



Vanilková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Vanilková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml smotany na šľahanie (33 %)
250 ml plnotučného mlieka
1 vanilkový struk, rozpolený, semienka vybraté
5 žĺtkov
110 g krupicového cukru

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte smotanu, mlieko, vložte rozpolený vanilkový struk a semienka. Zahrievajte do mierneho varu.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, kým nebude zmes hustá a svetlá. Zo smotanovej zmesi vyberte vanilkový struk a pomaly zašľahajte smotanovú zmes do žĺtkov s cukrom.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote a stále miešajte drevenou vareškou (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa prilepovať na zadnú stranu varešky.
4. Zmes nalejte do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a v chladničke nechajte poriadne vychladnúť.
5. Vychladnutú zmes nalejte do misky výrobníka zmrzliny, nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle je zmrzlina hotová, dajte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Jahodovo-rebarborová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Jahodovo-rebarborová zmrzlina



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny

ZMRZLINOVÝ ZÁKLAD

375 ml smotany na šľahanie (33 %)

125 ml plnotučného mlieka

4 žĺtky

75 g krupicového cukru

OVOCNÝ ZÁKLAD

250 g čerstvých jahôd

200 g rebarbory, nakrájanej na cca 2 cm kúsky

55 g krupicového cukru

Spôsob prípravy

1. Príprava zmrzlinového základu: Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte smotanu a mlieko. Zahrievajte, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, kým nebude zmes hustá a svetlá. Akonáhle bude smotanová zmes horúca, pomaly ju zašľahajte do žltkov s cukrom.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote a stále miešajte drevenou vareškou (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa prilepovať na zadnú stranu varešky.
4. Zmes nalejte do teplodzornej misky, zakryte potravinovou fóliou a v chladničke nechajte poriadne vychladnúť.
5. Príprava ovocného základu: jahody rozmixujte na jemné pyré a prepasírujte cez veľmi jemné sitko alebo gázu, aby ste ich zbavili semienok. Pyré vložte do malého hrnca, pridajte rebarboru a cukor a zahrievajte pri nízkej teplote, až kým sa cukor úplne nerozpustí. Zvýšte teplotu a za občasného miešania zmes zredukujte na asi 250 ml. Nemiešajte príliš často, aby sa rebarbora úplne nerozvarila. Zmes preložte do teplodzornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky, aby vychladla.
6. Akonáhle sú obe zmesi dostatočne vychladené, jemne ich zmiešajte. Vychladnutú zmes nalejte do misky výrobníka zmrzliny, nastavte ho a spustite.
7. Keď je zmrzlina hotová, dajte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Čokoládová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage

Čokoládová zmrzlina



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny

500 ml smotany na šľahanie (33%)

125 ml plnotučného mlieka

180 g kvalitnej horkej čokolády, nakrájanej na menšie kúsky

5 žĺtkov

75 g krupicového cukru

Na ozdobu: čokoládový topping, čokoládové vločky (strúhaná čokoláda - podľa chuti)

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte smotanu, mlieko a vložte čokoládu. Za stáleho miešania zahrievate, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, pokiaľ nebude zmes hustá a svetlá. Zo smotanovej zmesi vyberte vanilkový struk a pomaly zašľahajte smotanovú zmes do žĺtkov s cukrom.
3. Umyte hrniec a nalejte doň vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote a stále miešajte drevenou vareškou (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa prílepovať na zadnú stranu varešky.
4. Zmes nalejte do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a v chladničke nechajte poriadne vychladnúť.
5. Vychladnutú zmes nalejte do misky výrobníka zmrzliny, nastavte ho a spustite.
6. Akonáhle je zmrzlina hotová, dajte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.
7. Pred podávaním pokvapkajte zmrzlinu čokoládovým toppingom a posypte čokoládovými vločkami.

Tip:

Aby ste získali bohatšiu čokoládovú príchuť, pridajte asi 30 g nastrúhanej horkej čokolády hneď, ako sa na displeji výrobníka rozblíká nápis „ADD MIX-INS“.



Sušienková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Sušienková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

250 ml smotany na šľahanie (33%)

250 ml plnotučného mlieka

160 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

6 sušienok s čokoládovou náplňou, nasekaných nahrubo

Spôsob prípravy

1. Do veľkej misy alebo džbánu nalejte smotanu, mlieko, kondenzované mlieko a vanilkový extrakt. Poriadne zmiešajte. Vložte do chladničky a nechajte vychladnúť.
2. Nalejte vychladnutú zmes do misy výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
3. Akonáhle sa na displeji výrobníka rozblíkajú „ADD MIX-INS“, pridajte do výrobníka nasekané sušienky.
4. Akonáhle je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Zmrzlina so slaným karamelom



the Smart Scoop™

Sage®

Zmrzlina so slaným karamelom



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny

375 ml plnotučného mlieka

7 žĺtkov

220 g kryštálového cukru

60 ml vody

310 ml smotany na šľahanie (33%)

1 lyžička jemnej morskej soli

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte mlieko. Za stáleho miešania zahrievajte, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky, kým nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je mlieko zahriate, pomaly ho vmiešajte do žĺtkov. Odložte nabok.
3. Do hrnca nalejte vodu a pridajte cukor. Za stáleho miešania na nízkej teplote varte, pokiaľ cukor nezmäkne a nezačne sa rozpúšťať. Zvýšte na strednú teplotu. Namočte si varešku alebo stierku do horúcej vody a zo strán smerom do stredu miešajte cukrovú zmes, kým sa všetok cukor úplne nerozpustí. Potom prestaňte miešať a počkajte, keď sa začne robiť z cukru karamel. Akonáhle bude mať karamel zlatistú farbu, zložte hrniec z platničky a opatrne nalejte smotanu. POZOR: V tejto fáze môže zmes prskať. Buďte preto opatrní.
4. Vráťte hrniec na platničku a pri nízkej teplote za stáleho miešania zahrievajte, kým sa všetky karamelové hrudky nerozpustia. Pridajte vyšľahané vajcia a soľ a zahrievajte za stáleho miešania (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa lepiť na zadnú stranu varešky.
5. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
6. Nalejte vychladenú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
7. Akonáhle je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Rýchla vanilková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Rýchla vanilková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

250 ml smotany na šľahanie (33 %)

315 ml plnotučného mlieka

240 g sladeného kondenzovaného mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

Spôsob prípravy

1. Do veľkej misy alebo džbánu nalejte smotanu, mlieko, kondenzované mlieko a vanilkový extrakt. Riadne zmiešajte. Vložte do chladničky a nechajte vychladnúť.
2. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
3. Akonáhle je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Medová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Medová zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml smotany na šľahanie (33 %)

250 ml plnotučného mlieka

6 žĺtkov

175 g kvalitného medu

Na ozdobu: med (závisí na chuti)

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte smotanu a mlieko. Za stáleho miešania zahrievajte, kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s medom, pokiaľ nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je smotanová zmes zahriata, pomaly ju vmiešajte do žĺtkov.
3. Umyte hrniec a nalejte do neho vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote. Pomocou drevenej varešky stále miešajte (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa lepiť na zadnú stranu varešky.
4. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
5. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.
7. Pred podávaním pokvapkajte medom podľa chuti.




Pistáciové gelato



the Smart Scoop™

Sage®

Pistáciové gelato

 Suroviny na asi 1 l gelata



the Smart Scoop™

500 ml plnotučného mlieka

250 ml smotana na šľahanie (33 %)

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

110 g kryštálového cukru

110 g opražené a nasekané vylúpané pistácie

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte smotanu, mlieko a vanilkový extrakt. Za stáleho miešania zahrievajte, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, pokiaľ nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je smotanová zmes zahriata, pomaly ju vmiešajte do žĺtkov.
3. Umyte hrniec a nalejte do neho vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote. Pomocou drevenej varešky stále miešajte (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa lepiť na zadnú stranu varešky.
4. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
5. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle sa na displeji výrobníka rozblíkajú „ADD MIX-INS“, pridajte do výrobníka nasekané pistácie.
7. Hneď, ako je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Čokoládové lieskovo-orieškové gelato



the Smart Scoop™

Sage

Čokoládové lieskovo-orieškové gelato



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l gelata

500 ml plnotučného mlieka

150 g čokoládové lieskovo-orieškovej nátierky

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

110 g kryštálového cukru

30 g opražených lieskových orieškov, nasekaných najemno

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte mlieko, pridajte nátierku a vanilkový extrakt. Za stáleho miešania zahrievajte, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, pokiaľ nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je mliečna zmes zahriata, pomaly ju vmiešajte do žĺtkov.
3. Umyte hrniec a nalejte do neho vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote. Pomocou drevenej varešky stále miešajte (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhrustne a nezačne sa lepiť na zadnú stranu varešky.
4. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
5. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle sa na displeji výrobníka rozblíká „ADD MIX-INS“, pridajte do výrobníka nasekané lieskové oriešky.
7. Hneď, ako je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Mätové čokoládové gelato



the Smart Scoop™

Sage®

Mätové čokoládové gelato



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l gelata

375 ml plnotučného mlieka

125 ml smotany na šľahanie (33%)

120 g kvalitnej horkej čokolády, nasekanej nahrubo

2-3 kvapky mätového extraktu

5 žĺtkov

75 g kryštálového cukru

60 g kvalitnej horkej čokolády, nasekanej najemno (extra)

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte mlieko a smotanu a pridajte čokoládu a mäťový extrakt. Za stáleho miešania zahrievajte, kým sa čokoláda nerozpustí a zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, pokiaľ nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je čokoládová zmes zahriata, pomaly ju vmiešajte do žĺtkov.
3. Umyte hrniec a nalejte do neho vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote. Pomocou drevenej varešky stále miešajte (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa lepíť na zadnú stranu varešky.
4. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
5. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny. Nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle sa na displeji výrobníka rozblíká „ADD MIX-INS“, pridajte do výrobníka nasekanú čokoládu.
7. Hneď, ako je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.



Gelato z mučenky



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato z mučenky



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny

500 ml plnotučného mlieka

125 ml smotany na šľahanie

½ lyžičky vanilkového extraktu

5 žĺtkov

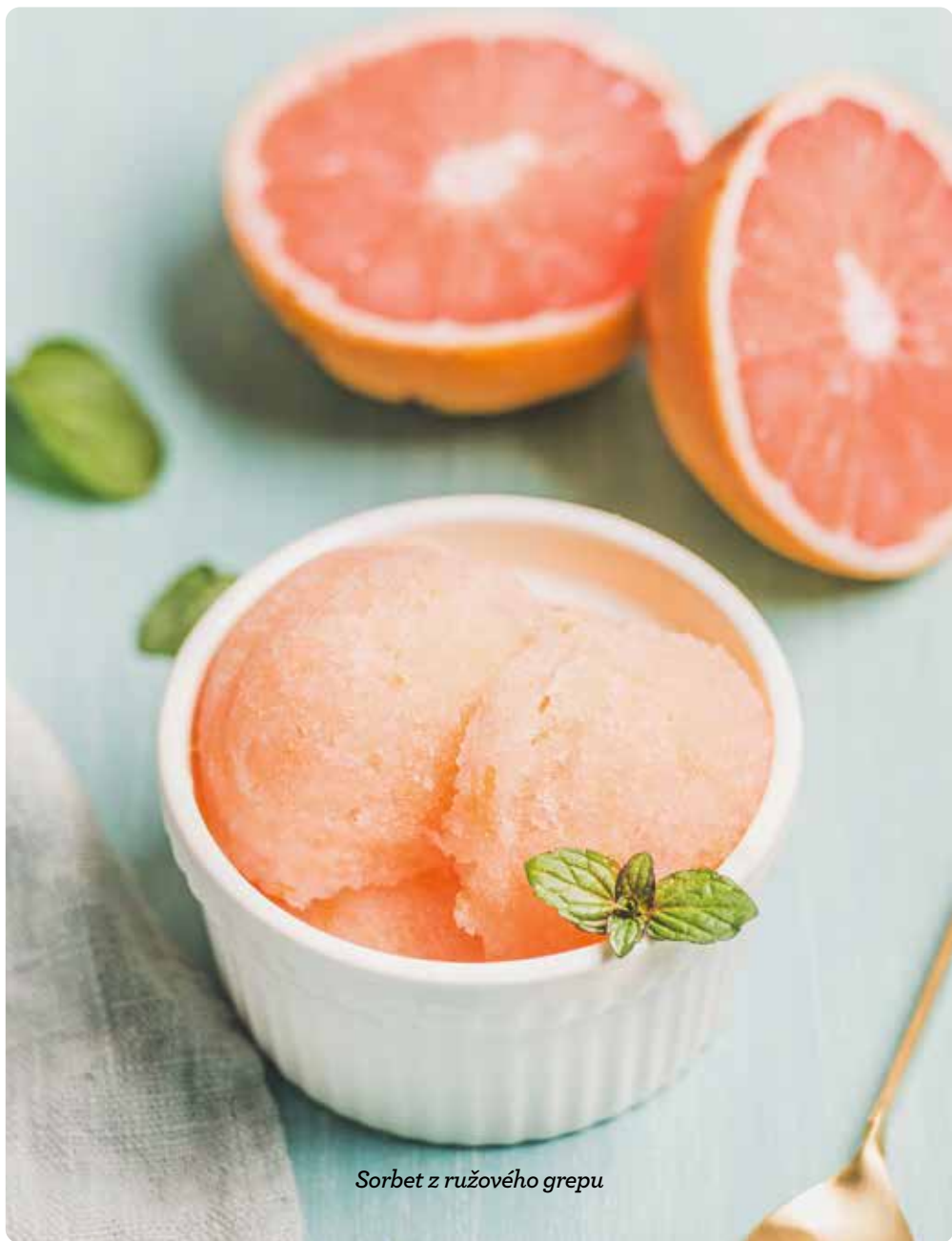
110 g kryštálového cukru

2-3 mučenky

Na ozdobu: mučenka (závisí na chuti)

Spôsob prípravy

1. Do stredne veľkého hrnca so silnejším dnom nalejte mlieko, smotanu a vanilkový extrakt. Za stáleho miešania zahrievajte, až kým zmes nezačne mierne vriieť.
2. Medzitým v miske vyšľahajte žĺtky s cukrom, pokiaľ nebude zmes svetlá a hustá. Akonáhle je čokoládová zmes zahriata, pomaly ju vmiešajte do žĺtkov.
3. Umyte hrniec a nalejte do neho vyšľahanú zmes. Zahrievajte pri nízkej teplote. Pomocou drevenej varešky stále miešajte (zmes nesmie vriieť), až kým zmes nezhustne a nezačne sa lepíť na zadnú stranu varešky.
4. Nalejte zmes do teplovzdornej misky, zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky. Nechajte riadne vychladnúť.
5. Nalejte vychladnutú zmes do misky výrobníka zmrzliny a pridajte dužinu z mučenky. Nastavte výrobník a spustite ho.
6. Akonáhle je zmrzlina hotová, preložte ju do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.
7. Pred podávaním ozdobte dužinou z mučenky podľa chuti.



Sorbet z ružového grepu



the Smart Scoop™

Sage®

Sorbet z ružového grepu



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l sorbetu

160 g kryštálového cukru

375 ml vody

190 ml vychladenej čerstvej šťavy z ružového alebo červeného grepu

1 bielok, zľahka vyšľahaný

Spôsob prípravy

1. Do hrnca nalejte vodu a pridajte cukor. Za stáleho miešania zahrievajte pri nízkej teplote, až kým sa cukor úplne nerozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte ešte ďalšie 2 minúty. Odstavte z platničky a nechajte vychladnúť. Uložte ho do chladničky, pokiaľ ho nebudete potrebovať.
2. V miske výrobníka zmiešajte cukrový rozvar, grepovú šťavu a bielok. Nastavte výrobník a spustite ho.
3. Akonáhle je sorbet hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.

Tip:

Ak chcete pripraviť sorbet bez bielka, odporúčame použiť ručné nastavenie a nechať asi 60 minút miešať. Zo surovín sa pripraví asi 700 ml sorbetu.



Malinový sorbet



the Smart Scoop™

Sage®

Malinový sorbet



the Smart Scoop™

 Suroviny na asi 1 l sorbetu

165 g kryštálového cukru

190 ml vody

300 g mrazených malín

1 lyžica čerstvej limetkovej šťavy

1 bielok, zľahka vyšľahaný

Spôsob prípravy

1. Do hrnca nalejte vodu a pridajte cukor. Za stáleho miešania zahrievajte pri nízkej teplote, až kým sa cukor úplne nerozpustí. Zvýšte teplotu a miešajte ešte ďalšie 2 minúty. Odstavte z platničky a nechajte vychladnúť. Uložte do chladničky, pokiaľ ho nebudete potrebovať.
2. Do misky nasypťe maliny a nechajte ich rozmraziť. Rozmixujte maliny na jemné pyré a cez veľmi jemné sitko alebo plátno prepasírujte, aby ste sa zbavili semienok.
3. V miske výrobníka zmiešajte malinové pyré, cukrový rozvar, limetkovú šťavu a bielok. Nastavte výrobník a spustite ho.
4. Akonáhle je sorbet hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.

Tip:

Ak chcete pripraviť sorbet bez bielka, odporúčame použiť ručné nastavenie a nechať asi 60 minút miešať. Množstvo surovín môžete navýšiť na 220 g kryštálového cukru, 250 ml vody, 500 g malín, 2 lyžice limetkovej šťavy. Zo surovín sa pripraví asi 1 l sorbetu.




Rýchly mrazený jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Rýchly mrazený jogurt

 Suroviny na asi 1 l mrazeného jogurtu



the Smart Scoop™

750 g obľúbeného ochuteného jogurtu

Spôsob prípravy

1. Do misky výrobníka vložte jogurt.
Nastavte výrobník a spustite ho.
2. Akonáhle je mrazený jogurt hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.




Mrazený jahodový jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Mrazený jahodový jogurt

 Suroviny na asi 1 l mrazeného jogurtu



the Smart Scoop™

500 g čerstvých jahôd

520 g bieleho jogurtu

110 g kryštálového cukru

Spôsob prípravy

1. Do misky nasypete jahody a rozmixujte ich na jemné pyré. Cez veľmi jemné sitko alebo plátno prepasírujte, aby ste sa zbavili semienok.
2. Do misky výrobníka vložte jahodové pyré, jogurt a cukor. Nastavte výrobník a spustite ho.
3. Akonáhle je mrazený jogurt hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.




Mrazený banánový jogurt



the Smart Scoop™

Sage

Mrazený banánový jogurt

 Suroviny na asi 1 l mrazeného jogurtu



the Smart Scoop™

260 g popučených zreých banánov (asi 3 väčšie ks)

2 lyžičky citrónovej šťavy

520 g vanilkového jogurtu

1-2 lyžice medu

Na ozdobu: med, opražené ovsené vločky a sušený banán (závisí na chuti)

Spôsob prípravy

1. Do misky výrobníka vložte banány, citrónovú šťavu, jogurt a med. Nastavte výrobník a spustite ho.
2. Akonáhle je mrazený jogurt hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.
3. Podávajte ozdobený ovsenými vločkami, sušeným banánom a medom podľa potreby.




Medový mrazený jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Medový mrazený jogurt

 Suroviny na asi 1 l mrazeného jogurtu



the Smart Scoop™

85 ml čerstvej citrónovej šťavy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

Spôsob prípravy

1. Do menšieho hrnca nalejte citrónovú šťavu a med. Ohrievajte pri nízkej teplote, pokiaľ sa med úplne nerozpustí. Odstavte z platničky a nechajte vychladnúť v chladničke.
2. Do hrnca pridajte jogurt a dobre premiešajte, ale už neohrievajte. Do misky výrobníka vložte medovú zmes s jogurtom. Nastavte výrobník a spustite ho.
3. Akonáhle je mrazený jogurt hotový, preložte ho do nádoby určenej na uchovávanie potravín v mrazničke. V mrazničke vydrží až 1 týždeň.