



SENCOR ZMRZLINOVAČ GELATERIA RECEPTY





SENCOR ZMRZLINOVAČ SIC 5050WS

Multifunkčný zmrzlinovač SIC 5050WS zvládne z čerstvých surovín vytvoriť lahodnú domácu zmrzlinu a osviežujúce sorbety. S 10 smart programami si vytvoríte napríklad milkshake a ľadovú kávu s krémovou konzistenciou a vďaka 3 nádobám môžete vyskúšať rôzne príchute obľúbených mrazených dezertov.



OBSAH

Rýchla zmrzlina lenoch	5
Ríbežľová zmrzlina so šľahačkou a čokoládou	7
Presnídková zmrzlina s banánom	9
Pomarančová zmrzlina	11
Mangová zmrzlina	13
Jahodový milkshake	15
Ladová káva	17
Maková zmrzlina s marcipánom	19
Mrazený drink s alkoholom	21
Čokoládová zmrzlina	23
Vanilková zmrzlina	25
Tvarohová zmrzlina s polevou	27
Jogurtová zmrzlina s marhuľami	29
Ovocná ľadová drť	31
Malinový sorbet	33

SENCOR

RÝCHLA ZMRZLINA LEŇOCH



RYCHLÁ ZMRZLINA LEŇOCH

SENCOR

Suroviny:

- 200 g marmelády (*višňovej*)
- 150 g mäkkého tvarohu vo vaničke
- 150 g bieleho tučného jogurtu
- 20 g práškoveho cukru alebo lyžicu tekutého medu
- Lyofilizované višne na dekoráciu



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Džem premiešame s tvarohom a s jogurtom. Potom spolu premiešame ponorným mixérom
- Hotovú zmes nalejeme do nádoby. Zmes je studená, teda môže ísť rovno do mrazničky. Necháme ju tam 24–48 hod.
- Zmrazenú zmes premixujeme v zmrzlinovači na programe **ITALIAN ICE**. Servírujeme lopatkou namočenou v studenej vode. Povrch posypeme lyofilizovaným ovocím.



SENCOR

RÍBEZĽOVÁ ZMRZLINA SO ŠĽAHAČKOU A ČOKOLÁDOU



RÍBEZĽOVÁ ZMRZLINA SO ŠĽAHAČKOU A ČOKOLÁDOU

SENCOR

Suroviny:

- 400 g ríbezľovej marmelády
- 200 g hustého jogurtu gréckeho typu
- 500 ml šľahačky (31–33 %)
- 1–2 lyžice práškového cukru
- 60 g nastrúhanej kvalitnej čokolády (bez palmového tuku)
- Ríbezle a mäta na ozdobenie



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Marmeládu zmiešame s jogurtom. Ochutnáme a v prípade potreby dosladíme tekutým medom alebo sirupom. Krátko prešľaháme šľahacími metličkami.
- Naplníme do zmrzlinových nádobiek, prikryjeme viečkom a necháme v mrazničke 24–48 hodín. Zmrzlinu premixujeme v zmrzlinovači na programe **FROZEN YOGURT**. Servírujeme lopatkou namočenou v studenej vode.
- Vychladenú šľahačku premiešame s cukrom a s nastrúhanou čokoládou a spoločne vyšľaháme. Pripravenú šľahačku pridáme do zmrzliny a na záver ozdobíme ríbezľami a mäťou.



SENCOR

PRESNÍDÁVKOVÁ ZMRZLINA S BANÁNOM



PRESNÍDÁVKOVÁ ZMRZLINA S BANÁNOM

SENCOR

Suroviny:

- 400 g banánovej presnídávky s jablkom
- 2 veľké banány
- 2 lyžice citrónovej šťavy
- 150 g marhuľovej alebo jablkovej marmelády



Sorbet



Full



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Banány nakrájame na kúsky a pokvapkáme citrónovou šťavou.
- Nakrájané banány a marmeládu zmiešame s presnídávkou. Spoločne rozmixujeme. Naplníme do zmrzlinových nádobiek, prikryjeme viečkom a necháme v mrazničke 24–48 hodín odležať.
- Zmrzlinu premixujeme v zmrzlinovači na programe **SORBET**. Servírujeme lopatkou namočenou v studenej vode. Zmrzlinu posypeme detským zdobením.



SENCOR

POMARANČOVÁ ZMRZLINA



POMARANČOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 350 g pomarančového džemu
- 120 g pomarančovej šťavy
(červené pomaranče sú lepšie)
- 100 ml sódovej vody
- Pomaranče bez dužiny na servírovanie



Sorbet



Full



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

1. Pripravíme si džem, sódovú vodu a vytlačíme pomarančovú šťavu.
2. Všetky suroviny rozmixujeme spoločne ponorným mixérom. Naplníme do zmrzlinových nádobiek, povrch zarovnáme, priklopíme viečkom a necháme v mrazničke 24–48 hodín.
3. Pomaranče dôkladne umyjeme, rozpolíme a zbavíme dužiny. Dužinu zjemme alebo použijeme na dozdobenie. Polovice pomarančov bez dužiny dáme vychladíť do chladničky. Zmrzlinu premixujeme v zmrzlinovači na programe **SORBET**. Lopatkou namočenou v studenej vode plníme zmrzlinu do vychladených pomarančových šupiek. Ihneď podávame.



SENCOR

MANGOVÁ ZMRZLINA



MANGOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 400 g mangového kompótu
(čistá váha ovocia)
- 150 g kyslej smotany
- 3 plné lyžice sladeného zahusťeného
plnotučného mlieka (Salko)
- Javorový sirup a kokosové plátky na ozdobenie



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Mangový kompót scedíme a nakrájame na menšie kúsky.
- Mango rozmixujeme v sekáčiku. Pridáme smotanu a Salko a všetko ešte krátko rozmixujeme. Naplníme do zmrzlinových nádobiek a odložíme do mrazničky na 24–48 hodín.
- Zmrzlinu premixujeme v zmrzlinovači na programe **FROZEN YOGURT**. Servírujeme lopatkou namočenou v studenej vode. Podávame s trochou kompótovaného manga nakrájaného na kúsky a polejeme javorovým sirupom.



SENCOR

JAHODOVÝ MILKSHAKE



JAHODOVÝ MILKSHAKE

SENCOR

Suroviny:

- 350 g jahôd
- 50 g kukuričného alebo ryžového sirupu (alebo medu)
- 80 g kryštálového cukru
- 150 g šľahačky (31–33 %)
- 5 g kukuričného škrobu
- 60 ml mlieka
- 200 ml mlieka na podávanie



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Jahody nakrájame na menšie kúsky a dáme do kastrólika. Pridáme šľahačku a 60 ml mlieka, potom pridáme cukor, škrob a sirup. Spolu za stáleho miešania povaríme asi 3 minúty.
- Zmes rozmixujeme ponorným mixérom. Naplníme do nádoby (približne do polovice), povrch prikryjeme fóliou (priamo na hladinu) a necháme vychladnúť v chladničke. Po vychladnutí odstránime fóliu, osušime paru zo stien, prikryjeme viečkom a dáme do mrazničky na 24–48 hodín vo vodorovnej polohe.
- Do zamrzutej nádoby dolejeme mlieko a spolu rozmixujeme na programe **MILK SHAKE**. Podávame so slankou.



SENCOR

ĽADOVÁ KÁVA



ĽADOVÁ KÁVA

SENCOR

Suroviny:

- 3-4 lyžice instantnej kávy
(voľba sily nápoja je na vás)
- 3-4 lyžice trstinového cukru
- 280 g vody
- na servírovanie 200 ml mlieka



ICYCCINO



Full



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Vodu prevaríme s trstinovým cukrom. Touto sladkou vodou zalejeme instantnú kávu.
- Túto zmes naplníme do nádoby a necháme vychladnúť. Naplníme len do polovice nádoby. Odstránime prebytočnú paru zo stien nádoby a dáme na 24 hodín do mrazničky.
- Do zmrazenej kávy nalejeme mlieko (izbová teplota) po rysku maximálnej hladiny. Spoločne rozmixujeme v zmrzlinovom stroji na programe **ICYCCINO**. Podľa potreby proces v stroji zopakujeme dvakrát.



MAKOVÁ ZMRZLINA S MARCIPÁNOM



MAKOVÁ ZMRZLINA S MARCIPÁNOM

SENCOR

Suroviny:

- 160 g šľahačky
- 150 g pravého mandľového marcipánu
- 250 g mäkkého tučného tvarohu (vo vaničke)
- 30 g čerstvo mletého maku



Gelato

Full

nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Marcipán nakrájame na malé kúsky a pridáme ho do horúcej šľahačky. Rozmiešame pomocou šľahacej metly alebo ponorného mixéra.
- Do teplej zmesi pridáme tvaroh a mletý mak. Opäť premiešame ponorným mixérom. Naplníme do zmrzlinových nádobiek a povrch zarovnáme. Po vychladnutí vložíme do mrazničky na 24–48 hodín.
- Pomocou zmrzlinočára premixujeme zmrzlinu na program **GELATO**. Lopatkou namočenou v studenej vode plníme sušienky a hneď podávame.



SENCOR

MRAŽENÝ DRINK S ALKOHOLEM



MRAZENÝ DRINK

SENCOR

Suroviny:

- 400 ml šťavy
(zmes červený grep, limetka a mandarínka)
- 80 ml Aperolu
- 60 ml vodky
- 2–3 lyžice datľového sirupu
- 200 ml mandarínkovej šťavy



Slushi



Full



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Ovocie umyjeme, vytlačíme šťavu a odstránime kôstky. V mixéri rozmixujeme šťavu s datľovým sirupom a alkoholom.
- Zmes nalejeme do nádoby, prikryjeme viečkom a uložíme do mrazničky vo vodorovnej polohe. Necháme mraziť 24–48 hodín.
- Zmrznutý drink rozmixujeme v zmrzlinovači na programe **SLUSHI**. Nalejeme do pohárov, zalejeme čistou mandarínkovou šťavou a premiešame. Podávame so slankou.



SENCOR

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER



ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 200 ml mlieka
- 50 g kryštálového cukru
- 8 g kukuričného škrobu
- 10 g kaka
- 20 g medu
- 60 g horkej čokolády
(kvalitnej bez palmového tuku, 55–68 % kaka)
- 150 g šľahačky (31–33 %)



Gelato

Full

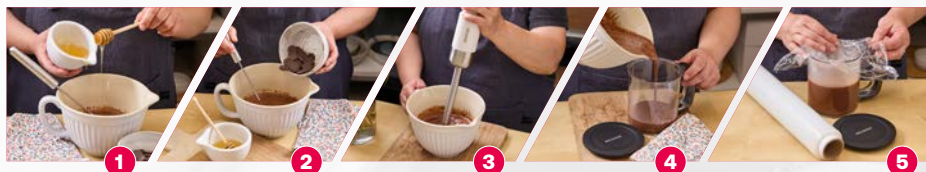
nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Do kastrólika dáme šľahačku, mlieko, cukor, kakao a škrob, premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a povaríme asi 3 minúty.
- Do teplej zmesi pridáme med a nasekanú čokoládu. Necháme rozpustiť, rozmixujeme ponorným mixérom a naplníme do nádoby.
- Povrch prikryjeme fóliou (priamo na hladinu) a necháme v chladničke vychladnúť. Po vychladnutí odstránime fóliu a zotrieme prebytočnú paru na stenách, prikryjeme viečkom a dáme vo vodorovnej polohe do mrazničky na 24–48 hodín. Potom rozmixujeme na programe **GELATO**.



SENCOR

VANILKOVÁ ZMRZLINA

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER



VANILKOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 250 g šľahačka (31–33 %)
- 200 ml mlieka
- 3–4 žĺtky (pokiaľ možno kvalitné farmárske)
- 40 g kukuričného alebo ryžového sirupu
- 1 vanilkový struk
- 70 g krupicového cukru



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Tu je dôležité udržiavať hygienu kvôli bezpečnosti vajec – povrch vaječných škrupín umyjeme octom a opláchneme studenou vodou. Ihneď vyklepneme a oddelíme žĺtky od bielkov – pripravíme si kuchársky teplomer.
- Mlieko s cukrom, so šľahačkou a so sirupom dáme do kastrólika. Pridáme semienka zo struku – za stáleho miešania nahrejeme na 80 °C a postupne pridávame žĺtky. Miešame do mierneho zhustnutia „NESMIE SA VARIŤ“ – cez sitko nalejeme hmotu do nádoby.
- Povrch zakryjeme fóliou (hladinu) a odložíme vychladnúť do chladničky. Po vychladnutí odoberieme fóliu a utierkou utrieme prilipnutú paru na stenách – prikryjeme viečkom a odložíme do mrazničky vo vodorovnej polohe na 24–48 hod. Rozmixujeme s programom **LITE ICE CREAM** – servírujeme mokrou studenou lopatkou



SENCOR

TVARHOVÁ ZMRZLINA S POLEVOU



TVAROHOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 80 g mlieka
- 200 g šľahačky (31–33 %)
- 70 g kryštálového cukru
- 30 g kukuričného alebo ryžového sirupu
- 10 g kukuričného škrobu
- 1/2 vanilkového struku
- 250 g mäkkého tučného tvarohu vo vaničke
- Na polevu: 100 g horkej čokolády + 1 lyžička masla



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Mlieko so šľahačkou dáme do kastrólika. Cukor premiešame so škrobom a pridáme do zmesi. Za stáleho miešania povaríme asi 3 minúty. Nakoniec pridáme sirup alebo med.
- Teplú zmes zmiešame s tvarohom (izbovej teploty). Pomocou noža vyberieme semienka z vanilkového struku a pridáme ich do zmesi. Všetko krátko rozmixujeme ponorným mixérom. Naplníme do nádobky, povrch (priamo na hladinu) prikryjeme fóliou a dáme vychladíť do chladničky.
- Odstránime fóliu, zotrieme paru zo stien, prikryjeme viečkom a dáme do mrazničky na 24–48 hodín vo vodorovnej polohe. Čokoládu s maslom rozpustíme nad parou a necháme mierne vychladnúť pri izbovej teplote. Zmrzlinu rozmixujeme na programe **ICE CREAM**, v prípade potreby dvakrát. Podávame s čokoládovou polevou.



SENCOR

JOGURTOVÁ ZMRZLINA S MARHUĽAMI



JOGURTOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 250 g meruněk
- 100 g šlehačky (31–33 %)
- 3 g kukuřičného škrobu
- 40 g kukuřičného nebo rýžového sirupu
(nebo med)
- 80 g cukru krupice
- 250 g tučného bílého jogurtu



nastavenie programu



náročnost

Príprava:

- Marhule očistíme, odkôstkujeme a nakrájame na menšie kúsky. Dáme do kastrólika, pridáme šľahačku, cukor, sirup alebo med a škrob. Za stáleho miešania povaríme asi 3 minúty.
- Zmes rozmixujeme ponorným mixérom dohľadka. Pridáme jogurt (izbovej teploty) a dôkladne premiešame. Naplníme do nádobky, povrch prikryjeme fóliou (priamo na hladinu) a necháme v chladničke vychladnúť.
- Odstránime fóliu, zotrieme paru zo stien, uzavrieme viečkom a vložíme do mrazničky na 24–48 hodín. Potom rozmixujeme na programe **FROZEN YOGURT**. Podávame mokrou studenou naberačkou.



SENCOR

OVOČNÁ ĽADOVÁ TRIEŠŤ



OVOCNÁ ĽADOVÁ TRIEŠŤ

SENCOR

Suroviny:

- 300 g jahôd a 300 g čučoriedok
- voda 70 ml (2x)
- 30 g (2 lyžice) kryštálového cukru (2x)
- med lyžice (2x)



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Jahody (čučoriedky) očistíme, zbavíme stopiek a povaríme s vodou a cukrom. Odstavíme z ohňa.
- Pridáme med a spoločne rozmixujeme ponorným mixérom. Naplníme do nádobiek, jahodový základ a čučoriedkový základ zvlášť. Dáme do chladničky vychladnúť. Odstránime prebytočnú vodnú paru zo strán nádobiek. Priklopíme viečkom a necháme 24–48 hod v mrazničke.
- V zmrzlinaovači rozmixujeme a podľa potreby (na hranicu max. množstva) dolejeme sódoú vodou a premixujeme ešte raz. Spracujeme v rámci programu **FROZEN DRINKS**. Servírujeme buď zvlášť alebo obe príchute v jednom pohári.



SENCOR

MALINOVÝ SORBET

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER



MALINOVÝ SORBET

SENCOR

Suroviny:

- 450 g malín
- 80 g kryštálového cukru
- 1 lyžička citrónovej šťavy
- 4 g pektínu
- 40 g medu alebo kukuričného sirupu
- 100 ml vody



Sorbet



Full



nastavenie programu



náročnosť

Príprava:

- Maliny s vodou privedieme do varu. Cukor premiešame s pektínom a pridáme k vriacim malinám. Pridáme citrónovú šťavu a za stáleho miešania povaríme asi 3 minúty. Nakoniec pridáme med alebo sirup.
- Horúcu malinovú zmes prepasírujeme a rozmixujeme ponorným mixérom. Naplníme do nádobiek na zmrzlinu, povrch (priamo na hladinu) prikryjeme fóliou a necháme vychladnúť v chladničke.
- Vychladenú zmes vyberieme z chladničky, odstránime fóliu a utierkou zotrieme paru zo stien. Uzavrieme viečkom a vložíme na 24–48 hodín do mrazničky tak, aby hladina bola vodorovná. Zmrzlinu rozmixujeme na programe **SORBET**. V prípade potreby mixujeme dvakrát a ihneď podávame.



SENCOR

