

Fagylalt és *fagyasztott desszertek*

RECEPTEK

ROSMARINO®



Üdvözljük a házi fagylaltok világában!

Fedezze fel, milyen egyszerű otthon elkészíteni az autentikus olasz fagylaltot, frissítő fagyasztott joghurtot vagy gyümölcsös szorbét.

Ez a receptfüzet kifejezetten a Rosmarino GelatoMaster PRO sorozathoz készült, amely egy innovatív fagylaltkészítő kompresszor, amely a tál előzetes fagyasztása nélkül is működik.

Egy gombnyomással készíthet finom és egészségesebb fagylaltot – tökéletesen az ízléséhez és igényeihez igazítva: természetes alapanyagokból, laktózmentesen vagy kevesebb cukorral.

(Az alábbiak csak tájékoztató jellegűek.) Kérjük, ügyeljen arra, hogy a fagylalt összetevői ne haladják meg a tartály térfogatának 60%-át, a joghurt összetevői ne haladják meg a tartály térfogatának 80%-át, a turmix összetevői pedig ne haladják meg a tartály térfogatának 50%-át.

ALAP jégkrém

HOZZÁVALÓK

200 g tejszín
120 g tejpor
180 g víz

ELKÉSZÍTÉS

Készítse el a következő recept szerint. Az összetevők egyenletes összekeverése után 60 percen belül elkészítheti a fagylaltot.



VANÍLIAJÉGKRÉM



HOZZÁVALÓK

226 g teljes tej
106 g kristálycukor
167 g jól lehűtött tejszín
1–2 teáskanál tiszta vanília kivonat, ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS

Egy közepes méretű tálban keverőgéppel vagy habverővel keverje össze a tejet és a kristálycukrot, amíg a cukor fel nem oldódik, körülbelül 1–2 percig alacsony sebességgel. Keverje hozzá a tejszínt és a vaníliát ízlés szerint. Öntse a keveréket a tálba, helyezze a tálat a fagylaltkészítőbe, és kapcsolja be a gépet körülbelül 50–60 percre.

EREDETI vaníliajégkrém

HOZZÁVALÓK

(Összesen 547 g összetevő)
147 ml teljes tej
100 g cukor
300 ml állati tejszín
1 teáskanál vanília kivonat



ALAP

csokoládé fagyi



HOZZÁVALÓK

160 g teljes tej
76 g kristálycukor
160 g féledes csokoládé (a kedvenced), 1,2 cm-es darabokra törve
160 g jól lehűtött tejszín
0,6 teáskanál tiszta vanília kivonat

ELKÉSZÍTÉS

Melegítsd a teljes tejet, amíg a szélein buborékok nem jelennek meg (ez megtehető a tűzhelyen vagy a mikrohullámú sütőben). Egy turmixgépben vagy fém pengével ellátott konyhai robotgépben keverje össze a cukrot és a csokoládét, amíg a csokoládé nagyon finomra nem apródik. Adja hozzá a forró tejet, keverje össze, amíg sima nem lesz. Töltsön át egy közepes méretű tálba, és hagyja a csokoládé keveréket teljesen kihűlni. Keverje hozzá a tejszínt és a vaníliát ízlés szerint. A legjobb, ha a keveréket körülbelül 15 percig előhűti a hűtőszekrényben, mielőtt fagylaltot készít belőle. Öntsük a keveréket a tálba, tegyük a tálalt a fagylaltkészítőbe, és kapcsoljuk be a gépet körülbelül 30–40 percre.

FRISS

epres jégkrém

HOZZÁVALÓK

167 g friss, érett eper, szára nélkül, szeletelve
35 g frissen facsart citromlé
76 g kristálycukor
160 g teljes tej
160 g tejszín
0,6 teáskanál tiszta vanília kivonat

ELKÉSZÍTÉS

Egy kis tálban keverje össze az epret a citromlével és a 76 g kristálycukorral, óvatosan keverje meg és hagyja az epret 2 órán át a lében ázni. Egy közepes méretű tálban keverőgéppel vagy habverővel keverjük össze a tejet és a kristálycukrot, amíg a cukor fel nem oldódik. Keverjük hozzá a tejszínt, az eperből kivált levet és a vaníliát. Öntsük a keveréket a tálba, tegyük a tálalt a fagylaltkészítőbe és kapcsoljuk be a gépet körülbelül 30–40 percre. Az utolsó 5 percben adjuk hozzá a szeletelt epret.



CSOKOLÁDÉS *fagyasztott joghurt*



HOZZÁVALÓK

160 g teljes tej
180 g keserédes vagy félédes csokoládé, apróra vágva
268 g alacsony zsírtartalmú vanília joghurt
33 g kristálycukor

ELKÉSZÍTÉS

Keverje össze a tejet és a csokoládét egy turmixgépben vagy fém pengével ellátott konyhai robotgépben, és keverje körülbelül 15 másodpercig, amíg jól össze nem keveredik és sima nem lesz. Adja hozzá a joghurtot és a cukrot, és keverje körülbelül 15 másodpercig, amíg sima nem lesz. Öntse a keveréket egy tálba, helyezze a tálát a fagylaltkészítőbe, és kapcsolja be a gépet körülbelül 50–60 percre.

FRISS *citromfagyi*

HOZZÁVALÓK

235 g kristálycukor
280 g tiszta víz
80 g frissen facsart citromlé
0,5 evőkanál finomra vágott citromhéj

ELKÉSZÍTÉS

Keverje össze a kristálycukrot és a vizet egy közepes méretű serpenyőben, és forralja fel közepes-magas lángon. Csökkentse a lángot alacsonyra, és keverés nélkül párolja, amíg a cukor fel nem oldódik, körülbelül 3–5 percig. Hagyjuk teljesen kihűlni. Ez az úgynevezett egyszerű szirup, amelyet nagyobb mennyiségben előre elkészíthetünk, hogy később legyen friss citromsorbet készítéséhez. Használatig hűtőszekrényben tároljuk.

Hűlés után adjuk hozzá a citromlevet és a héjat, majd keverjük össze. Öntsük a keveréket egy tálba, helyezzük a tálát a fagylaltkészítőbe, és kapcsoljuk be a gépet körülbelül 50–60 percre.





JOGHURT

HOZZÁVALÓK

750 ml tej
50 ml joghurt vagy egy kanál tejsavbaktérium

ELKÉSZÍTÉS

Egyszerűen öntse a tejet és a megvásárolt joghurtot (tejsavbaktériumokat) a tálba, indítsa el a joghurtfunkciót és hagyja a gépen erjedni. A joghurt elkészítése körülbelül 8 órát vesz igénybe, de az időt az Ön igényei szerint beállíthatja.



HOZZÁVALÓK

500 ml kóla (vagy más szénsavas ital)

ELKÉSZÍTÉS

Öntsön 500 ml kólát közvetlenül a tálba, indítsa el a Slushie funkciót, és hagyja 48–60 percig működni, amíg a jégkása elkészül. Az időt ízlése szerint állíthatja be – minél tovább működik a Slushie funkció, annál sűrűbb lesz a jégkása.

A close-up photograph of a white, creamy substance, likely frosting or whipped cream, piped into a series of concentric, overlapping swirls. The texture is smooth and glossy, with soft shadows highlighting the ridges and valleys of the swirls. The background is a uniform off-white color.

ROSMARINO®
www.vitapur.hu