

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 precongelarea 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

Într-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. Ia 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 felile 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, showing intricate, overlapping swirls and peaks. The cream has a soft, airy texture and is set against a plain background.

ROSMARINO[®]
www.vitapur-home.ro