Rosmarino

Ice cream maker CREAMY PRO 10

RETSEPTID



ROSMARINO®



Maasikasorbett

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

350 g värskeid maasikaid, puhastatud ja viilutatud
60 g peensuhkrut
60 ml kuuma vett (60–70 °C)

VALMISTAMINE

1. Pange suurde anumasse maasikad ja suhkur ning suruge kahvliga katki. Segage vesi juurde ja vahustage vispliga ühtlaseks.
2. Valage põhi läbi peene sõela tühja anumasse.
3. Pange anuma kaas peale ja külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks valige Sorbet programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.





Ettevalmistuseta Gin & Tonic *sorbett*

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

2 x 250 ml purki eelsegatud Gin and Tonic

VALMISTAMINE

1. Valage eelsegatud Gin and Tonic tühja anumasse kuni MAX FILL jooneni, kuid mitte üle selle.
2. Pange kaas peale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
3. Töötlemiseks valige Sorbet programm.

nõuanded

Selles retseptis võite kasutada mis tahes eelvalmistatud kokteilisegu.



Arbuusisorbett

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

3 supilusikatäit agaavisiirupit
1 laimi mahl
470 g arbuusi, tükeldatud

VALMISTAMINE

1. Väikeses kausis vispeldage agaavisiirup laimimahlaga.
2. Pange arbuusitükid anumasse kuni MAX FILL jooneni. Valage arbuusi peale agaavi- ja laimimahl.
3. Pange anumale kaas peale ja külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Seejärel valige töötlemiseks SORBET programm.

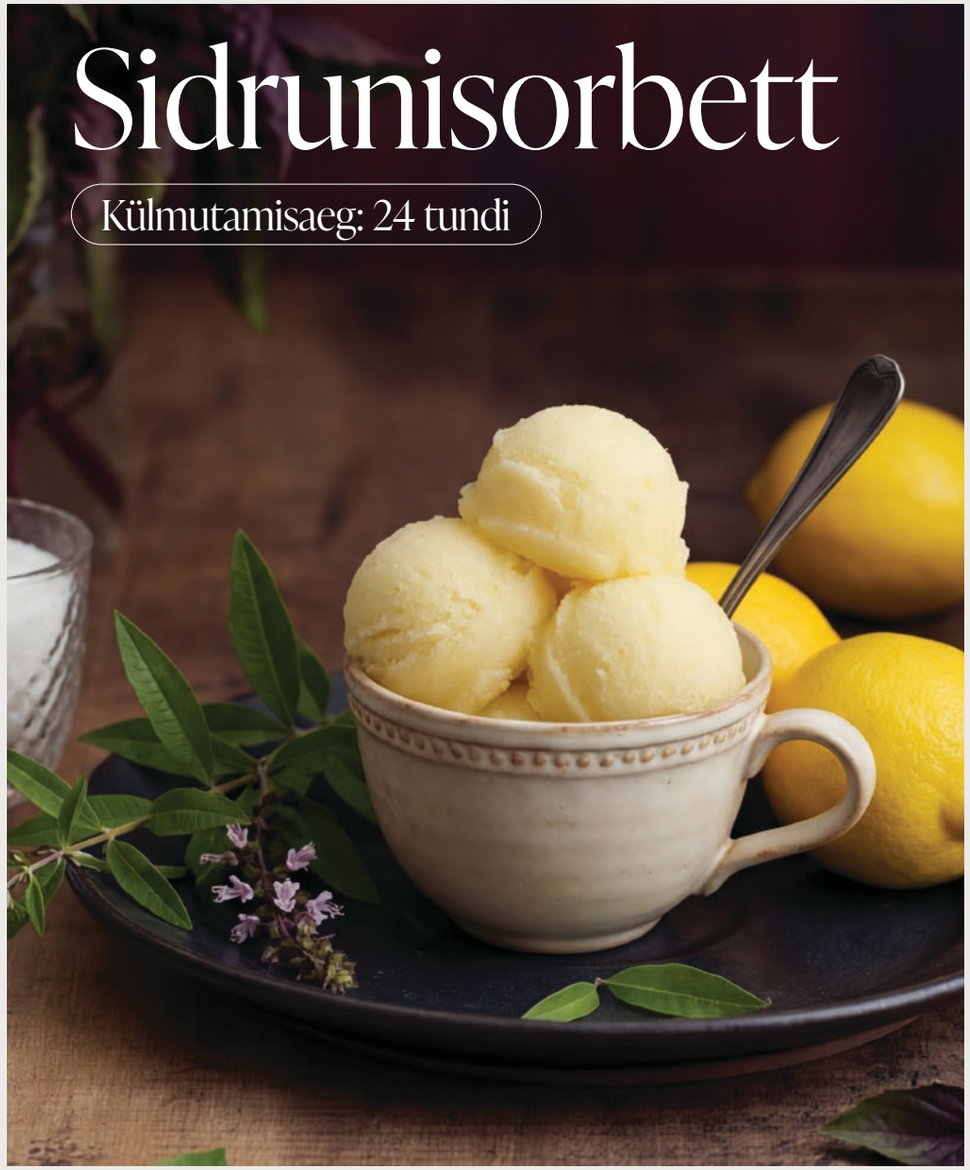
nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Sidrunisorbett

Külmutamisaeg: 24 tundi



ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

115 g peent suhkrut
1 supilusikatäis suhkrusiirupit
240 ml kuuma vett (60–70°C)
115 ml sidrunimahla

VALMISTAMINE

1. Suures kausis vispeldage suhkur, suhkrusiirup ja soe vesi kokku, kuni suhkur on lahustunud. Lisage sidrunimahl ja vispeldage, kuni kõik on täielikult segunenud.
2. Valage segu tühja anumasse.
3. Pange kaas peale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Seejärel valige töötlemiseks SORBET programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Kookose-*mango* smuutikauss

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

14 untsi/400 ml kookospiima
Värsket või külmutatud mangot kuni MAX FILL jooneni, lõigatud 1-tolli/2,5 cm suurusteks tükkideks

VALMISTAMINE

1. Raputage või segage kookospiima purk ja katke mangod kookospiimaga.
2. Täitke tühi anum mangotükkidega kuni MAX FILL jooneni.
3. Segage vajadusel mango ja kookospiim.
4. Pange anumale säilituskaas ja külmutage -20 °C juures 24 tundi.
5. Valmistamiseks valige SMOOTHIE BOWL programm.



Maasika-*banaani* proteiinismuuti kauss

Külmutamisaeg: 24 tundi



KOOSTISOSAD

200 g värsket küpset banaani ja maasikaid
2 supilusikat vaniljemaitselist proteiinipulbrit
50 ml toorest agaavinektarit
50 ml ananassimahla
Täispiim kuni MAX FILL jooneni

VALMISTAMINE

1. Täitke tühi anum banaanide ja maasikatega ning segage, kuni need on ühtlaselt jaotunud.
2. Suures anumas vahustage ülejäänud koostisosad, kuni need on hästi segunenud. Katke puuvili seguga kuni MAX FILL jooneni ja segage. Vajadusel lisage rohkem piima, et jõuda MAX FILL jooneni.
3. Pange säilituskaas peale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Valmistamiseks valige SMOOTHIE BOWL programm.



Mango & *laimi* jääjook

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
40 g granuleeritud suhkrut
165 g värskeid mangotükke
140 ml kuuma vett (60–70 °C)
• Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: vesi, alkohol või laimimahl kuni MAX FILL jooneni.

VALMISTAMINE

1. Pange suhkur ja mangotükid tühja anumasse. Segage kahvliga.
2. Lisage kuum vesi anumasse ning segage, kuni suhkur on lahustunud.
3. Kui on jahtunud, külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Enne töötlemist võtke anum sügavkülmast välja.
5. Lisage vedelik kuni MAX FILL line jooneni.
6. Valige töötlemiseks SLUSHIE. Lisage veel 4 supilusikatäit soovitud vedelikku, seejärel valige RE-SPIN.



Mustika-*limonadi* jääjook

Külmutamisaeg: 24 tundi



ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
40 g granuleeritud suhkrut
165 g mustikaid
140 ml limonaadi
• Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: vesi või limonaadi kuni MAX FILL jooneni.

VALMISTAMINE

1. Pange suhkur ja mustikad tühja anumasse. Segage kahvliga.
2. Valage limonaad sisse ja segage, kuni suhkur on lahustunud.
3. Külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Võtke anum enne töötlemist sügavkülmast välja.
5. Lisage vedelikku kuni MAX FILL jooneni.
6. Töötlemiseks valige SLUSHIE. Lisage veel 4 supilusikat soovitud vedelikku ja valige RE-SPIN.



Maasika jääjook *kuiva rosé-veiniga*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
290 ml kuiva rosé-veini
60 g maasikaid
30 g granuleeritud suhkrut
•Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: limonaad kuni MAX FILL jooneni

VALMISTAMINE

1. Pange suhkur ja maasikad tühja anumasse. Segage kahvliga.
2. Valage juurde kuiv rosé-vein ja segage, kuni suhkur on lahustunud.
3. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Enne töötlemist võtke anum sügavkülmast välja.
5. Lisage vedelik kuni MAX FILL jooneni.
6. Valige töötlemiseks SLUSHIE. Lisage veel 4 supilusikatäit soovitud vedelikku ja valige RE-SPIN.





Viinamarja limonaadi jääjook

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
40 g granuleeritud suhkrut
165 g viinamarju
140 ml limonaadi
• Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: vesi või limonaad kuni MAX FILL jooneni.

VALMISTAMINE

1. Pange suhkur ja viinamarjad tühja anumasse. Kasutage kahvlit segamiseks.
2. Valage juurde limonaad ja segage, kuni suhkur on lahustunud.
3. Külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Enne töötlemist võtke anum sügavkülmast välja.
5. Lisage vedelikku kuni MAX FILL jooneni.
6. Valige töötlemiseks SLUSHIE. Lisage veel 4 supilusikatäit soovitud vedelikku ja valige RE-SPIN.



Värske maasika-*piimakokteil*

Ettevalmistus: 2 minutit

KOOSTISOSAD

245 g vanillijäätist
105 ml täispiima
120 g värskeid maasikaid, varred eemaldatud ja pooleks lõigatud

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisosad tühja anumasse loetletud järjekorras (auku pole vaja teha).
2. Töötlemiseks kasutage MILKSHAKE programmi.



Oreo *piimakokteil*

Ettevalmistus: 2 minutit

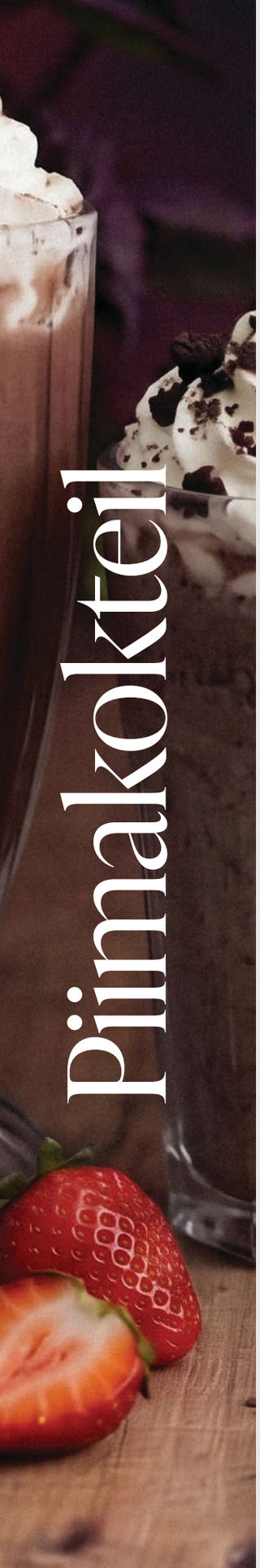
ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

330 g vanillijäätist
150 ml täispiima
5 Oreo küpsist, tükeldatult

VALMISTAMINE

1. Pange jäätis tühja anumasse. Tehke lusikaga 4 cm laiune auk kuni anuma põhjani. Valage piim ja lisage Oreo küpsised auku.
2. Töötlemiseks kasutage MILKSHAKE programmi.



Paks šokolaadi *piimakokteil*

Ettevalmistus: 2 minutit

KOOSTISOSAD

330 g šokolaadijäätist
140 ml täispiima

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisosad tühja anumasse loetletud järjekorras.
2. Töötlemiseks kasutage MILKSHAKE programmi.

nõuanded

Saate ka mis tahes selles juhendis oleva jäätiseretsepti muuta piimakokteiliks. Valmistage oma külmutatud põhi esmalt ICE CREAM programmiga. Seejärel tehke süvend, lisage piim ja koostisosad ning valige uuesti MILKSHAKE programmiga.



Piimavaba matcha-*kookose* piimakokteil

Ettevalmistus: 2 minutit



ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

1½ tassi vegan kookosejäätist
½ tassi kookospiima
2 teelusikatäit toorest agaavinektarit
1 teelusikatäis matcha pulbrit

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisosad tühja anumasse loetletud järjekorras.
2. Töötlemiseks kasutage MILKSHAKE programmi.



Klassikaline *coffeeccino*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
40 g granuleeritud suhkrut
225 ml kuuma musta kohvi, valmistatud
60 ml madalama rasvasisaldusega koort
60 ml täispiima
• Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: kohv

VALMISTAMINE

1. Valage suhkur tühja anumasse.
2. Valage kohv anumasse.
3. Segage, kuni suhkur on täielikult lahustunud.
4. Lisage koor ja täispiim anumasse.
5. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
6. Võtke anum sügavkülmast välja ja eemaldage kaas.
7. Lisage vedelik kuni MAX FILL jooneni.
8. Töötlemiseks valige COFFEECCINO programm.

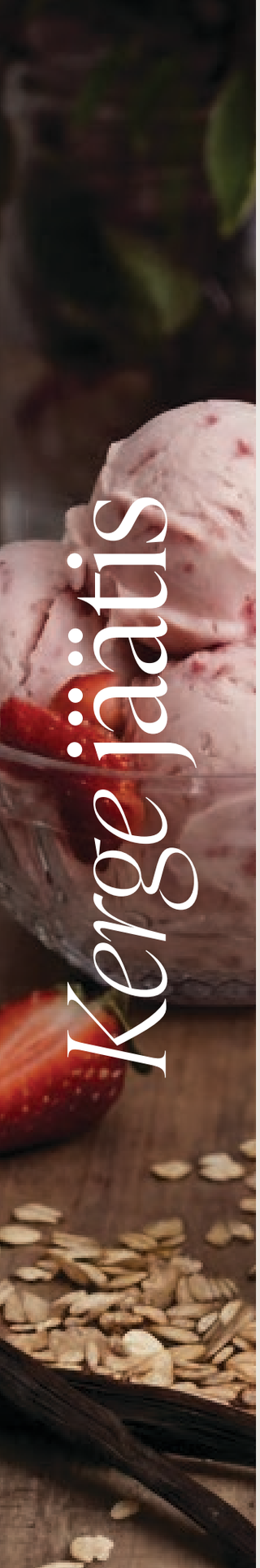




1. VANILLA COFFEECCINO: Lisage piimale veidi vanilliekstrakti, et anda vanillimaitset.

2. CARAMEL COFFEECCINO: Valage joogi pinnale kiht karamellikastet, et suurendada magusust ja maitset.

3. MOCHA COFFEECCINO: Lisage espressosse 1–2 teelusikatäit šokolaadikastet, et teha Mocha Coffeeccino.



Piimavaba kerge šokolaadijäätis

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

4 keskmist munakollast
320 ml kaerakoort
110 ml kaerapiima
1 teelusikatäis vanilliekstrakti
2 supilusikatäit kakaopulbrit
3 kivita datlit
3½ supilusikatäit agaavisiirupit

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisosad blenderikannu.
2. Blenderdage suurel kiirusel, kuni segu on täielikult ühtlane.
3. Pange anuma säilituskork peale ja külmutage 24 tundi.
4. Töötlemiseks kasutage LITE ICE CREAM programmi.

nõuanded

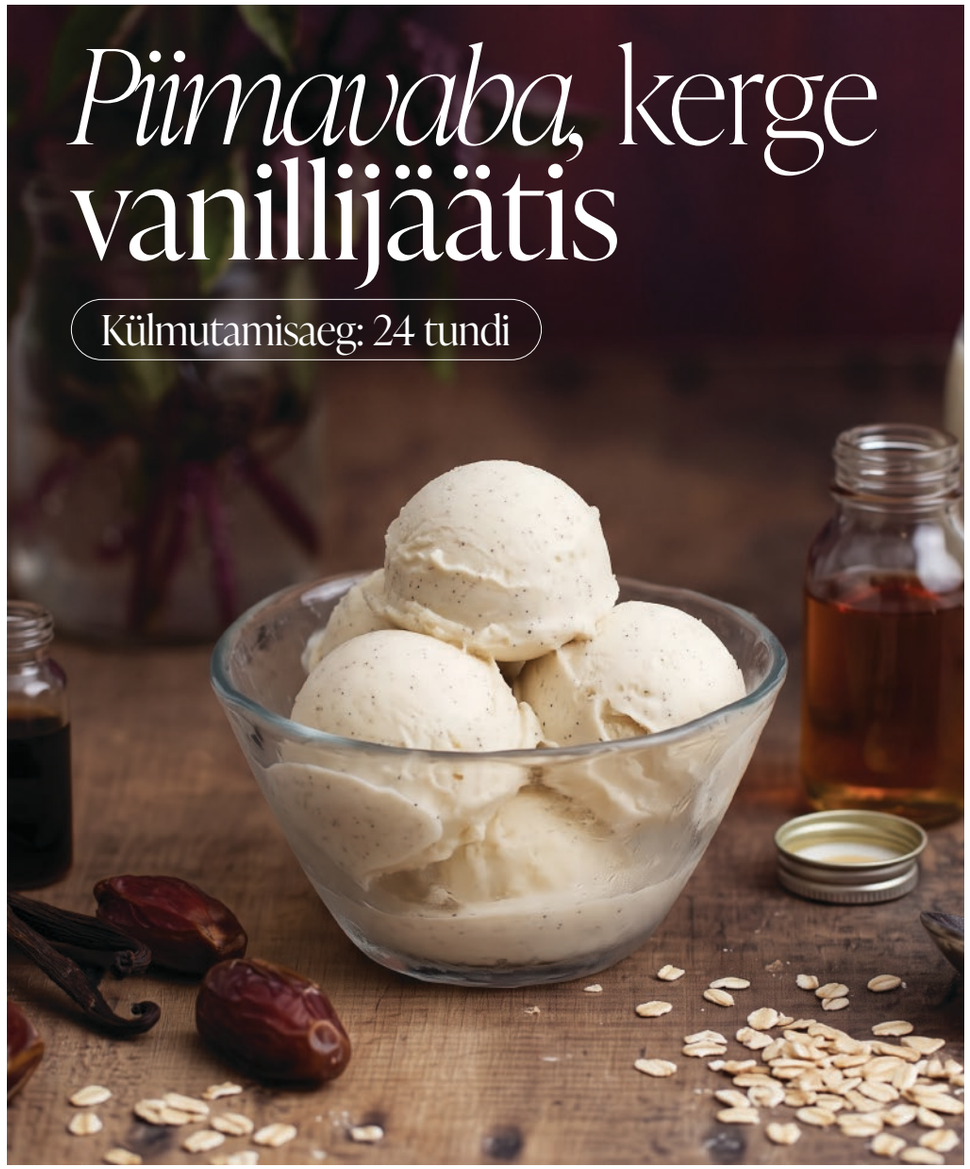
Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Piimavaba, kerge vanillijäätis

ROSMARINO®

Külmutamisaeg: 24 tundi



KOOSTISOSAD

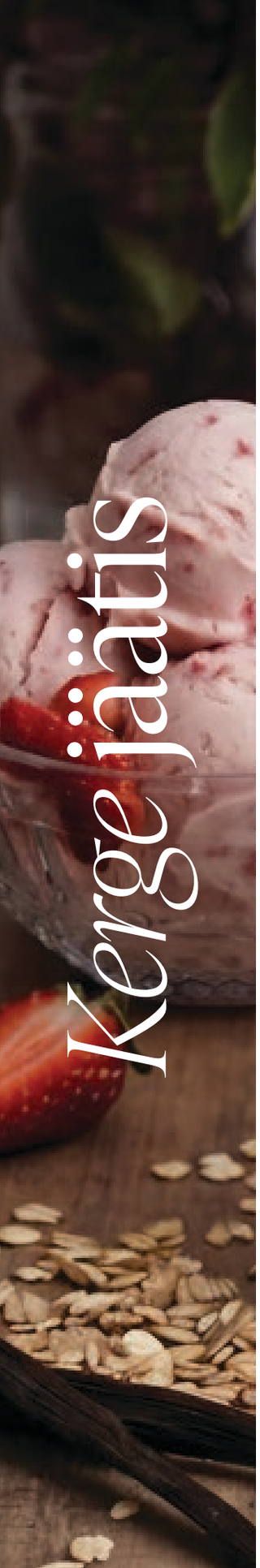
320 ml kaerakreemi
150 ml kaerapiima
1 tl vanilliekstrakti
3 kivideta datlit
3½ sl agaavisiirupit

VALMISTAMINE

1. Pange kõik koostisosad blenderikannu.
2. Blenderdage suurel kiirusel, kuni segu on ühtlane.
3. Külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks kasutage LITE ICE CREAM programmi.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Kerge vanillijäätis *šokolaaditükikestega*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

410 ml rasvavaba koore ja piima segu (half and half)
60 ml stevia-roosuhkru segu
1 teelusikatäis vanilliekstrakti
60 g mini suhkruvabu šokolaaditükikesi, sisse segaimiseks

TEHKE PIIMAVABAKS

Kasutage rasvavaba koore ja piima segu asemel magustamata kaerapiima ning suhkruvabade šokolaaditükikeste asemel vegan mini šokolaaditükikesi.

VALMISTAMINE

1. Keskmises kausis vispeldage kõik koostisosad kokku, kuni need on segunenud ja stevia-roosuhkru segu on lahustunud. Laske segul 5 minutit seista, kuni vaht taandub. Kui suhkur pole ikka lahustunud, vispeldage uuesti.
2. Valage segu tühja anumasse. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
3. Valige LITE ICE CREAM programm.
4. Tehke lusikaga 4 cm laiusega süvend, mis ulatub anuma põhjani. Lisage šokolaaditükikesed süvendisse ja valige uuesti töötlemiseks MIX-IN programm.

nõuanded

Stevia ja roosuhkru segu võib asendada mungapuuvilja magusainega ja erütritooliga.





Kerge maasikajäätis

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

150 g värskeid maasikaid, puhastatud, veeranditeks lõigatud
4 kivideta datlit
1 teelusikatäis suhkrusiirupit
1 teelusikatäis sidrunimahla
330 ml kaerakreemi

VALMISTAMINE

1. Suures kausis segage maasikad, kivideta datlid, suhkrusiirup ja sidrunimahl. Püreestage maasikad kahvliga. Laske segul 10 minutit seista, segades regulaarselt.
2. Lisage koor ja segage, kuni kõik on hästi segunenud.
3. Pange hoiukaas anumale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks kasutage programmi LITE ICE CREAM.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Vanilli- ja *šokolaaditükkidega* jäätis

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

3 keskmist munakollast
19 g toorjuustu, pehmendatud
50 g peensuhkrut
1 teelusikatäis vanilliekstrakti
140 ml rõõska koort
180 ml täispiima
65 g mini šokolaaditükke, sisse segamiseks

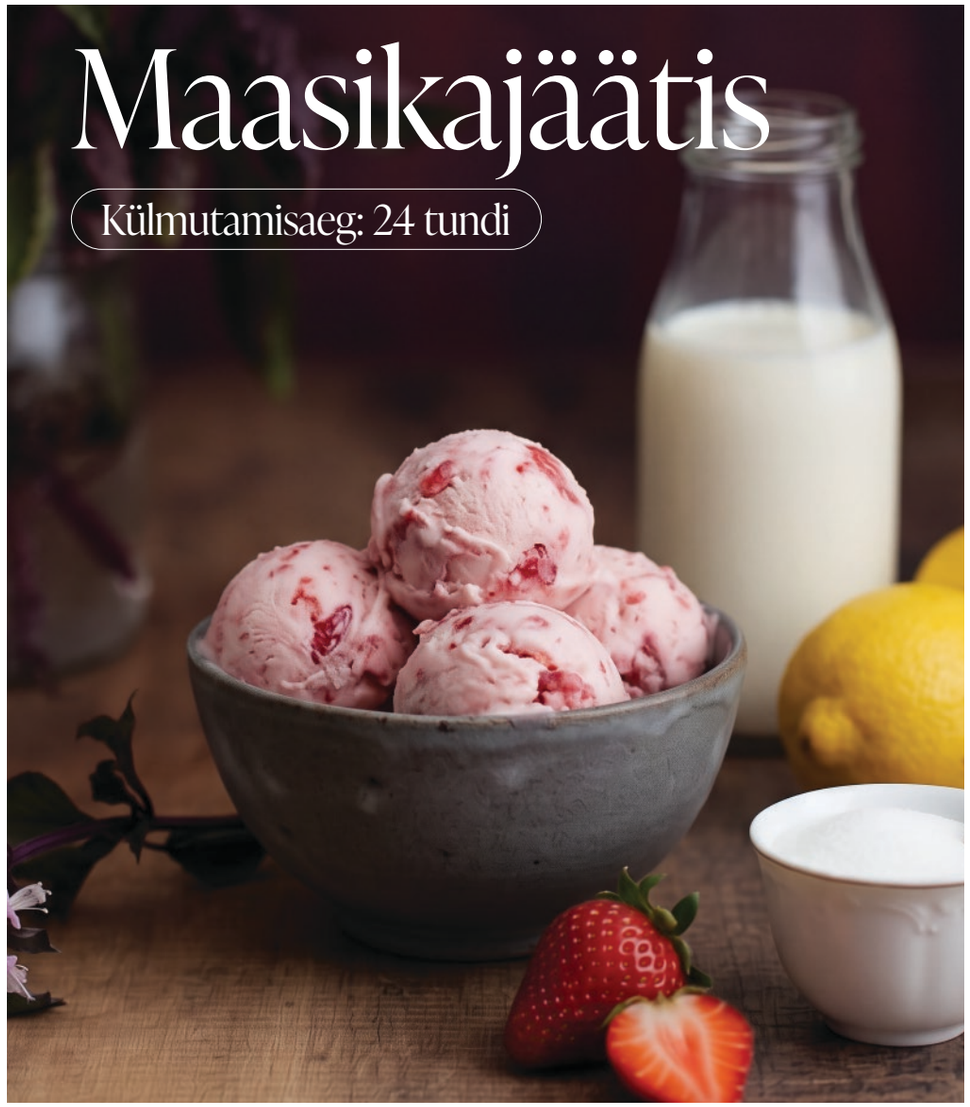
VALMISTAMINE

1. Soojendage toorjuustu mikrolaineahjus 10 sekundit.
2. Lisage suhkur ja vanilliekstrakt.
3. Segage aeglaselt rõõsk koor, munakollased ja piim, kuni kõik on täielikult segunenud ja suhkur lahustunud.
4. Pange anuma säilituskaas peale ja külmutage -20 °C juures 24 tundi.
5. Seejärel kasutage töötlemiseks ICE CREAM programmi.
6. Sisse segamine: tehke lusikaga 4 cm laiune auk, mis ulatub töödeldud osa põhjani anumas. Lisage šokolaaditükid auku ja töödelge uuesti sama töötlemisrežiimiga ning valige MIX-IN programm.



Maasikajäätis

Külmutamisaeg: 24 tundi



KOOSTISOSAD

180 g värskeid maasikaid, puhastatud, neljaks lõigatud
80 g granuleeritud suhkrut
1 teelusikatäis suhkrusiirupit
1 teelusikatäis sidrunimahla
210 ml vahukoort

VALMISTAMINE

1. Suures kausis segage maasikad, suhkur, suhkrusiirup ja sidrunimahl. Püreestage maasikad kahvliga. Laske segul 10 minutit seista, segades regulaarselt.
2. Lisage koor ja segage, kuni see on hästi segunenud.
3. Pange säilituskaas peale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks kasutage ICE CREAM programmi.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Lihtne šokolaadijäätis

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

18 g toorjuustu, pehmendatud
20 g kakaopulbrit
53 g peent suhkrut
1 teelusikatäis vanilliekstrakti
150 ml vahukoort
230 ml täispiima

VALMISTAMINE

1. Soojendage toorjuustu mikrolaineahjus 10 sekundit.
2. Lisage kakaopulber, suhkur ja vanilliekstrakt.
3. Segage aeglaselt sisse vahukoor ja piim, kuni kõik on täielikult segunenud ja suhkur on lahustunud.
4. Pange säilituskaas anuma peale ja külmutage -20 °C juures 24 tundi.
5. Töötlemiseks kasutage ICE CREAM programmi.

nõuanded

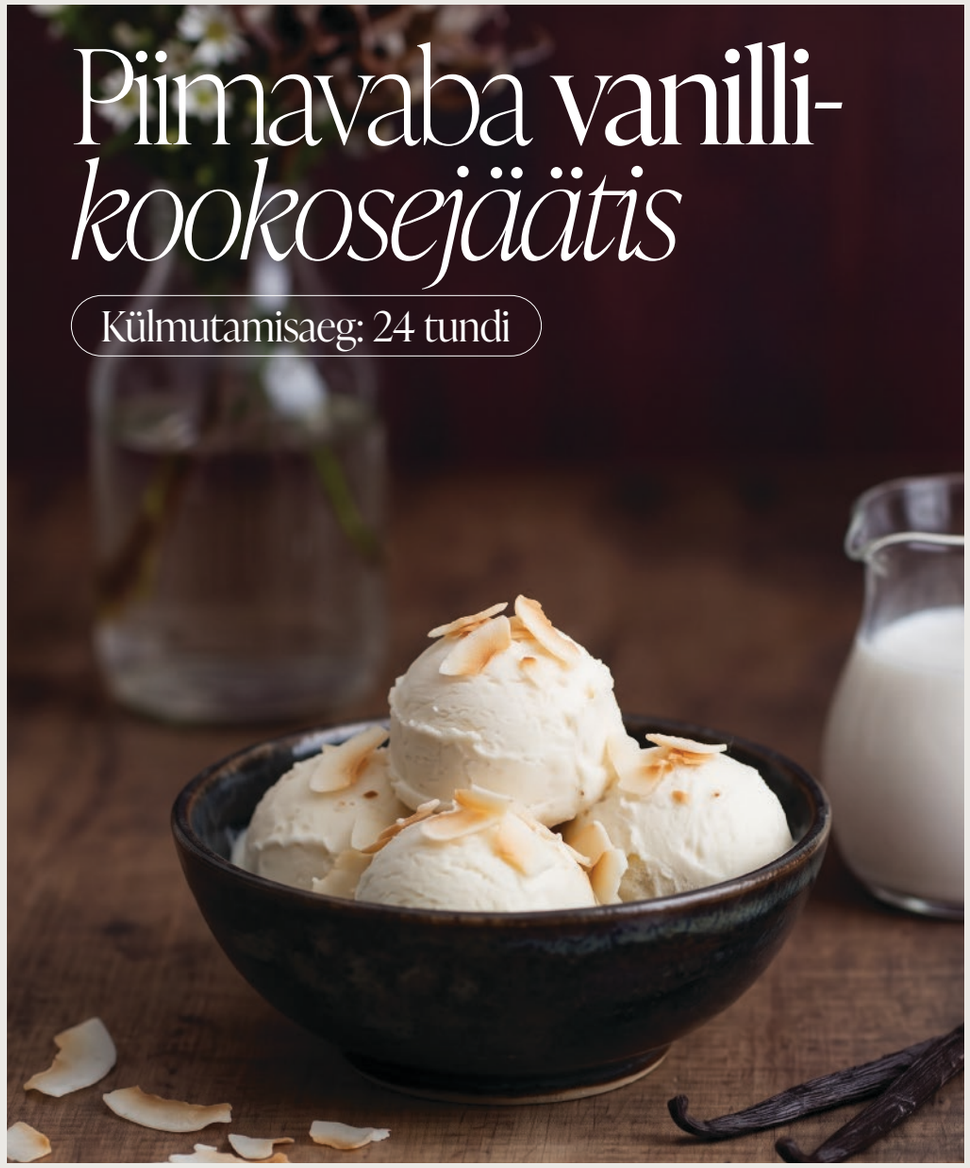
Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Piimavaba vanilli-*kookosejäätis*

ROSMARINO®

Külmutamisaeg: 24 tundi



KOOSTISOSAD

405 g täisrasvast magustamata kookospiima
95 g peent suhkrut
1 teelusikatäis vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

1. Raputage või segage kookospiima purki.
2. Vispeldage kõik koostisosad kokku, kuni need on hästi segunenud ja suhkur on lahustunud.
3. Pange hoiukaas anumale ja külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks kasutage ICE CREAM programmi.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Külmutatud espresso *martini*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
130 ml kanget espressot
45 g peensuhkrut
165 ml kuuma vett (60–70 °C)
• Töötlemiseks:
Lisatav vedelik: 100 ml viina ja 35 ml Kahluat.

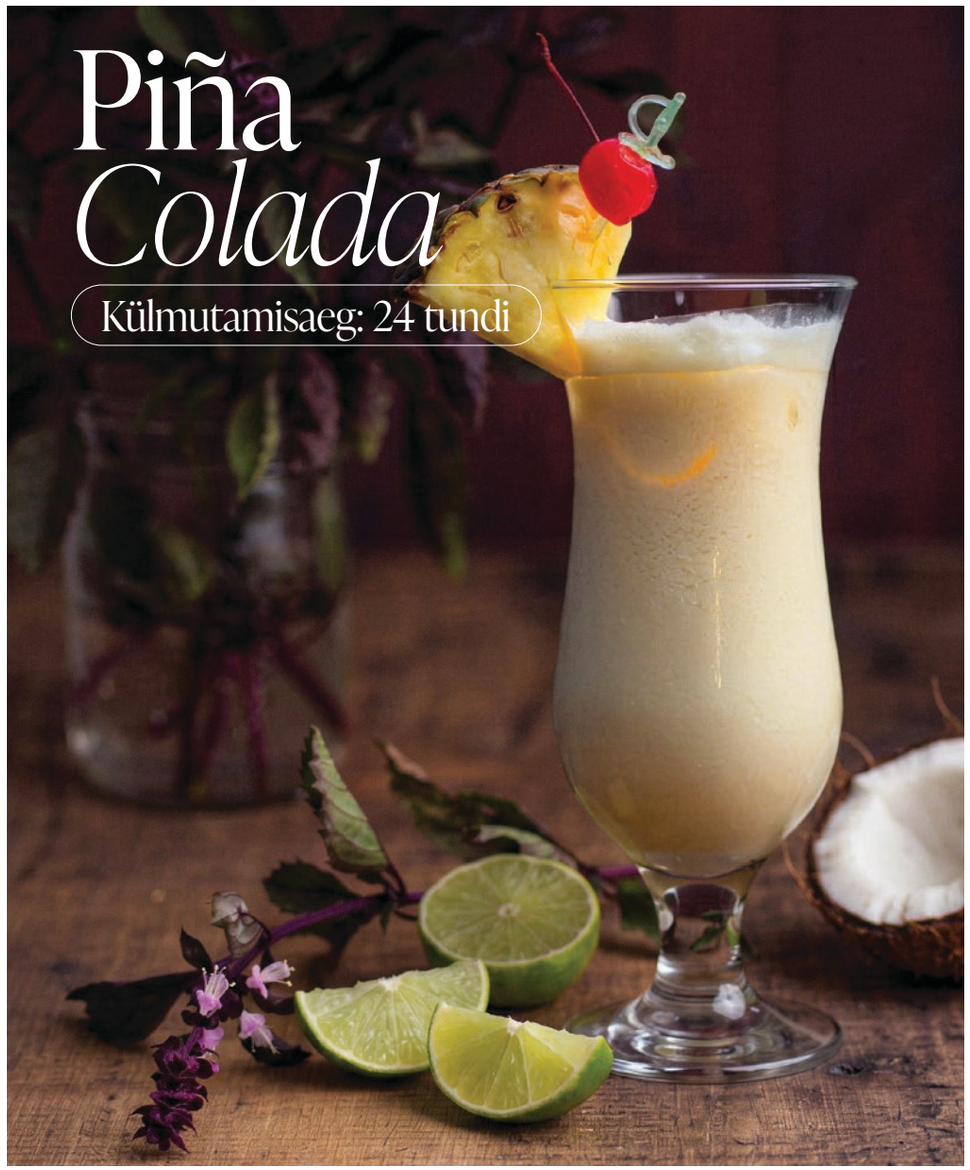
VALMISTAMINE

1. Lisage anumasse espresso, suhkur ja kuum vesi.
2. Segage, kuni suhkur on lahustunud.
3. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Võtke anum sügavkülmast välja ja eemaldage kaas.
5. Lisage vedeliku koostisosad kuni MAX FILL jooneni.
6. Töötlemiseks valige FROZEN DRINK programm.



Piña *Colada*

Külmutamisaeg: 24 tundi



ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
2*165 ml purki Piña Colada kokteili
• Töötlemiseks:
Lisage 70 ml kookoskreemi ja 70 ml ananassimahla.

VALMISTAMINE

1. Valage eelsegatud piña colada anumasse.
2. Segage, kuni segu on ühtlane.
3. Külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Võtke anum sügavkülmast välja ja eemaldage kaas.
5. Lisage vedeliku koostisosad kuni MAX FILL jooneni.
6. Töötlemiseks valige FROZEN DRINK programm.



Külmutatud mangojook

Külmutamisaeg: 24 tundi

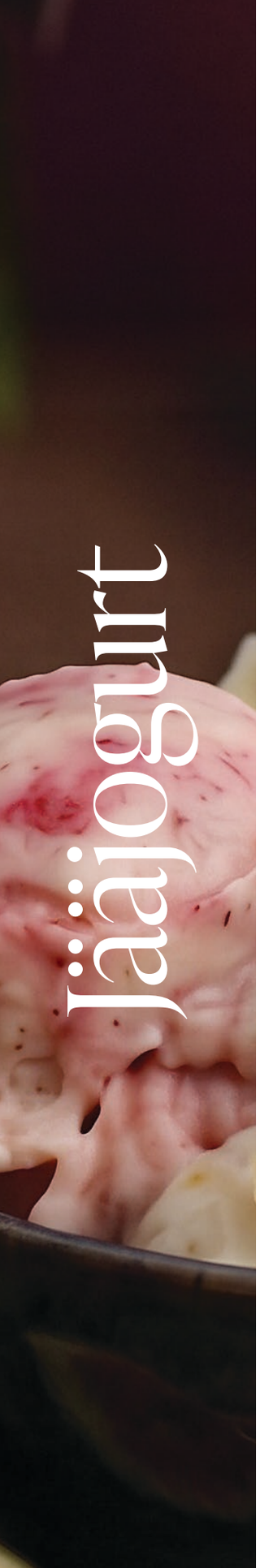
KOOSTISOSAD

• Külmutamiseks:
220 g mango, kooritud ja kuubikuteks lõigatud
125 ml kookospiima
25 ml mett
• Töötlemiseks:
Pour-in 100 ml apelsinimahla.

VALMISTAMINE

1. Vala mango, kookospiim ja mesi Pinti.
2. Sega, kuni segu on ühtlane.
3. Külmuta -20 °C juures 24 tundi.
4. Võta Pint sügavkülmast välja ja eemalda Pintilt kaas.
5. Lisa pour-in koostisosad kuni MAX FILL jooneni.
6. Vali töötlemiseks FROZEN DRINK programm.





Viigi, mee & *ingveriga* külmutatud jogurt

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

90 ml maitsestamata täispiimajogurtit
135 ml rõõska koort
135 ml täispiima
70 g peensuhkrut
1 teelusikatäis vanilliekstrakti
40 g varsingverit siirupis, nõrutatud ja peeneks hakitud
3 väikest küpset viigimarja, hakitud
2 supilusikatäit mett

VALMISTAMINE

1. Suures kausis vahustage jogurt, koor, piim, suhkur ja vanill, kuni suhkur on lahustunud.
2. Lisage ingver, viigimarjad ja mesi ning vahustage, kuni segu on täielikult ühtlane.
3. Valage põhi tühja anumasse kuni MAX FILL jooneni.
4. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
5. Seejärel valige töötlemiseks FROZEN YOGURT programm.





Vanillimaitseline külmutatud jogurt

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

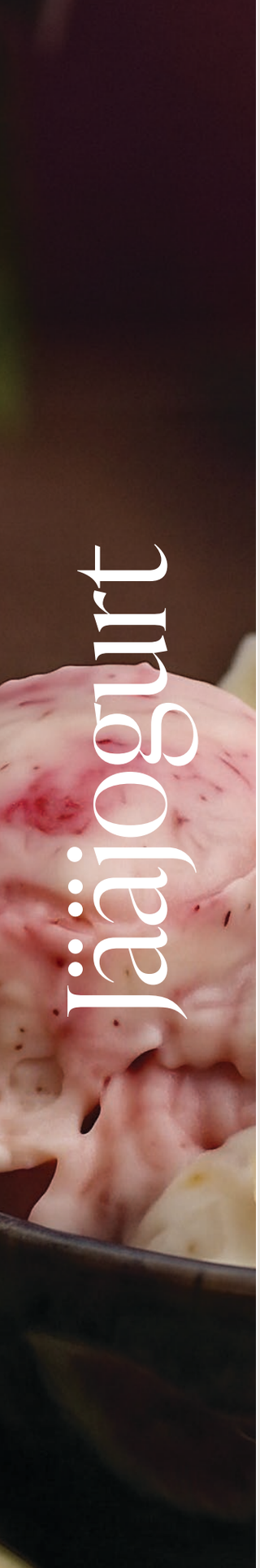
100 ml maitsestamata täispiimajogurtit
150 ml vahukoort
150 ml täispiima
75 g peensuhkrut
1 teelusikatäis vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

1. Pange jogurt, koor, piim, suhkur ja vanill suurde kaussi ning vahustage, kuni segu on täielikult ühtlane ja suhkur on lahustunud.
2. Valage segu tühja anumasse kuni MAX FILL jooneni.
3. Külmutage -20°C juures 24 tundi.
4. Töötlemiseks valige FROZEN YOGURT programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.



Maasika-*banaani* külmutatud jogurt

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

130 g banaani, kooritud ja 2.5 cm tükkideks lõigatud
170 g värskeid (tupplehtedeta) või külmutatud, sulatatud maasikaid
100 g granuleeritud suhkrut
40 ml täispiima
20 ml apelsinimahla kontsentraati, sulatatud
½ teelusikatäit puhast vanilliekstrakti
110 ml rasvavaba või vähemasvast vanillijogurtit

VALMISTAMINE

1. Pange banaan, maasikad, suhkur, piim, apelsinimahla kontsentraat ja vanill blenderkannu (või köögikombaini, millel on metallist “S” tera) ja blenderdage suurel kiirusel ühtlaseks. Tõstke keskmisesse kaussi ja segage vispliga sisse jogurt.
2. Segage kõik koostisosad ja valage anumasse kuni MAX FILL jooneni.
3. Külmutage -20 °C juures 24 tundi.
4. Valige töötlemiseks FROZEN YOGURT programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.





Soolatud karamelli *gelato*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

80 g granuleeritud suhkrut
235 ml rõõska koort, soojendatud koos piimaga mikrolaineahjus 50 °C-ni
180 ml täispiima
1 teelusikatäis meresoolahelbeid
5 keskmist munakollast
1 teelusikatäis vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

1. Pange suhkur keskmisesse kastrulisse mõõdukal kuumusel, segades aeg-ajalt puulusikaga, kuni see sulab, seejärel karamellistub rikkalikuks vasekarva tooniks ja hakkab kergelt suitsema (see võib võtta umbes 10 min).
2. Võtke kastrul tulelt ja vahustage järk-järgult sisse pool koorest, piim ja sool. Karamell kõvastub tükiks. Pange kastrul tagasi madalale kuumusele ja segage, kuni kõvastunud karamell on lahustunud. Lisage ülejäänud piim ja koor.
3. Väikeses kausis kloppige munakollased kergelt lahti ja vahustage sisse väike kogus sooja karamellisegu.
4. Vahustage munakollased kastrulis olevasse karamellisegusse ja tõstke kuumus keskmiseks, segades pidevalt vispli või silikoonspaatliga. Keetke, kuni temperatuur jõuab kiirloetaval termomeetril 75–80 °C.
5. Võtke põhi tulelt, lisage vanill ja valage läbi peene sõela tühja anumasse. Asetage anum jäävanni.
6. Kui on jahtunud, külmutage -20 °C juures 24 tundi.
7. Töötlemiseks valige GELATO programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.





Rikkalik šokolaadigelato

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

5 suurt munakollast
85 g peensuhkrut
15 g kakaopulbrit, sõelutud
240 ml vahukoort
105 ml täispiima
52 g tumedat šokolaadi (74% kakaosisaldus), väikesteks tükkideks murtud

VALMISTAMINE

1. Pange munakollased, suhkur ja kakaopulber väikesesse kastrulisse. Vahustage, kuni need on täielikult segunenud.
2. Lisage vahukoor ja piim ning segage.
3. Asetage kastrul pliidile keskmisele kuumusele, segades pidevalt vispli või silikoonspaatliga. Kuumutage, kuni temperatuur jõuab kiirloetaval termomeetril 75–80°C.
4. Eemaldage tulelt, segage sisse šokolaad ja kurnake läbi peene sõela tühja anumasse. Asetage anum jäävanni.
5. Pärast jahtumist külmutage -20°C juures 24 tundi.
6. Töötlemiseks valige GELATO programm.



Mee *gelato*

Külmutamisaeg: 24 tundi

KOOSTISOSAD

4 keskmist munakollast
215 ml vahukoort
215 ml täispiima
70 g tugeva maitsega mett (nt metsamesi)
suur näpuotsatäis soola

VALMISTAMINE

1. Väikeses kausis kloppige munakollased kergelt lahti ja tõstke kõrvale.
2. Pange vahukoor, piim, mesi ja sool kastrulisse ning segage.
3. Kuumutage kastrulit keskmisel kuumusel, segades pidevalt vispli, puulusika või silikoonspaatliga.
4. Vispeldage munakollaste hulka väike kogus sooja meesegu, seejärel vispeldage munakollased kastrulisse ning kuumutage edasi, kuni temperatuur jõuab kiirlugemistermomeetril 75–80 °C.
5. Tõstke segu tulelt ja valage läbi peene sõela tühja anumasse. Asetage anum jäävanni.
6. Kui anum on jahtunud, külmutage -20 °C juures 24 tundi.
7. Valige töötlemiseks GELATO programm.

nõuanded

Kui tulemus on tükiline, valige kreemisema tulemuse saamiseks RE-SPIN programm.





Maapähklivõi *gelato*

Külmutamisaeg: 24 tundi

ROSMARINO®

KOOSTISOSAD

3 suurt munakollast
100 ml kreemjat maapähklivõid
65 g granuleeritud suhkrut
100 ml täispiima
150 ml piima ja koore segu (half and half)
1 teelusikatäis puhast vanilliekstrakti

VALMISTAMINE

1. Pange munakollased, maapähklivõi ja suhkur väikesesse kastrulisse ning vispeldage, kuni kõik on täielikult segunenud.
2. Lisage piim ja sega, kuni segu on sile ja suhkur on lahustunud. Segage sisse piima ja koore segu ja vanill.
3. Tõstke kastrul pliidile keskmisele kuumusele, segades pidevalt vispli või kummist spaatliga. Kuumutage, kuni temperatuur jõuab 75–80°C-ni kiirloetaval termomeetril.
4. Võtke põhi tulelt ja valage läbi peene sõela tühja anumasse kuni MAX FILL jooneni. Asetage anum jäävanni.
5. Kui anum on jahtunud, külmutage -20°C juures 24 tundi.
6. Töötlemiseks valige GELATO programm.

ROSMARINO®

www.vitapur.ee