

Rosmarino

Ice Cream Gelato Master 4-in-1

RECEPTI · RECIPES · REZEPTE · RECEPTY · REȚETE · RECEPTEK
· PRZEPISY · RECEPTAI · RECEPTES · RETSEPTID



ROSMARINO[®]

Sladoledi in *ledene sladice*

RECEPTI

ROSMARINO®







Dobrodošli v svetu *doma pripravljenega* sladoleda

Odkrijte, kako enostavno lahko doma pripravite pravi italijanski sladoled, osvežilni zamrznjen jogurt ali sadni sorbet.

Ta knjižica receptov je zasnovana posebej za Rosmarino GelatoMaster PRO Series, inovativni aparat za pripravo sladoleda s kompresorjem, ki deluje brez predhodnega zamrzovanja posode.

Pričarajte okusen in zdrav sladoled s preprostim pritiskom na gumb – popolnoma po vašem okusu in potrebah: iz naravnih sestavin, brez laktoze ali z manj sladkorja.

(Naslednje je samo za referenco. Sestavine za sladoled ne smejo presegati 60 % prostornine posode; sestavine za jogurt ne smejo presegati 80 % prostornine posode; sestavine za smuti ne smejo presegati 50 % prostornine posode.)

OSNOVNI *sladoled*

SESTAVINE

200 g sladke smetane
120 g mleka v prahu
180 g vode

PRIPRAVA

Pripravite po naslednjem receptu. Ko sestavine enakomerno premešate, lahko sladoled pripravite v 60 minutah.



VANILIJEV *sladoled*



SESTAVINE

226 g polnomastnega mleka
106 g kristalnega sladkorja
167 g sladke smetane, dobro ohlajene

PRIPRAVA

1–2 čajni žlički čistega vanilijevega ekstrakta, po okusu
V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešajte mleko in kristalni sladkor, dokler se sladkor ne raztopi, približno 1–2 minuti pri nizki hitrosti. Vmešajte sladko smetano in vanilijo po okusu. Mešanico vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 50–60 minut.

ORIGINALNI *vanilijev gelato*

SESTAVINE

(Skupaj 547 g sestavin)
147 ml polnomastnega mleka
100 g sladkorja
300 ml živalske smetane
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta



OSNOVNI *čokoladni sladoled*



SESTAVINE

160 g polnomastnega mleka
76 g kristalnega sladkorja
160 g polsladke čokolade (po izbiri), nalomljene na približno 1,2 cm velike koščke
160 g sladke smetane, dobro ohlajene
0,6 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

PRIPRAVA

Segrejte polnomastno mleko, dokler ne začne rahlo brbotati ob robovih (to lahko storite na štedilniku ali v mikrovalovni pečici). V mešalniku ali multipraktiku z rezilom na kratko zmeljite sladkor in čokolado tako, da je čokolada zelo drobno nasekljana. Dodajte vroče mleko in mešajte, dokler zmes ni dobro premešana in gladka. Prelijte v srednje veliko skledo in pustite, da se čokoladna zmes popolnoma ohladi. Vmešajte sladko smetano in vanilijo po okusu. Najbolje je, da zmes pred pripravo sladoleda približno 15 minut hladite v hladilniku.

Zmes vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 30–40 minut.



SLADOLED IZ *svežih jagod*

SESTAVINE

167 g svežih zrelih jagod, očiščenih in narezanih
35 g sveže iztisnjene limoninega soka
76 g kristalnega sladkorja
160 g polnomastnega mleka
160 g sladke smetane
0,6 čajne žličke čistega vanilijevega ekstrakta

PRIPRAVA

V majhni skledi zmešajte jagode, limonin sok in 76 g kristalnega sladkorja. Nežno premešajte in pustite, da se jagode namakajo v lastnem soku približno 2 uri.
V srednje veliki skledi z ročnim mešalnikom ali metlico zmešajte mleko in kristalni sladkor, dokler se sladkor ne raztopi. Vmešajte sladko smetano, morebitni sok, ki se je izcedil iz jagod, ter vanilijo. Zmes vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 30–40 minut. Narezane jagode dodajte v zadnjih 5 minutah priprave sladoleda.
hitrosti. Vmešajte sladko smetano in vanilijo po okusu. Mešanico vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 50–60 minut.



ČOKOLADNI *zamrznjeni jogurt*



SESTAVINE

160 g polnomastnega mleka
180 g temne ali polsladke čokolade, nasekljane
268 g manj mastnega vanilijevega jogurta
33 g kristalnega sladkorja

PRIPRAVA

V mešalniku ali multipraktiku z rezilom zmešajte mleko in čokolado. Mešajte približno 15 sekund, da dobite gladko in enakomerno zmes. Dodajte jogurt in sladkor ter ponovno mešajte približno 15 sekund, dokler zmes ni popolnoma gladka. Zmes vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 50–60 minut.

SVEŽ *limonin sorbet*

SESTAVINE

235 g kristalnega sladkorja
280 g vode
80 g sveže iztisnjene limoninega soka
0,5 čajne žličke drobno naribane limonine lupinice

PRIPRAVA

V srednje veliki kozici zmešajte sladkor in vodo ter na srednje močnem ognju zavrite. Nato zmanjšajte temperaturo in pustite rahlo vreti brez mešanja, dokler se sladkor popolnoma ne raztopi, približno 3–5 minut. Popolnoma ohladite. To imenujemo sladkorni sirup, ki ga lahko pripravite tudi v večjih količinah, da ga imate vedno pri roki za pripravo svežega limoninega sorbeta. Do uporabe ga hranite v hladilniku. Ko se sirup ohladi, dodajte limonin sok in limonino lupinico ter dobro premešajte. Zmes vlijte v posodo, jo postavite v aparat za sladoled in napravo vklopite za približno 50–60 minut.



JOGURT

SESTAVINE

750 ml mleka
50 ml jogurta ali ena žlica mlečnokislinskih bakterij

PRIPRAVA

V posodo vlijte mleko in kupljeni jogurt (mlečnokislinske bakterije), nato zaženite funkcijo za pripravo jogurta in pustite, da v aparatu fermentira. Priprava jogurta traja približno 8 ur, vendar lahko čas prilagodite glede na svoje potrebe.





SMUTI



SESTAVINE

500 ml kole (ali druge gazirane pijače)

PRIPRAVA

500 ml kole vlijete neposredno v posodo, nato zaženite funkcijo za smuti in pustite delovati 48–60 minut, dokler napitek ni pripravljen. Čas lahko prilagodite glede na svoje želje – daljši čas pomeni bolj čvrsto teksturo smutija.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapursi

Sladoledi i *smrznuti deserti*

RECEPTI

ROSMARINO®







Dobro došli u svijet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte koliko je jednostavno pripremiti pravi talijanski gelato, osvježavajući smrznuti jogurt ili voćni sorbet kod kuće.

Ova knjižica s receptima posebno je osmišljena za aparat za sladoled Rosmarino Gelato-Master PRO Series, inovativni uređaj s kompresorskim pogonom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Priušтите si ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na gumb – potpuno prilagođen vašem ukusu i potrebama: od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili s manje šećera.

(Sljedeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne smiju prelaziti 60 % volumena posude; sastojci za jogurt ne smiju prelaziti 80 % volumena posude; sastojci za smoothie ne smiju prelaziti 50 % volumena posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatkog vrhnja
120 g mlijeka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sljedećem receptu. Nakon što se sastojci ravnomjerno pomiješaju, sladoled će biti gotov za oko 60 minuta.



SLADOLED *od vanilije*



SASTOJCI

226 g punomasnog mlijeka
106 g kristalnog šećera
167 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
1-2 žličice čistog ekstrakta vanilije, po ukusu

PRIPREMA

U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačom miješajte mlijeko i kristalni šećer dok se šećer potpuno ne otopi (oko 1-2 minute na maloj brzini). Umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Smjesu ulijte u posudu, stavite je u aparat za sladoled i pustite da aparat radi oko 50-60 minuta.

ORIGINALNI GELATO

od vanilije

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mlijeka
100 g šećera
300 m slatkog vrhnja
1 žličica ekstrakta vanilije



OSNOVNI *čokoladni sladoled*



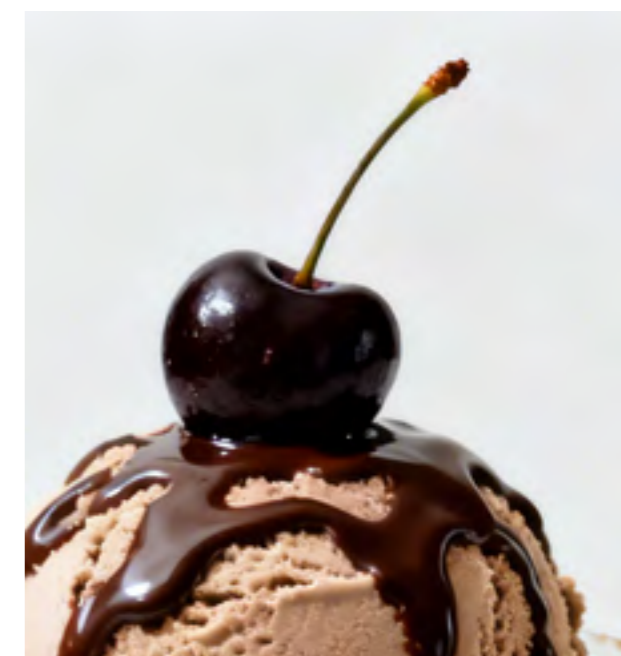
SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
76 g kristalnog šećera
160 g poluslatke čokolade (po želji), izlomljene na komadiće od oko 1,2 cm
160 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
2/3 žličice čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mlijeko dok ne počne lagano pjeniti uz rubove (na štednjaku ili u mikrovalnoj pećnici). U blenderu ili multipraktiku s nastavkom za oštrice kratko izmiksajte šećer i čokoladu dok se čokolada ne usitni. Dodajte vruće mlijeko i miksajte dok smjesa ne postane potpuno glatka. Ulijte u srednje veliku zdjelu i ostavite da se čokoladna smjesa potpuno ohladi. Zatim umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Prije pripreme sladoleda smjesu je najbolje rashladiti u hladnjaku oko 15 minuta.

Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 30–40 minuta.



SLADOLED OD *svježih jagoda*

SASTOJCI

167 g svježih zrelih jagoda, očišćenih i narezanih
35 g svježeg iscijeđenog soka od limuna
76 g kristalnog šećera
160 g punomasnog mlijeka
160 g slatkog vrhnja
2/3 žličice čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

U maloj zdjeli pomiješajte jagode, limunov sok i kristalni šećer. Lagano promiješajte i ostavite da jagode odstoje u vlastitom soku oko 2 sata.
U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačom pomiješajte mlijeko i šećer dok se šećer ne otopi.
Umiješajte slatko vrhnje, sok koji su pustile jagode i vaniliju.
Smjesu ulijte u posudu aparata i pustite da radi 30–40 minuta.
Narezane jagode dodajte tijekom zadnjih 5 minuta pripreme.



ČOKOLADNI *smrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
180 g tamne ili poluslatke čokolade, nasjeckane
268 g jogurta od vanilije s niskim udjelom masti
33 g kristalnog šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku pomiješajte mlijeko i čokoladu. Miksajte oko 15 sekundi, dok smjesa ne postane glatka. Dodajte jogurt i šećer te ponovno miksajte oko 15 sekundi dok ne dobijete potpuno glatku smjesu. Smjesu ulijte u posudu aparata i uključite ga na 50–60 minuta.

SVJEŽI SORBET *od limuna*

SASTOJCI

235 g kristalnog šećera
280 g vode
80 g svježe iscijeđenog soka od limuna
1/2 žličice sitno naribane limunove korice

PRIPREMA

U srednje velikoj posudi pomiješajte šećer i vodu te zakuhajte na srednje jakoj vatri. Smanjite vatru i lagano kuhajte, bez miješanja, dok se šećer potpuno ne otopi (oko 3–5 minuta). Ostavite da se smjesa potpuno ohladi.

Dobivena smjesa naziva se šećerni sirup. Možete ga pripremiti u većoj količini i čuvati u hladnjaku za pripremu svježeg limunovog sorbeta. Kada se sirup ohladi, dodajte limunov sok i limunovu koricu te dobro promiješajte. Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 50–60 minuta.



JOGURT

SASTOJCI

750 ml mlijeka
50 ml običnog jogurta ili 1 žlica mliječnokiselinskih bakterija
(starter kulture)

PRIPREMA

Ulijte mlijeko i jogurt (ili starter kulturu) u posudu aparata.
Pokrenite funkciju Jogurt i pustite da fermentira.
Proces pripreme traje oko 8 sati, ali vrijeme možete prilagoditi
prema željenoj gustoći.





SLUSHY



SASTOJCI

500 ml Coca-Cole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

Ulijte 500 ml napitka u posudu aparata. Pokrenite funkciju Slushy i pustite da aparat radi 48–60 minuta, dok napitak ne postigne željenu teksturu. Vrijeme možete prilagoditi prema želji – dulje vrijeme znači gušću i čvršću teksturu.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur.hr



Ice cream & *frozen desserts*

RECIPES

ROSMARINO®





Welcome to the world *of homemade ice cream*

Discover how easy it is to prepare authentic Italian ice cream, refreshing frozen yogurt, or fruity sorbet at home.

This recipe booklet is designed especially for the Rosmarino GelatoMaster PRO Series, an innovative ice cream maker with a compressor that works without pre-freezing the bowl. Create delicious and healthier ice cream with the simple press of a button – perfectly tailored to your taste and needs: made from natural ingredients, lactose-free, or with less sugar.

(The following is for reference only. Please make sure that the ice cream ingredients do not exceed 60% of the container volume; the yogurt ingredients do not exceed 80% of the container volume; the smoothie ingredients do not exceed 50% of the container volume.)

BASIC *ice cream*

INGREDIENTS

200g heavy cream
120g powdered milk
180g water

PREPARATION

Make according to the following recipe. After mixing the ingredients evenly, ice cream can be made within 60 minutes.



VANILLA *ice cream*



INGREDIENTS

226g whole milk
106g granulated sugar
167g heavy cream, well chilled
1-2 teaspoons pure vanilla extract, to taste

PREPARATION

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved, about 1-2 minutes on low speed. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. Pour the mixture into the bowl, place the bowl into the ice cream maker and turn the machine on for about 50-60 minutes.

ORIGINAL *vanilla gelato*

INGREDIENTS

(547g total ingredients)
147ml whole milk
100g sugar
300ml animal cream
1 teaspoon vanilla extract



BASIC CHOCOLATE *ice cream*



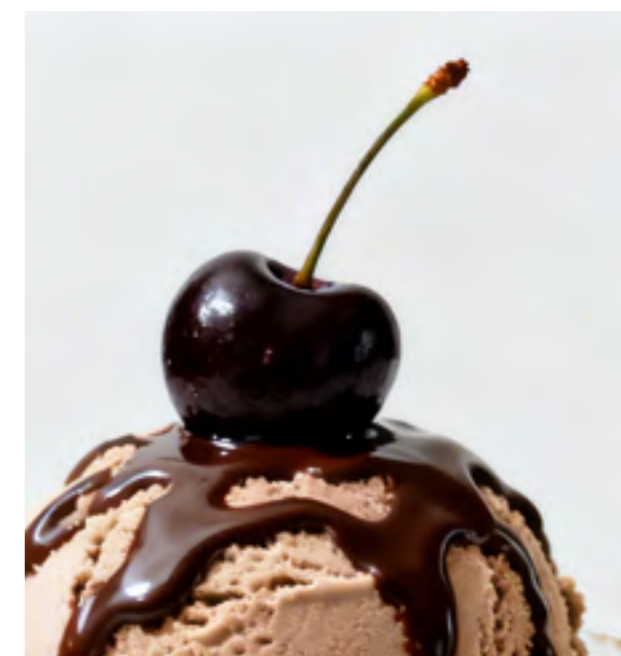
INGREDIENTS

160g whole milk
76g granulated sugar
160g semi-sweet chocolate (your favorite), broken into 1.2cm pieces
160g heavy cream, well chilled
0.6 teaspoon pure vanilla extract

PREPARATION

Heat the whole milk until it is just bubbling around the edges (this may be done on the stovetop or in a microwave). In a blender or food processor fitted with the metal blade, pulse to process the sugar with the chocolate until the chocolate is very finely chopped. Add the hot milk, process until well blended and smooth. Transfer to a medium bowl and let the chocolate mixture cool completely. Stir in the heavy cream and vanilla to taste. It is best to pre-cool the mixture in the refrigerator for about 15 minutes before making ice cream.

Pour the mixture into the bowl, place the bowl into the ice cream maker and turn the machine on for about 30–40 minutes.



FRESH STRAWBERRY

ice cream

INGREDIENTS

167g fresh ripe strawberries, stemmed and sliced
35g freshly squeezed lemon juice
76g granulated sugar
160g whole milk
160g heavy cream
0.6 teaspoon pure vanilla extract

PREPARATION

In a small bowl, combine the strawberries with the lemon juice and 76g granulated sugar, stir gently and allow the strawberries to macerate in the juices for 2 hours.

In a medium bowl, use a hand mixer or a whisk to combine the milk and granulated sugar until the sugar is dissolved.

Stir in the heavy cream plus any accumulated juices from the strawberries and vanilla. Pour the mixture into the bowl, place the bowl into the ice cream maker and turn the machine on for about 30–40 minutes. Add the sliced strawberries during the last 5 minutes of making ice cream.



CHOCOLATE *frozen yogurt*



INGREDIENTS

160g whole milk
180g bittersweet or semisweet chocolate, chopped
268g low-fat vanilla yogurt
33g granulated sugar

PREPARATION

Combine the milk and chocolate in a blender or food processor fitted with the metal blade and process until well blended and smooth, about 15 seconds. Add the yogurt and sugar; process until smooth, about 15 seconds. Pour the mixture into the bowl, place the bowl into the ice cream maker and turn the machine on for about 50–60 minutes.

FRESH LEMON *sorbet*

INGREDIENTS

235g granulated sugar
280g pure water
80g freshly squeezed lemon juice
0.5 tablespoon finely chopped lemon zest

PREPARATION

Combine the granulated sugar and water in a medium saucepan and bring to a boil over medium-high heat. Reduce heat to low and simmer without stirring until the sugar dissolves, about 3–5 minutes. Cool completely. This is called a simple syrup, and may be made ahead in larger quantities to have on hand for making fresh lemon sorbet. Keep refrigerated until ready to use.

After cooling, add the lemon juice and zest; stir to combine. Pour the mixture into the bowl, place the bowl into the ice cream maker and turn the machine on for about 50–60 minutes.



YOGHURT

INGREDIENTS

750ml milk
50ml yogurt or one spoonful of lactic acid bacteria

PREPARATION

Simply pour the milk and purchased yogurt (lactic acid bacteria) into the bowl, start the yogurt function, and let it ferment in the machine. It takes about 8 hours to make yogurt, and you can adjust the time according to your preferences.





SLUSHIE



INGREDIENTS

500ml cola (or other carbonated beverage)

PREPARATION

Pour 500ml of cola directly into the bowl, start the slushie function and run for 48–60 minutes until the slushie is ready. You can adjust the time according to your preferences – the longer it runs, the firmer the slushie will be.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur.me

Eis & *gefrorene Desserts*

REZEPTE

ROSMARINO®







Willkommen in der Welt *des hausgemachten Eises*

Entdecken Sie, wie einfach es ist, zu Hause authentisches italienisches Eis, erfrischenden gefrorenen Joghurt oder fruchtiges Sorbet zuzubereiten.

Dieses Rezeptheft ist speziell für den Rosmarino GelatoMaster PRO Series entwickelt worden – eine innovative Eismaschine mit Kompressor, die ohne Vorgefrieren der Schüssel auskommt.

Bereiten Sie mit einem einfachen Knopfdruck köstliches und gesundes Eis zu – ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen: aus natürlichen Zutaten, laktosefrei oder mit weniger Zucker.

(Nur zur Information. Bitte stellen Sie sicher, dass die Eiszutaten 60 % des Behältervolumens nicht überschreiten; die Joghurtzutaten 80 % des Behältervolumens nicht überschreiten; die Smoothie-Zutaten 50 % des Behältervolumens nicht überschreiten.)

STANDARD- *eis*

ZUTATEN

200 g Schlagsahne
120 g Milchpulver
180 g Wasser

ZUBEREITUNG

Nach folgendem Rezept zubereiten. Nach gleichmäßigem Vermischen der Zutaten kann das Eis innerhalb von 60 Minuten hergestellt werden.



VANILLEEIS



ZUTATEN

226 g Vollmilch
106 g Kristallzucker
167 g Schlagsahne,
gut gekühlt 1–2 Teelöffel reines Vanilleextrakt, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Zucker mit einem Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist – etwa 1–2 Minuten auf niedriger Stufe. Schlagsahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, die Schüssel einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50–60 Minuten.

ORIGINAL *vanilleeis*

ZUTATEN

(547 g Zutaten gesamt)
147 ml Vollmilch
100 g Zucker
300 ml Schlagsahne (tierischen Ursprungs)
1 Teelöffel Vanilleextrakt



STANDARD *schokoladeneis*



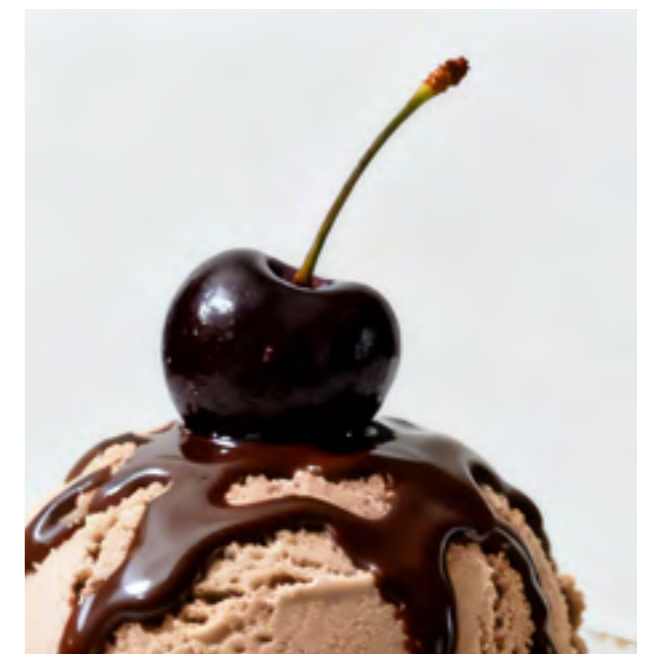
ZUTATEN

160 g Vollmilch
76 g Kristallzucker
160 g Zartbitter Schokolade (nach Wahl), in ca. 1,2 cm große Stücke gebrochen
160 g Schlagsahne, gut gekühlt
0,6 Teelöffel reines Vanilleextrakt



ZUBEREITUNG

Die Vollmilch erhitzen, bis sie am Rand leicht zu blubbern beginnt (auf dem Herd oder in der Mikrowelle). Zucker und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser fein hacken. Die heiße Milch dazugeben und alles glatt pürieren. In eine mittelgroße Schüssel umfüllen und die Schokoladenmasse vollständig abkühlen lassen. Schlagsahne und Vanille nach Geschmack unterrühren. Es empfiehlt sich, die Mischung vor der Zubereitung etwa 15 Minuten im Kühlschrank zu kühlen. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 30–40 Minuten.



FRISCHES *erdbeeren-eis*

ZUTATEN

167 g frische, reife Erdbeeren, entstielt und in Scheiben geschnitten
35 g frisch gepresster Zitronensaft
76 g Kristallzucker
160 g Vollmilch
160 g Schlagsahne
0,6 Teelöffel reines Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft und 76 g Zucker vermischen, vorsichtig umrühren und die Erdbeeren 2 Stunden in ihrem Saft marinieren lassen.
In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Zucker mit Handmixer oder Schneebesen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
Schlagsahne sowie den aufgefangenen Erdbeersaft und Vanille unterrühren.
Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 30–40 Minuten.
Die Erdbeerscheiben in den letzten 5 Minuten der Zubereitung hinzufügen.



GEFRORENER *schokoladen-joghurt*



ZUTATEN

160 g Vollmilch
180 g Zartbitterschokolade oder Halbzuckerschokolade, gehackt
268 g fettarmer Vanillejoghurt
33 g Kristallzucker

ZUBEREITUNG

Milch und Schokolade in einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Metallmesser etwa 15 Sekunden glatt pürieren. Joghurt und Zucker dazugeben und weitere 15 Sekunden cremig mixen. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50–60 Minuten.

FRISCHES *zitronen sorbet*

ZUTATEN

235 g Kristallzucker
280 g stilles Wasser
80 g frisch gepresster Zitronensaft
0,5 Esslöffel fein gehackte Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Kristallzucker und Wasser in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ohne Rühren 3–5 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Vollständig abkühlen lassen. Dieser Zuckersirup kann auch in größeren Mengen vorbereitet und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Nach dem Abkühlen Zitronensaft und -schale hinzufügen und gut verrühren. Die Mischung in die Schüssel der Eismaschine geben, einsetzen und die Maschine einschalten. Laufzeit: ca. 50–60 Minuten.



YOGHURT

ZUTATEN

750 ml Milch
50 ml Joghurt oder ein Löffel Milchsäurebakterien

ZUBEREITUNG

Milch und gekauften Joghurt (bzw. Milchsäurebakterien) einfach in die Schüssel geben, die Joghurt-Funktion starten und in der Maschine fermentieren lassen. Die Joghurtzubereitung dauert ca. 8 Stunden; die Zeit kann nach persönlichem Geschmack angepasst werden.





SLUSHIE



ZUTATEN

500 ml Cola
(oder ein anderes kohlenensäurehaltiges Getränk)

ZUBEREITUNG

500 ml Cola direkt in die Schüssel geben, die Slushie-Funktion starten und 48–60 Minuten laufen lassen, bis der Slushie fertig ist. Die Zeit kann nach Wunsch angepasst werden – je länger die Laufzeit, desto fester wird der Slushie.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapur.de

Sladoledi i *ledene poslastice*

RECEPTI

ROSMARINO®







Dobrodošli u svet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte kako lako možete kod kuće pripremiti pravi italijanski sladoled, osvežavajući zamrznuti jogurt ili voćni sorbet.

Ova knjižica recepata osmišljena je posebno za Rosmarino GelatoMaster PRO Series, inovativni aparat za pravljenje sladoleda sa kompresorom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Napravite ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na dugme – potpuno po vašem ukusu i potrebama: od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili sa manje šećera.

(Sledeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne smeju prelaziti 60 % zapremine posude; sastojci za jogurt ne smeju prelaziti 80 % zapremine posude; sastojci za smuti ne smeju prelaziti 50 % zapremine posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatke pavlake
120 g mleka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sledećem receptu. Kada sastojke ravnomerno izmešate, sladoled možete pripremiti za 60 minuta.



SLADOLED *od vanile*



SASTOJCI

226 g punomasnog mleka
106 g kristal šećera
167 g slatke pavlake, dobro ohladene
1–2 kašičice čistog ekstrakta vanile, po ukusu

PRIPREMA

U srednje velikoj posudi ručnim mikserom ili žicom za mućenje pomešajte mleko i kristal šećer dok se šećer ne rastvori, oko 1–2 minuta na maloj brzini. Umešajte slatku pavlaku i vanilu po ukusu. Smesu sipajte u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite uređaj na približno 50–60 minuta.

ORIGINALNI GELATO

od vanile

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mleka
100 g šećera
300 ml slatke pavlake (životinjskog porekla)
1 kašičica ekstrakta vanile



KLASIČNI čokoladni sladoled



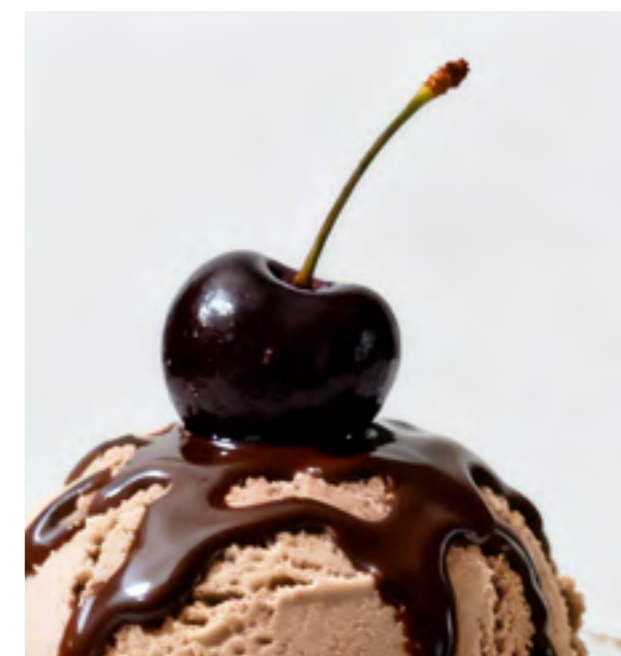
SASTOJCI

160 g punomasnog mleka
76 g kristal šećera
160 g poluslatke čokolade (po izboru), naseckane na komade od približno 1,2 cm
160 g slatke pavlake, dobro ohlađene
0,6 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mleko dok ne počne lagano da krčka po ivicama (možete na šporetu ili u mikrotalasnoj). U blenderu ili multipraktiku sa nožem kratko sameljite šećer i čokoladu dok čokolada ne bude veoma sitno iseckana. Dodajte vrelo mleko i mešajte dok smesa ne postane dobro sjedinjena i glatka. Sipajte u srednje veliku posudu i ostavite da se čokoladna smesa potpuno ohladi. Umešajte slatku pavlaku i vanilu po ukusu. Najbolje je da smesu pre pripreme sladoleda rashladite u frižideru oko 15 minuta.

Smesu sipajte u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite uređaj na približno 30–40 minuta.



SLADOLED OD *svežih jagoda*

SASTOJCI

167 g svežih, zrelih jagoda, očišćenih i iseckanih
35 g sveže cedenog limunovog soka
76 g kristal šećera
160 g punomasnog mleka
160 g slatke pavlake
0,6 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

U maloj posudi pomešajte jagode, limunov sok i 76 g kristal šećera. Pažljivo promešajte i ostavite da jagode odstoje u sopstvenom soku oko 2 sata.

U srednje velikoj posudi ručnim mikserom ili žicom pomešajte mleko i kristal šećer dok se šećer ne rastvori.

Umešajte slatku pavlaku, eventualni sok koji je ispustio jagode i vanilu. Smesu sipajte u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite uređaj na približno 30–40 minuta. Iseckane jagode dodajte u poslednjih 5 minuta pripreme sladoleda.



ČOKOLADNI *zamrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mleka
180 g tamne ili poluslatke čokolade, naseckane
268 g jogurt sa smanjenim sadržajem masti i vanilom
33 g kristal šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku sa seckom pomešajte mleko i čokoladu. Mešajte oko 15 sekundi dok ne dobijete glatku i ujednačenu smesu. Dodajte jogurt i šećer i ponovo mešajte oko 15 sekundi dok smesa ne postane potpuno glatka. Smesu sipajte u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite uređaj na približno 50–60 minuta.

SLADOLED *od limuna*

SASTOJCI

235 g kristal šećera
280 g vode
80 g sveže ceđenog limunovog soka
0,5 kašičice sitno naribane limunove korice

PRIPREMA

U srednje velikom loncu pomešajte šećer i vodu i stavite na srednje jaku vatru da provri. Zatim smanjite temperaturu i pustite da lagano vri bez mešanja dok se šećer potpuno ne rastvori, oko 3–5 minuta. Ohladite potpuno. Ovo je šećerni sirup, koji možete pripremiti i u većim količinama kako biste ga uvek imali pri ruci za pripremu svežeg sladoleda od limuna. Do upotrebe čuvajte ga u frižideru. Kada se sirup ohladi, dodajte limunov sok i limunovu koricu i dobro promešajte. Smesu sipajte u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite uređaj na približno 50–60 minuta.



JOGURT

SASTOJCI

750 ml mleka
50 ml jogurta ili jedna kašika mlečnokiselinskih bakterija

PRIPREMA

U posudu sipajte mleko i kupljeni jogurt (bakterije mlečne kiseline), zatim pokrenite funkciju za pripremu jogurta i ostavite da fermentira u aparatu. Priprema jogurta traje približno 8 sati, ali vreme možete prilagoditi prema svojim potrebama.





SLUSHY



SASTOJCI

500 ml kole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

500 ml kole sipajte direktno u posudu, zatim pokrenite funkciju za slushy i ostavite da radi 48–60 minuta, dok napitak ne bude spreman. Vreme možete prilagoditi prema svojim željama – duže vreme daje čvršću teksturu.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapurrs

Sladoledi i *smrznuti deserti*

RECEPTI

ROSMARINO®







Dobro došli u svijet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte koliko je jednostavno pripremiti pravi italijanski sladoled, osvježavajući smrznuti jogurt ili voćni sorbet kod kuće.

Ova knjižica sa receptima posebno je osmišljena za aparat za sladoled Rosmarino GelatoMaster PRO Series, inovativni uređaj sa kompresorskim pogonom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Priušтите si ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na dugme – potpuno prilagođen vašem ukusu i potrebama: od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili s manje šećera.

(Sljedeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne smiju prelaziti 60 % zapremine posude; sastojci za jogurt ne smiju prelaziti 80 % zapremine posude; sastojci za smoothie ne smiju prelaziti 50 % zapremine posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatkog vrhnja
120 g mlijeka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sljedećem receptu. Nakon što se sastojci ravnomjerno pomiješaju, sladoled će biti gotov za oko 60 minuta.



SLADOLED *od vanilije*



SASTOJCI

226 g punomasnog mlijeka
106 g kristalnog šećera
167 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
1-2 žličice čistog ekstrakta vanilije, po ukusu

PRIPREMA

U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačom miješajte mlijeko i kristalni šećer dok se šećer potpuno ne otopi (oko 1-2 minute na maloj brzini). Umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Smjesu ulijte u posudu, stavite je u aparat za sladoled i pustite da aparat radi oko 50-60 minuta.

ORIGINALNI SLADOLED

od vanilije

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mlijeka
100 g šećera
300 ml slatkog vrhnja
1 žličica ekstrakta vanilije



OSNOVNI *čokoladni sladoled*

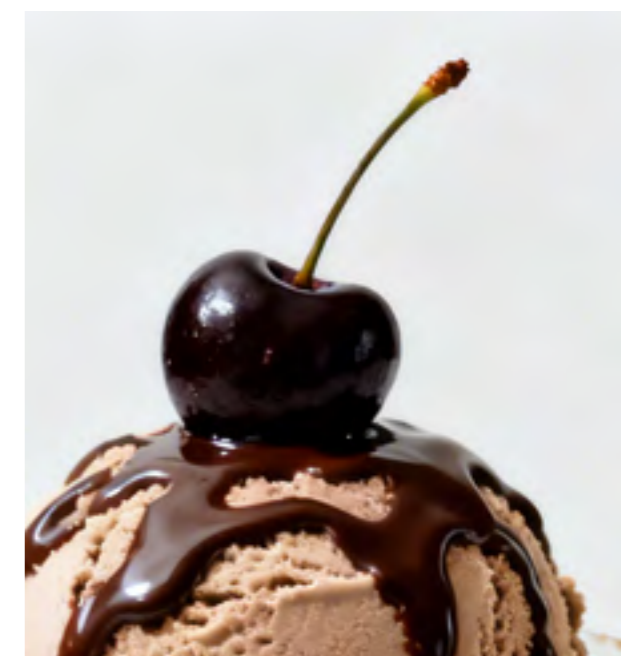


SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
76 g kristalnog šećera
160 g poluslatke čokolade (po želji), izlomljene na komadiće od oko 1,2 cm
160 g slatkog vrhnja, dobro ohlađenog
2/3 male kašike čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mlijeko dok ne počne lagano pjeniti uz ivice (na štednjaku ili u mikrovalnoj). U blenderu ili multipraktiku sa nastavkom za oštrice kratko izmiksajte šećer i čokoladu dok se čokolada ne usitni. Dodajte vruće mlijeko i miksajte dok smjesa ne postane potpuno glatka. Ulijte u srednje veliku zdjelu i ostavite da se čokoladna smjesa potpuno ohladi. Zatim umiješajte slatko vrhnje i dodajte vaniliju po ukusu. Prije pripreme sladoleda smjesu je najbolje rashladiti u frižideru oko 15 minuta. Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 30–40 minuta.



SLADOLED OD *svježih jagoda*

SASTOJCI

167 g svježih zrelih jagoda, očišćenih i narezanih
35 g svježe iscijeđenog soka od limuna
76 g kristalnog šećera
160 g punomasnog mlijeka
160 g slatkog vrhnja
2/3 male kašike čistog ekstrakta vanilije

PRIPREMA

U maloj zdjeli pomiješajte jagode, limunov sok i kristalni šećer. Lagano promiješajte i ostavite da jagode odstoje u vlastitom soku oko 2 sata.
U srednje velikoj zdjeli ručnim mikserom ili pjenjačom pomiješajte mlijeko i šećer dok se šećer ne otopi.
Umiješajte slatko vrhnje, sok koji su pustile jagode i vaniliju. Smjesu ulijte u posudu aparata i pustite da radi 30–40 minuta. Narezane jagode dodajte tijekom zadnjih 5 minuta pripreme.



ČOKOLADNI *smrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
180 g tamne ili poluslatke čokolade, nasjeckane
268 g jogurta od vanilije sa niskim udjelom masti
33 g kristalnog šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku pomiješajte mlijeko i čokoladu. Miksajte oko 15 sekundi, dok smjesa ne postane glatka. Dodajte jogurt i šećer te ponovno miksajte oko 15 sekundi dok ne dobijete potpuno glatku smjesu. Smjesu ulijte u posudu aparata i uključite ga na 50–60 minuta.

SVJEŽI SORBET *od limuna*

SASTOJCI

235 g kristalnog šećera
280 g vode
80 g svježe iscijeđenog soka od limuna
1/2 žličice sitno naribane limunove korice

PRIPREMA

U srednje velikoj posudi pomiješajte šećer i vodu te zakuhajte na srednje jakoj vatri. Smanjite vatru i lagano kuhajte, bez miješanja, dok se šećer potpuno ne otopi (oko 3–5 minuta). Ostavite da se smjesa potpuno ohladi.

Dobivena smjesa naziva se šećerni sirup. Možete ga pripremiti u većoj količini i čuvati u frižideru za pripremu svježeg limunovog sorbeta. Kada se sirup ohladi, dodajte limunov sok i limunovu koricu te dobro promiješajte. Smjesu ulijte u posudu aparata i pokrenite program na 50–60 minuta.



JOGURT

SASTOJCI

750 ml mlijeka
50 ml običnog jogurta ili 1 žlica mliječnokiselinskih bakterija
(starter kulture)

PRIPREMA

Ulijte mlijeko i jogurt (ili starter kulturu) u posudu aparata.
Pokrenite funkciju Jogurt i pustite da fermentira.
Proces pripreme traje oko 8 sati, ali vrijeme možete prilagoditi
prema željenoj gustoći.





SLUSHY

SASTOJCI

500 ml Coca-Cole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

Ulijte 500 ml napitka u posudu aparata. Pokrenite funkciju Slushy i pustite da aparat radi 48–60 minuta, dok napitak ne postigne željenu teksturu. Vrijeme možete prilagoditi prema želji – dulje vrijeme znači gušću i čvršću teksturu.

A close-up photograph of a thick, white cream spread in a circular, swirling pattern. The cream has a smooth, slightly glossy texture and is piped in a way that creates deep, overlapping ridges and valleys, giving it a three-dimensional appearance. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapur.ba

Sladoledi i *zamrznuti deserti*

RECEPTI

ROSMARINO®







Dobrodošli u svijet *domaćeg sladoleda*

Otkrijte koliko je jednostavno napraviti pravi italijanski sladoled, osvježavajući zamrznuti jogurt ili voćni sorbet kod kuće.

Ova knjižica sa receptima je posebno dizajnirana za Rosmarino GelatoMaster PRO seriju, inovativni aparat za sladoled sa kompresorskim pogonom koji radi bez prethodnog zamrzavanja posude.

Napravite ukusan i zdrav sladoled jednostavnim pritiskom na dugme – potpuno prema vašem ukusu i potrebama: napravljen od prirodnih sastojaka, bez laktoze ili sa manje šećera.

(Sledeće je samo za referencu. Sastojci za sladoled ne bi trebalo da prelaze 60% zapremine posude; sastojci za jogurt ne bi trebalo da prelaze 80% zapremine posude; sastojci za smutije ne bi trebalo da prelaze 50% zapremine posude.)

OSNOVNI *sladoled*

SASTOJCI

200 g slatke pavlake
120 g mlijeka u prahu
180 g vode

PRIPREMA

Pripremite prema sledećem receptu. Kada se sastojci ravnomjerno pomiješaju, sladoled se može pripremiti za 60 minuta.



SLADOLED *od vanile*



SASTOJCI

226 g punomasnog mlijeka
106 g kristal šećera
167 g slatke pavlake, dobro ohlađene
1–2 kašičice čistog ekstrakta vanile, po ukusu

PRIPREMA

U srednjoj posudi, koristeći ručni mikser ili žicu za mućenje, mutite mlijeko i kristal šećer dok se šećer ne rastopi, oko 1–2 minuta na maloj brzini. Umiješajte pavlaku i vanilu po ukusu. Sipajte smjesu u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite aparat oko 50–60 minuta.

ORIGINALNI SLADOLED

od vanile

SASTOJCI

(Ukupno 547 g sastojaka)
147 ml punomasnog mlijeka
100 g šećera
300 ml pavlake
1 kašičica ekstrakta vanile



OSNOVNI čokoladni sladoled

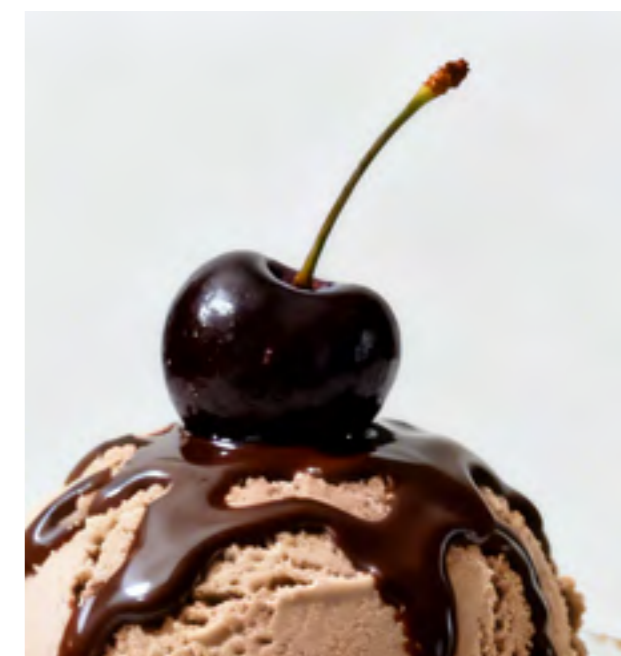


SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
76 g kristal šećera
160 g poluslatke čokolade (po želji), izlomljene na komade od približno 1,2 cm
160 g slatke pavlake, dobro ohlađene
2/3 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

Zagrijte punomasno mlijeko dok ne počne lagano da pjeni uz rubove (to možete učiniti na šporetu ili u mikrotalasnoj rerni). U blenderu ili multipraktiku, koristeći nastavak sa sječivom, kratko izblendajte šećer i čokoladu dok se čokolada veoma sitno ne isjecka. Dodajte vruće mlijeko i blendajte dok smjesa ne postane dobro sjedinjena i glatka. Sipajte u srednju posudu i ostavite da se smjesa čokolade potpuno ohladi. Umiješajte slatku pavlaku i vanilu po ukusu. Najbolje je ohladiti smjesu u frižideru oko 15 minuta prije nego što napravite sladoled. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite uređaj na oko 30-40 minuta.



SLADOLED OD *svježih jagoda*

SASTOJCI

167 g svježih zrelih jagoda, očišćenih i isječenih
35 g svježeg cijedenog limunovog soka
76 g kristal šećera
160 g punomasnog mlijeka
160 g slatke pavlake
2/3 kašičice čistog ekstrakta vanile

PRIPREMA

U maloj posudi pomiješajte jagode, limunov sok i 76 g kristal šećera. Lagano promiješajte i ostavite jagode da odstoje u sopstvenom soku oko 2 sata.

U srednjoj posudi pomiješajte mlijeko i kristal šećer ručnim mikserom ili žicom za mućenje dok se šećer ne rastopi.

Umiješajte slatku pavlaku, sok koji je iscijeđen od jagoda i vanilu. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 30-40 minuta. Dodajte isjeckane jagode tokom poslednjih 5 minuta pripreme sladoleda.



ČOKOLADNI *zamrznuti jogurt*



SASTOJCI

160 g punomasnog mlijeka
180 g crne ili poluslatke čokolade, isjeckane
268 g jogurta sa niskim sadržajem masti i ukusom vanile
33 g kristal šećera

PRIPREMA

U blenderu ili multipraktiku, pomiješajte mlijeko i čokoladu. Miksajte oko 15 sekundi dok ne postane glatko i ujednačeno. Dodajte jogurt i šećer i ponovo mikšajte oko 15 sekundi dok ne postane potpuno glatko. Sipajte smjesu u posudu, stavite u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 50-60 minuta.

SORBET

od svježeg limuna

SASTOJCI

235 g kristal šećera
280 g vode
80 g svježeg cijedenog limunovog soka
polu kašičice sitno rendane limunove kore

PRIPREMA

U srednjoj šerpi pomiješajte šećer i vodu i dovedite do ključanja na srednjoj vatri. Zatim smanjite vatru i kuvajte na laganoj vatri, bez miješanja, dok se šećer potpuno ne rastopi, oko 3-5 minuta. Potpuno ohladite. Ovo se zove šećerni sirup i možete ga napraviti u većim količinama kako biste ga uvijek imali pri ruci za pravljenje svježeg limunovog sorbeta. Čuvajte ga u frižideru za pripremu svježeg limunovog sorbeta.

Kada se sirup ohladi, dodajte sok i koru limuna i dobro promiješajte. Sipajte smjesu u posudu, stavite je u aparat za sladoled i uključite aparat na oko 50-60 minuta.



JOGURT

SASTOJCI

750 ml mlijeka
50 ml jogurta ili jedna kašika bakterija mliječne kiseline

PRIPREMA

Sipajte mlijeko i jogurt (bakterije mliječne kiseline) u posudu, zatim pokrenite funkciju pravljenja jogurta i ostavite da fermentira u uređaju. Proces pravljenja jogurta traje oko 8 sati, ali možete prilagoditi vrijeme prema vašim potrebama.





SLUSHY



SASTOJCI

500 ml kole (ili drugog gaziranog pića)

PRIPREMA

Sipajte 500 ml napitka u posudu aparata. Pokrenite funkciju Slushy i pustite da aparat radi 48–60 minuta, dok napitak ne postigne željenu teksturu. Vrijeme možete prilagoditi prema želji – duže vrijeme znači čvršću teksturu.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur.me

Zmrzlina a mražené dezerty

RECEPTY

ROSMARINO®







Vítejte ve světě *domácí zmrzliny*

Objevte, jak snadné je připravit si doma autentickou italskou zmrzlinu, osvěžující mražený jogurt nebo ovocný sorbet.

Tato brožura s recepty je určena speciálně pro řadu Rosmarino GelatoMaster PRO, inovativní zmrzlinovač s kompresorem, který funguje bez předchozího zmrazování mísy.

Vytvořte lahodnou a zdravější zmrzlinu pouhým stisknutím tlačítka – přesně podle vaší chuti a potřeb: z přírodních surovin, bez laktózy nebo s menším obsahem cukru.

(Následující informace slouží pouze pro orientaci. Ujistěte se, že obsah zmrzliny nepřesahuje 60 % objemu nádoby, obsah jogurtu nepřesahuje 80 % objemu nádoby a obsah smoothie nepřesahuje 50 % objemu nádoby.)

BASIC *ice cream*

PRÍSADY

200 g smetany ke šlehání
120 g sušeného mléka
180 g vody

PRÍPRAVA

Připravte podle následujícího receptu. Po rovnoměrném smíchání ingrediencí lze zmrzlinu připravit do 60 minut.



VANILLA *ice cream*



PRÍSADY

226 g plnotučného mléka
106 g krystalového cukru
167 g smetany ke šlehání, vychlazené
1–2 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu podle chuti

PRÍPRAVA

Ve střední míse pomocí ručního mixéru nebo metly smíchejte mléko a krystalový cukr, dokud se cukr nerozpustí, asi 1–2 minuty na nízké rychlosti. Přidejte smetanu a vanilku podle chuti. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.

ORIGINAL *vanilla gelato*

PRÍSADY

(547 g – celková váha ingrediencí)
147 ml plnotučného mléka
100 g cukru
300 ml smetany
1 čajová lžička vanilkového extraktu



BASIC CHOCOLATE *ice cream*



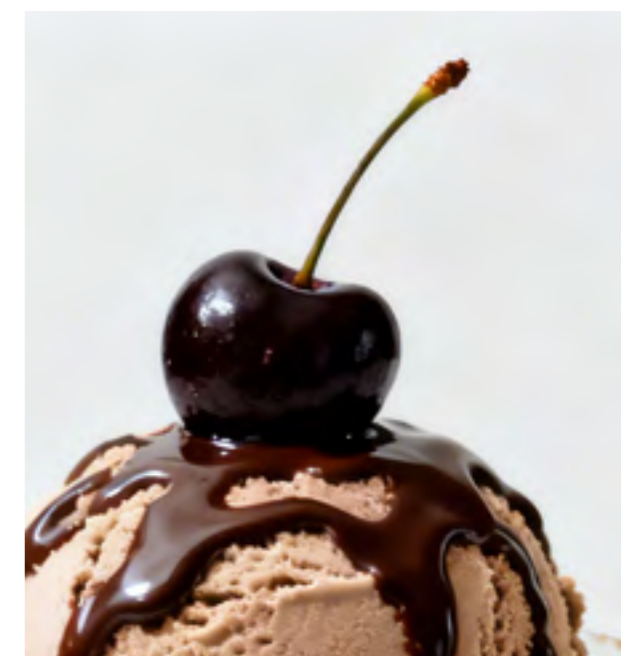
PRÍSADY

160 g plnotučného mléka
76 g krystalového cukru
160 g polosladké čokolády (vaše oblíbená), nalámané na kousky o velikosti 1,2 cm
160 g smetana ke šlehání, vychlazená
0,6 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

Zahřejte plnotučné mléko, až začne bublat po okrajích (můžete to udělat na sporáku nebo v mikrovlnné troubě). V mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem mixujte cukr s čokoládou, dokud není čokoláda velmi jemně nasekaná. Přidejte horké mléko a mixujte, dokud není směs dobře promíchaná a hladká. Přemístěte do střední mísy a nechte čokoládovou směs úplně vychladnout. Přimíchejte smetanu a vanilku podle chuti. Nejlepší je směs před přípravou zmrzliny asi 15 minut předem vychladit v ledničce.

Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 30–40 minut.



FRESH STRAWBERRY *ice cream*

PRÍSADY

167 g čerstvých zralých jahod, zbavených stopek a nakrájených na plátky
35 g čerstvě vymačkané citronové šťávy
76 g krystalového cukru
160 g plnotučného mléka
160 g smetany ke šlehání
0,6 čajové lžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

V malé misce smíchejte jahody s citronovou šťávou a 76 g krystalového cukru, jemně promíchejte a nechte jahody 2 hodiny macerovat ve šťávě.

Ve střední misce pomocí ručního mixéru nebo metly smíchejte mléko a krystalový cukr, dokud se cukr nerozpustí.

Přimíchejte smetanu a šťávu z jahod a vanilku. Nalijte směs do misky, vložte misku do zmrzlinovače a zapněte stroj na 30–40 minut. Během posledních 5 minut přípravy zmrzliny přidejte nakrájené jahody.



CHOCOLATE *frozen yogurt*



PRÍSADY

160 g plnotučného mléka
180 g hořké nebo polosladké čokolády, nasekané
268 g nízkotučného vanilkového jogurtu
33 g krystalového cukru

PRÍPRAVA

Smíchejte mléko a čokoládu v mixéru nebo kuchyňském robotu vybaveném kovovým nožem a mixujte asi 15 sekund, dokud není směs dobře promíchaná a hladká. Přidejte jogurt a cukr a mixujte asi 15 sekund, dokud není směs hladká. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.

FRESH LEMON *sorbet*

PRÍSADY

235 g krystalového cukru
280 g vody
80 g čerstvě vymačkané citronové šťávy
0,5 lžice jemně nasekané citronové kůry

PRÍPRAVA

Smíchejte krystalový cukr a vodu ve středně velkém hrnci a přiveďte k varu na středním plameni. Snižte plamen na minimum a vařte bez míchání, dokud se cukr nerozpustí, asi 3–5 minut. Nechte úplně vychladnout. Tento jednoduchý sirup lze připravit předem ve větším množství, abyste ho měli po ruce pro přípravu čerstvého citronového sorbetu. Do použití uchovávejte v chladničce.

Po vychladnutí přidejte citronovou šťávu a kůru; promíchejte. Nalijte směs do mísy, vložte mísu do zmrzlinovače a zapněte stroj na asi 50–60 minut.



YOGHURT

PRÍSADY

750 ml mléka
50 ml jogurtu nebo jedna lžice mléčných bakterií

PRÍPRAVA

Jednoduše nalijte mléko a zakoupený jogurt (mléčné bakterie) do misky, spusťte funkci jogurtu a nechte ho v přístroji fermentovat. Výroba jogurtu trvá přibližně 8 hodin, ale čas můžete upravit podle svých preferencí.





PRÍSADY

500 ml coly (nebo jiný sycený nápoj)

PRÍPRAVA

Nalijte 500 ml coly přímo do mísy, spusťte funkci Slushie a nechte ji běžet 48–60 minut, dokud není ledová tříšť hotová. Čas můžete upravit podle svých preferencí – čím déle bude funkce Slushie zapnutá, tím bude ledová tříšť hustší.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a visually appealing pattern. The lighting is soft, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
<https://vitapur-home.cz>

Jäätis & külmutatud magustoidud

RETSEPTID

ROSMARINO®







Tere tulemast koduse *jäätise maailma*

Avastage, kui lihtne on kodus valmistada autentset Itaalia jäätist, värskendavat külmutatud jogurtit või puuviljast sorbetti.

See retseptiraamat on loodud spetsiaalselt Rosmarino GelatoMaster PRO seeria jaoks, mis on innovatiivne kompressoriga jäätisemasin, mis töötab ilma kausi eelkülmutamiseta.

Valmistage maitsvat ja tervislikumat jäätist lihtsa nupuvajutusega – täpselt teie maitse ja vajaduste järgi: looduslikest koostisosadest, laktoosivabalt või väiksema suhkrusisaldusega.

(Järgnev on ainult viiteks. Veenduge, et jäätise koostisosad ei ületaks 60% anuma mahust; jogurti koostisosad ei ületaks 80% anuma mahust; jääjookide koostisosad ei ületaks 50% anuma mahust.)

TRADITSIOONILINE *jäätis*

KOOSTISOSAD

200 g rasket koort
120 g piimapulbrit
180 g vett

VALMISTAMINE

Valmistage järgneva retsepti järgi. Pärast koostisosade ühtlast segamist saab jäätis valmis 60 minutiga.



VANILLIJÄÄTIS



KOOSTISOSAD

226 g täispiima
106 g kristallsuhkrut
167 g hästi jahutatud rasket koort
1–2 teelusikatäit puhast vanilliekstrakti, maitse järgi

VALMISTAMINE

Segage keskmise suurusega kausis käsimikseriga või vispliga piim ja kristallsuhkur, kuni suhkur on lahustunud, umbes 1–2 minutit madalal kiirusel. Lisage raske koor ja vanilliekstrakt maitse järgi. Valage segu kaussi, asetage causs jäätisemasinasse ja lülitage masin sisse umbes 50–60 minutiks.

ORIGINAALNE VANILLI *gelato*

KOOSTISOSAD

(kokku 547 g koostisosi)
147 ml täispiima
100 g suhkrut
300 ml koort
1 teelusikatäis vanilliekstrakti



TRADITSIO- ONILINE *šokolaadijäätis*



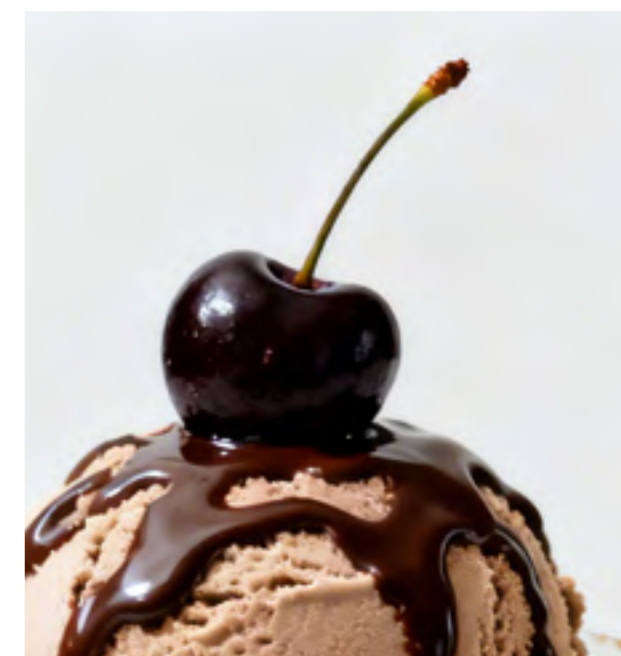
KOOSTISOSAD

160 g täispiima
76 g kristallsuhkrut
160 g poolmagusat šokolaadi (teie lemmik), purustatud 1,2 cm tükkideks
160 g hästi jahutatud rasket koort
0,6 teelusikatäit puhast vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

Kuumutage täispiima, kuni see servades mulisema hakkab (seda võib teha pliidil või mikrolaineahjus). Blenderis või metallnoaga varustatud köögikombainis segage suhkrut ja šokolaadi, kuni šokolaad on väga peeneks hakitud. Lisage kuum piim, segage, kuni segu on ühtlane ja sile. Valage segu keskmise suurusega kaussi ja laske šokolaadisegul täielikult jahtuda. Lisage koor ja vanilliekstrakt maitse järgi. Enne jäätise valmistamist on soovitatav segu eelnevalt umbes 15 minutit külmkapis jahutada.

Valage segu kaussi, asetage kauss jäätisemasinasse ja lülitage masin sisse umbes 30–40 minutiks.



VÄRSKE *maasikajäätis*

KOOSTISOSAD

167 g värseid küpseid maasikaid, ilma varreta ja viilutatud
35 g värskelt pressitud sidrunimahla
76 g kristallsuhkrut
160 g täispiima
160 g rasket koort
0,6 teelusikatäit puhast vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

Segage väikeses kausis maasikad sidrunimahla ja 76 g kristallsuhkruga, segage õrnalt ja laske maasikatel 2 tundi mahlas seista.
Segage keskmise suurusega kausis käsikseriga või vispliga piim ja kristallsuhkur, kuni suhkur on lahustunud.
Segage sisse koor, maasikate mahl ja vanilliekstrakt. Valage segu kaussi, asetage kauss jäätisemasinasse ja lülitage masin sisse umbes 30–40 minutiks. Lisage viilutatud maasikad jäätise valmistamise viimase 5 minuti jooksul.



ŠOKOLAADINE *jääjogurt*



KOOSTISOSAD

160 g täispiima
180 g tükeldatud mörkjat või poolmörkjat šokolaadi
268 g madala rasvasisaldusega vanillijogurtit
33 g kristallsuhkrut

VALMISTAMINE

Segage piim ja šokolaad blenderis või köögikombainis, millel on metallnuga, kuni segu on ühtlane ja sile, umbes 15 sekundit. Lisage jogurt ja suhkur; segage kuni segu on sile, umbes 15 sekundit. Valage segu kaussi, asetage kauss jäätisemasinasse ja lülitage masin sisse umbes 50–60 minutiks.

VÄRSKE *sidrunisorbett*

KOOSTISOSAD

235 g kristallsuhkrut
280 g puhast vett
80 g värskelt pressitud sidrunimahla
0,5 supilusikatäit peeneks hakitud sidrunikoort

VALMISTAMINE

Segage kristallsuhkur ja vesi keskmise suurusega kastrulis ning kuumuta keskmisel kuumusel keemiseni. Vähendage kuumust madalale ja laske segamata keeta, kuni suhkur on lahustunud, umbes 3–5 minutit. Laske täielikult jahtuda. Seda nimetatakse lihtsiirupiks ja seda võib valmistada suuremas koguses ette, et see oleks käepärast värske sidrunisorbetti valmistamiseks. Hoidke kuni kasutamiseni külmkapis. Pärast jahtumist lisage sidrunimahl ja koor; segage läbi. Valage segu kaussi, asetage kauss jäätisemasinasse ja lülitage masin sisse umbes 50–60 minutiks.



JOGURT

KOOSTISOSAD

750 ml piima
50 ml jogurtit või üks lusikatäis piimhappebaktereid

VALMISTAMINE

Valage piim ja jogurt (või piimhappebakterid) kaussi, käivitage jogurti funktsioon ja laske masinas kääritada. Jogurti valmistamine võtab aega umbes 8 tundi, kuid saate aega oma eelistuste järgi kohandada.





JÄÄJOOK



KOOSTISOSAD

500 ml koolat (või muud gaseeritud jooki)

VALMISTAMINE

Valage 500 ml koolat otse kaussi, käivitage funktsioon Slushie ja laske töötada 48–60 minutit, kuni jääjook on valmis. Saate aega oma eelistuste järgi reguleerida – mida kauem masin töötab, seda paksemaks muutub jääjook.

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

ROSMARINO®
www.vitapuree

Fagylalt és *fagyasztott desszertek*

RECEPTEK

ROSMARINO®







Üdvözöljük 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 fagyaltot.



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 fagyaltkészítőbe, és kapcsolja be a gépet körülbelül 50-60 percre.

EREDETI *vaníliaajégkrém*

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 tejszín 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 tálal 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 tálal a fagylalkészítőbe 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 tálat a fagylalkészítőbe, 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 kéznél 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 tálat 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.





JÉGKÁSA

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 thick, white cream spread in a circular, swirling pattern. The cream has a smooth, slightly glossy texture and is piped in a way that creates deep, overlapping ridges and valleys, giving it a three-dimensional appearance. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapur.hu

Ledai ir *šaldyti desertai*

RECEPTAI

ROSMARINO®







Sveiki atvykę į *naminių ledų pasaulį*

Atraskite, kaip paprasta namuose paruošti autentiškus itališkus ledus, gaivinantį šaldytą jogurtą ar vaisinį šerbetą.

Ši receptų knygelė sukurta specialiai Rosmarino GelatoMaster PRO Series – inovatyviam ledų gaminimo aparatui su kompresoriumi, kuriam nereikia iš anksto šaldyti indo.

Sukurkite gardžius ir sveikesnius ledus vos vieno mygtuko paspaudimu – pritaikytus pagal jūsų skonį ir poreikius: iš natūralių ingredientų, be laktozės arba su mažiau cukraus.

(Toliau pateikta informacija skirta tik orientacijai. Įsitinkite, kad ledų ingredientai neviršija 60 % indo talpos; jogurto ingredientai – neviršija 80 % indo talpos; o glotnučių ingredientai – neviršija 50 % indo talpos.)

PAPRASTI *ledai*

INGREDIENTAI

200 g riebios grietinės
120 g pieno miltelių
180 g vandens

PARUOŠIMAS

Gaminkite pagal šį receptą. Gerai sumaišius ingredientus, ledai bus paruošti maždaug per 60 minučių.



VANILINIAI *ledai*



INGREDIENTAI

226 g pilno riebumo pieno
106 g cukraus
167 g riebios grietinės, gerai atšaldytos
1–2 arbatiniai šaukšteliai natūralaus vanilės ekstrakto, pagal skonį

PARUOŠIMAS

Vidutinio dydžio dubenyje rankiniu plakikliu arba šluotele sumaišykite pieną ir cukrų, kol cukrus visiškai ištirps (apie 1–2 minutes plakant nedideliu greičiu). Įmaišykite grietinėlę ir vanilės ekstraktą pagal skonį. Supilkite mišinį į indą, įdėkite jį į ledų gaminimo aparatą ir įjunkite prietaisą maždaug 50–60 minučių.

ORIGINALŪS VANILINIAI *gelato*

INGREDIENTAI

(547 g ingredientų)

147 ml pilno riebumo pieno

100 g cukraus

300 ml gyvūninės kilmės grietinėlės

1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto



PAPRASTI SOKOLADINIAI *ledai*



INGREDIENTAI

160 g pilno riebumo pieno
76 g cukraus
160 g juodojo šokolado (pagal jūsų skonį), susmulkinto į maždaug 1,2 cm gabalėlius
160 g riebios grietinėlės, gerai atšaldytos
0,6 arbatinio šaukštelio natūralaus vanilės ekstrakto

PARUOŠIMAS

Pakaitinkite pieną, kol kraštuose pradės formotis maži burbuliukai (tai galima daryti ant viryklės arba mikrobangų krosnelėje). Maišytuve arba virtuviniame kombaine su metaliniu peiliu susmulkinkite cukrų ir šokoladą, kol šokoladas taps labai smulkus. Supilkite karštą pieną ir maišykite, kol masė taps vientisa ir lygi. Perkelkite mišinį į vidutinio dydžio dubenį ir palikite šokolado masę visiškai atvėsti. Įmaišykite grietinėlę ir vanilės ekstraktą pagal skonį. Prieš gaminant ledus rekomenduojama mišinį apie 15 minučių palaikyti šaldytuve. Supilkite mišinį į indą, įdėkite jį į ledų gaminimo aparatą ir įjunkite prietaisą maždaug 30–40 minučių.



ŠVIEŽIŲ BRAŠKIŲ *ledai*

INGREDIENTAI

167 g šviežių prinokusių braškių, be kotelėlių, supjaustytų griežinėliais
35 g šviežiai spaustų citrinų sulčių
76 g cukraus
160 g pilno riebumo pieno
160 g riebios grietinėlės
0,6 arbatinio šaukštelio natūralaus vanilės ekstrakto

PARUOŠIMAS

Nedideliame dubenyje sumaišykite braškes, citrinų sultis ir 76 g cukraus. Švelniai išmaišykite ir palikite braškes 2 valandas išskirti sultis.

Vidutinio dydžio dubenyje rankiniu plakikliu arba šluotele sumaišykite pieną ir cukrų, kol cukrus visiškai ištirps. Įmaišykite grietinėlę, braškių išsiskyrusias sultis ir vanilės ekstraktą. Supilkite mišinį į indą, įdėkite jį į ledų gaminimo aparatą ir įjunkite prietaisą maždaug 30–40 minučių. Supjaustytas braškes įdėkite per paskutines 5 ledų gaminimo minutes.



ŠOKOLADINIS SALDYTAS *jogurtas*



INGREDIENTAI

160 g pilno riebumo pieno
180 g juodojo arba pusiau saldaus šokolado, susmulkinto
268 g neriebaus vanilinio jogurto
33 g cukraus

PARUOŠIMAS

Pieną ir šokoladą sudėkite į maišytuvą arba virtuvinį kombainą su metaliniu peiliu ir maišykite, kol masė taps vientisa ir lygi (apie 15 sekundžių). Įdėkite jogurtą ir cukrų, tuomet vėl maišykite, kol masė taps lygi (apie 15 sekundžių). Supilkite mišinį į indą, įdėkite jį į ledų gaminimo aparatą ir įjunkite prietaisą maždaug 50–60 minučių.

ŠVIEŽIŲ CITRINŲ *šerbetas*

INGREDIENTAI

235 g cukraus
280 g vandens
80 g šviežiai spaustų citrinų sulčių
0,5 valgomojo šaukšto smulkiai tarkuotos citrinos žievelės

PARUOŠIMAS

Vidutinio dydžio puode sumaišykite cukrų ir vandenį ir užvirkite ant vidutinės–didelės kaitros. Sumažinkite kaitrą ir kaitinkite nemišydami, kol cukrus visiškai ištirps (apie 3–5 minutes). Leiskite visiškai atvėsti. Tai vadinama cukraus sirupu (angl. simple syrup), kurį galima pasigaminti iš anksto didesniu kiekiu ir laikyti šaldytuve, kad prireikus galėtumėte greitai paruošti šviežių citrinų šerbetą.

Kai sirupas atvės, įpilkite citrinų sultis ir suberkite citrinos žievelę, gerai išmaišykite. Supilkite mišinį į indą, įdėkite jį į ledų gaminimo aparatą ir įjunkite prietaisą maždaug 50–60 minučių.



JOGURTAS

INGREDIENTAI

750 ml pieno
50 ml jogurto arba vienas šaukštas pieno rūgšties bakterijų

PARUOŠIMAS

Tiesiog supilkite pieną ir pirktą jogurtą (pieno rūgšties bakterijas) į indą, įjunkite jogurto funkciją ir palikite fermentuotis prietaise. Jogurtui pagaminti reikia apie 8 valandas, o laiką galite koreguoti pagal savo pageidavimus.





ŠERBETINIS *gėrimas*

INGREDIENTAI

500 ml kolos (arba kito gazuoto gėrimo)

PARUOŠIMAS

Supilkite 500 ml kolos tiesiai į indą, įjunkite šerbetinio gėrimo funkciją ir palikite veikti 48–60 minučių, kol šerbetas bus paruoštas. Laiką galite reguliuoti pagal savo pageidavimus – kuo ilgiau veiks prietaisas, tuo tirštesnis bus šerbetinis gėrimas.

A close-up photograph of a thick, white cream spread in a circular, swirling pattern. The cream has a smooth, slightly glossy texture and is piped in a way that creates deep, overlapping ridges and valleys, giving it a three-dimensional appearance. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapur.lt



Saldējums & *saldētie deserti*

RECEPTES

ROSMARINO®





Laipni lūgti mājās gatavotā *saldējuma pasaulē*

Atklāj, cik viegli mājās pagatavot autentisku itāļu saldējumu, atsvaidzinošu saldēto jogurtu vai augļainu sorbetu.

Šī recepšu grāmatiņa ir īpaši izstrādāta Rosmarino GelatoMaster PRO sērijai, inovatīvam saldējuma aparātam ar kompresoru, kas darbojas bez trauka iepriekšējas sasaldēšanas.

Izveidojiet gardus un veselīgākus saldējumus ar vienkāršu pogas nospiešanu – perfekti pielāgotus jūsu gaumei un vajadzībām: no dabīgām sastāvdaļām, bez laktozes vai ar mazāku cukura daudzumu.

(Turpmāk minētais ir tikai atsaucei. Lūdzu, pārliedzieties, ka saldējuma sastāvdaļas nepārsniedz 60 % no trauka tilpuma; jogurta sastāvdaļas nepārsniedz 80 % no trauka tilpuma; smūtija sastāvdaļas nepārsniedz 50 % no trauka tilpuma.)

PAMATA *saldējums*

SASTĀVDAĻAS

200g saldā krējuma
120g sausā piena
180g ūdens

PAGATAVOŠANA

Pagatavo pēc sekojošas receptes. Pēc sastāvdaļu vienmērīgas sajaukšanas saldējumu var pagatavot 60 minūšu laikā.



VANILAS *saldējums*



SASTĀVDAĻAS

226g pilnpiens
106g smalkā cukura
167g saldā krējuma, labi atdzesēta
1-2 tējkarotes tīra vaniļas ekstrakta pēc garšas

PAGATAVOŠANA

Vidēja izmēra bļodā ar rokas mikseri vai putojamo slotiņu sajauc pienu un granulēto cukuru, līdz cukurs ir izšķīdis, apmēram 1-2 minūtes uz lēna ātruma. Iemaisa saldo krējumu un vaniļu pēc garšas. Ielej maisījumu bļodā, ievieto bļodu saldējuma mašīnā un ieslēdz mašīnu uz apmēram 50-60 minūtēm.

ORIGINĀLAIS VANIĻAS *gelato*

SASTĀVDAĻAS

(547g kopējās sastāvdaļas)
147ml pilnpiena
100g cukura
300ml dzīvnieku krējuma
1 tējkarote vaniļas ekstrakta



PAMATA SOKOLADES *saldējums*



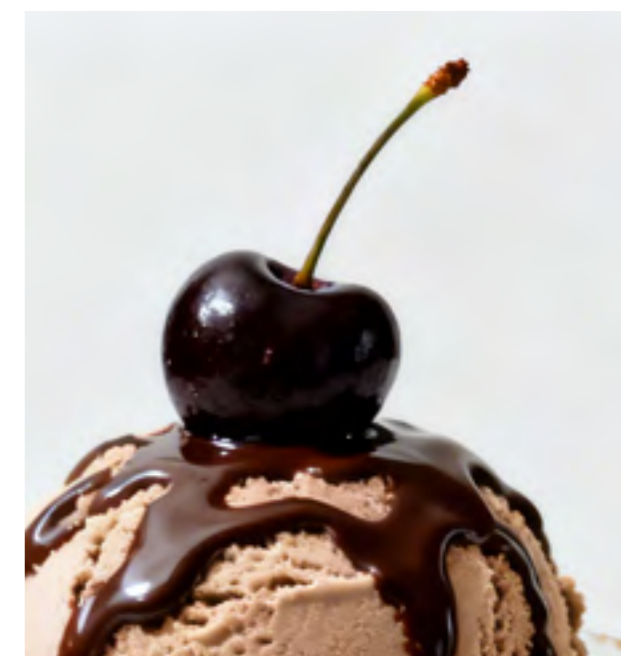
SASTĀVDAĻAS

160g pilnpiena
76 g smalkā cukura
160 g pusrūgtās šokolādes (pēc izvēles), salauzta 1,2 cm gabaliņos
160g saldā krējuma, labi atdzesēta
0,6 tējkarotes tīra vaniļas ekstrakta

PAGATAVOŠANA

Uzkarsē pilnpienu, līdz tas sāk burbuļot gar malām (to var darīt uz plīts vai mikroviļņu krāsnī). Blenderī vai virtuves kombainā, kas aprīkots ar metāla asmeni, pulsē, lai apstrādātu cukuru ar šokolādi, līdz šokolāde ir ļoti smalki sasmalcināta. Pievieno karsto pienu, apstrādā, līdz labi samaisa un izlīdzina. Pārnes uz vidēju bļodu un ļauj šokolādes maisījumam pilnībā atdzist. Iemaisa saldo krējumu un vaniļu pēc garšas. Pirms saldējuma pagatavošanas vislabāk ir iepriekš atdzesēt maisījumu ledusskapī apmēram 15 minūtes.

Lej masu bļodā, liec bļodu saldējuma mašīnā un ieslēdz aparātu uz aptuveni 30–40 minūtēm.



SVAIGU ZEMEŅU *saldējums*

SASTĀVDAĻAS

167 g svaigu, gatavu zemeņu, bez kātiņiem un sagrieztas
35g svaigi spiestas citronu sulas
76 g smalkā cukura
160g pilnpiena
160g saldā krējuma
0,6 tējkarotes tīra vaniļas ekstrakta

PAGATAVOŠANA

Nelielā bļodā sajauc zemenes ar citrona sulu un 76 g granulētā cukura, viegli apmaisa un ļauj zemenēm 2 stundas macerēties sulās.

Vidēja izmēra bļodā ar rokas mikseri vai putojamo slotiņu sajauc pienu un cukuru, līdz cukurs ir izšķīdis.

Iemaisa saldo krējumu un zemenēm notecējušās sulas un vaniļu. Lej masu bļodā, liek bļodu saldējuma mašīnā un ieslēdz mašīnu uz aptuveni 30–40 minūtēm. Pēdējās 5 minūtēs pievieno sagrieztās zemenes.



ŠOKOLĀDES SALDETAIS *jogurts*



SASTĀVDAĻAS

160g pilnpiena
180 g rūgtās vai pusrūgtās šokolādes, sakapātas
268g vājpiena vaniļas jogurta
33g granulētā cukura

PAGATAVOŠANA

Pienu un šokolādi ielej blenderī vai virtuves kombainā, kas aprīkots ar metāla asmeni, un apstrādā, līdz labi sajaucas un kļūst gluda, apmēram 15 sekundes. Pievieno jogurtu un cukuru; apstrādā, līdz gluda, apmēram 15 sekundes. Ielej maisījumu bļodā, ievieto bļodu saldējuma automātā un ieslēdz mašīnu apmēram 50–60 minūtes.

SVAIGU CITRONU *sorbets*

SASTĀVDAĻAS

235 g smalkā cukura
280g tīra ūdens
80g svaigi spiestas citronu sulas
0,5 ēdamkarotes smalki sarīvētas citrona miziņas

PAGATAVOŠANA

Vidēja izmēra katlīnā sajauciet granulēto cukuru un ūdeni un uzvāriet uz vidējas uguns. Samaziniet uguni līdz zema un vāriet bez maisīšanas, līdz cukurs izšķīst, apmēram 3–5 minūtes. Atdziestiet pilnībā. To sauc par vienkāršo sīrupu, un to var pagatavot iepriekš lielākā daudzumā, lai tas būtu pa rokai, lai pagatavotu svaigu citronu sorbetu. Uzglabāiet ledusskapī, līdz esat gatavs lietošanai.

Pēc atdziestēšanas pievieno citrona sulu un miziņu; samaisa, lai sajauktos. Lej masu bļodā, liek bļodu saldējuma mašīnā un ieslēdz aparātu uz aptuveni 50–60 minūtēm.



JOGURTS

SASTĀVDAĻAS

750ml piena
50ml jogurta vai viena karote pienskābo baktēriju

PAGATAVOŠANA

Vienkārši ielejiet pienu un iegādāto jogurtu (pienskābes baktērijas) bļodā, ieslēdziet jogurta funkciju un ļaujiet tam fermentēties mašīnā. Jogurta pagatavošana aizņem aptuveni 8 stundas, un laiku varat pielāgot atbilstoši savām vēlmēm.





LEDUS dzērieni



SASTĀVDAĻAS

500ml kola (vai cits gāzēts dzēriens)

PAGATAVOŠANA

Ielej 500ml kolas tieši bļodā, ieslēdz funkciju Slushie un darbini 48–60 minūtes, līdz ledus dzēriens ir gatavs. Laiku vari pielāgot pēc savām vēlmēm – jo ilgāk darbosies, jo stingrāks būs ledus dzēriens.

A close-up photograph of a thick, white cream spread in a circular, swirling pattern. The cream has a smooth, slightly glossy texture and is piped in a way that creates deep, overlapping ridges and valleys, giving it a three-dimensional appearance. The lighting is soft and even, highlighting the fine details of the cream's surface.

ROSMARINO®
www.vitapur.lv

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 maszynie 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*

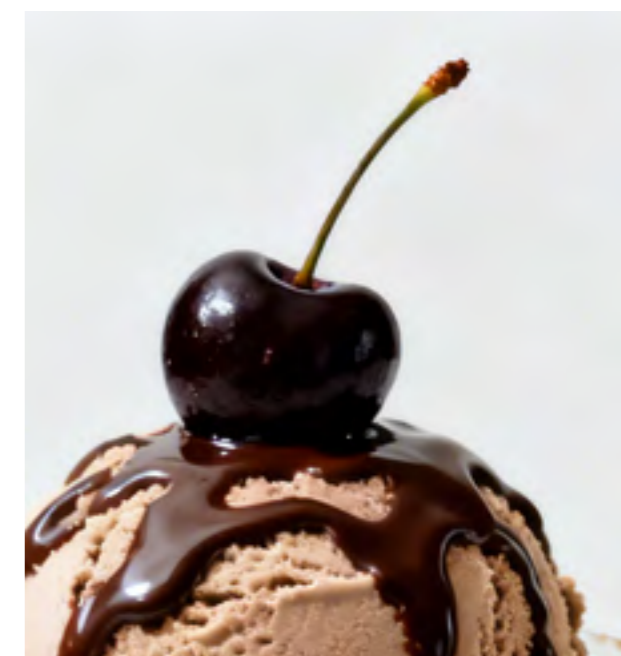


SKŁADNIKI

160 g mleka pełnego
76 g cukru kryształu
160 g półsłodkiej 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 kuchence 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 maszynce do lodów i włącz urządzenie na około 30–40 minut.



ŚWIEŻE LODY *truskawkowe*

SKŁADNIKI

167 g świeżych, dojrzałych truskawek, bez szypułek 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 maszynce 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 półslodkiej 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 maszynie 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 maszynie do lodów i włącz urządzenie na około 50–60 minut.



JOGURT

SKŁADNIKI

750 ml mleka
50 ml jogurtu lub jedna łyżeczka 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, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur.pl

Înghetată și *deserturi congelate*

REȚETE

ROSMARINO®







Bine ai venit în lumea *înghețatei preparate acasă!*

Descoperă cât de ușor este să prepari acasă înghețată italiană autentică, iaurt congelat răcoritor sau sorbet fructat.

Această carte de rețete este concepută special pentru Rosmarino GelatoMaster PRO Series, un aparat de înghețată inovator, cu compresor, care funcționează fără precongela-rea bolului.

Creează înghețată delicioasă și sănătoasă prin simpla apăsare a unui buton – adaptată complet gustului și nevoilor tale: preparată din ingrediente naturale, fără lactoză sau cu mai puțin zahăr.

(Următoarele informații sunt doar orientative. Asigură-te că ingredientele pentru înghețată nu depășesc 60% din volumul recipientului, că ingredientele pentru iaurt nu depășesc 80% din volumul recipientului și că ingredientele pentru slushie nu depășesc 50% din volumul recipientului).

ÎNGHETATĂ *clasică*

INGREDIENTE

200 g smântână pentru frișcă
120 g lapte praf
180 g apă

PREPARARE

Prepară o bază conform rețetei de mai jos. După amestecarea completă a ingredientelor, înghețata poate fi preparată în aproximativ 60 de minute.



ÎNGHETATĂ *de vanilie*



INGREDIENTE

226 ml lapte integral
106 g zahăr granulat
167 g smântână pentru frișcă, răcită bine
1-2 lingurițe extract pur de vanilie (după gust)

PREPARARE

La un bol mediu și folosește un mixer de mână sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul granulat până când acesta se dizolvă (aproximativ 1-2 minute la viteză mică). Adaugă smântâna pentru frișcă și extractul de vanilie (după gust) și amestecă. Toarnă compoziția în bol, așază bolul în aparatul de înghețată și pornește aparatul pentru aproximativ 50-60 de minute.

GELATO TRADIȚIONAL *de vanilie*

INGREDIENTE

(Total: 547 g ingrediente)
147 ml lapte integral
100 g zahăr
300 ml smântână pentru frișcă
1 linguriță extract de vanilie



ÎNGHETATĂ *de ciocolată clasică*



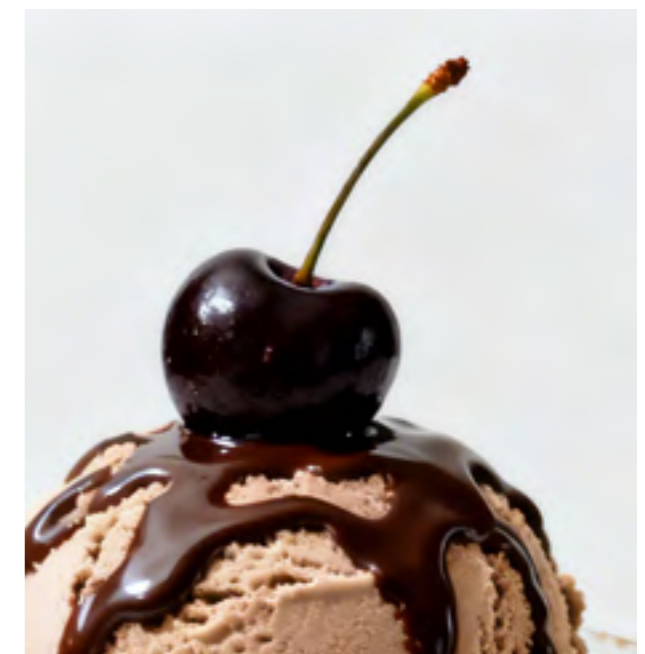
INGREDIENTE

160 ml lapte integral
76 g zahăr granulat
160 g ciocolată amăruie (preferata ta), ruptă în bucăți de aproximativ 1,2 cm
160 g smântână pentru frișcă, răcită bine
0,6 linguriță extract pur de vanilie

PREPARARE

Încălzește laptele până când începe să facă mici bule la marginea vasului (poți face acest lucru pe aragaz sau în cuptorul cu microunde). Într-un blender sau într-un robot de bucătărie cu lamă metalică, mixează zahărul împreună cu ciocolata, până când aceasta este tocată foarte fin. Adaugă laptele fierbinte și mixează până când compoziția devine omogenă și fină. Transferă amestecul într-un bol mediu și lasă compoziția de ciocolată să se răcească complet. Adaugă smântâna pentru frișcă și extractul de vanilie (după gust) și amestecă. Pentru rezultate mai bune, este recomandat să răcești compoziția în frigider aproximativ 15 minute înainte de prepararea înghețatei.

Toarnă compoziția în bol, așază bolul în aparatul de înghețată și pornește aparatul pentru aproximativ 30–40 de minute.



ÎNGHETATĂ *cu căpșuni proaspete*

INGREDIENTE

167 g căpșuni proaspete și coapte, fără codițe, tăiate felii
35 g suc de lămâie proaspăt stors
76 g zahăr granulat
160 ml lapte integral
160 g smântână pentru frișcă
0,6 linguriță extract pur de vanilie

PREPARARE

Într-un bol mic, amestecă căpșunile cu sucul de lămâie și cele 76 g de zahăr granulat. Amestecă ușor și lasă căpșunile să stea în sucul propriu timp de aproximativ 2 ore.

Într-un bol mediu și folosește un mixer de mână sau un tel pentru a amesteca laptele și zahărul până când acesta se dizolvă complet.

Adaugă smântâna pentru frișcă, sucul rezultat de la căpșuni și extractul de vanilie, apoi amestecă. Toarnă compoziția în bol, așază bolul în aparatul de înghețată și pornește-l pentru aproximativ 30–40 de minute. Adaugă feliile de căpșuni în ultimele 5 minute ale preparării înghețatei.



IAURT CONGELAT *cu ciocolată*



INGREDIENTE

160 ml lapte integral
180 g ciocolată amăruie tocată
268 g iaurt cu aromă de vanilie, cu conținut redus de grăsimi
33 g zahăr granulat

PREPARARE

Combină laptele și ciocolata într-un blender sau într-un robot de bucătărie cu lamă metalică și mixează până când compoziția devine omogenă și fină (aproximativ 15 secunde). Adaugă iaurtul și zahărul și mixează din nou până când amestecul devine fin (aproximativ 15 secunde). Toarnă compoziția în bol, așază bolul în aparatul de înghețată și pornește-l pentru aproximativ 50–60 de minute.

SORBET PROASPĂT *de lămâie*

INGREDIENTE

235 g zahăr granulat
280 g apă
80 g suc de lămâie proaspăt stors
0,5 lingură coajă de lămâie tocată fin

PREPARARE

Combină zahărul granulat și apa într-o cratiță medie și adu amestecul la punctul de fierbere la foc mediu spre mare. Redu focul și lasă să fiarbă ușor, fără a amesteca, până când zahărul se dizolvă (aproximativ 3–5 minute). Lasă să se răcească complet. Acest amestec se numește sirop simplu și poate fi preparat în cantități mai mari din timp, pentru a-l avea la îndemână atunci când prepari sorbet proaspăt de lămâie. Păstrează-l în frigider până la utilizare.

După răcire, adaugă sucul și coaja de lămâie și amestecă bine. Toarnă compoziția în bol, așază bolul în aparatul de înghețată și pornește-l pentru aproximativ 50–60 de minute.



IAURT

INGREDIENTE

750 ml lapte
50 ml iaurt sau o lingură de culturi lactice

PREPARARE

Toarnă laptele și iaurtul cumpărat (sau culturile lactice) în bol, activează funcția pentru iaurt și lasă compoziția să fermenteze în aparat. Prepararea iaurtului durează aproximativ 8 ore, iar timpul poate fi ajustat în funcție de preferințele tale.





SLUSHIE



INGREDIENTE

500 ml cola (sau altă băutură carbogazoasă)

PREPARARE

Toarnă 500 ml de cola direct în bol, pornește funcția pentru slushie și lasă aparatul să funcționeze timp de 48–60 de minute, până când desertul este gata. Poți ajusta timpul în funcție de preferințele tale – cu cât aparatul funcționează mai mult, cu atât desertul va avea o consistență mai fermă.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur-home.ro

Zmrzlina a mrazené dezerty

RECEPTY

ROSMARINO®







Vitajte vo svete *domácej zmrzliny*

Zistite, ako jednoduché je pripraviť si doma autentickú taliansku zmrzlinu, osviežujúci mrazený jogurt alebo ovocný sorbet.

Táto brožúra s receptami je navrhnutá špeciálne pre sériu Rosmarino GelatoMaster PRO, inovatívny zmrzlinovač s kompresorom, ktorý funguje bez predchádzajúceho zmrazenia misy.

Vytvorte lahodnú a zdravšiu zmrzlinu jednoduchým stlačením tlačidla – presne podľa vašej chuti a potrieb: z prírodných ingrediencií, bez laktózy alebo s nižším obsahom cukru.

(Nasledujúce informácie slúžia len ako orientačné. Uistite sa, že zložky zmrzliny neprekračujú 60 % objemu nádoby, zložky jogurtu neprekračujú 80 % objemu nádoby a zložky smoothie neprekračujú 50 % objemu nádoby.)

BASIC *ice cream*

PRÍSADY

200 g smotany na šľahanie
120 g sušeného mlieka
180 g vody

PRÍPRAVA

Pripravte podľa nasledujúceho receptu. Po rovnomernom zmiešaní ingrediencií môžete zmrzlinu pripraviť do 60 minút.



VANILLA *ice cream*



PRÍSADY

226 g plnotučného mlieka
106 g kryštálového cukru
167 g smotany na šľahanie, vychladenej
1 – 2 čajové lyžičky čistého vanilkového extraktu podľa chuti

PRÍPRAVA

V strednej miske pomocou ručného mixéra alebo metly zmiešajte mlieko a kryštálový cukor, kým sa cukor nerozpustí, približne 1 – 2 minúty na nízkej rýchlosti. Pridajte smotanu a vanilku podľa chuti. Zmes nalejte do misy, vložte misu do zmrzlinovača a zapnite stroj na približne 50 – 60 minút.

ORIGINAL *vanilla gelato*

PRÍSADY

(547 g – celková váha ingrediencií)
147 ml plnotučného mlieka
100 g cukru
300 ml smotany
1 čajová lyžička vanilkového extraktu



BASIC CHOCOLATE *ice cream*

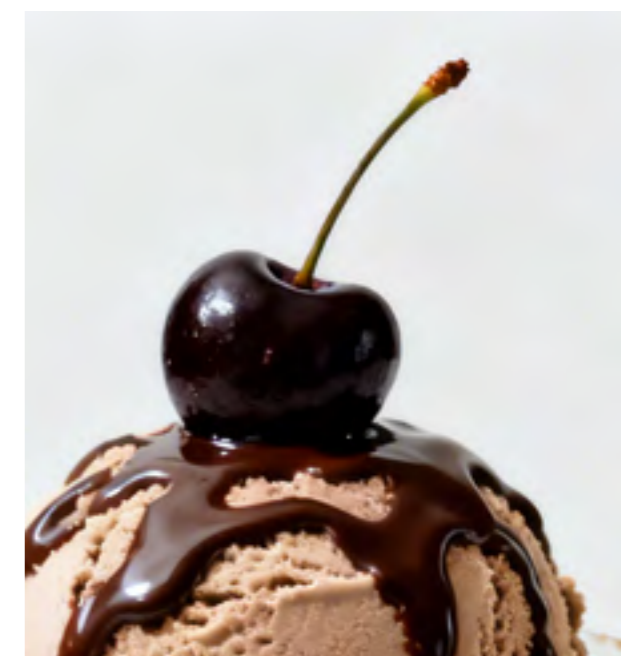


PRÍSADY

160 g plnotučného mlieka
76 g kryštálového cukru
160 g polosladkej čokolády (vašej obľúbenej), nalámaná na kúsky veľké 1,2 cm
160 g smotany na šľahanie, vychladenej
0,6 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

Zahrejte plnotučné mlieko, až začne vriieť po okrajoch (môžete to urobiť na sporáku alebo v mikrovlnnej rúre). V mixéri alebo kuchynskom robote s kovovou čepelou rozmixujte cukor s čokoládou, až kým nebude čokoláda veľmi jemne nasekaná. Pridajte horúce mlieko a mixujte, až kým nebude zmes dobre premiešaná a hladká. Preložte do strednej misy a nechajte čokoládovú zmes úplne vychladnúť. Pridajte smotanu a vanilku podľa chuti. Najlepšie je zmes pred prípravou zmrzliny vychladiť v chladničke asi 15 minút. Nalejte zmes do misy, vložte misu do zmrzlinovača a zapnite stroj na asi 30 – 40 minút.



FRESH STRAWBERRY

ice cream

PRÍSADY

167 g čerstvých zrelých jahôd, bez stopiek a nakrájaných na plátky
35 g čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy
76 g kryštálového cukru
160 g plnotučného mlieka
160 g smotany na šľahanie
0,6 čajovej lyžičky čistého vanilkového extraktu

PRÍPRAVA

V malej miske zmiešajte jahody s citrónovou šťavou a 76 g kryštálového cukru, jemne premiešajte a nechajte jahody 2 hodiny macerovať v šťave.

V strednej miske pomocou ručného mixéra alebo metly zmiešajte mlieko a kryštálový cukor, kým sa cukor nerozpustí.

Pridajte smotanu a šťavu z jahôd a vanilku. Zmes nalejte do misy, vložte misu do zmrzlinočára a zapnite stroj na približne 30 – 40 minút. Nakrájané jahody pridajte počas posledných 5 minút výroby zmrzliny.



CHOCOLATE *frozen yogurt*



PRÍSADY

160 g plnotučného mlieka
180 g horkosladkej alebo polosladkej čokolády, nasekanej
268 g nízkoúčného vanilkového jogurtu
33 g kryštálového cukru

PRÍPRAVA

Zmiešajte mlieko a čokoládu v mixéri alebo kuchynskom robote s kovovou čepeľou a mixujte asi 15 sekúnd, kým nevznikne hladká zmes. Pridajte jogurt a cukor a mixujte asi 15 sekúnd, kým nevznikne hladká zmes. Nalejte zmes do misy, vložte misu do zmrzlinočára a zapnite stroj na asi 50 – 60 minút.

FRESH LEMON *sorbet*

PRÍSADY

235 g kryštálového cukru
280 g vody
80 g čerstvo vylisovanej citrónovej šťavy
0,5 lyžice jemne nasekanej citrónovej kôry

PRÍPRAVA

Zmiešajte kryštálový cukor a vodu v stredne veľkom hrnci a privedte do varu na strednom ohni. Znížte teplotu na nízku a varte bez miešania, kým sa cukor nerozpustí, približne 3 – 5 minút. Nechajte úplne vychladnúť. Toto sa nazýva jednoduchý sirup a môžete ho pripraviť vopred vo väčšom množstve, aby ste ho mali po ruke na prípravu čerstvého citrónového sorbetu. Uchovávajte v chladničke, kým ho nebudete potrebovať.

Po vychladnutí pridajte citrónovú šťavu a kôru; zamiešajte, aby sa zložky spojili. Nalejte zmes do misy, vložte misu do zmrzlinača a zapnite stroj na približne 50 – 60 minút.



YOGHURT

PRÍSADY

750 ml mlieka
50 ml jogurtu alebo jedna lyžica mliečnych baktérií

PRÍPRAVA

Stačí naliať mlieko a zakúpený jogurt (mliečne baktérie) do misy, spustiť funkciu jogurtu a nechať ho fermentovať v prístroji. Príprava jogurtu trvá približne 8 hodín, čas si však môžete prispôbiť podľa svojich preferencií.





L'ADOVÁ *triešť*



PRÍSADY

500 ml coly (alebo iný sýtený nápoj)

PRÍPRAVA

Nalejte 500 ml coly priamo do misy, spustíte funkciu Slushie a nechajte ju zapnutú 48 – 60 minút, kým nie je l'adová triešť hotová. Čas môžete prispôsobiť podľa svojich preferencií – čím dlhšie bude funkcia Slushie zapnutá, tým bude l'adová triešť tuhšia.

A close-up photograph of white whipped cream, piped into elegant, overlapping swirls. The cream has a soft, airy texture with visible peaks and valleys, creating a sense of depth and movement. The lighting is soft and even, highlighting the smooth surface of the cream.

ROSMARINO®
www.vitapur-home.sk