

*Rosmarino*  
Ice cream maker  
CREAMY PRO 10

REȚETE



ROSMARINO®

# Sorbet de căpșuni

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

350 g căpșuni proaspete, curățate și feliate  
60 g zahăr tos fin  
60 ml apă fierbinte (60-70 °C)

## PREPARARE

1. Într-un bol mare, adaugă căpșunile și zahărul, apoi pasează-le cu o furculiță. Adaugă apa și amestecă cu un tel până obții o compoziție omogenă.
2. Toarnă compoziția printr-o sită fină într-un recipient gol.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul SORBET pentru procesare.

### *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Sorbet gin tonic fără preparare

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

2 doze a câte 250 ml de gin tonic gata preparat

## PREPARARE

1. Pune ginul tonic într-un recipient gol până la linia MAX FILL, fără să o depășești.
2. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
3. Selectează programul SORBET pentru procesare.

### *sfaturi*

*Pentru această rețetă, poți folosi orice cocktail gata preparat.*

# Sorbet de pepene verde

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

3 linguri de sirop de agave  
sucul unei limete  
470 g pepene verde tăiat cuburi

## PREPARARE

1. Într-un bol mic, amestecă cu un tel siropul de agave și sucul de limetă.
2. Pune bucățile de pepene în recipient până la linia MAX FILL. Toarnă peste ele amestecul de sirop de agave și suc de limetă.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul SORBET pentru procesare.

### *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Sorbet de lămâie

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

115 g zahăr tos fin  
1 lingură de sirop de zahăr  
240 ml apă fierbinte (60-70 °C)  
115 ml suc de lămâie

## PREPARARE

1. Într-un bol mare, amestecă cu un tel zahărul, siropul și apa fierbinte, până când zahărul se dizolvă complet. Adaugă sucul de lămâie și amestecă până obții o compoziție omogenă.
2. Toarnă compoziția într-un recipient gol.
3. Pune capacul și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul SORBET pentru procesare.

### *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Smoothie bowl cu COCOS și *mango*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

14 uncii/400 ml lapte de cocos

Mango proaspăt sau congelat tăiat în bucăți de 1 inch/2,5 cm, până la linia MAX FILL

## PREPARARE

1. Agită sau amestecă bine laptele de cocos, apoi acoperă bucățile de mango cu acesta.
2. Umple recipientul cu bucățile de mango până la linia MAX FILL.
3. Amestecă mango cu laptele de cocos.
4. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
5. Selectează programul SMOOTHIE BOWL pentru procesare.



# Smoothie bowl proteic cu căpsuni și *banane*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

200 g banane și căpsuni proaspete  
2 linguri de pudră proteică cu vanilie  
50 ml nectar de agave crud  
50 ml suc de ananas  
Lapte integral până la linia MAX FILL

## PREPARARE

1. Umple un recipient gol cu banane și căpsuni, apoi amestecă pentru distribuția uniformă a fructelor.
2. Într-un bol mare, amestecă cu un tel restul ingredientelor până obții o compoziție omogenă. Toarnă amestecul peste fructe până la linia MAX FILL și amestecă ușor. Dacă este necesar, adaugă mai mult lapte pentru a ajunge la linia MAX FILL.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul SMOOTHIE BOWL pentru procesare.

# Slushi cu mango și limetă

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
40 g zahăr granulat  
165 g bucăți de mango proaspăt  
140 ml apă fierbinte (60-70 °C)
- Pentru procesare:  
Aadaugă apă, alcool sau suc de limetă până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Pune zahărul și bucățile de mango într-un recipient gol. Pasează ușor amestecul cu o furculiță.
2. Aadaugă apa fierbinte și sucul de limetă în recipient și amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
3. După răcirea compoziției, congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator înainte de procesare.
5. Aadaugă lichidul dorit până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul SLUSHIE. Aadaugă încă 4 linguri din lichidul ales, apoi selectează programul RE-SPIN.



# Slushi cu afine și limonadă

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
40 g zahăr granulat  
165 g afine  
140 ml limonadă
- Pentru procesare:  
Aadaugă apă sau limonadă până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Pune zahărul și afinele într-un recipient gol. Pasează ușor compoziția cu o furculiță.
2. Toarnă limonada și amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
3. Congeală la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator înainte de procesare.
5. Aadaugă lichid până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul SLUSHIE. Aadaugă încă 4 linguri din lichidul dorit, apoi selectează programul RE-SPIN.

# Slushi de căpșuni cu *vin rosé sec*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
290 ml vin rosé sec  
60 g căpșuni  
30 g zahăr granulat
- Pentru procesare:  
Aduagă limonadă până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Pune zahărul și căpșunile într-un recipient gol. Pasează ușor amestecul cu o furculiță.
2. Toarnă vinul rosé sec și amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator înainte de procesare.
5. Aduagă limonadă până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul SLUSHIE. Aduagă încă 4 linguri de limonadă, apoi selectează programul RE-SPIN.



# Slushi cu limonadă de struguri

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
40 g zahăr granulat  
165 g struguri  
140 ml limonadă
- Pentru procesare:  
Aduagă apă sau limonadă până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Pune zahărul și strugurii într-un recipient gol. Pasează ușor amestecul cu o furculiță.
2. Toarnă limonada și amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator înainte de procesare.
5. Aduagă lichid până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul SLUSHIE. Aduagă încă 4 linguri din lichidul dorit, apoi selectează programul RE-SPIN.

## Milkshake proaspăt de căpșuni

Pregătire: 2 minute

### INGREDIENTE

245 g înghețată de vanilie  
105 ml lapte integral  
120 g căpșuni proaspete, curățate și tăiate în jumătăți

### PREPARARE

1. Pune toate ingredientele într-un recipient gol, în ordinea listată (nu este nevoie să faci o gaură în mijloc).
2. Selectează programul MILKSHAKE pentru procesare.



## Milkshake Oreo

Pregătire: 2 minute

### INGREDIENTE

330 g înghețată de vanilie  
150 ml lapte integral  
5 biscuiți Oreo mărunțiți

### PREPARARE

1. Pune înghețata într-un recipient gol. Cu ajutorul unei linguri, fă o gaură de aproximativ 4 cm diametru, până la baza recipientului. Adaugă laptele și biscuiții Oreo în gaură.
2. Selectează programul MILKSHAKE pentru procesare.



## Milkshake gros de ciocolată

Pregătire: 2 minute

### INGREDIENTE

330 g înghețată de ciocolată  
140 ml lapte integral

### PREPARARE

1. Pune toate ingredientele într-un recipient gol, în ordinea listată.
2. Selectează programul MILKSHAKE pentru procesare.

### sfaturi

Poți transforma orice rețetă de înghețată din acest ghid într-un milkshake. Procesează mai întâi baza congelată folosind programul ICE CREAM. Apoi, fă o adâncitură, adaugă laptele și ingredientele suplimentare și selectează din nou programul MILKSHAKE.



## Milkshake cu matcha și cocos, fără lactate

Pregătire: 2 minute



### INGREDIENTE

1½ căni/225 g de înghețată vegană din lapte de cocos  
½ cană/115 g lapte de cocos  
2 lingurițe de nectar de agave crud  
1 linguriță de pudră matcha

### PREPARARE

1. Pune toate ingredientele într-un recipient gol, în ordinea listată.
2. Selectează programul MILKSHAKE pentru procesare.

# Coffeiccino clasic

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
40 g zahăr granulat  
225 ml cafea neagră fierbinte  
60 ml smântână pentru cafea  
60 ml lapte integral
- Pentru procesare:  
Aduă cafea.

## PREPARARE

1. Pune zahărul într-un recipient gol.
2. Toarnă cafeaua în recipient.
3. Amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
4. Aduă smântâna pentru cafea și laptele integral.
5. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
6. Scoate recipientul din congelator și îndepărtează capacul.
7. Aduă cafea până la linia MAX FILL.
8. Selectează programul COFFEECCINO pentru procesare.



# Alte arome de Coffeiccino



1. COFFEECCINO CU VANILIE: Aduă puțin extract de vanilie în lapte pentru o aromă delicată de vanilie.
2. COFFEECCINO CU CAMEL: Aduă un strat de sos de caramel deasupra pentru un plus de dulceață și aromă.
3. MOCHA COFFEECCINO: Aduă 1-2 lingurițe de sos de ciocolată în espresso pentru un Coffeiccino cu aromă de mocha.

# Înghetată ușoară de ciocolată, fără lactate

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- 4 gălbenușuri de ou medii
- 320 ml cremă de ovăz
- 110 ml lapte de ovăz
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 2 linguri de cacao
- 3 curmale fără sâmburi
- 3½ linguri de sirop de agave

## PREPARARE

1. Pune toate ingredientele în vasul blenderului.
2. Amestecă la viteză mare până obții o compoziție omogenă.
3. Pune capacul pe recipient și congelează timp de 24 de ore.
4. Selectează programul LITE ICE CREAM pentru procesare.

### *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Înghetată light de vanilie, fără lactate

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

- 320 ml cremă de ovăz
- 150 ml lapte de ovăz
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 3 curmale fără sâmburi
- 3½ linguri de sirop de agave

## PREPARARE

1. Pune toate ingredientele în vasul blenderului.
2. Amestecă la viteză mare până obții o compoziție omogenă.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul LITE ICE CREAM pentru procesare.

### *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Înghetată light de vanilie cu *bucăți de ciocolată*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

410 ml amestec degresat de lapte și smântână dulce  
60 ml amestec de stevia cu zahăr din trestie  
1 linguriță de extract de vanilie  
60 g mini chipsuri de ciocolată fără zahăr, pentru MIX-IN

## VARIANTĂ FĂRĂ LACTATE

Folosește lapte de ovăz neîndulcit în loc de amestecul degresat de lapte și smântână dulce și mini chipsuri de ciocolată vegană în locul celor fără zahăr.

## PREPARARE

1. Într-un bol mediu, amestecă cu un tel toate ingredientele până când compoziția devine omogenă și amestecul de stevia cu zahăr din trestie se dizolvă complet. Lasă compoziția 5 minute, până când spuma se reduce. Dacă zahărul nu este complet dizolvat, amestecă din nou.
2. Toarnă baza într-un recipient gol. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
3. Selectează programul LITE ICE CREAM.
4. Cu ajutorul unei linguri, fă o gaură de aproximativ 4 cm diametru, până la baza recipientului. Adaugă chipsurile de ciocolată în gaură, apoi selectează programul MIX-IN.

*sfaturi*

*Îndulcitorul monk fruit cu eritritol poate fi folosit ca alternativă pentru amestecul de stevia cu zahăr din trestie.*



# Înghetată ușoară de căpșuni

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

150 g căpșuni proaspete, curățate și tăiate în sferturi  
4 curmale fără sâmburi  
1 linguriță de sirop de zahăr  
1 linguriță de suc de lămâie  
330 ml cremă de ovăz

## PREPARARE

1. Într-un bol mare, adaugă căpșunile, curmalele, siropul și sucul de lămâie. Pasează căpșunile cu o furculiță. Lasă amestecul să stea 10 minute, amestecând periodic.
2. Adaugă crema de ovăz și amestecă până obții o compoziție omogenă.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul LITE ICE CREAM pentru procesare.

*sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Înghetată de vanilie cu picături de ciocolată

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

3 gălbenușuri de ou medii  
19 g cremă de brânză moale  
50 g zahăr tos fin  
1 linguriță de extract de vanilie  
140 ml smântână pentru frișcă  
180 ml lapte integral  
65 g mini picături de ciocolată, pentru MIX-IN

## PREPARARE

1. Încălzește crema de brânză la microunde timp de 10 secunde.
2. Adaugă zahărul și extractul de vanilie.
3. Adaugă treptat smântâna pentru frișcă, gălbenușurile și laptele, apoi amestecă până când compoziția devine omogenă și zahărul se dizolvă complet.
4. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
5. Selectează programul ICE CREAM pentru procesare.
6. Pentru MIX-IN, fă cu o lingură o gaură de aproximativ 4 cm diametru, până la baza compoziției procesate. Adaugă picăturile de ciocolată în gaură, apoi selectează programul MIX-IN.



# Înghetată de căpșuni

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

180 g căpșuni proaspete, curățate și tăiate în sferturi  
80 g zahăr granulat  
1 linguriță de sirop de zahăr  
1 linguriță de suc de lămâie  
210 ml smântână pentru frișcă

## PREPARARE

1. Într-un bol mare, adaugă căpșunile, zahărul, siropul și sucul de lămâie. Pasează căpșunile cu o furculiță. Lasă amestecul 10 minute, amestecând periodic.
2. Adaugă smântâna pentru frișcă și amestecă până obții o compoziție omogenă.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul ICE CREAM pentru procesare.

*sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Înghetată ușoară de ciocolată

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

18 g cremă de brânză moale  
20 g cacao pudră  
53 g zahăr tos fin  
1 linguriță de extract de vanilie  
150 ml smântână pentru frișcă  
230 ml lapte integral

## PREPARARE

1. Încălzește crema de brânză la microunde timp de 10 secunde.
2. Aduăgă cacaoa, zahărul și extractul de vanilie.
3. Aduăgă treptat smântâna pentru frișcă și laptele, apoi amestecă până când compoziția devine omogenă și zahărul se dizolvă complet.
4. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
5. Selectează programul ICE CREAM pentru procesare.

## *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Înghetată de cocos cu vanilie, fără lactate

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

405 g lapte de cocos integral, neîndulcit  
95 g zahăr tos fin  
1 linguriță de extract de vanilie

## PREPARARE

1. Agită sau amestecă bine conserva de lapte de cocos.
2. Amestecă cu un tel toate ingredientele până când compoziția devine omogenă și zahărul se dizolvă complet.
3. Pune capacul pe recipient și congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul ICE CREAM pentru procesare.

## *sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Espresso martini congelat

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
130 ml espresso tare  
45 g zahăr tos fin  
165 ml apă fierbinte (60-70 °C)
- Pentru procesare:  
Adaugă 100 ml vodcă și 35 ml Kahlua până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Adaugă espresso, zahărul și apa fierbinte într-un recipient gol.
2. Amestecă până când zahărul se dizolvă complet.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator și îndepărtează capacul.
5. Adaugă ingredientele pentru procesare până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul FROZEN DRINK pentru procesare.



# Piña colada

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
2 doze a câte 165 ml de cocktail Piña Colada gata preparat
- Pentru procesare:  
Adaugă 70 ml cremă de cocos și 70 ml suc de ananas până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Toarnă cocktailul Piña Colada gata preparat într-un recipient gol.
2. Amestecă ușor pentru omogenizare.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator și îndepărtează capacul.
5. Adaugă ingredientele pentru procesare până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul FROZEN DRINK pentru procesare.



# Băutură *congelată* cu mango

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

- Pentru congelare:  
220 g mango curățat și tăiat cuburi  
125 ml lapte de cocos  
25 ml miere
- Pentru procesare:  
Adaugă 100 ml suc de portocale până la linia MAX FILL.

## PREPARARE

1. Pune mango, laptele de cocos și mierea într-un recipient gol.
2. Amestecă până obții o compoziție omogenă.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Scoate recipientul din congelator și îndepărtează capacul.
5. Adaugă ingredientele pentru procesare până la linia MAX FILL.
6. Selectează programul FROZEN DRINK pentru procesare.



# Iaurt congelat cu smochine, *miere* și *ghimbir*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

90 ml iaurt simplu din lapte integral  
135 ml smântână pentru frișcă  
135 ml lapte integral  
70 g zahăr tos fin  
1 linguriță de extract de vanilie  
40 g ghimbir confiat în sirop, scurs și tocat fin  
3 smochine mici coapte, tocate  
2 linguri de miere

## PREPARARE

- Într-un bol mare, amestecă cu un tel iaurtul, smântâna pentru frișcă, laptele, zahărul și extractul de vanilie până când zahărul se dizolvă complet.
- Aducă ghimbirul, smochinele și mierea, apoi amestecă până obții o compoziție omogenă.
- Toarnă compoziția într-un recipient gol până la linia MAX FILL.
- Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
- Selectează programul FROZEN YOGURT pentru procesare.



# Iaurt congelat cu vanilie

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

100 ml iaurt simplu din lapte integral  
150 ml smântână pentru frișcă  
150 ml lapte integral  
75 g zahăr tos fin  
1 linguriță de extract de vanilie

## PREPARARE

- Pune iaurtul, smântâna pentru frișcă, laptele, zahărul și extractul de vanilie într-un bol mare, apoi amestecă cu un tel până când compoziția devine omogenă și zahărul se dizolvă complet.
- Toarnă baza într-un recipient gol până la linia MAX FILL.
- Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
- Selectează programul FROZEN YOGURT pentru procesare.

*sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*

# Iaurt congelat cu căpsuni și *banane*

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

130 g banană curățată și tăiată în bucăți de aproximativ 2,5 cm  
170 g căpsuni proaspete, curățate de codițe, sau congelate și decongelate  
100 g zahăr granulat  
40 ml lapte integral  
20 ml concentrat de suc de portocale, decongelat  
½ linguriță de extract pur de vanilie  
110 ml iaurt de vanilie fără grăsimi sau cu conținut redus de grăsimi

## PREPARARE

1. Pune banana, cășunile, zahărul, laptele, concentratul de suc de portocale și extractul de vanilie într-un blender sau robot de bucătărie și mixează la viteză mare până obții o compoziție fină și omogenă. Transferă compoziția într-un bol mediu și încorporează iaurtul cu un tel.
2. Toarnă compoziția într-un recipient gol până la linia MAX FILL.
3. Congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
4. Selectează programul FROZEN YOGURT pentru procesare.

*sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Gelato cu caramel sărat

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

80 g zahăr granulat  
235 ml smântână pentru frișcă, încălzită împreună cu laptele la microunde până la 50 °C  
180 ml lapte integral  
1 linguriță de fulgi de sare de mare  
5 gălbenușuri de ou medii  
1 linguriță de extract de vanilie

## PREPARARE

1. Pune zahărul într-o cratiță medie, la foc moderat, și amestecă ocazional cu o lingură de lemn până când se topește și capătă o culoare intensă de caramel. Procesul poate dura aproximativ 10 minute.
2. la cratița de pe foc și încorporează treptat cu un tel jumătate din amestecul de smântână pentru frișcă, lapte și sare. Caramelul se poate întări temporar. Pune cratița din nou la foc mic și amestecă până când caramelul se dizolvă complet. Adaugă restul de lapte și smântână.
3. Într-un bol mic, bate ușor gălbenușurile, apoi adaugă treptat o cantitate mică din amestecul cald de caramel.
4. Toarnă gălbenușurile în cratiță și gătește la foc mediu, amestecând constant cu un tel sau o spatulă de silikon, până când compoziția ajunge la 75–80 °C.
5. la compoziția de pe foc, adaugă extractul de vanilie și strecoară printr-o sită fină într-un recipient gol. Pune recipientul pe baie de gheață.
6. După răcirea compoziției, congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
7. Selectează programul GELATO pentru procesare.

*sfaturi*

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Gelato dens de ciocolată

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

5 gălbenușuri mari  
85 g zahăr tos fin  
15 g pudră de cacao, cernută  
240 ml smântână pentru frișcă  
105 ml lapte integral  
52 g ciocolată neagră cu 74% cacao, ruptă în bucăți mici

## PREPARARE

1. Pune gălbenușurile, zahărul și pudra de cacao într-o crăticioară. Amestecă cu un tel până obții o compoziție omogenă.
2. Adaugă smântâna pentru frișcă și laptele, apoi amestecă bine.
3. Pune crăticioara pe plită, la foc mediu, și amestecă constant cu un tel sau o spatulă din silikon. Gătește până când temperatura ajunge la 75–80 °C.
4. la compoziția de pe foc, adaugă ciocolata și amestecă până se topește complet. Strecoară printr-o sită fină într-un recipient gol și pune recipientul pe baie de gheață.
5. După răcirea compoziției, congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
6. Selectează programul GELATO pentru procesare.

# Gelato cu miere

Timp de congelare: 24 ore

## INGREDIENTE

4 gălbenușuri de ou medii  
215 ml smântână pentru frișcă  
215 ml lapte integral  
70 g miere cu aromă intensă (de exemplu, miere de pădure)  
un praf generos de sare

## PREPARARE

1. Într-un bol mic, bate ușor gălbenușurile și lasă-le deoparte.
2. Pune smântâna pentru frișcă, laptele, mierea și sarea într-o cratiță și amestecă bine.
3. Pune cratița pe foc mediu și amestecă constant cu un tel, o lingură de lemn sau o spatulă din silicon.
4. Adaugă treptat o cantitate mică din amestecul cald în gălbenușuri, apoi toarnă gălbenușurile înapoi în cratiță. Continuă să gătești până când temperatura ajunge la 75-80 °C.
5. Ia compoziția de pe foc și strecoar-o printr-o sită fină într-un recipient gol. Pune recipientul pe baie de gheață.
6. După răcirea compoziției, congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
7. Selectează programul GELATO pentru procesare.

## sfaturi

*Dacă amestecul nu este perfect fin, selectează programul RE-SPIN pentru un rezultat mai cremos.*



# Gelato cu unt de arahide

Timp de congelare: 24 ore



## INGREDIENTE

3 gălbenușuri mari  
100 ml unt de arahide cremos  
65 g zahăr granulat  
100 ml lapte integral  
150 ml amestec de lapte și smântână dulce  
1 linguriță de extract pur de vanilie

## PREPARARE

1. Pune gălbenușurile, untul de arahide și zahărul într-o crăticioară și amestecă cu un tel până obții o compoziție omogenă.
2. Adaugă laptele și amestecă până când compoziția devine fină și zahărul se dizolvă complet. Încorporează amestecul de lapte și smântână dulce și extractul de vanilie.
3. Pune crăticioara pe aragaz, la foc mediu, și amestecă constant cu un tel sau o spatulă din silicon. Gătește până când temperatura ajunge la 75-80 °C.
4. Ia compoziția de pe foc și strecoar-o printr-o sită fină într-un recipient gol până la linia MAX FILL. Pune recipientul pe baie de gheață.
5. După răcirea compoziției, congelează la -20 °C timp de 24 de ore.
6. Selectează programul GELATO pentru procesare.

ROSMARINO®  
*www.vitapur-home.ro*