



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

Kniha receptov **Zmrzlinovač Chilluxe™**





Obsah

4 Zmrzlina

- 4 Zmrzlina s príchuťou slaný karamel
- 5 Vanilková zmrzlina
- 6 Zmrzlina s príchuťou jahodový cheesecake
- 7 Čokoládová zmrzlina

8 Nízkotučná zmrzlina

- 8 Nízkotučná čokoládová zmrzlina
- 9 Nízkotučná vanilková zmrzlina
- 10 Bezlaktózová vanilková zmrzlina

11 Gelato

- 11 Tiramisu gelato
- 12 Orieškovo-čokoládové gelato
- 13 Pistácie gelato

14 Sorbet

- 14 Jahodový sorbet
- 15 Citrónový sorbet
- 16 Mangový sorbet

17 Mrazený jogurt

- 17 Malinový mrazený jogurt
- 18 Broskyňový mrazený jogurt
- 19 Vanilkový mrazený jogurt

20 Milkshake

- 20 Arašidový milkshake
- 21 Milkshake s čokoládovým brownie
- 22 Kávoový milkshake



Zmrzlina s príchutou slaný karamel

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 150 ml smotany na šľahanie
- 240 ml plnotučného mlieka
- 60 g trstinového cukru
- 100 g slaného karamelu

Postup:

1. Zmiešajte ingrediencie v hrnci a na stredne silnom plameni pomaly doved'te do varu, občas premiešajte metličkou na šľahanie. Vypnite a nechajte vychladnúť.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *ice cream*.



Vanilková zmrzlina

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 150 ml smotany na šľahanie
- 60 g krupicového cukru
- 240 ml plnotučného mlieka
- 2,5 lyžičky vanilkovej pasty

Postup:

1. Všetky ingrediencie dajte do misy a šľahajte, kým sa cukor rozpustí.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *ice cream*.





Zmrzlina s príchutou jahodový cheesecake

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 80 g smotanového syra
- 210 ml smotany na šľahanie
- 90 ml plnotučného mlieka
- 2 lyžičky vanilkovej pasty
- 100 g krupicového cukru
- 8 až 10 jahôd, bez stopiek a umytých
- 2 sušienky Digestive, nalaťmané na malé kúsky

Postup:

1. Jahody a cukor dajte do misy a rozmixujte dohladka. Prepasírujte cez jemné sitko, aby ste odstránili aj semienka.
2. V mise zmiešajte jahodové pyré, smotanový syr, smotanu, mlieko a vanilku. Miešajte, kým sa ingrediencie dôkladne spoja.
3. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
4. Na prípravu použite program *ice cream*.
5. Nasledovne urobte uprostred jamku a pridajte kúsky sušienok.
6. Na premiešanie použite program *mix in*.



Čokoládová zmrzlina

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 150 ml smotany na šľahanie
- 60 g trstinového cukru
- 230 ml plnotučného mlieka
- 40 g kakaa
- 0,5 lyžičky soli

Postup:

1. Zmiešajte ingrediencie v mise a vyšľahajte dohladka. Prelejte do hrnca, pomaly uveďte do varu a potom nechajte vychladnúť.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *ice cream*.





Nízkotučná zmrzlina

Nízkotučná čokoládová zmrzlina

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 250 ml smotany
- 120 ml odstredeného mlieka
- 45 ml sirupu z agáve
- 2 lyžice kakaa

Postup:

1. Všetky ingrediencie dajte do hrnca a za stáleho miešania uveďte do varu. Nechajte vychladnúť.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *light ice cream*.



Nízkotučná vanilková zmrzlina

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 250 ml smotany
- 120 ml odstredeného mlieka
- 45 ml sirupu z agáve
- 3 lyžičky vanilkovej pasty

Postup:

1. Zmiešajte ingrediencie v mise a vyšľahajte dohladka.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *light ice cream*.





Bezlaktózová vanilková zmrzlina

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 240 ml ovsenej smotany
- 130 ml ovseného mlieka
- 3 lyžice javorového sirupu
- 3 lyžičky vanilkovej pasty

Postup:

1. Zmiešajte ingrediencie v mise a vyšľahajte dohladka.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite nastavenie *light ice cream*.



gelato

Tiramisu gelato

Obťažnosť: ťažká | **Čas na prípravu:** 15 až 20 minút

Vybavenosť:

Misa, metlička na šľahanie, hrniec, teplomer na potraviny

Ingrediencie:

- 3 veľké žĺtky z vajec z voľného chovu
- 70 g trstinového cukru
- 190 ml smotany na šľahanie
- 180 ml plnotučného mlieka
- 1 veľká dávka espresa

Postup:

1. Všetky ingrediencie dajte do misy a dôkladne premiešajte. Preložte do hrnca a za stáleho miešania zohrievajte na miernom plameni.
2. Zohrejte na 75 °C a kontrolujte teplomerom na potraviny.
3. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
4. Na prípravu použite program *gelato*.



Orieškovo-čokoládové gelato

Obťažnosť: ťažká | Čas na prípravu: 10 až 15 minút

Vybavenosť:

Misa, hrniec, teplomer na potraviny

Ingrediencie:

- 90 g masla z lieskových orieškov
- 2 lyžice kakaa
- 125 ml smotany na šľahanie
- 250 ml plnotučného mlieka
- 2 lyžičky vanilky
- 0,5 lyžičky soli
- 3 veľké žĺtky z vajec z voľného chovu

Postup:

1. Do hrnca pridajte všetky ingrediencie okrem žĺtkov. Za stáleho miešania pomaly prived'te do varu, potom vypnite a nechajte vychladnúť.
2. V mise zľahka vyšľahajte žĺtky. Postupne pridávajte vychladnutú zmes a zakaždým dôkladne prešľahajte.
3. Vráťte do hrnca a za stáleho miešania jemne zohrievajte, kým zmes bude mať 75 °C. Vypnite.
4. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
5. Na prípravu použite program *gelato*.



Pistáciové gelato

Obťažnosť: ťažká | Čas na prípravu: 20 až 25 minút

Vybavenosť:

Misa, metlička na šľahanie, hrniec, teplomer na potraviny

Ingrediencie:

- 180 ml smotany na šľahanie
- 300 ml plnotučného mlieka
- 1 lyžica javorového sirupu
- 75 g pistáciovej pasty
- niekoľko kvapiek pistáciovej esencie
- 3 veľké žĺtky z vajec z voľného chovu
- 60 g krupicového cukru

Postup:

1. Do hrnca pridajte pistáciovú pastu, smotanu, mlieko, javorový sirup a pistáciovú esenciu. Pomaly doved'te do varu a potom nechajte trochu vychladnúť.
2. V mise prešľahajte žĺtky s cukrom. Sced'te mliečnu zmes a potom ju postupne vmiešajte do vaječnej zmesi, zakaždým dôkladne premiešajte.
3. Vráťte do hrnca a za stáleho miešania pomaly zohrievajte, kým zmes bude mať 75 °C. Vypnite.
4. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
5. Na prípravu použite program *gelato*.

sorbet



Jahodový sorbet

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 500 g čerstvých jahôd, bez stopiek a umytých
- 80 g krupicového cukru
- 80 až 90 ml vriacej vody

Postup:

1. Všetky ingrediencie rozmixujte v mise dohľadka a potom ich sced'te cez jemné sitko, aby ste odstránili všetky kúsky a zrníčka.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *sorbet*.



Citrónový sorbet

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 5 až 8 minút

Ingrediencie:

- 100 ml citrónovej šťavy
- 80 g krupicového cukru
- 250 ml vriacej vody

Postup:

1. Všetky ingrediencie zmiešajte v mise a pokračujte v miešaní, kým sa cukor rozpustí.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *sorbet*.





Mangový sorbet

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 8 minút

Ingrediencie:

- 400 g manga, nakrájaného na kúsky
- 60 g krupicového cukru
- 100 ml vriacej vody
- šťava z polovice limetky

Postup:

1. Do vriacej vody pridajte cukor a limetkovú šťavu a miešajte, kým sa cukor úplne rozpustí. Nechajte trochu vychladnúť.
2. Do zmesi pridajte kúsky manga a mixujte, až kým vznikne hladká a dôkladne premiešaná zmes.
3. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
4. Na prípravu použite program *sorbet*.

Tip – pre najlepší výsledok použite zrelé a šťavnaté mango.

mrazený jogurt



Malinový mrazený jogurt

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 120 g čerstvých malín
- 80 g krupicového cukru
- 100 ml bieleho jogurtu
- 100 ml smotany na šľahanie
- 120 ml plnotučného mlieka

Postup:

1. Maliny a cukor dajte do misy a rozmixujte dohľadka. Preced'te cez jemné sitko, aby ste odstránili semienka.
2. Do misy pridajte všetky zvyšné ingrediencie a miešajte, kým sa nespoja.
3. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
4. Na prípravu použite program *frozen yoghurt*.





Broskyňový mrazený jogurt

Obťažnosť: stredná
Čas na prípravu: 5 až 10 minút

Ingrediencie:

- 1 veľká broskyňa, cca 100 g dužiny
- 90 g krupicového cukru
- 100 ml bieleho jogurtu
- 130 ml smotany na šľahanie
- 130 ml plnotučného mlieka
- 2 lyžičky vanilkovej pasty

Postup:

1. Broskyňu s cukrom rozmixujte dohľadka.
2. Všetky ingrediencie zmiešajte v mise a vyšľahajte dohľadka.
3. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
4. Na prípravu použite program *frozen yoghurt*.

Tip – pre najlepší výsledok použite zrelé a šťavnaté ovocie



Vanilkový mrazený jogurt

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 100 ml bieleho jogurtu
- 130 ml smotany na šľahanie
- 130 ml plnotučného mlieka
- 60 g krupicového cukru
- 2 lyžičky vanilkovej pasty

Postup:

1. Všetky ingrediencie zmiešajte v mise a šľahajte, kým sa rozpustí cukor.
2. Vlejte do nádoby na zmrzlinu, zavrite viečko a dajte aspoň na 24 hodín do mrazničky.
3. Na prípravu použite program *frozen yoghurt*.



milkshake



Arašidový milkshake

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 200 g vanilkovej zmrzliny
- 2 lyžice javorového sirupu
- 120 ml plnotučného mlieka
- 85 g krémového arašidového masla
- 0,5 lyžičky soli

Postup:

1. Všetky ingrediencie zmiešajte v nádobe na výrobu zmrzliny.
2. Na prípravu použite program *milkshake*.



Milkshake s čokoládovým brownie

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 250 g čokoládovej zmrzliny
- 130 ml plnotučného mlieka
- 60 g čokoládového brownie, kúsky

Postup:

1. Všetky ingrediencie zmiešajte v nádobe na výrobu zmrzliny.
2. Na prípravu použite program *milkshake*.





Kávový milkshake

Obťažnosť: jednoduchá
Čas na prípravu: 2 až 5 minút

Ingrediencie:

- 300 g čokoládovej zmrzliny
- 120 ml plnotučného mlieka
- 1 veľká dávka espressa

Postup:

1. Všetky ingrediencie zmiešajte v nádobe na výrobu zmrzliny.
2. Na prípravu použite program *milkshake*.

Život prichádza s nami.



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

