



SENCOR ZMRZLINOVAČ GELATERIA RECEPTY





SENCOR ZMRZLINOVAČ GELATERIA SIC 5050WS

Multifunkční zmrzlinovač Gelateria SIC 5050WS zvládne z čerstvých surovin vytvořit lahodnou domácí zmrzlinu a osvěžující sorbety. S 10 smart programy si vytvoříte třeba milkshake a ledovou kávu s krémovou konzistencí a díky 3 nádobám můžete vyzkoušet různé příchutě oblíbených mražených dezertů.



OBSAH

Rychlá zmrzlina lenoch	5
Rybízová zmrzlina se šlehačkou a čokoládou	7
Přesnídková zmrzlina s banánem	9
Pomerančová zmrzlina	11
Mangová zmrzlina	13
Jahodový milkshake	15
Ledová káva	17
Maková zmrzlina s marcipánem	19
Mražený drink s alkoholem	21
Čokoládová zmrzlina	23
Vanilková zmrzlina	25
Tvarohová zmrzlina s polevou	27
Jogurtová zmrzlina s meruňkami	29
Ovocná ledová tříšť	31
Malinový sorbet	33

SENCOR

RYCHLÁ ZMRZLINA LENOCH



RYCHLÁ ZMRZLINA LENOCH

SENCOR

Suroviny:

- 200 g marmelády (višňové)
- 150 g měkkého tvarohu ve vaničce
- 150 g jogurtu bílého tučného
- 20 g cukru moučka nebo lžíce tekutého medu
- Lyofilizované višně na ozdobení



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Marmeládu promícháme s tvarohem a jogurtem. Pak krátce promixujeme ponorným mixérem.
- Hotovou směs nalijeme do nádobky. Směs je studená, můžeme ji tedy rovnou vložit do mrazáku, kde ji necháme 24–48 hod.
- Zmraženou směs promixujeme ve zmrzlinovači na program **ITALIAN ICE**. Servírujeme lopatkou namočenou ve studené vodě. Povrch posypeme lyofilizovaným ovocem.



SENCOR

RYBÍZOVÁ ZMRZLINA SE ŠLEHAČKOU A ČOKOLÁDOU



RYBÍZOVÁ ZMRZLINA SE ŠLEHAČKOU A ČOKOLÁDOU

SENCOR

Suroviny:

- 400 g rybízové marmelády
- 200 g hustého jogurtu řeckého typu
- 500 ml šlehačky
- 1–2 lžíce moučkového cukru
- 60 g strouhané kvalitní čokolády (*bez palmového tuku*)
- Rybíz a mátu na ozdobení



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Marmeládu smícháme s jogurtem. Ochutnáme a v případě potřeby dosladíme tekutým medem nebo sirupem. Krátce prošleháme šlehačimi metlami.
- Naplníme do zmrzlinových nádobek, přikryjeme víčkem a necháme v mrazáku 24–48 hod. Zmrzlinu rozmixujeme ve zmrzlinovači na program **FROZEN YOGURT**. Pomocí lopatky namočené ve studené vodě servírujeme.
- Vychlazenou šlehačku promícháme s cukrem a se strouhanou čokoládou a společně vyšleháme. Připravenou šlehačku přidáme ke zmrzlině a na závěr ozdobíme rybízem a mátou.



SENCOR

PŘESNÍDÁVKOVÁ ZMRZLINA S BANÁNEM



PŘESNÍDÁVKOVÁ ZMRZLINA S BANÁNEM

SENCOR

Suroviny:

- 400 g banánové přesnídávky s jablkem
- 2 velké banány
- 2 lžice citronové šťávy
- 150 g meruňkové nebo jablečné marmelády



Sorbet



Full



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Banány nakrájíme na kousky a pokapeme citronovou šťávou.
- Nakrájené banány a marmeládu smícháme s přesnídávkou. Společně promixujeme. Naplníme do zmrzlinových nádobek, přikryjeme víčkem a necháme v mrazáku 24–48 hodin odležet.
- Zmrzlinu rozmixujeme ve zmrzlinovači na program **SORBET**. Servírujeme lopatkou namočenou ve studené vodě. Zmrzlinu posypeme dětským zdobením.



SENCOR

POMERANČOVÁ ZMRZLINA



POMERANČOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 350 g pomerančového džemu
- 120 g pomerančové šťávy
(červené pomeranče jsou lepší)
- 100 ml sodovky
- Pomeranče bez dužiny k servírování

**Sorbet****Full**

nastavení programu



náročnost

Příprava:

1. Připravíme si džem, sodovku a vymačkáme pomerančovou šťávu.
2. Všechny suroviny rozmixujeme společně ponorným mixérem. Naplníme do zmrzlinových nádobek, povrch zarovnáme, přiklopíme víčkem a necháme v mrazáku 24–48 hod.
3. Pomeranče řádně omyjeme, rozpůlíme a zbavíme dužiny. Dužinu sníme nebo použijeme na dozdobení. Půlky pomerančů zbavené dužiny dáme vychladit do lednice. Zmrzlinu rozmixujeme ve zmrzlinovači na program **SORBET**. Pomocí lopatky namočené ve studené vodě plníme zmrzlinu do vychlazené pomerančové kůry. Ihned podáváme.



SENCOR

MANGOVÁ ZMRZLINA



MANGOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 400 g mangového kompotu
(čistá váha ovoce)
- 150 g zakysané smetany
- 3 plné lžíce slazeného zahuštěného
plnotučného mléka (Salko)
- Javorový sirup a kokosové plátky na ozdobení



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Mangový kompot scedíme a nakrájíme na menší kousky.
- Mango rozmixujeme v sekáčku. Přidáme smetanu a Salko a vše ještě krátce promixujeme. Naplníme do zmrzlinových nádobek a odložíme do mrazáku na 24–48 hod.
- Zmrzlinu rozmixujeme ve zmrzlinovači na program **FROZEN JOGURT**. Servírujeme lopatkou namočenou ve studené vodě. Podáváme s trochou kompotovaného manga nakrájeného na kousky a polijeme javorovým sirupem.



SENCOR

JAHODOVÝ MILKSHAKE



JAHODOVÝ MILKSHAKE

SENCOR

Suroviny:

- 350 g jahod
- 50 g kukuřičného nebo rýžového sirupu
(nebo medu)
- 80 g cukru krupice
- 150 g šlehačky (31–33 %)
- 5 g kukuřičného škrobu
- 60 ml mléka
- 200 ml mléka na servis



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Jahody nakrájíme na menší kousky a dáme do kastrůlku. Přidáme šlehačku a 60 ml mléka, poté přidáme cukr, škrob a sirup. Společně za stálého míchání provaříme cca 3 minuty.
- Směs promícháme ponorným mixérem. Naplníme do nádoby (přibližně do poloviny), povrch přikryjeme folií (přímo na hladinu) a odložíme do lednice vychladnout. Po vychladnutí odstraníme folii, osušíme vzniklou páru ze stěn, přiklopíme víčkem a dáme do mrazáku na 24–48 hodin ve vodorovné poloze.
- Do zmrzlé nádoby dolijeme mléko a společně promixujeme na program **MILKSHAKE**. Podáváme s brčkem.



SENCOR

LEDOVÁ KÁVA



LEDOVÁ KÁVA

SENCOR

Suroviny:

- 3-4 lžice rozpustné kávy
(volba síly nápoje je na Vás)
- 3-4 lžice třtinového cukru
- 280 g vody
- Na servis 200 mléka



Icyccino

Full

nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Vodu svaříme s třtinovým cukrem. Zalijeme touto sladkou vodou rozpustnou kávu.
- Tuto směs naplníme do nádoby a necháme vychladnout. Naplníme jen do poloviny nádoby. Přebytečnou páru, co se usadila na stěnách nádoby, otřeme a dáme na 24 hodin do mrazáku.
- Do zmražené kávy nalijeme mléko (pokojová teplota) po čárku maximální hladiny. Společně rozmixujeme ve zmrzlinovém stroji na program **ICYCCINO**. V případě potřeby projedeme směs ve stroji dvakrát.



MAKOVÁ ZMRZLINA S MARCIPÁNEM



MAKOVÁ ZMRZLINA S MARCIPÁNEM

SENCOR

Suroviny:

- 160 g šlehačky
- 150 g pravého mandlového marcipánu
- 250 g měkkého tučného tvarohu *(ve vaničce)*
- 30 g čerstvě mletého máku



Gelato



Full



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Marcipán nakrájíme na malé kousky a přidáme ho do horké šlehačky. Rozmícháme pomocí šlehaací metly nebo ponorného mixéru.
- Do teplé směsi přidáme tvaroh a mletý mák. Opět promícháme ponorným mixérem. Naplníme do zmrzlinových nádobek a povrch zarovnáme. Po vychladnutí vložíme do mrazáku na 24–48 hodin.
- Pomocí zmrzlinovače promíchujeme zmrzlinu na program **GELATO**. Lopatkou namočenou ve studené vodě plníme sušenky a hned podáváme.



SENCOR

MRAŽENÝ DRINK S ALKOHOLEM



MRAŽENÝ DRINK S ALKOHOLEM

SENCOR

Suroviny:

- 400 ml šťávy
(mix červený grep, limeta a mandarinka)
- 80 ml Aperolu
- 60 ml vodky
- 2–3 lžice datlového sirupu
- 200 ml mandarinkové šťávy



Slushi



Full



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Ovoce omyjeme, vymačkáme šťávu a zbavíme pecek.
V mixéru rozmixujeme šťávu s datlovým sirupem a s alkoholem.
- Směs naplníme do nádoby, přikryjeme víčkem a odložíme do mrazáku ve vodorovné poloze.
Necháme zmrazit 24–48 hodin.
- Zmrzlý drink rozmixujeme ve zmrzlinovači na program **SLUSHI**. Naservírujeme do sklenek, zalijeme čistou mandarinkovou šťávou a promícháme. Servírujeme s brčkem.





SENCOR

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER

ČOKOLÁDOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 200 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 8 g kukuřičného škrobu
- 10 g kakaa
- 20 g medu
- 60 g hořké čokolády
(kvalitní bez palmového tuku, 55–68 % kakaa)
- 150 g šlehačky (31–33 %)



Gelato



Full



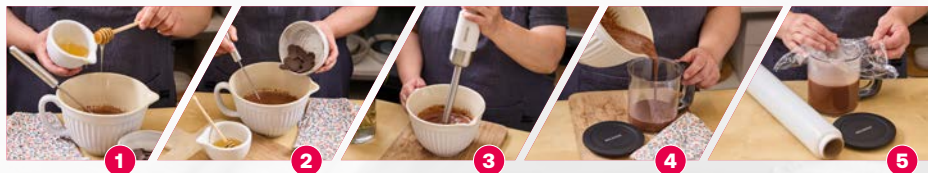
nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Do kastrůlka dáme šlehačku, mléko, cukr, kakao a škrob, promícháme. Za stálého míchání přivedeme k varu a provaříme cca 3 minuty.
- Do teplé směsi přidáme med a nasekanou čokoládu. Necháme rozpustit, promixujeme ponorným mixérem a naplníme do nádoby.
- Povrch přikryjeme folií (přímo na hladinu) a necháme v lednici vychladnout. Po vychladnutí odstraníme folii a otřeme přebytečnou páru na stěnách, přikryjeme víčkem a dáme ve vodorovné poloze do mrazáku na 24–48 hodin. Poté rozmixujeme na program **GELATO**.



SENCOR

VANILKOVÁ ZMRZLINA

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER



VANILKOVÁ ZMRZLINA

SENCOR

Suroviny:

- 250 g šlehačka (31-33 %)
- 200 ml mléka
- 3-4 žloutky (pokud možno kvalitní farmářské)
- 40 g kukuřičného nebo rýžového sirupu
- 1 vanilkový lusk
- 70 g cukru krupice



Lite Ice Cream



Full



nastavení programu



náročnost

Příprava:

1. Zde je důležité udržovat hygienu. Povrch vaječných skořápek omyjeme octem a opláchneme studenou vodou. Ihned vyklepneme a oddělíme žloutky od bílků - připravíme si kuchařský teploměr.
2. Mléko s cukrem, se šlehačkou a se sirupem dáme do kastrůlku. Přidáme semínka z vanilkového lusu. Za stálého míchání nahřejeme na 80 °C a postupně přidáváme žloutky. Mícháme do lehkého zhoustnutí „NESMÍ SE VAŘIT“ - přes cedník hmotu nalijeme do nádobky.
3. Povrch zakryjeme folií (hladinu) a odložíme vychladnout do lednice. Po vychladnutí sejme folii a utěrkou otřeme ulpělou páru na stěnách. Přikryjeme víčkem a odložíme do mrazáku ve vodorovné poloze na 24-48 hod. Rozmixujeme na program **LITE ICE CREAM** - servírujeme mokrou studenou lopatkou.



SENCOR

TVARHOVÁ ZMRZLINA S POLEVOU



TVAROHOVÁ ZMRZLINA S POLEVOU

SENCOR

Suroviny:

- 80 g mléka
- 200 g šlehačky (31–33 %)
- 70 g cukru krupice
- 30 g kukuřičného nebo rýžového sirupu
- 10 g kukuřičného škrobu
- 1/2 vanilkového lusu
- 250 g měkkého tučného tvarohu ve vaničce
- Na polevu: 100 g hořké čokolády + 1 lžička másla



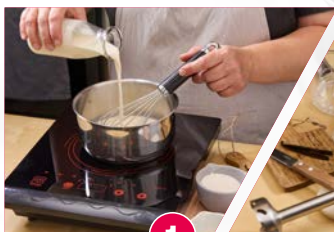
nastavení programu



náročnost

Příprava:

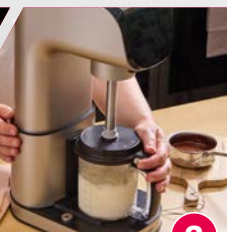
1. Mléko se šlehačkou dáme do kastrůlku. Cukr promícháme se škrobem a přidáme do směsi. Za stálého míchání provaříme cca 3 minuty. Nakonec přidáme sirup nebo med.
2. Teplou provařenou směs smícháme s tvarohem (pokojové teploty). Pomocí nože vyjme z lusku vanilková semínka a přidáme je do směsi. Vše krátce promixujeme ponorným mixérem. Naplníme do připravené nádoby, povrch (přímo na hladinu) přikryjeme fólií a odložíme vychladnout do lednice.
3. Sejmeme fólii a utěrkou utřeme páru ulpělou na stěnách. Přikryjeme víčkem a odložíme do mrazáku na 24–48 hodin ve vodorovné poloze. Čokoládu s máslem rozpustíme nad vodní párou a necháme lehce vychladnout v pokojové teplotě. Zmrzlinu rozmixujeme na program **ICE CREAM**, v případě potřeby dvakrát. Servírujeme s čokoládovou polevou.



1



2



3



SENCOR

JOGURTOVÁ ZMRZLINA S MERUŇKAMI



JOGURTOVÁ ZMRZLINA S MERUŇKAMI

SENCOR

Suroviny:

- 250 g meruňek
- 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



nastavení programu



náročnost

Příprava:

1. Meruňky očistíme, vypeckujeme a nakrájíme na menší kousky. Dáme do kastrůlku, přidáme šlehačku, cukr, sirup nebo med a škrob. Za stálého míchání provaříme cca 3 minuty.
2. Směs společně promixujeme ponorným mixérem do hladka. Přidáme jogurt (pokojové teploty) a důkladně promícháme. Naplníme do nádobky, povrch pokryjeme folií (přímo na hladinu) a odložíme do lednice vychladnout.
3. Odstraníme folii, oťřeme páru ze stěn, zavíčujeme a dáme do mrazáku na 24–48 hodin. Poté rozmixujeme na program **FROZEN YOGURT**. Servírujeme mokrou studenou lopatkou.



SENCOR

OVOCNÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ



OVOCNÁ LEDOVÁ TŘÍŠŤ

SENCOR

Suroviny:

- 300 g jahod a 300 g borůvek
- 70 ml vody (2×)
- 30 g (2 lžice) cukru krupice (2×)
- 2 lžice medu (2×)



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Jahody (borůvky) očistíme, zbavíme šťopek a svaříme s vodou a s cukrem. Odstavíme z ohně.
- Přidáme med a společně promixujeme ponorným mixérem. Naplníme do nádobek, jahodový základ a borůvkový základ zvlášť. Dáme do lednice vychladnout. Ze stran očistíme přebytečnou sraženou vodní páru. Přiklopíme víčkem a necháme 24–48 hod v lednici zamrazit.
- Ve zmrzlinovači rozmixujeme a přidáme dle potřeby (na hranici max množství) sodovku a promixujeme ještě jednou. Zpracujeme v rámci programu **FROZEN DRINKS**. Servírujeme buď zvlášť nebo obě příchutě v jedné sklenici.



SENCOR

MALINOVÝ SORBET

TOP 1

BY CATEGORY
MANAGER



MALINOVÝ SORBET

SENCOR

Suroviny:

- 450 g malin
- 80 g cukru krupice
- 1 lžička citronové šťávy
- 4 g pektinu
- 40 g medu nebo kukuřičného sirupu
- 100 ml vody



Sorbet



Full



nastavení programu



náročnost

Příprava:

- Maliny s vodou přivedeme k varu. Cukr promícháme s pektinem a přidáme k vroucím malinám. Přidáme citronovou šťávu a za stálého míchání provaříme cca 3 minuty. Nakonec přidáme med nebo sirup.
- Horkou malinovou směs propasírujeme a promixujeme ponorným mixérem. Naplníme do nádobek na zmrzlinu, povrch (přímo na hladinu) pokryjeme folií a necháme vychladnout v lednici.
- Vychladlou směs vyndáme z lednice, odstraníme folii a utěrkou otřeme ulpělou páru na stěnách. Přiklopíme víčkem a dáme na 24–48 hodin do mrazáku tak, aby hladina byla vodorovná. Zmrzlinu rozmixujeme na program **SORBET**. V případě potřeby promixujeme dvakrát a ihned servírujeme.



SENCOR

