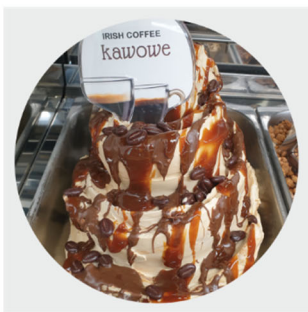
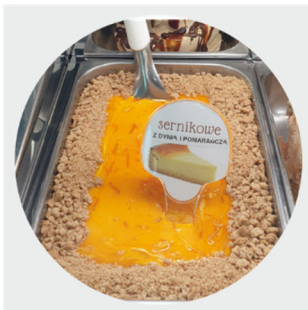
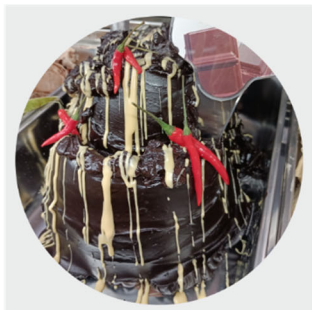


kames[®]
od 1991

Impresje lodowe
jesień/zima 2022



Spis treści

Wstęp	3
Kilka uwag praktycznych	3
CREMINO – marcepan z czekoladą	4
CREMINO panna cotta z chrupiącym karmelem i żurawiną	6
Czekolada ciemna z chili	8
Ajerkoniak z czekoladą	10
Fistaszkowe z karmelem i czekoladą (Snickers)	12
Funky Malty z płynną czekoladą (Kukułka)	14
Sernik dyniowy z pomarańczą	16
Irish Coffee	18
Imbirowo-cytrynowe z miodem i matcha	20
Gruszkowo-jabłkowo-śliwkowe (Owoce jesienne)	22
Śliwkowe z czekoladą	24
Czekoladowo-orzechowe (wegańskie)	26
Mieszanka podstawowa	28
Premiks - łatwiej	30

Wstęp

Przekazujemy w Państwa ręce kilkanaście pomysłów na lody, prezentowanych w czasie spotkań z klientami jesienią 2022.

Nasze poprzednie prezentacja lodów „jesiennie zimowych” spotkały się z ciepłym przyjęciem. Wielu klientów zdecydowało się na ożywienie naszymi propozycjami swoich wystaw w okresie poza sezonem, kiedy pogoda nie sprzyja sprzedaży lodów.

Rezultaty były zauważalne, zwłaszcza w tych lodziarniach, które wdrożyły kilka nowych kompozycji jednocześnie, co dawało spektakularną zmianę wyglądu witryny.

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

Kilka uwag praktycznych

- 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.
- Lody uformowane w górkę można ułożyć na płasko. Trzeba wtedy zmniejszyć łączną ilość lodów o ok. 13%. Przy zmianie w drugą stronę, gdy zamiast lodów płaskich chcemy uformować górkę, trzeba zwiększyć łączną ilość lodów o ok. 15%.
- Przy formowaniu lodów w górkę dobrze jest pozostawić wolną przestrzeń między lodami a ściankami kuwety i układać lody bardziej z przodu, dzięki czemu górkę będzie wydawać się wyższa i bardziej efektowna.
- Do ułożenia lodów w efektowne górkę i ich dość czasochłonnego dekorowania trzeba wcześniej przygotować głęboko zmrożone kuwety i miejsce do pracy – blat z gumową lub silikonową matą. Czasem pomocnym zabiegiem jest użycie jednocześnie dwóch kuwet, jedna w drugiej – w ten sposób dno kuwety, do której układamy 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 kuvecie, co utrudnia lub wręcz uniemożliwia pracę.
- Jeśli w recepturze są użyte mrożone owoce, nie należy ich rozmrażać! Miksowanie owoców w stanie zamrożonym zapewnia lepsze rozdrobnienie włókien roślinnych, co ma zasadniczy wpływ na konsystencję lodów. Dolana woda powinna być na tyle ciepła, żeby cała mieszanka po zmiksowaniu nie zamarzła, bo to zahamuje jej dojrzewanie.
- Radzimy zawsze przed dozowaniem odważyć dodatek typu variegato do osobnego naczynia. Dozowanie prosto z puszki - na oko, prowadzi do nierównego zużycia variegato i różnic pomiędzy kolejnymi kuwetami lodów.
- Lody po wydaniu z frezera i ułożeniu umieszcza się na krótko w hartowniku. Przed wstawieniem do witryny lody powinny zostać umieszczone w zamrażarce, na czas, w którym ich temperatura w całej masie będzie jednakowa. Z reguły potrzeba na to minimum 3 - 5 godzin.
- Mimo, że obecnie umiejętność używania różnych produktów 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.

CREMINO – marcepan z czekoladą

Lody marcepanowe na mieszance podstawowej przełożone variegato marcepanowo-pistacjowym Amadeusz i czekoladą Miękkie Serce, ułożone na warstwie kremu QUELLA CIEMNA i przykryte jego grubą warstwą. Obfita dekoracja z krajanki z orzecha laskowego, czekoladowych ziaren kawy i czekoladowych patyczków.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,200
MARCEPAN MEC3 (14034)	0,140
Śmietanka 36% tłuszczu	0,120
RAZEM:	3,460

- Przygotować kuwetę z cienką warstwą kremu QUELLA CIEMNA 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 mieszanką z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać.

DODATKI

QUELLA CIEMNA (14856)	0,900
CZEKOLADA "miękkie serce"	0,200
AMADEUSZ variegato (migdał-pistacja) MEC3 (14091A)	0,200
BEZA granulki MEC3 (16041)	0,015
Orzech laskowy 100% krajanka (GOL100IT)	0,010
Czekoladowe Ziarna Kawy ICAM (3070)	0,010
BARETKI czekolada ciemna 45 ICAM (3104)	0,010
Lody z dodatkami:	4,805

Wykończenie

- Wydawać lody do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem QUELLA, dodając i delikatnie mieszając z lodami płynną czekoladę i variegato Amadeusz (lub wydać połowę lodów, wyrównać na płasko, pokryć ją warstwą variegato i wydać resztę lodów).
- Starannie wyrównać powierzchnię lodów i posypać granulkami bezowymi.
- Ułożyć i wyrównać na płasko górną warstwę kremu Quella.
- Posypać granulkami bezowymi i krajanką z orzecha laskowego, ułożyć czekoladowe ziarna kawy i baretki według uznania.



Marcin Błoch
doradca klienta – technolog
tel.: +48 607 993 352
e-mail: marcin@kames.pl
ulubione lody: masło karmelowe z solą

CREMINO panna cotta z chrupiącym karmelem i żurawiną

Lody panna cotta na mieszance podstawowej przełożone variegato Żurawina i syropem Carapino, ułożone na warstwie kremu QUELLA KARMELOWA CRUNCHY i przykryte jego grubą warstwą. Obfita dekoracja z kruszonki i żurawiny(suszonej i variegato).

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,20
PANNA COTTA konc.MEC3 (14088A)	0,16
Śmietanka 36% tłuszczu	0,08
RAZEM:	3,44

- Przygotować kuwetę z warstwą kremu QUELLA KARMELOWA CRUNCHY na dnie (ok. 350 g) i umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wykładaniu z frezera.
- Rozprowadzić pastę mieszaną z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać

DODATKI

ŻURAWINA variegato MEC3 (18374A)	0,25
CARAPINO syrop	0,15
QUELLA KARMELOWA CRUNCHY (14340A)	0,90
KRUSZONKA maślana z migdałami (16088A)	0,05
Żurawina 8% cukru	0,01
RAZEM (składniki i dodatki):	4,80

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem QUELLA KARMELOWA CRUNCHY na dnie i wyrównać na płasko .
- Pokryć lody variegato Żurawina i połać syropem Carapino, wydać drugą część lodów, wyrównać na płasko i wstawić do hartownika no ok. 10 minut.
- Na mocno zamrożone lody wylać porcję kremu QUELLA CRUNCHY (550 g), wyrównać i schłodzić całość w zamrażarce lub hartowniku w pozycji poziomej (nie w witrynie).
- Udekorować Kruszonką, żurawiną, ew. syropem Carapino według uznania.

Opisy wykonania i dekorowania **cremino** oraz innych lodów **układanych płasko** można znaleźć w receptariuszach QUELLA i QUELLA 2020 – pliki do pobrania z naszej strony internetowej.



mgr inż. Kamil Toczek
doradca klienta - technolog
tel.: +48 607 960 155
e-mail: kamil@kames.pl
ulubione lody: pistacjowe

Czekolada ciemna z chili

Intensywne w smaku i niemal czarne, wytrawne lody czekoladowe z dodatkiem chili. MECBROWNIE Variegato i QUELLA Tiramisu dodatkowo wzbogacają smak i wygląd lodów..

MIESZANKA

CZEKOLADA EXTRA CIEMNA BLACK (08410)	1,625
Woda	2,500
Papryczka chili proszek	0,007
Spirytus 95%	0,004
SOFTIN (06069)	0,007
RAZEM:	4,143

- Rozprowadzić bazę CZEKOLADA EXTRA CIEMNA BLACK z dodatkiem chili gorącą wodą na gładką masę.
- Dokładnie zmiksować i zostawić do ostygnięcia.
- Dolać spirytus, wlać do frezera dodając Softin i zamrażać.

DODATKI

QUELLA TIRAMISU (14886)	0,200
MECBROWNIE Variegato (14830A)	0,100
CZEKOLADA "miękkie serce" (24151)	0,100
Świeże papryczki chili	qs
RAZEM (składniki i dodatki):	4,553

Wykończenie

- Wymieszać Czekoladę „miękkie serce” i Mecbrownie.
- Podczas wydawania delikatnie wmieszać w lody część przygotowanego variegato oraz kremu Quella Tiramisu i uformować górkę.
- Wstawić kuwetę do hartownika na 10 minut.
- Wyjąć kuwetę, nadać lodom ostateczny kształt i udekorować pozostałym variegato



 **Pomysł**



inż. Łukasz Naruszewicz
doradca klienta - technolog

tel.: +48 607 960 566
e-mail: lukasz@kames.pl

ulubione lody: ricotta

Ajerkoniak z czekoladą

Lody o smaku ajerkoniaku na mieszance podstawowej z pastą MECOVO, przełożone polewą CZEKOLADA "miękkie serce".

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,200
MECOVO MEC3 (14036)	0,300
Spirytus 95%	0,008
Śmietanka 36% tłuszczu	0,060
RAZEM:	3,568

- Odważyć pastę Mecovo, śmietankę i spirytus, rozprowadzić mieszanką z pasteryzatora.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

CZEKOLADA "miękkie serce"	0,300
Likier jajeczny	q.s.
RAZEM (składniki i dodatki):	3,868

Wykończenie

- Wydać z frezera na środek kuwety ok. połowę masy i ułożyć płasko.
- Oblać powierzchnię czekoladą.
- Wydać resztę lodów, ułożyć płasko i wstawić kuwetę do hartownika na 10 minut.
- Wyjąć kuwetę, uformować łyżeczką małe wgłębienia i wlać do nich likier jajeczny.



 **Pomysł**



Marcin Błoch
doradca klienta – technolog
tel.: +48 607 993 352
e-mail: marcin@kames.pl
ulubione lody: masło karmelowe z solą

Fistaszkowe z karmelem i czekoladą (Snickers)

Lody fistaszkowe z mieszanki podstawowej i zestawu produktów Fistaszek Ciuri Ciuri* wzbogacone kremami Quella Ciemna, Mou (toffi) i karmelowym (Napure). Te lody dość udanie oddają smak batonów Snickers.

*Ciuri Ciuri (pol. kwiatuszki, kwiatuszki) to tytuł popularnej we Włoszech ludowej piosenki, powstałej w XIX w. na Sycyli. Umieszczenie go w nazwie zestawu ma podkreślać tradycyjną postać produktów.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,000
Woda	0,105
Glukoza krystaliczna	0,105
FISTASZEK pesto Ciuri-Ciuri	0,215
SOFTIN (06069)	0,008
RAZEM:	3,433

- Rozprowadzić pastę Fistaszek pesto mieszanką z pasteryzatora, dolać wodę z glukozą
- Wrzucić do frezera Softin, wlać mieszankę i zamrażać.

DODATKI

QUELLA CIEMNA 14856)	0,250
FISTASZEK Variegato Ciuri-Ciuri	0,220
FISTASZEK krajanka Ciuri-Ciuri	0,120
FISTASZEK pesto Ciuri-Ciuri	0,100
MOU VARIEGATO (TOFFI) MEC3 (14311A)	0,100
KARMEL VARIEGATO Napure (18489)	0,100
RAZEM (składniki i dodatki):	4,322

Wykończenie

- Wymieszać w misce wszystkie variegato (oprócz kremu Quella).
- Wyłożyć połowę lodów, wyrównać powierzchnię na płasko, pokryć częścią przygotowanej mieszanką variegato, połączyć kremem Quella.
- Wydać resztę lodów, wyrównać na płasko. Wstawić do hartownika na 3-4 minuty.
- Wylać na zamrożone lody resztę przygotowanego variegato i kremu Quella. Schłodzić całość w zamrażarce lub hartowniku w pozycji poziomej (nie w witrynie).
- Posypać krajanką fistaszkową Ciuri Ciuri.



 **Pomysł**



mgr inż. Mirosława Zielińska
główny technolog

tel.: +48 607 382 664
e-mail: mirka@kames.pl

ulubione lody: masło karmelowe z solą

Funky Malty z płynną czekoladą (Kukułka)

Lody z mieszanki podstawowej z pastą słodową FUNKY MALTY, przełożone i udekorowane czekoladą Miękkie Serce z dodatkiem pasty FUNKY MALTY.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,00
Śmietanka 36% tłuszczu	0,13
FUNKY MALTY (14700)	0,30
RAZEM:	3,43

- Odważyć pastę Funky Malty, rozprowadzić mieszanką, dolać śmietankę.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

CZEKOLADA "miękkie serce" (24151)	0,35
FUNKY MALTY (14700)	0,15
RAZEM (składniki i dodatki):	3,93

Wykończenie

- Zmieszać pastę Funky Malty z połową dozy Czekolady „miękkie serce”
- Wydać połowę lodów ułożyć na płasko i pokryć przygotowanym variegato.
- Wydać resztę lodów, wyrównać na płasko i wstawić do hartownika na 5 minut.
- Uformować łyżeczką lub nożem kilka rowków w poprzek kuwety i napętnić je płynną czekoladą.



mgr Marta Nowastowska
doradca klienta- technolog
tel.: +48 607 993 736
e-mail: marta@kames.pl
ulubione lody: pistacja z solą himalajską

Sernik dyniowy z pomarańczą

Lody na mieszance podstawowej z proszkiem Sernik i pastami Biscottino, Dynia Tarta i Pomarańcza, z dodatkiem variegato Pomarańcza.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,000
QUARK MEC3 (08014)	0,100
BISCOTTINO MEC3 (14094)	0,020
DYNIA TARTA (14896)	0,200
POMARAŃCZA K MEC3 (18082A)	0,020
Śmietanka 36% tłuszczu	0,150
Cynamon	0,002
Kardamon	0,002
RAZEM:	3,494

- Odważyć proszek Quark i rozprowadzić mieszanką na jednolity płyn.
- Odważyć i dodać pozostałe pasty i przyprawy, dolać mieszankę i wymieszać.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

KRUSZONKA MEC3 (16461)	0,150
POMARAŃCZA variegato MEC3 (18487)	0,300
	3,944

Wykończenie

- Wydać lody, ułożyć na płasko i wstawić do hartownika na 10 minut
- Pokryć przygotowanym variegato Pomarańcza i wstawić do hartownika na 5 minut..
- Obsypać kruszonką i udekorować według uznania, np. pestkami dyni.

Uwaga

Zamiast variegato POMARAŃCZA 18487 można użyć variegato POMARAŃCZA Napure 18477 lub MARAKUJA NAPURE 18195A.



inż. Łukasz Naruszewicz
doradca klienta - technolog
tel.: +48 607 960 566
e-mail: lukasz@kames.pl
ulubione lody: ricotta

Irish Coffee

Lody z mieszanki podstawowej z pastami Whisky Cream i Kawa Espresso z dodatkiem variegato Whisky Cream, Kawa i kremu Quella kawowa z kryształkami.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,000
WHISKY CREAM MEC3 (14089)	0,200
KAWA ESPRESSO MEC3 (14090A)	0,030
Śmietanka 36% tłuszczu	0,140
RAZEM:	4,370

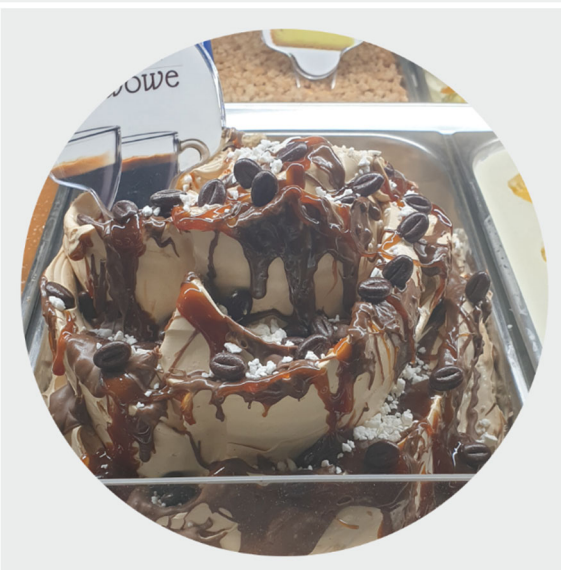
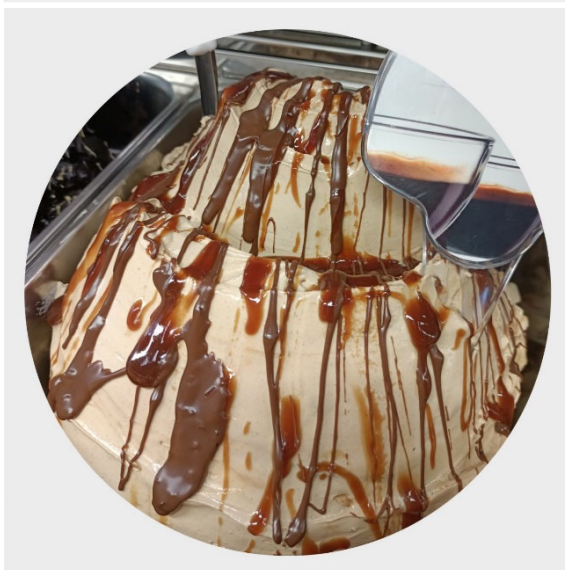
- Do czystego wiaderka odważyć pasty.
- Dolewać porcjami mieszankę, rozprowadzając całość łopatką na jednolitą masę, wlać śmietankę.
- Wlać całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

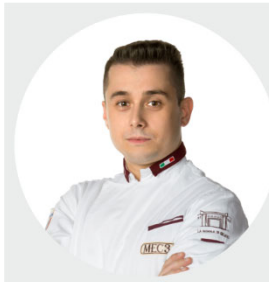
WHISKY CREAM variegato MEC3 (14308)	0,200
QUELLA KAWOWA z kryształkami (14792)	0,300
BEZA granulki MEC3 (16041)	0,005
RAZEM (składniki i dodatki):	4,875

Wykończenie

- Przygotować variegato Whisky Cream, krem Quella Kawowa oraz Granulki BEZA.
- Wydać część lodów na środek kuwety, nałożyć ok. połowę każdego dodatku variegato i delikatnymi ruchami łopatki 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 łopatki, udekorować pozostałym variegato, posypać granulkami bezowymi.
- Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



 **Pomysł**



mgr inż. Jakub Preś
doradca klienta - technolog
tel.: +48 607 960 133
e-mail: jakub@kames.pl

ulubione lody: czekoladowe - extra dark

Imbirowo-cytrynowe z miodem i matcha

Ciekawe połączenie lodów imbirowych z nutą cytryny, miodem i kremem matcha.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,000
IMBIR z cytryną MEC3 (18152A)	0,245
Śmietanka 36% tłuszczu	0,120
Imbir sok	0,010
RAZEM:	4,375

- Odważyć do czystego wiaderka pastę Imbir, sok z imbiru i śmietankę, całość dokładnie wymieszać.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

COOKIES MATCHA krem (14770)	0,200
DI FIORE IN FIORE variegato MEC3 (14174A)	0,200
IMBIR VARIEGATO (14719)	0,075
CYTRYNA VARIEGATO (14717)	0,075
Andruty (ewentualnie)	q.s.
RAZEM (składniki i dodatki):	4,925

Wykończenie

- Wymieszać variegato Di Fiore in Fiore z variegato Imbir i Cytryna, przygotować krem Cookies Matcha.
- Wydać część lodów na środek kuwety, nałożyć ok. połowę przygotowanego variegato i kremu Cookies Matcha, delikatnymi ruchami łopatką połączyć je z lodami.
- Wydać resztę lodów układając je w wysoką górkę.
- Umieścić w hartowniku na 3-4 minuty.
- Nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatką, udekorować pozostałym variegato i kremem.
- Umieścić w hartowniku na minimum 10 minut.



 Pomysł



mgr Marta Nowastowska
doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 993 736
e-mail: marta@kames.pl

ulubione lody: pistacja z solą himalajską

Gruszkowo-jabłkowo-śliwkowe (Owoce jesienne)

Przyjemna wielosmakowa kompozycja owocowa o umiarkowanej słodczy i kremowej konsystencji.

MIESZANKA

Woda	1,100
Gruszka 11% cukru	0,820
Cukier (sacharoza)	0,550
Jabłko 13% cukru	0,500
Śliwka 12,5% cukru	0,400
Syrop glukozowy DE38 w proszku	0,200
GRUSZKA MEC3 (18042A)	0,190
Baza SUPERGELMIX MEC3 (06004)	0,145
INFIBRA (2302)	0,170
Cytryna - sok świeży	0,085
SOFTIN MEC3 (06069)	0,013
CYNAMON MEC3 (14280A)	0,010
Imbir	0,011
RAZEM:	4,194

- Zmieszać bazę Supergelmix z cukrem, syropem glukozowym i Infibrą.
- Dodać pasty Cynamon i Gruszka oraz owoce i imbir, wlać wodę i dokładnie zmiksować.
- Wlać całość do frezera i włączyć zamrażanie.

DODATKI

Cynamon	0,005
RAZEM (składniki i dodatki):	4,199

Wykończenie

- Wydać lody i uformować wysoką górkę. Umieścić w hartowniku na 10 minut.
- Wyjąć kuwetę i obsypać lody cynamonem.
- Udekorować według fantazji



 **Pomysł**



Paweł Durlak
doradca klienta – technolog

tel.: +48 607 993 353
e-mail: pawel@kames.pl

ulubione lody: cookies

Śliwkowe z czekoladą

Lody z klasycznej mieszanki owocowej z dodatkiem mieszanki mlecznej, obficie udekorowane kremem czekoladowym i śliwkami w różnych postaciach.

MIESZANKA

Woda	1,300
Mieszanka podstawowa	1,100
Śliwka 14,5% cukru	0,490
Cukier (sacharoza)	0,410
Śliwki suszone	0,200
ŚLIWKA MEC3 (18041A)	0,200
Syrop glukozowy DE38 w proszku	0,140
MECFRUTTA PLUS MEC3 (06078)	0,140
Cytryna - sok świeży	0,132
Baza GELMIX MEC3 (06003)	0,115
SOFTIN MEC3 (06069)	0,006
RAZEM:	4,233

- Odważyć i zmieszać suche składniki.
- Dodać pastę Śliwka, świeże i suszone śliwki, sok z cytryny, starannie zmiksować i zostawić na minimum godzinę.
- Wrzucić SOFTIN do frezera, wlać przygotowaną mieszankę, dolać mieszankę z pasteryzatora i zamrażać.

DODATKI

CZEKOLADA "miękkie serce" (24151)	0,300
ŚLIWKA MEC3 (18041A)	0,200
Kakao krem black	0,050
Śliwki suszone	0,050
RAZEM (składniki i dodatki):	4,833

Wykończenie

- Zmieszać Czekoladę "miękkie serce" z pastą Kakao Krem Black.
- Wymieszać pastę Śliwka z pokrojonymi suszonymi śliwkami.
- Wydać część lodów, wmieszać w nie część przygotowanych variegato.
- Wydać resztę lodów, uformować je w wysoką górkę i włożyć kuwetę do hartownika na 3-4 minuty.
- Wyjąć kuwetę i nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatk.
- Udekorować pozostałymi variegato i pokrojonymi suszonymi śliwkami.



Andrzej Frankiewicz
doradca klienta - technolog
tel.: +48 607 960 644
e-mail: andrzej.frankiewicz@kames.pl
ulubione lody: cookies

Czekoladowo-orzechowe (wegańskie)

Wegańska wersja lodów gianduia - klasycznego połączenia czekolady z orzechem laskowym, znanego we Włoszech od końca XVIII wieku.

MIESZANKA

Woda	2,50
BAZA crema VEGAN MEC3 (02669)	1,35
GIANDUIA AMARA PREMIUM MEC3 (14387A)	0,21
Glukoza krystaliczna	0,16
RAZEM:	4,22

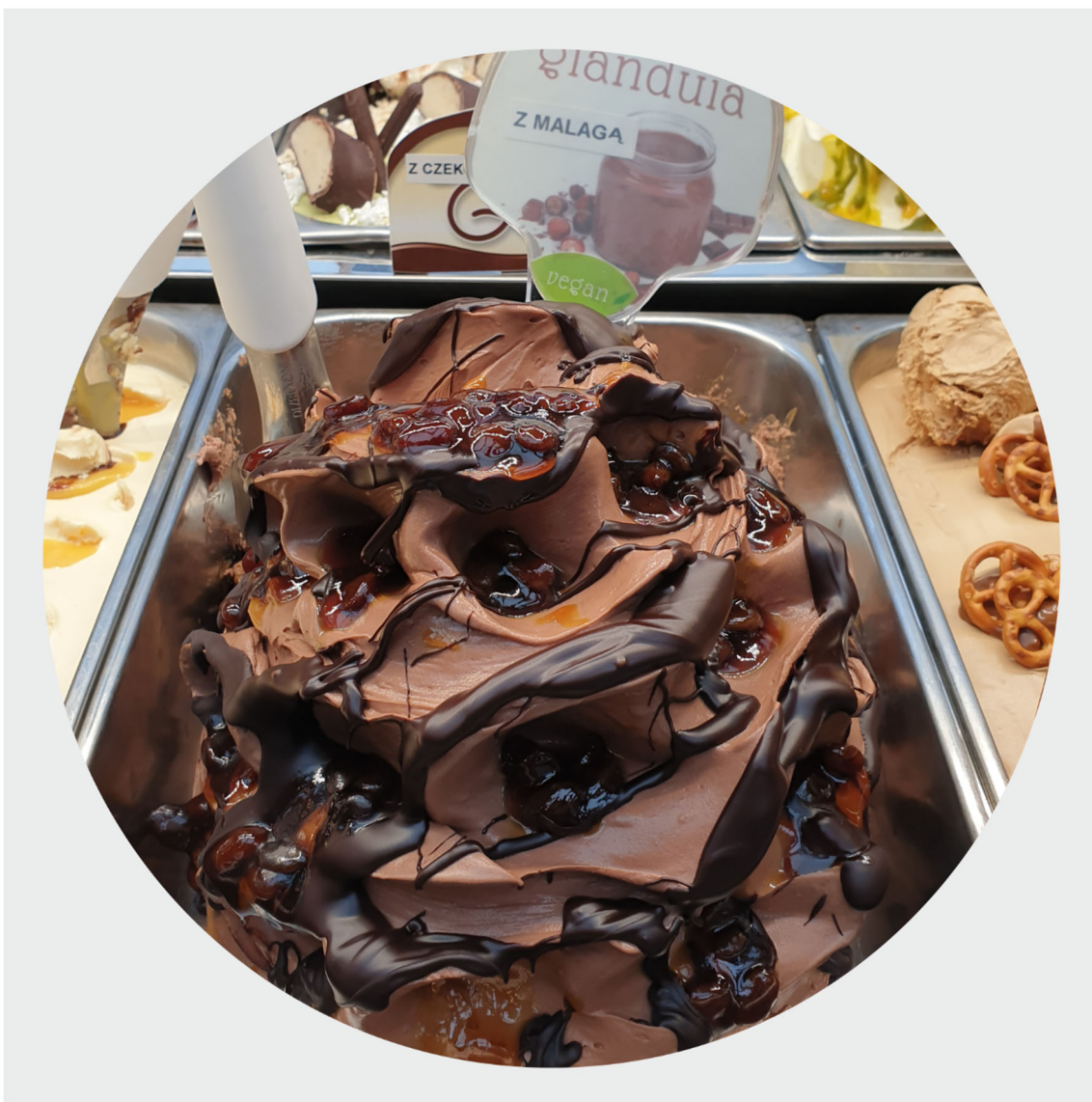
- Odważyć i mieszać suche składniki, zalać gorącą wodą, dodać pastę Gianduia i wszystko dokładnie zmiksować.
- Wlać do frezera i włączyć zamrażać.

DODATKI

MALAGA Variegato rodzynki Napure (18491)	0,30
QUELLA G bez cukru (14780)	0,30
GIANDUIA AMARA PREMIUM MEC3 (14387A)	0,12
Orzech laskowy 100% krajanka (GOL100IT)	0,01
RAZEM (składniki i dodatki):	4,95

Wykończenie

- Wymieszać krem Quella z pastą Gianduia, przygotować variegato Malaga.
- Wydać część lodów, wmieszać w nie część przygotowanych variegato.
- Wydać resztę lodów, uformować je w wysoką górkę i włożyć kuwetę do hartownika na 3-4 minuty.
- Wyjąć kuwetę i nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatki.
- Udekorować pozostałymi variegato i obsypać krajanką z orzecha laskowego.
- Umieścić w hartowniku na 10 minut.



mgr inż. Kamil Toczec
doradca klienta - technolog
tel.: +48 607 960 155
e-mail: kamil@kames.pl
ulubione lody: pistacjowe

Mieszanka podstawowa

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

Podobnie jak w roku ubiegłym, w prezentowanych lodach zrobionych na bazie mieszanki podstawowej użyliśmy mieszanki stosowanej od lat w naszej lodziarni "Malinova" w Warszawie. Ze względów praktycznych do zrobienia tej mieszanki użyliśmy premiksu, czyli wcześniej przygotowanej mieszaniny 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 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) mieszaninę do dojrzewalnika.
- Zalecany czas dojrzewania 12 h, maksymalnie 72 h, nie mniej niż 4 h.

Aby uzyskać bogatszą mieszaninę 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.



Autor



mgr inż. Mirosława Zielińska
główny technolog

tel.: +48 607 382 664

e-mail: mirka@kames.pl

ulubione lody: masło karmelowe z solą

Premiks - łatwiej

Używamy premiksu, 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 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 (premik)	- 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.



Autor



mgr inż. Mirosława Zielińska
główny technolog

tel.: +48 607 382 664

e-mail: mirka@kames.pl

ulubione lody: masło karmelowe z solą