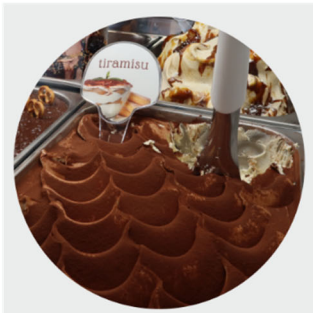
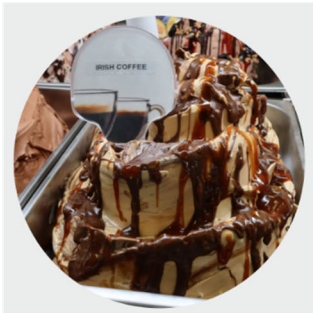
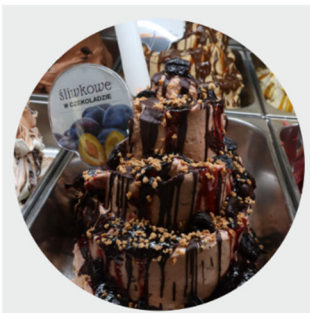
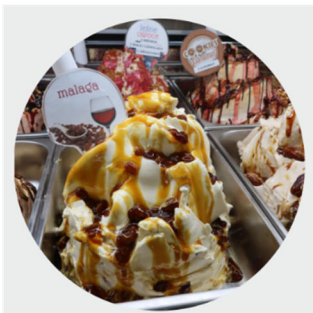
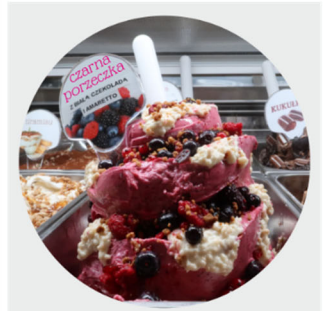




Linea Professionale



Spis treści

Wstęp	3
Kilka uwag technicznych	3
CIASTEczKOWO KARMELOWE* z żurawiną	5
CREMINO CZOKO PRECEL z chrupkami ryżowymi i precelkami - 1	7
CREMINO CZOKO PRECEL z chrupkami ryżowymi i precelkami - 2	9
CREMINO KARMELOWE Z NUGATEM	11
CZARNA PORZECZKA z kremem z białej czekolady i kruszonką	13
CZEKOLADOWE z imbirem i pomarańczą – 1	15
CZEKOLADOWE z imbirem i pomarańczą - 2	17
DACQUOISE	19
IRISH COFFEE	21
KUKUŁKA	23
MALAGA	27
LEŚNE OWOCE z kremem z białej czekolady i kruszonką	25
SERNIKOWE z kremem bananowo-karmelowym	29
ŚLIWKA w czekoladzie	31
TIRAMISU - 1	33
TIRAMISU - 2	35
MIESZANKA PODSTAWOWA	37
PREMIKS	39

Wstęp

Przekazujemy w Państwa ręce kilkanaście pomysłów na lody, które były prezentowane w czasie spotkań z klientami jesienią 2021.

Prezentacje spotkały się z ciepłym przyjęciem, za co dziękujemy. Wielu klientów zdecydowało się na ożywienie swoich wystaw naszymi propozycjami w okresie, który nie jest szczególnie sprzyjający dla sprzedaży lodów.

Rezultaty były zauważalne, zwłaszcza w tych lodziarniach, które wdrożyły kilka nowych kompozycji jednocześnie.

Receptury na te lody i wiele innych udostępniamy na naszej stronie internetowej - w plikach, które można otwierać i edytować w naszej aplikacji - Kalkulator Receptur.

Kilka uwag technicznych

- Ilość lodów w recepturach jest dopasowana do jednej kuwety 36 x 25 x h 8 cm w okresie poza sezonem, kiedy sprzedaż lodów jest mała.
- Poza sezonem zwykle zmniejsza się ilość lodów w kuwecie, żeby krócej leżały w witrynie. Dobrze jest wtedy pozostawić wolną przestrzeń między lodami a ściankami kuwety i układać lody bardziej z przodu, dzięki czemu uformowana górka będzie wydawać się wyższa i bardziej efektowna.
- Do ułożenia lodów w efektowne górki i ich dość czasochłonnego dekorowania trzeba wcześniej przygotować głęboko zmrożone kuwety i w miejsce do pracy – blat z gumową lub silikonową matą.
- Pomocnym zabiegiem jest użycie jednocześnie dwóch kuwet, jedna w drugiej – w ten sposób dno kuwety, do której wykładamy lody jest izolowane od blatu roboczego cienką warstwą powietrza, jak w termosie. Zapobiega to rozpuszczaniu się dolnej warstwy lodów i ślizganiu się całej masy w kuwecie, co może utrudnić lub nawet uniemożliwić pracę.
- Jeśli w recepturze są użyte mrożone owoce, nie należy ich rozmrażać! Woda powinna być na tyle ciepła, żeby mieszanka po zmiksowaniu nie zamarzła. Miksowanie owoców w stanie zamrożonym zapewnia lepsze rozdrobnienie włókien roślinnych, co ma zasadniczy wpływ na konsystencję lodów.
- Radzimy zawsze odważać dodatki typu variegato do osobnego naczynia.
- Lody po wydaniu z frezera i ułożeniu umieszcza się na krótko w hartowniku. Przed włożeniem do witryny lody powinny zostać umieszczone w zamrażarce na czas, w którym ich temperatura w całej masie będzie jednakowa. Z reguły potrzeba na to ok. 3 godzin.
- Mimo, że obecnie umiejętność używania różnych surowców do lodów jest powszechna, umieściliśmy przy recepturach wskazówki wykonawcze, wynikające z naszej praktyki lodziarskiej. Radzimy je przeczytać, choćby dla porównania z własnym warsztatem (jeśli coś robicie lepiej, podzielcie się tym z nami).
- Zalecenia co do wykończenia i dekoracji lodów należy traktować jako przykładowe. Zachęcamy do eksperymentowania i poszukiwania własnych, autorskich sposobów.



CIASTECHKOWO KARMELOWE* z żurawiną

Jeden ze sztandarowych produktów MEC3 z rodziny COOKIES® - KARMEŁ (pasta i variegato jednocześnie), wzbogacony żurawiną i czekoladą.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,80
COOKIES CARAMEL (14772)	0,24
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,05
Mieszanka:	4,09

- Rozprowadzić pastę mieszanką z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać

DODATKI

COOKIES CARAMEL (14772)	0,24
ŻURAWINA variegato (18374A)	0,16
STRACCIATELLA (14121)	0,10
Lody z dodatkami:	4,59

Wykończenie

- Wydawać porcjami, dodając pasty COOKIES CARAMEL i ŻURAWINA variegato.
- Obłać cienkimi strużkami polewy STRACCIATELLA

Przykładowa dekoracja - ciasteczka karmelowe (np. LOTUS), całe i pokruszone.

*Równie atrakcyjne połączenie można uzyskać wymieniając w powyższej recepturze COOKIES CARAMEL (14772) na COOKIES SPICY – z przyprawami korzennymi (14695).



CREMINO CZOKO PRECEL z chrupkami ryżowymi i precelkami - 1

Czekolada w modnej wersji BLOND z kombinacją chrupiących kremów CZOKO PRECEL i QUELLA CRUNCHY

MIESZANKA

Baza CZEKOLADA EXTRA BLOND (08390)	1,10
Woda	1,00
Mleko 3,2% tłuszczu	1,00
Glukoza krystaliczna (CU-GLU)	0,13
Mieszanka:	3,23

- Przygotować kuwetę z ciekłą warstwą kremu QUELLA CRUNCHY na dnie (ok. 300 g) i umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wykładaniu z frezera.
- Zmieszać bazę CZEKOLADA EXTRA BLOND z glukozą i rozprowadzić z gorącą wodą.
- Odczekać kilkanaście minut, dołączyć zimne mleko.
- Wlać całość do frezera, włączyć zamrażanie.

DODATKI

QUELLA CRUNCHY (14677)	0,80
CZOKO PRECEL Variegato (18691)	0,50
Lody z dodatkami:	4,53

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem QUELLA CRUNCHY na dnie, wyrównać na płasko i nałożyć CZOKO PRECEL Variegato.
- Wyłożyć resztę lodów, wyrównać na płasko i wstawić kuwetę do hartownika na 10 minut.
- Na zamrożone lody wylać pozostałą porcję kremu QUELLA CRUNCHY (500 g), wyrównać i schłodzić całość w zamrażarce lub hartowniku w pozycji poziomej (nie w witrynie).

Przykładowa dekoracja - słone precelki z marketu.

Dokładne opisy wykonania i dekorowania różnych CREMINO można znaleźć w receptariuszach QUELLA i QUELLA 2020 – pliki do pobrania z naszej strony internetowej.



CREMINO CZOKO PRECEL z chrupkami ryżowymi i precelkami - 2

Kombinacja chrupiących kremów CZOKO PRECEL i QUELLA CRUNCHY z lodami kajmakowymi.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,00
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,10
DOLCE LATTE koncentrat (14046A)	0,08
Mieszanka:	3,18

- Przygotować kuwetę z cienką warstwą kremu QUELLA CRUNCHY na dnie (ok. 300 g) i umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wykładaniu z frezera.
- Rozprowadzić pastę DOLCE LATTE mieszanką z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać.

DODATKI

QUELLA CRUNCHY (14677)	0,80
CZOKO PRECEL Variegato (18691)	0,50
Lody z dodatkami:	4,48

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem QUELLA CRUNCHY na dnie, wyrównać na płasko i nałożyć CZOKO PRECEL Variegato.
- Wyłożyć resztę lodów, wyrównać na płasko i wstawić kuwetę do hartownika na 10 minut.
- Na zamrożone lody wylać pozostałą porcję kremu QUELLA CRUNCHY (500 g), wyrównać i schłodzić całość w zamrażarce lub hartowniku w pozycji poziomej (nie w witrynie).

Przykładowa dekoracja – słone precelki z marketu.

Dokładne opisy wykonania i dekorowania różnych CREMINO można znaleźć w receptariuszach QUELLA i QUELLA 2020 – pliki do pobrania z naszej strony internetowej.



CREMINO KARMELOWE Z NUGATEM

Połączenie smaku nugatu i czekolady z orzechami wykończone kremem karmelowym i dekoracją różnych posypek.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,00
TOBLE (14097A)	0,15
NUGAT (14024)	0,15
Woda	0,10
Mieszanka:	3,40

- Przygotować kuwetę z cienką warstwą kremu QUELLA KARMELOWA na dnie (ok. 300 g) i umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wykładaniu z frezera.
- Rozprowadzić pasty TOBLE I NUGAT mieszanką z pasteryzatora, dolać wodę i zamrażać.

DODATKI

QUELLA KARMELOWA (QUELLO) (14477)	0,80
SKARBY SEZAMU krokant (16025)	0,15
MIGDAŁY prażone krajanka (16049)	0,03
CHRUPS granulki (16050)	0,03
PISTACJA 100% krajanka (GPT100-1)	0,03
Lody z dodatkami:	4,44

Wykończenie

- Wyłożyć lody do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem QUELLA KARMELOWA na dnie.
- Wyrównać powierzchnię lodów na płasko i wstawić kuwetę do hartownika na 10 minut.
- Wylać na zamrożone lody resztę kremu QUELLA (500 g) i schłodzić całość w zamrażarce lub hartowniku w pozycji poziomej (nie w witrynie).

Przykładowa dekoracja – kawałki nugatu, sezamków lub czekolady, krajanka z orzechów laskowych, pistacji lub migdałów.

Dokładne opisy wykonania i dekorowania różnych CREMINO można znaleźć w receptariuszach QUELLA i QUELLA 2020 – pliki do pobrania z naszej strony internetowej.



CZARNA PORZECZKA z kremem z białej czekolady i kruszonką

Połączenie klasycznego sorbetu owocowego z mieszanką mleczną, udekorowane chrupiącym kremem z białej czekolady (BIAŁA QUELLA CRUNCHY) oraz kruszonką.

MIESZANKA

Woda	1,40
Mieszanka podstawowa	0,90
Porzeczką czarna 15% cukru	0,75
Cukier (sacharoza)	0,51
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	0,15
Baza SUPERGELMIX (06004)	0,135
CZARNA PORZECZKA (18072A)	0,10
INFIBRA (2302)	0,03
Cytryna - sok świeży	0,03
SOFTIN (06069)	0,01
Mieszanka:	4,015

- Podgrzać wodę do ok. 80°C.
- Odważyć i wymieszać wszystkie składniki suche.
- Dodać pastę CZARNA PORZECZKA, zamrożone owoce, sok z cytryny.
- Dolać gorącą wodę i całość zmiksować na możliwie gładką masę.
- Odstawić do dojrzewania na minimum 60 minut.
- Wrzucić SOFTIN do frezera, wlać przygotowaną mieszankę, dodać mieszankę z pasteryzatora.

DODATKI

BIAŁA QUELLA CRUNCHY (14724A)	0,500
Kruszonka KARMELOWA (16089A) lub NEUTRALNA (16461)	0,050
Lody z dodatkami:	4,565

Wykończenie

- Wydać z frezera na środek kuwety ok. połowę masy, dodać część (1/3) kremu BIAŁA QUELLA CRUNCHY i delikatnymi ruchami łypatki połączyć z lodami.
- Wydać resztę lodów i, dodając kolejną część (1/3) kremu, uformować je w wysoką górkę i włożyć kuwetę do hartownika na 3-4 minuty.
- Wyjąć kuwetę z hartownika i nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łypatki.
- Udekorować kremem BIAŁA QUELLA CRUNCHY i kruszonką.



CZEKOLADOWE z imbirem i pomarańczą – 1

Wytrawna kompozycja czekolady LOS PALMARITOS z Dominikany, miazgi kakaowej i kakao z nutą cynamonu, całość w variegato imbirowym i pomarańczowym.

MIESZANKA

Woda	2,50
Cukier (sacharoza)	0,65
Czekolada Ciemna LOS PALMARITOS 75 (6802)	0,45
Baza SUPERGELMIX (06004)	0,14
MIAZGA KAKAOWA krople (8483)	0,16
Glukoza krystaliczna (CU-GLU)	0,13
Kakao PREMIUM 22/24 (332209)	0,07
CYNAMON (14280A)	0,08
SOFTIN (06069)	0,01
Spirytus 95%	0,005
Mieszanka:	4,19

- Podgrzać połowę dozy wody do +80°C.
- Wymieszać składniki suche.
- Dolewać niewielkimi porcjami gorącą wodę i rozprowadzić na gładką masę.
- Odstawić na 20-30 minut, potem dolać resztę wody.
- Spirytus dolać w ostatniej chwili przed wlaniem mieszanki do frezera, SOFTIN wrzucić do frezera.

Mieszankę można również przygotować w pasteryzatorze. Spirytus dolewa się wówczas do każdej zamrażanej porcji.

DODATKI

IMBIR VARIEGATO (14719)	0,20
POMARAŃCZA VARIEGATO Napure (18487)	0,10
Lody z dodatkami:	4,49

Wykończenie

- Podczas wydawania lodów przekładać je i dekorować pastami VARIEGATO.



CZEKOLADOWE z imbirem i pomarańczą - 2

Wytrawna kompozycja czekolady i miazgi kakaowej BAGUA NATIVO z PERU z nutą cynamonu, całość w variegato imbirowym i pomarańczowym.

MIESZANKA

Woda	2,50
Cukier (sacharoza)	0,70
Czekolada Ciemna BAGUA NATIVO 81 (6800)	0,49
Baza SUPERGELMIX (06004)	0,14
Glukoza krystaliczna (CU-GLU)	0,10
MIAZGA BAGUA NATIVO BIO (6841)	0,10
CYNAMON (14280A)	0,09
SOFTIN (06069)	0,01
Spirytus 95%	0,005
Mieszanka:	4,18

- Podgrzać połowę dozy wody do +80°C.
- Wymieszać składniki suche.
- Dolewać niewielkimi porcjami gorącą wodę i rozprowadzić na gładką masę.
- Odstawić na 20-30 minut, potem dolać resztę wody.
- Spirytus dolać w ostatniej chwili przed waniem mieszanki do frezera, SOFTIN wrzucić do frezera.

Mieszankę można również przygotować w pasteryzatorze. Spirytus dolewa się wówczas do każdej zamrażanej porcji.

DODATKI

IMBIR VARIEGATO (14719)	0,20
POMARAŃCZA VARIEGATO Napure (18487)	0,10
Lody z dodatkami:	4,50

Wykończenie

- Podczas wydawania lodów przekładać je i dekorować pastami VARIEGATO.



DACQUOISE

Luksusowy tort orzechowy z bezą i mascarpone, dekorowany daktylami i kremem kajmakowym. Idealnie odwzorowany dzięki połączeniu aż siedmiu (!) różnych produktów MEC3.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,80
ORZECZ LASKOWY SELECTION ciemny (14869)	0,09
BEZA Z KASZTANAMI (14040)	0,06
ORZECZ WŁOSKI PREMIUM (14126A)	0,07
MASCARPONE Napure (08531)	0,06
Woda	0,02
Mieszanka:	4,10

- Do czystego wiaderka odważyć pasty, proszek MASCARPONE NAPURE i wodę.
- Dolewać porcjami mieszankę, rozprowadzając całość łopatką na jednolitą masę.
- Wlać całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

DAKTYLE variegato (18186)	0,20
DOLCE LATTE krem (14047)	0,12
BEZA granulki (16041)	0,05
Lody z dodatkami:	4,47

Wykończenie

- Przygotować variegato DAKTYLE, krem DOLCE LATTE oraz Granulki BEZA.
- Wydać lody z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą wyłożyć na środek kuwety, nałożyć ok. połowę każdego dodatku variegato i delikatnymi ruchami łopatką połączyć z lodami.
 - Wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę i udekorować dodatkami variegato (zostawić trochę do dekoracji końcowej).
- Umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatką, udekorować pozostałym variegato, posypać granulami bezowymi lub daktylami.
- Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



IRISH COFFEE

Znany na całym świecie smak, wersja z kawą liofilizowaną i pastą WHISKY CREAM, wzmocniona dodatkiem variegato WHISKY CREAM oraz chrupiącym kremem QUELLA KAWOWA

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,80
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,22
WHISKY CREAM (14089)	0,18
KAWA LIOFILIZOWANA (08142)	0,02
Mieszanka:	4,22

- Odważyć do czystego wiaderka pasty WHISKY CREAM, proszek KAWA LIOFILIZOWANA i śmietankę, dodać mieszankę z pasteryzatora, całość dokładnie wymieszać.
- Włączyć do frezera i włączyć zamrażanie

DODATKI

WHISKY CREAM variegato (14308)	0,28
QUELLA KAWOWA z kryształkami (14792)	0,16
Lody z dodatkami:	4,66

Wykończenie

- Przygotować variegato WHISKY CREAM i krem QUELLA KAWOWA.
- Lody wydać z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą wyłożyć na środek kuwety, nałożyć ok. połowę past variegato i delikatnymi ruchami łopatką połączyć je z lodami.
 - Wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę, udekorować variegato (zostawić trochę do dekoracji końcowej), uformować całość.
- Umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatką, udekorować pozostałym variegato.
- Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



KUKUŁKA

Lodowa wersja cukierków KUKUŁKA na bazie pasty FUNKY MALTY i kremu QUELLA CIEMNA. Z alkoholem.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,70
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,12
FUNKY MALTY (14700)	0,22
Mieszanka:	4,04

- Odważyć pastę FUNKY MALTY do czystego wiaderka, dodawać mieszankę podstawową małymi porcjami i rozprowadzać na gładką masę, na koniec wlać śmietankę.
- Wlać całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

QUELLA CIEMNA (14856)	0,45
Spirytus 95%	0,09
Lody z dodatkami:	4,58

Wykończenie

- Odważyć krem QUELLA CIEMNA (wcześniej lekko podgrzać w kąpeli wodnej, aby stał się płynny) i mieszać do niego odważony spirytus. Pojawiające się zmatowienie ustąpi w niskiej temperaturze.
- Wydać lody z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą wyłożyć na środek kuwety, nałożyć ok. połowę kremu QUELLA ze spirytusem i delikatnymi ruchami łopatki połączyć z lodami.
 - Wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę i nałożyć część kremu QUELLA ze spirytusem, zostawiając niewielką porcję do dekoracji końcowej.
- Umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nałożyć pozostały krem QUELLA ze spirytusem.
- Ponownie włożyć do hartownika na 3-4 minuty.
- Naciąć powierzchnię góry metalową łopatką, aby uzyskać kontrastowy efekt czerni i bieli.
- Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



LEŚNE OWOCE z kremem z białej czekolady i kruszonką

Połączenie klasycznego sorbetu owocowego z mieszanką mleczną, obficie udekorowane chrupiącym kremem z białej czekolady (BIAŁA QUELLA CRUNCHY) oraz kruszonką.

MIESZANKA

Woda	1,350
Mieszanka podstawowa	0,900
Cukier (sacharoza)	0,520
Mix owoców Iglotex (czerwona porzeczka 0,300; czarna porzeczka 0,265; malina 0,150; jeżyna 0,115)	0,830
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	0,140
Baza SUPERGELMIX (06004)	0,140
CZARNA PORZECZKA (18072A)	0,100
INFIBRA (2302)	0,060
Cytryna - sok świeży	0,030
SOFTIN (06069)	0,010
Mieszanka:	4,000

- Podgrzać wodę do ok. +80°C.
- Odważyć i wymieszać wszystkie składniki suche, dodać pastę CZARNA PORZECZKA, zamrożone owoce, sok z cytryny.
- Dolać gorącą wodę i całość zmiksować na możliwie gładką masę.
- Odstawić do dojrzewania na minimum 60 minut.
- Wrzucić SOFTIN do frezera, włączyć przygotowaną mieszankę, dolać mieszankę z pasteryzatora.

DODATKI

BIAŁA QUELLA CRUNCHY (14724A)	0,500
Kruszonka KARMELOWA (16089A) lub NEUTRALNA (16461)	0,050
Lody z dodatkami:	4,565

Wykończenie

- Wydać z frezera na środek kuwety ok. połowę masy, dodać część (1/3) kremu BIAŁA QUELLA CRUNCHY i delikatnymi ruchami łypatki połączyć z lodami.
- Wydać resztę lodów i, dodając kolejną część (1/3) kremu, uformować je w wysoką górkę i włożyć kuwetę do hartownika na 3-4 minuty.
- Wyjąć kuwetę z hartownika i nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łypatki.
- Udekorować kremem BIAŁA QUELLA CRUNCHY i kruszonką.



MALAGA

Rodzynki w winie marsala, na bazie pasty MALAGA syrop oraz MALAGA rodzynki Napure. Jedne z najbardziej tradycyjnych włoskich lodów rzemieślniczych, do Polski trafiły na początku lat 90' dzięki MEC3.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,80
MALAGA koncentrat syrop (14125A)	0,24
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,13
Mieszanka:	4,17

- Do czystego wiaderka odważyć pastę MALAGA Syrop i śmietankę, dolać mieszankę z pasteryzatora i dokładnie wymieszać całość.
- Wlać do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

MALAGA Variegato Napure (18491)	0,20
Lody z dodatkami:	4,37

Wykończenie

- Przygotować rodzynki MALAGA VARIEGATO Napure.
- Lody wydać z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą wyłożyć na środek kuwety, nałożyć połowę pasty variegato i delikatnymi ruchami łopatkę połączyć z lodami.
 - Wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę, udekorować variegato (zostawić trochę dekoracji końcowej), uformować całość.
- Umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatkę, udekorować pozostałym variegato. Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



SERNIKOWE z kremem bananowo-karmelowym

Czyli sernik w wersji Banoffee Cheesecake, popularnej w Anglii.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,20
QUARK (08014)	0,11
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,08
SERNIK (08284)	0,04
Mieszanka:	3,43

- Odważyć i wymieszać na sucho dodatki proszkowe.
- Dodawać mieszankę małymi porcjami i rozprowadzać na gładką masę.
- Wlać śmietankę i wymieszać całość.
- Odstawić na 20-30 minut dla uwodnienia białek mlecznych.
- Wlać do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

BANOFFEE variegato (14736)	0,36
KRUSZONKA (16461)	0,07
Lody z dodatkami:	3,86

Wykończenie

- Zamrożone lody wyłożyć do kuwety, wmieszać część (80-100 g) BANOFFEE variegato, wyrównać na płasko. Włożyć do hartownika na 10 minut.
- Pozostałe VARIEGATO rozprowadzić na powierzchni, obsypać KRUSZONKĄ wokół krawędzi kuwety.

Opcje dekoracji

- ułożyć plasterki banana zamoczone w soku cytrynowym i NEUTRAL JELLY
lub

- zamiast wyrównywać powierzchnię lodów na płasko, uformować niewielkie falki, oblać BANOFFEE variegato i obsypać KRUSZONKĄ.



ŚLIWKA w czekoladzie

Popularne połączenie smaków śliwki i czekolady w wyjątkowo bogatej wersji.

MIESZANKA

Śliwka 12,5% cukru	1,00
Woda	1,20
Mieszanka podstawowa	0,80
Cukier (sacharoza)	0,52
ŚLIWKA (18041A)	0,15
Baza SUPERGELMIX (06004)	0,145
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	0,12
Śliwki suszone	0,10
INFIBRA (2302)	0,07
Cytryna - sok świeży	0,04
SOFTIN (06069)	0,01
Mieszanka:	4,135

- Odważyć i wymieszać wszystkie składniki suche. Dodać pastę, owoce, sok z cytryny, wlać gorącą wodę, całość zmiksować na możliwie gładką masę i odstawić do dojrzewania na min 60 minut.
- Do frezera wrzucić SOFTIN, wlać przygotowaną mieszankę i dolać mieszankę z pasteryzatora.

DODATKI

ŚLIWKA (18041A)	0,20
STRACCIATELLA but. 0,85 (14121)	0,10
Śliwki suszone	0,15
CZEKOLADA topping (24080)	0,08
AMARETTO posypka (16076)	0,01
Lody z dodatkami:	4,675

Wykończenie

- Przygotować variegato z pasty ŚLIWKA i suszonych śliwek. Śliwki (słodkie i miękkie) drobno pokroić i wymieszać z pastą ŚLIWKA.
- Lody wydać z frezera w dwóch porcjach:
 - pierwszą wyłożyć na środek kuwety, nałożyć połowę przygotowanego variegato, wlać cienką strużką płynną STRACCIATELLĘ i delikatnymi ruchami łopatką połączyć z lodami.
 - wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę, udekorować variegato, zostawiając trochę do dekoracji końcowej.
- Uformować całość i umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatką, udekorować pozostałym variegato, oblać strużkami STRACCIATELLI, toppingiem CZEKOLADA i posypać AMARETTO.



TIRAMISU - 1

Klasyczny włoski smak na bazie MASCARPONE NAPURE – sproszkowanego mascarpone.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,20
MASCARPONE Napure (08531)	0,21
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,10
Mieszanka:	3,51

- Przygotować potrzebną porcję mieszanki podstawowej.
- W czystym wiaderku odważyć proszek MASCARPONE NAPURE.
- Dolewać porcjami mieszankę, rozprowadzając łopatką na jednolitą masę.
- Odstawić na 20 - 30 minut dla uwodnienia białek mlecznych.
- Włączyć całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

TIRAMISU variegato (14378)	0,30
Biskopt	0,15
TIRAMISU topping (24092A)	0,05
BAGNI KAWA/TIRAMISU` (18505)	0,05
Kakao amaro 20/22% (332208)	0,01
Lody z dodatkami:	4,21

Wykończenie:

- Odważyć variegato TIRAMISU, przygotować KAKAO AMARO i paski biskopta nasączone syropem BAGNI KAWA/TIRAMISU lub syropem (topping) TIRAMISU zmieszany 1:1 z kawą espresso.
- Wydać lody z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą połowę ułożyć i wyrównać na płasko, ułożyć paski biskopta, połączyć toppingiem TIRAMISU, nałożyć variegato TIRAMISU i posypać kakao.
 - Wydać resztę lodów i wyrównać na płasko, następnie uformować łopatką drobne falki.
- Umieścić w hartowniku na 10 minut.
- Obficie obsypać kakao i wstawić do zamrażarki



TIRAMISU - 2

Klasyczny włoski smak na bazie pasty MASCARPONE Premium.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,20
MASCARPONE PREMIUM (14282A)	0,36
Śmietanka 30-36% tłuszczu	0,09
Mieszanka:	3,65

- Przygotować porcję mieszanki z pasteryzatora.
- Do czystego wiaderka odważyć pastę MASCARPONE PREMIUM i śmietankę.
- Dolewać porcjami mieszankę, rozprowadzając łopatką na jednolitą masę.
- Wlać całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

TIRAMISU variegato (14378)	0,30
Biskopt	0,15
TIRAMISU topping (24092A)	0,05
BAGNI KAWA/TIRAMISU` (18505)	0,05
Kakao amaro 20/22% (332208)	0,01
Lody z dodatkami:	4,21

Wykończenie:

- Odważyć variegato TIRAMISU, przygotować KAKAO AMARO i paski biskopta nasączone syropem BAGNI KAWA/TIRAMISU lub syropem (topping) TIRAMISU zmieszany 1:1 z kawą espresso.
- Wydać lody z frezera w dwóch częściach:
 - Pierwszą połowę ułożyć i wyrównać na płasko, ułożyć paski biskopta, połączyć toppingiem TIRAMISU, nałożyć variegato TIRAMISU i posypać kakao.
 - Wydać resztę lodów i wyrównać na płasko, następnie uformować łopatką drobne falki.
- Umieścić w hartowniku na 10 minut.
- Obficie obsypać kakao i wstawić do zamrażarki.



MIESZANKA PODSTAWOWA

Może to być dowolna mieszanka podstawowa o zawartościach składników podstawowych zbliżonych do następujących: **cukier 17,5%, tłuszcz 6%, SSBM 10%, RSS 36%**.

W prezentowanych lodach została użyta receptura stosowana od dawna w naszej lodziarni "Malinova" w Warszawie, w wersji opartej na premiksie, czyli wcześniej przygotowanej mieszaninie wszystkich surowców proszkowych występujących w recepturze.

Do przygotowania mieszanki można użyć zamiennie śmietanki 30% albo 36% tłuszczu, według poniższej receptury:

Woda	17,50	17,00
Premix bazowy MALINOVA MP (MAL01)	9,40	9,40
Śmietanka 36% tłuszczu	3,50	
Śmietanka 30% tłuszczu		4,00
Mieszanka:	30,40	30,40

Przygotowanie

- Wlać odmierzoną wodę do pasteryzatora.
- Włączyć proces pasteryzacji (+ 85°C).
- Powoli wsypać całą zawartość opakowania premiksu "Malinova MP".
- Odczekać aż suche składniki wymieszają się z wodą – zwykle kilka minut.
- Wlać odważoną śmietankę.
- Po zakończeniu procesu pasteryzacji i schłodzeniu do + 4 °C przelać (przepompować) mieszankę do dojrzewalnika.
- Zalecany czas dojrzewania 12 h, maksymalnie 72 h, nie mniej niż 4 h.

Aby uzyskać bogatszą mieszankę można do powyższej receptury dodać 0,150 - 0,300 kg mleka w proszku odtłuszczonego na jeden worek premiksu (najprościej wsypać to mleko do worka z premiksem i rozmieszać suchą łopatką). Lody staną się wówczas nieco bardziej zwarte i będą lepiej utrzymywać kształt.



PREMIKS

Używany premiks, ponieważ dzięki wyeliminowaniu ręcznego mieszania na sucho wszystkich surowców proszkowych znakomicie ułatwia on przygotowanie mieszanki mlecznej w pasteryzatorze,.

Wykorzystanie premiksu, poza oszczędnością pracy, eliminuje także zapylenie pracowni, oszczędza miejsce w pracowni i upraszcza magazynowanie.

Dokładna receptura z rozwiniętym składem premiksu wygląda następująco:

Woda		17,50
Cukier (sacharoza)		4,50
Śmietanka 36% tłuszczu		3,50
Mleko w proszku odtłuszczone (ML-PR)		2,70
Baza MONTEPANNA (02030)		1,05
Glukoza krystaliczna (CU-GLU)		0,50
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)		0,50
Tłuszcz kokosowy w proszku (80C)		0,15
Razem:		30,40
	- surowce proszkowe (premixs)	- surowce płynne

Premiks bazowy MALINOVA MP (MAL01) jest jedynym z dwóch premiksów znajdującym się w naszej standardowej ofercie handlowej.

Na zamówienie możliwe jest wykonanie premiksu opartego na dowolnej, dopasowanej do potrzeb klienta recepturze.