendben.
2. Válassza a MILKSHAKE programot a feldolgozáshoz.

tippek

Bármelyik fagylaltreceptet ebből az útmutatóból turnmixszá alakíthatja. Először dolgozza fel a fagyasztott alapot az ICE CREAM programmal. Ezután készítsen egy mélyedést, adja hozzá a tejet és a plusz feltéteket, majd ismét dolgozza fel a MILKSHAKE programmal.



Tejmentes matchás -kókuszos turnmix

Előkészítési idő: 2 perc



HOZZÁVALÓK

225 g vegán kókusztej-fagylalt
115 ml kókusztej
2 teáskanál agávézirup
1 teáskanál matcha teapor

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az összes hozzávalót a felsorolt sorrendben a pohárba.
2. Válassza a MILKSHAKE programot a feldolgozáshoz.

Klasszikus Coffeiccino

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
40 g kristálycukor
225 ml frissen lefőzött, forró feketekávé
60 ml főzőtejszín
60 ml teljes tej
- A feldolgozáshoz:
Hideg kávé

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a cukrot egy üres pohárba.
2. Öntse a kávé a pohárba.
3. Keverje össze, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.
4. Adja hozzá a főzőtejszínt és a teljes tejet a pohárhoz.
5. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
6. Vegye ki a poharat a fagyasztóból, és távolítsa el a fedelet.
7. Öntse hozzá a kávé a MAX FILL vonalig.
8. Válassza a COFFEECCINO programot a feldolgozáshoz.



A Coffeiccino egyéb ízváltozatai



1. VANILLA COFFEECCINO: Adjon egy kevés vaníliakivonatot a tejhez, hogy vaníliás ízt kapjon.

2. CARAMEL COFFEECCINO: Szórjon vagy kenjen egy réteg karamellszószt a tetejére, hogy édesebb és ízebb legyen.

3. MOCHA COFFEECCINO: Adjon 1-2 teáskanál csokoládészószt az eszpresszóhoz, így mocha Coffeiccinót készíthet.

Tejmentes, könnyű csokoládéfagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

4 közepes tojássárgája
320 ml zabkrém (zabtejszín)
110 ml zabtej
1 teáskanál vaníliakivonat
2 evőkanál kakaópor
3 darab magozott datolya
3½ evőkanál agávészirup

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az összes hozzávalót egy turmixgép kancsójába.
2. Turmixolja magas fokozaton, amíg teljesen egynemű nem lesz.
3. Öntse a keveréket a pohárba, tegye rá a fedelet, és fagyassza 24 órán át.
4. Válassza a LITE ICE CREAM programot a feldolgozáshoz.

tippek

Ha morzsálódik, válassza a RE-SPIN programot a krémesebb eredményért.



Tejmentes, könnyű vaníliafagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

320 ml zabkrém
150 ml zabtej
1 teáskanál vaníliakivonat
3 magozott datolya
3½ evőkanál agávészirup

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az összes hozzávalót egy turmixgép kancsójába.
2. Turmixolja magas fokozaton, amíg teljesen egynemű nem lesz.
3. Öntse a keveréket a pohárba, tegye rá a fedelet, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Válassza a LITE ICE CREAM programot a feldolgozáshoz.

tippek

A krémesebb eredményért válassza a RE-SPIN programot.

Könnyű vaníliafagylalt csokoládédarabokkal

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

410 ml zsírmentes felezett-tejszín keverék (fele-fele)
60 ml stevia-nádcukor keverék
1 teáskanál vaníliakivonat
60 g mini cukormentes csokoládédarab, mix-inhez

TEJMENTES VÁLTOZAT

Használjon cukrozatlan zabtejet a sovány fele-fele keverék helyett, és vegán mini csokoládédarabokat a cukormentes csokoládédarabok helyett.

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy közepes tálban habverővel keverje össze az első három hozzávalót, amíg teljesen egynemű lesz, és a stevia-nádcukor keverék feloldódik. Hagyja állni 5 percig, amíg a hab leülepszik. Ha a cukor még nem oldódott fel, keverje meg újra.
2. Öntse az alapot egy üres pohárba. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
3. Válassza a LITE ICE CREAM programot a feldolgozáshoz.
4. Kanállal készítsen egy 4 cm széles mélyedést, amely elér a pohár aljáig. Tegye a csokoládédarabokat a mélyedésbe, majd dolgozza fel a MIX-IN programmal.

tippek

A stevia-nádcukor keverék helyettesíthető
eritrittel kevert monk fruit édesítőszerrel.



Könnyű eperfagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

150 g friss eper, csumázva és negyedelve
4 db magozott datolya
1 teáskanál cukorszirup
1 teáskanál citromlé
330 ml zabkrém

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje össze az epret, a magozott datolyát, az aranyzirupot és a citromlevet. Villával törje össze az epret. Hagyja a keveréket 10 percig állni, közben rendszeresen keverje meg.
2. Adja hozzá a krémet, és keverje össze alaposan.
3. Tegye rá a tárolófedeleket, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Használja a LIGHT ICE CREAM programot a feldolgozáshoz.

tippek

Ha morzsálódó, válassza a RE-SPIN
programot a krémesebb eredményért.

Vanília- & csokidarabos fagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

3 közepes tojássárgája
19 g krémsajt, megpuhítva
50 g porcukor
1 teáskanál vaníliakivonat
140 ml habtejszín
180 ml teljes tej
65 g mini csokicsepp, mix-in-hez

ELKÉSZÍTÉS

1. Mikrohullámú sütőben melegítse a krémsajtot 10 mp-ig.
2. Adja hozzá a cukrot és a vaníliakivonatot.
3. Lassan keverje hozzá a habtejszín, a tojássárgáját és a tejet, amíg teljesen össze nem áll, és a cukor fel nem oldódik.
4. Tegye rá a tárolófedelelet az edényre, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
5. Ezután a feldolgozáshoz használja az Ice cream programot.
6. MIX-IN: egy kanállal készítsen egy 4 cm széles lyukat, amely eléri az edényben lévő feldolgozott rész alját. Öntse a csokicseppeket a lyukba, majd dolgozza fel újra ugyanazzal a feldolgozási móddal, és válassza a MIX-IN programot.



Eperfagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

180 g friss eper, megtisztítva és negyedelve
80 g kristálycukor
1 teáskanál cukorszirup
1 teáskanál frissen facsart citromlé
210 ml habtejszín

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban keverje össze az epret, a cukrot, a cukorszirupot és a citromlevet. Villával nyomkodja össze az epret. Hagyja állni 10 percre, közben rendszeresen keverje meg.
2. Adja hozzá a tejszín, és keverje össze, amíg egynemű lesz.
3. Tegye rá a tárolófedelelet, and fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. A feldolgozáshoz használja az ICE CREAM programot.

tippek

Amennyiben a fagylalt túl morzsálódó textúrájú maradna, válassza a RE-SPIN (Újrapörgetés) programot a krémesebb végeredményért.

Egyszerű csokoládéfagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

18 g krémsajt, szobahőmérsékletűre puhítva
20 g kakaópor
53 g finom szemcséjű kristálycukor
1 teáskanál vaníliakivonat
150 ml habtejszín
230 ml teljes tej

ELKÉSZÍTÉS

1. Mikrózza a krémsajtot 10 másodpercig.
2. Adja hozzá a kakaóport, a cukrot és a vaníliakivonatot.
3. Lassan keverje bele a tejszínt és a tejet, amíg teljesen egynemű lesz, és a cukor feloldódik.
4. Öntse az alapot a pohárba, tegye rá a fedelet, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
5. Válassza az ICE CREAM programot a feldolgozáshoz



Tejmentes vaníliás kókuszfagylalt

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

405 g zsíros, cukrozatlan kókusztej
95 g porcukor
1 teáskanál vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Rázza fel vagy keverje meg a kókusztejes dobozt.
2. Habverővel keverje össze az összes hozzávalót, amíg egynemű lesz és a cukor feloldódik.
4. Tegye rá a tárolófedelet, és fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
5. Használja az ICE CREAM programot a feldolgozáshoz.

tippek

Ha morzsálódó, válassza a RE-SPIN programot a krémesebb eredményért.

Fagyasztott Espresso Martini

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
130 ml erős eszpresszó kávé
45 g porcukor
165 ml meleg víz (60–70 °C)
- A feldolgozáshoz:
100 ml vodka és 35 ml Kahlúa (kávélíkvör)

ELKÉSZÍTÉS

1. Adja az espressót, a cukrot és a forró vizet a fagyasztóedénybe.
2. Keverje össze, amíg a cukor fel nem oldódik.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Vegye ki a fagyasztóedényt a fagyasztóból, és távolítsa el a fedőt.
5. Adja hozzá a pour-in hozzávalókat a MAX FILL line jelzésig.
6. Válassza a FROZEN DRINK programot a feldolgozáshoz.



Piña colada

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
2*165 ml-es doboz Piña Colada koktél
- A feldolgozáshoz:
Öntsön hozzá 70 ml kókuszkrémet és 70 ml ananászlevet.

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse az előre kevert piña coladát a fagyasztóedénybe.
2. Keverje össze, amíg egynemű nem lesz.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Vegye ki a fagyasztóedényt a fagyasztóból, és vegye le a fedelét.
5. Adja hozzá a „pour-in” hozzávalókat a MAX FILL jelzésig.
6. Válassza a FROZEN DRINK programot a feldolgozáshoz.

Fagyasztott mangós *ital*

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

- Az alapfagyasztáshoz:
220 g mangó, meghámozva és felkockázva
125 ml kókusztej
25 ml méz
- A feldolgozáshoz (felöntéshez):
100 ml narancslé

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a mangót, a kókusztejet és a mézet a fagyasztóedénybe.
2. Keverje össze, amíg egynemű lesz.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Vegye ki a fagyasztóedényt a fagyasztóból, és távolítsa el a fagyasztóedény fedelét.
5. Adja hozzá a ráöntés hozzávalóit a MAX FILL jelzésig.
6. Válassza a FROZEN DRINK programot a feldolgozáshoz.



Füges, mézes és gyömbéres fagyasztott joghurt

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

90 ml natúr teljes tejjoghurt
135 ml habtejszín
135 ml teljes tej
70 g porcukor
1 teáskanál vaníliakivonat
40 g szirupban eltett szárgyömbér, lecsepegtetve és finomra vágva
3 darab kis méretű, érett füge, felaprítva
2 evőkanál méz

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy nagy tálban habverővel keverje össze a joghurtot, tejszínt, tejet, cukrot és vaníliát, amíg a cukor fel nem oldódik.
2. Adja hozzá a gyömbért, a fügét és a mézet, majd keverje, amíg a keverék teljesen egynemű nem lesz.
3. Öntse az alapot egy üres fagyasztóedénybe a MAX FILL line jelzésig.
4. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
5. Ezután válassza a FROZEN YOGURT programot a feldolgozáshoz



Vaníliás fagyasztott joghurt

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

100 ml natúr teljes tejjoghurt
150 ml habtejszín
150 ml teljes tej
75 g porcukor
1 teáskanál vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a joghurtot, a tejszínt, a tejet, a cukrot és a vaníliát egy nagy tálba, majd habverővel keverje, amíg teljesen egynemű lesz és a cukor feloldódik.
2. Öntse az alapot egy üres fagyasztóedénybe a MAX FILL jelzésig.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Válassza a FROZEN YOGURT programot a feldolgozáshoz

tippek

Ha morzsás az állag, a krémesebb eredményért válassza a RE-SPIN programot.

Epres-banános fagyasztott joghurt

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

130 g banán, meghámozva és kb. 2,5 cm-es darabokra vágva
170 g friss, megtisztított eper (vagy fagyasztott és teljesen felengedett)
100 g kristálycukor
40 ml teljes tej
20 ml narancslé-koncentrátum, felengedve
½ teáskanál tiszta vaníliakivonat
110 ml zsírmentes vagy alacsony zsírtartalmú vaníliás joghurt

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a banánt, az epret, a cukrot, a tejet, a narancslé-koncentrátumot és a vaníliát egy turmixgép kancsójába (vagy fém „S” késsel felszerelt aprítógépbe), és turmixolja magas fokozaton simára és homogénre. Öntse át egy közepes tálba, majd habverővel keverje bele a joghurtot.
2. Keverje össze az összes hozzávalót, és töltsa a fagyasztóedénybe a MAX FILL jelzésig.
3. Fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
4. Válassza a FROZEN YOGURT programot a feldolgozáshoz.

tippek

Ha morzsálódik, a krémesebb eredményért
válassza a RE-SPIN programot.



Sós karamell gelato

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

80 g kristálycukor
235 ml habtejszín
180 ml teljes tej
1 teáskanál tengeri sópehely (Maldon)
5 közepes tojássárgája
1 teáskanál vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a cukrot közepes méretű lábasba mérsékelt hőfokon, és időnként keverje fakanállal, amíg megolvad, majd gazdag rézszerű karamellé nem válik, és épp füstölni kezd (ez kb. 10 percet vehet igénybe).
2. Vegye le a lábast a tűzről, és fokozatosan habverővel keverje bele a tejszín felét, a tejet és a sót. A karamell megkeményedik és csomóvá áll össze. Tegye vissza alacsony hőfokra, és keverje, amíg az összes megkeményedett karamell fel nem oldódik. Adja hozzá a maradék tejet és tejszínt.
3. Egy kis tálban enyhén verje fel a tojássárgáját, majd keverjen hozzá egy kevés meleg karamellkeveréket.
4. Keverje a sárgáját a lábasban lévő karamellkeverékhez, és emelje a hőt közepesre, folyamatosan keverve habverővel vagy szilikon spatulával. Főzze, amíg a hőmérséklet egy azonnali hőmérőn eléri a 75–80 °C-ot.
5. Vegye le az alapot a tűzről, adja hozzá a vaníliát, majd finom szűrőn át öntse egy üres fagyasztóedénybe. Állítsa az edényt jeges fürdőbe.
6. Miután kihűlt, fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
7. Válassza a GELATO programot a feldolgozáshoz.

tippek

Ha morzsálódó, válassza a RE-SPIN programot a krémesebb eredményért.



Gazdag csokoládé gelato

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

5 nagy tojássárgája
85 g porcukor
15 g kakaópor, átszitálva
240 ml habtejszín
105 ml teljes tej
52 g étcsokoládé (legalább 74%-os kakaótartalommal), apró darabokra törve

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tojássárgáját, a porcukrot és az átszitált kakaóport egy kisebb lábasba, majd egy kézi habverővel keverje mindaddig, amíg teljesen egyenmő nem lesz.
2. Adja hozzá a habtejszínt és a teljes tejet, majd alaposan keverje el.
3. Helyezze a lábast közepes lángra a tűzhelyen, és folyamatosan keverje habverővel vagy szilikon spatulával. Főzze a krémet, amíg a hőmérséklet egy konyhai maghőmérővel mérve eléri a 75–80 °C-ot.
4. Vegye le a lábast a tűzről, keverje bele a csokoládét, majd egy finom szűrőn át öntse a fagyasztóedénybe. Állítsa az edényt jeges vizes fürdőbe.
5. Miután a krém teljesen kihűlt, fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
6. Válassza a GELATO programot a feldolgozáshoz

Mézes gelato

Fagyasztási idő: 24 óra

HOZZÁVALÓK

4 közepes tojássárgája
215 ml habtejszín
215 ml teljes tej
70 g intenzív ízű méz (pl. erdei méz)
1 nagy csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy kis tálban enyhén verje fel a tojássárgáját, majd tegye félre.
2. Tegye a habtejszín, a teljes tejet, a mézet és a sót egy lábasba, és keverje össze.
3. Tegye a lábast közepes hőfokra, és folyamatosan keverje habverővel, fakanállal vagy szilikon spatulával.
4. Habverővel keverjen el egy kis mennyiséget a meleg mézes keverékből a tojássárgájával, majd öntse vissza a sárgáját a lábasba, és főzze tovább, amíg a hőmérséklet egy konyhai maghőmérővel mérve eléri a 75–80 °C-ot.
5. Vegye le az alapot a tűzről, és öntse át egy finom szűrőn egy üres fagyasztóedénybe. Tegye a fagyasztóedényt jeges vizes fürdőbe.
6. Miután kihűlt, fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
7. Válassza a GELATO programot a feldolgozáshoz.

tippek

Amennyiben a gelato túl morzsálódó textúrájú maradna, a krémesebb eredményért válassza a RE-SPIN (Újrapörgetés) programot.



Mogyoróvajjas gelato

Fagyasztási idő: 24 óra



HOZZÁVALÓK

3 nagy tojássárgája
100 ml krémcsokor
65 g kristálycukor
100 ml teljes tej
150 ml kávétejszín (half-and-half)
1 teáskanál tiszta vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tojássárgáját, a mogyoróvaját és a kristálycukrot egy kis lábasba, és egy kézi habverővel keverje össze, amíg teljesen egyenmő lesz.
2. Adja hozzá a teljes tejet, és keverje simára, amíg a cukor feloldódik. Keverje bele a kávétejszínt és a vaníliakivonatot.
3. Tegye a lábast közepes lángra, és folyamatosan keverje habverővel vagy szilikon spatulával. Főzze, amíg a hőmérséklet egy konyhai maghőmérővel mérve eléri a 75–80 °C-ot.
4. Vegye le a tűzről és egy finom szűrőn át öntse egy üres fagyasztóedénybe a MAX FILL vonalig. Tegye a fagyasztóedényt jeges vizes fürdőbe.
5. Miután kihűlt, fagyassza -20 °C-on 24 órán át.
6. Válassza a GELATO programot a feldolgozáshoz.

ROSMARINO®
www.vitapur.hu