



Vanilková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Vanilková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml smetany ke šlehání (33 %)

250 ml plnotučného mléka

1 vanilkový lusk, rozpůlený a vyjmutá semínka

5 žloutků

110 g krupicového cukru

Způsob přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnější dnem nalijte smetanu, mléko a vložte rozpůlený vanilkový lusk a semínka. Zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Vyjměte vanilkový lusk ze smetanové směsi a pomalu šlehejte smetanovou směs do žloutků s cukrem.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobníku zmrzliny. Nastavte výrobník a spusťte jej.
6. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týde.



Jahodovo-rebarborová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Jahodovo-rebarborová zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

ZMRZLINOVÝ ZÁKLAD

375 ml smetany ke šleháání (33 %)

125 ml plnotučného mléka

4 žloutky

75 g krupicového cukru

OVOCNÝ ZÁKLAD

250 g čerstvých jahod

200 g rebarbory, nakrájené na asi 2 cm kousky

55 g krupicového cukru

Způsob přípravy

1. Příprava zmrzlinového základu: Do středně velkého hrnce se silnějším dnem nalijte smetanu a mléko. Zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je smetanová směs horká, pomalu šlehejte smetanovou směs do žloutků s cukrem.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Příprava ovocného základu: rozmixujte jahody na jemné pyré a přes velmi jemné sítko nebo plátno propasírujte, abyste se zbavili semínek. Do malého hrnce vložte jahodové pyré, rebarboru a cukr. Na nízké teplotě zahřívejte, až se cukr úplně rozpustí. Zvyšte teplotu a za občasného míchání vařte, až se směs zredukuje na asi 250 ml. Nemíchejte příliš často, aby se rebarbora zcela nerozvařila. Přendejte do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky, aby směs vychladla.
6. Jakmile jsou obě směsi dostatečně vychlazené, mírně je smíchejte. Nalijte vychladlou směs do misky výrobniku zmrzliny. Nastavte výrobník a spusťte jej.
7. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádob určených pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Čokoládová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Čokoládová zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml smetany ke šlehání (33 %)

125 ml plnotučného mléka

180 g kvalitní hořké čokolády, nakrájené na menší kousky

5 žloutků

75 g krupicového cukru

Na ozdobu: čokoládový topping a čokoládové vločky
(strouhaná čokoláda, závisí na chuti)

Způsob přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnějším dnem nalijte smetanu, mléko a vložte čokoládu. Za stálého míchání zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je smetanová směs zahřátá, pomalu šlehejte smetanovou směs do žloutků s cukrem.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobce a spusťte jej.
6. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.
7. Před podáváním pokapejte čokoládovým toppingem a posypejte čokoládovými vločkami.

Tip:

Abyste získali bohatší čokoládovou příchuť, přidejte asi 30 g nastrované hořké čokolády, jakmile se na displeji výrobce rozblíká „ADD MIX-INS“.



Sušenková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Sušenková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

250 ml smetany ke šlehání (33 %)

250 ml plnotučného mléka

160 g slazeného kondenzovaného mléka

1 lžička vanilkového extraktu

6 sušenek s čokoládovou náplní, nasekaných nahrubo

Způsob přípravy

1. Do velké mísy nebo džbánu nalijte smetanu, mléko, kondenzované mléko a vanilkový extrakt. Řádně smíchejte. Vložte do chladničky a nechte vychladnout.
2. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobce a spusťte jej.
3. Jakmile se na displeji výrobce rozbliká „ADD MIX-INS“, přidejte do výrobce nasekané sušenky.
4. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Zmrzlina se slaným karamelém



the Smart Scoop™

Sage®

Zmrzlina se slaným karamellem

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

375 ml plnotučného mléka

7 žloutků

220 g krupicového cukru

60 ml vody

310 ml smetany ke šlehání (33 %)

1 lžička jemné mořské soli

Způsob přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnější dnem nalijte mléko. Za stálého míchání zahřívajte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlejte žloutky, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je mléko zahřáté, pomalu jej šlejte do žloutků. Uložte stranou.
3. Do hrnce nalijte vodu a přidejte cukr. Za stálého míchání na nízké teplotě vařte, až cukr změkne a začne se rozpouštět. Zvyšte na střední teplotu. Namočte si vařečku nebo stěrku do horké vody a ze stran směrem do středu míchejte cukrovou směs, až se všechny cukr zcela rozpustí. Poté přestaňte míchat a vyčkejte, až se začne tvořit z cukru karamel. Jakmile bude mít karamel zlatavou barvu, sundejte hrnec z plotýnky a opatrně nalijte smetanu. POZOR: V této fázi může směs prskat. Buďte proto opatrní.
4. Vraťte hrnec na plotýnky a na nízké teplotě za stálého míchání zahřívajte, až se všechny karamelové hrudky rozpustí. Přidejte vyšlehané vejce a sůl a zahřívajte za stálého míchání (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
5. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
6. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobce a spusťte jej.
7. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Rychlá vanilková zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Rychlá vanilková zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

250 ml smetany ke šlehání (33 %)

315 ml plnotučného mléka

240 g slazeného kondenzovaného mléka

1 lžička vanilkového extraktu

Způsob přípravy

1. Do velké mísy nebo džbánu nalijte smetanu, mléko, kondenzované mléko a vanilkový extrakt. Řádně smíchejte. Vložte do chladničky a nechte vychladnout.
2. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobek a spusťte jej.
3. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Medová zmrzlina



the Smart Scoop™

Sage®

Medová zmrzlina

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml smetany ke šlehání (33 %)

250 ml plnotučného mléka

6 žloutků

175 g kvalitního medu

Na ozdobu: med (závisí na chuti)

Postup přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnějším dnem nalijte smetanu a mléko. Za stálého míchání zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s medem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je smetanová směs zahřátá, pomalu ji šlehejte do žloutků.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobníku zmrzliny. Nastavte výrobník a spusťte jej.
6. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.
7. Před podáváním pokapejte medem podle chuti.



Pistáciové gelato



the Smart Scoop™

Sage®

Pistáciové gelato

 Suroviny na asi 1 l gelata



the Smart Scoop™

500 ml plnotučného mléka

250 ml smetana ke šlehání (33 %)

½ lžičky vanilkového extraktu

5 žloutků

110 g krupicového cukru

110 g opražené a nasekané vyloupané pistácie

Postup přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnější dnem nalijte smetanu, mléko a vanilkový extrakt. Za stálého míchání zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je smetanová směs zahřátá, pomalu ji šlehejte do žloutků.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobce a spusťte jej.
6. Jakmile se na displeji výrobce rozblíká „ADD MIX-INS“, přidejte do výrobce nasekané pistácie.
7. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádob určených pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Čokoládové lískooříškové gelato



the Smart Scoop™

Sage®

Čokoládové lískooříškové gelato

 Suroviny na asi 1 l gelata



the Smart Scoop™

500 ml plnotučného mléka

150 g čokoládové lískooříškové pomazánky

½ lžičky vanilkového extraktu

5 žloutků

110 g krupicového cukru

30 g opražených lískových oříšků, nasekaných najemno

Postup přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnější dnem nalijte mléko a přidejte pomazánku a vanilkový extrakt. Za stálého míchání zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je mléčná směs zahřátá, pomalu ji šlehejte do žloutků.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobce zmrzliny. Nastavte výrobce a spusťte jej.
6. Jakmile se na displeji výrobce rozblíká „ADD MIX-INS“, přidejte do výrobce nasekané lískové oříšky.
7. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Mátové čokoládové gelato



the Smart Scoop™

Sage®

Mátové čokoládové gelato

 Suroviny na asi 1 l gelata



the Smart Scoop™

375 ml plnotučného mléka

125 ml smetany ke šlehání (33 %)

120 g kvalitní hořké čokolády, nasekané nahrubo

2-3 kapky mátového extraktu

5 žloutků

75 g krupicového cukru

60 g kvalitní hořké čokolády, nasekané najemno (extra)

Postup přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnějším dnem nalijte mléko a smetanu a přidejte čokoládu a mátový extrakt. Za stálého míchání zahřívajte, až se čokoláda rozpustí a směs se začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je čokoládová směs zahřátá, pomalu ji šlehtejte do žloutků.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívajte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobníku zmrzliny. Nastavte výrobník a spusťte jej.
6. Jakmile se na displeji výrobníku rozblíká „ADD MIX-INS“, přidejte do výrobku nasekanou čokoládu.
7. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Gelato z mučenky



the Smart Scoop™

Sage®

Gelato z mučenky

 Suroviny na asi 1 l zmrzliny



the Smart Scoop™

500 ml plnotučného mléka

125 ml smetany ke šlehání

½ lžičky vanilkového extraktu

5 žloutků

110 g krupicového cukru

2-3 mučenky

Na ozdobu: mučenka (závisí na chuti)

Postup přípravy

1. Do středně velkého hrnce se silnějším dnem nalijte mléko, smetanu a vanilkový extrakt. Za stálého míchání zahřívejte, až se směs začne mírně vařit.
2. Mezitím v misce vyšlehejte žloutky s cukrem, až bude směs světlá a hustá. Jakmile je smetanová směs zahřátá, pomalu ji šlehejte do žloutků.
3. Omyjte hrnec a nalijte do něj vyšlehanou směs. Zahřívejte na nízkou teplotu. Pomocí dřevěné vařečky stále míchejte (směs se nesmí vařit), až směs zhoustne a začne ulpívat na zadní straně vařečky.
4. Nalijte směs do teplovzdušné misky, zakryjte potravinovou fólií a vložte do chladničky. Nechte řádně vychladnout.
5. Nalijte vychladlou směs do misky výrobníku zmrzliny a přidejte dužinu z mučenky. Nastavte výrobník a spusťte jej.
6. Jakmile je zmrzlina hotová, přendejte ji do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.
7. Před podáváním ozdobte dužinou z mučenky podle chuti.



Sorbet z růžové grepu



the Smart Scoop™

Sage®

Sorbet z růžové grepu

 Suroviny na asi 1 l sorbetu



the Smart Scoop™

160 g krupicového cukru

375 ml vody

190 ml vychlazené čerstvé šťávy z růžového nebo červeného grepu

1 bílek, zlehka vyšlehaný

Postup přípravy

1. Do hrnce nalijte vodu a přidejte cukr. Za stálého míchání zahřívejte na nízké teplotě, až se cukr úplně rozpustí. Zvyšte teplotu a míchejte ještě další 2 minuty. Sejměte z plotýnky a nechte vychladit. Uložte do chladničky, než jej budete potřebovat
2. V misce výrobníku smíchejte cukrový rozvar, grepovou šťávu a bílek. Nastavte výrobník a spustte jej.
3. Jakmile je sorbet hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.

Tip:

Pokud chcete připravit sorbet bez bílku, doporučujeme použít ruční nastavení a nechte asi 60 minut míchat. Ze surovin se připraví asi 700 ml sorbetu.



Malinový sorbet



the Smart Scoop™

Sage®

Malinový sorbet

 Suroviny na asi 1 l sorbetu



the Smart Scoop™

165 g *krupicového cukru*
190 ml *vody*
300 g *mražených malin*
1 lžíce *čerstvé limetkové šťávy*
1 bílek, *zlehka vyšlehaný*

Postup přípravy

1. Do hrnce nalijte vodu a přidejte cukr. Za stálého míchání zahřívejte na nízké teplotě, až se cukr úplně rozpustí. Zvyšte teplotu a míchejte ještě další 2 minuty. Sejměte z plotýnky a nechte vychladit. Uložte do chladničky, než jej budete potřebovat.
2. Do misky nasypejte maliny a nechte je rozmrznout. Rozmixujte maliny na jemné pyré a přes velmi jemné sítko nebo plátno propasírujte, abyste se zbavili semínek.
3. V misce výrobníku smíchejte malinové pyré, cukrový rozvar, limetkovou šťávu a bílek. Nastavte výrobník a spustíte jej.
4. Jakmile je sorbet hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.

Tip:

Pokud chcete připravit sorbet bez bílku, doporučujeme použít ruční nastavení a nechte asi 60 minut míchat. Množství surovin můžete navýšit na 220 g krupicového cukru, 250 ml vody, 500 g malin, 2 lžíce limetkové šťávy. Ze surovin se připraví asi 1 l sorbetu.



the Smart Scoop™

Sage®

Rychlý mražený jogurt

 Suroviny na asi 1 l mraženého jogurtu



the Smart Scoop™

750 g oblíbeného ochuceného jogurtu

Způsob přípravy

1. Do misky výrobníku vložte jogurt.
Nastavte výrobník a spusťte jej.
2. Jakmile je mražený jogurt hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Mražený jahodový jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Mražený jahodový jogurt

 Suroviny na asi 1 l mraženého jogurtu



the Smart Scoop™

500 g čerstvých jahod

520 g bílého jogurtu

110 g krupicového cukru

Postup přípravy

1. Do misky nasypejte jahody a rozmixujte je na jemné pyré. Přes velmi jemné sítko nebo plátno propasírujte, abyste se zbavili semínek.
2. Do misky výrobníku vložte jahodové pyré, jogurt a cukr. Nastavte výrobník a spusťte jej.
3. Jakmile je mražený jogurt hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.



Mražený banánový jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Mražený banánový jogurt

 Suroviny na asi 1 l mraženého jogurtu



the Smart Scoop™

260 g rozmačkaných zralých banánů (asi 3 větší ks)

2 lžičky citrónové šťávy

520 g vanilkového jogurtu

1-2 lžice medu

Na ozdobu: med

Opražené ovesné vločky a sušený banán (závisí na chuti)

Postup přípravy

1. Do misky výrobníku vložte banány, citrónovou šťávu, jogurt a med. Nastavte výrobník a spusťte jej.
2. Jakmile je mražený jogurt hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.
3. Podávejte ozdobený ovesnými vločkami, sušeným banánem a medem podle potřeby.



Medový mražený jogurt



the Smart Scoop™

Sage®

Medový mražený jogurt

 Suroviny na asi 1 l mraženého jogurtu



the Smart Scoop™

85 ml čerstvé citrónové šťávy

90 g medu

650 g vanilkového jogurtu

Postup přípravy

1. Do menšího hrnce nalijte citrónovou šťávu a med. Ohřívejte na nízké teplotě, dokud se med zcela nerozpustí. Sejměte z plotýnky a nechte vychladnout v chladničce.
2. Do hrnce přidejte jogurt a dobře promíchejte, ale už neohřívejte. Do misky výrobníku vložte medovou směs s jogurtem. Nastavte výrobník a spusťte jej.
3. Jakmile je mražený jogurt hotový, přendejte jej do nádoby určené pro uchovávání potravin v mrazáku. Skladujte v mrazáku až 1 týden.