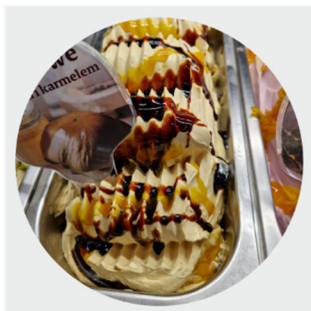
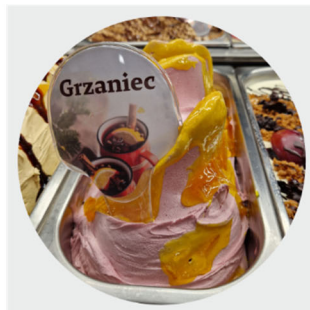
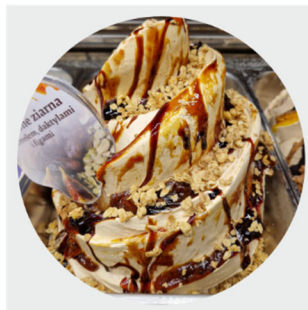
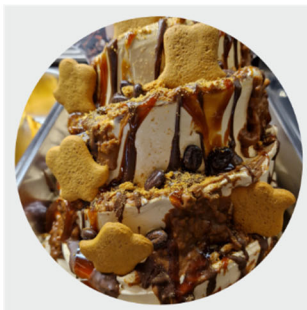
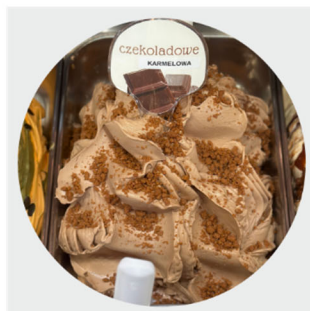
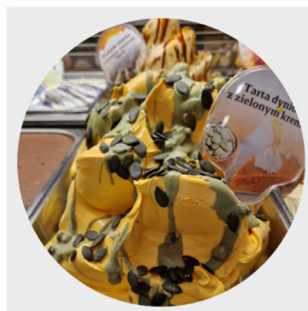
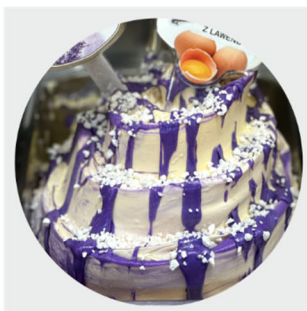


kames[®]

od 1991



Impresje lodowe jesień/zima 2023



Spis treści

Wstęp	3
Kilka uwag praktycznych	3
ORZECH LASKOWY BEZ CUKRU – z czekoladą	4
KREMOWE z kremem lawendowym	6
DYNIA TARTA z zielonym kremem	8
PIERNIKOWE z czekoladą i pomarańczą	10
SERNIKOWE z kremem pistacjowym	12
TORT ŚLIWKOWY z kruszonką karmelową	14
CZEKOLADA KARMELOWA	16
SYMFONIA ORZECHOWA z karmelem	18
IRISH COFFEE z ciasteczkami korzennymi	20
PRAŻONE ZIARNA z karmelem, daktylami i figami	22
GRZANIEC - bez alkoholu	24
BOROWIKOWE z miodem i karmelem	26
CREMINO PISTACJOWE, krem czekoladowy, maliny i orzech laskowy	28
CREMINO TORT TRUSKAWKOWY z kremem fistaszkowym	30
CREMINO ŚMIETANKOWE z kremem karmelowym i wiśniami	32
Mieszanka podstawowa	34
Premiks - łatwiej	36

Wstęp

Przekazujemy w Państwa ręce kilkanaście pomysłów na lody, prezentowanych w czasie spotkań z klientami jesienią 2023.

Nasze poprzednie prezentacja lodów „jesiennie-zimowych” spotkały się z bardzo 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 PoliczLody.

Kilka uwag praktycznych

- Ilość lodów w recepturach jest dopasowana do jednej typowej kuwety 36 x 25 x h 8 cm – zalecanej w okresie poza sezonem, kiedy sprzedaż lodów jest mała.
- Większość lodów można uformować w górkę lub ułożyć płasko. Łączna masa receptury dla górki to ok. **4,7 kg**, na płasko ok. **4 kg**.
- Przy formowaniu lodów w górkę dobrze jest **pozostawić wolną przestrzeń między lodami a ściankami kuwety** i układać lody bardziej z przodu, dzięki czemu górka będzie wydawać się wyższa i bardziej efektowna.
- Układanie lodów w górki i ich **dekorowanie będzie łatwiejsze, gdy wcześniej przygotujemy 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 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 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 zamrzła, 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.**

ORZECH LASKOWY BEZ CUKRU – z czekoladą

Lody z orzecha laskowego na bazie "G" przełożone różnymi pastami variegato i kremami bez cukru

MIESZANKA

Mleko 3,2% tłuszczu	2,85
Baza G do lodów mlecznych MEC3 (02481)	0,90
ORZECH LASKOWY 100% WŁOCHY medium (POLIT-3)	0,40
SOFTIN (06069)	0,02
RAZEM:	4,17

- Zawartość torebki Baza G rozprowadzić częścią mocno podgrzanego mleka, dodać część pasty orzechowej, dolać resztę mleka. Zostawić na 20-30 minut.
- Wlać do frezera, dodać Softin i zamrażać.

DODATKI

QUELLA G bez cukru (14780)	0,15
WAFEL VARIEGATO G bez cukru (14887)	0,12
KREM MLECZNA CZEKOLADA z wafelkami bez cukru (14894)	0,13
KREM CIEMNA CZEKOLADA z wafelkami bez cukru (14895)	0,10
Orzech laskowy 100% krajanka (KOLIT-1)	0,02
Lody z dodatkami:	4,69

Wykończenie

- Wymieszać krem Mleczna Czekolada z variegato Wafel bez cukru, a krem Ciemna Czekolada z kremem Quella G.
- Wydać część lodów, wmieszać w nie część przygotowanych kremów.
- Wydać resztę lodów, dodając do masy drugą porcję kremów, uformować wysoką górkę (lub ułożyć płasko), włożyć kuwetę do hartownika na 3-4 minuty.
- Wyjąć kuwetę i nadać lodom końcowy kształt za pomocą stalowej łopatk.
- Udekorować pozostałymi kremami i variegato, obsypać krajanką z orzecha laskowego.
- Umieścić w hartowniku na 10 minut.



Andrzej Frankiewicz

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 960 644

e-mail: andrzej@kames.pl

ulubione lody: cookies



KREMOWE z kremem lawendowym

Lody o smaku delikatnego kremu żółtkowego udekorowane atrakcyjnym kremem lawendowym i granulkami bezowymi. Przyciągają wzrok i ciekawie smakują.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,40
ABRACADAMIA pasta	0,18
RAZEM:	3,57

- Rozprowadzić pastę mieszanką z pasteryzatora i zamrażać.

DODATKI

LAWENDA Krem (14859)	0,40
BEZA granulki MEC3 (16041)	0,02
RAZEM (składniki i dodatki):	3,99

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać krem lawendowy w lody.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę (lub ułożyć płasko) i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować kremem lawendowym i posypać granulkami bezowymi.



Piotr Maszewski

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 041 852

e-mail: piotr@kames.pl

ulubione lody: cherrymania



DYNIA TARTA z zielonym kremem

Lody o smaku ciasta dyniowego z kremem z pestek dyni z dodatkiem jagód, cynamonem oraz pestkami dyni. Propozycja nie tylko na Halloween.

MIESZANKA

Rec. MONTEPANNA premix MALINOVA MP śmietanka 36	4,30
DYNIA TARTA (14896)	0,38
Śmietanka 36% tłuszczu	0,10
RAZEM:	4,78

- Rozprowadzić pastę mieszanką z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać.

DODATKI

KREM z pestek dyni z jagodami (14981)	0,40
Dynia - pestki	0,03
Cynamon	0,01
RAZEM (składniki i dodatki):	5,22

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Podczas wydawania delikatnie wmieszać w lody krem z pestek dyni z jagodami.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę (lub ułożyć płasko) i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Udekorować obficie kremem, posypać cynamonem i pestkami dyni.



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



PIERNIKOWE z czekoladą i pomarańczą

Lody o smaku piernika z dodatkiem kremu czekoladowego oraz variegato pomarańcza.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,40
PIERNIK koncentrat MEC3 (14357A)	0,25
Śmietanka 36% tłuszczu	0,13
RAZEM:	4,78

- Rozprowadzić pastę mieszanką z pasteryzatora, dolać śmietankę i zamrażać.

DODATKI

KREM CIEMNA CZEKOLADA z wafelkami bez cukru (14895)	0,10
PIERNIK variegato MEC3 (14356A)	0,15
POMARAŃCZA VARIEGATO Napure (18487)*	0,15
RAZEM (składniki i dodatki):	5,18

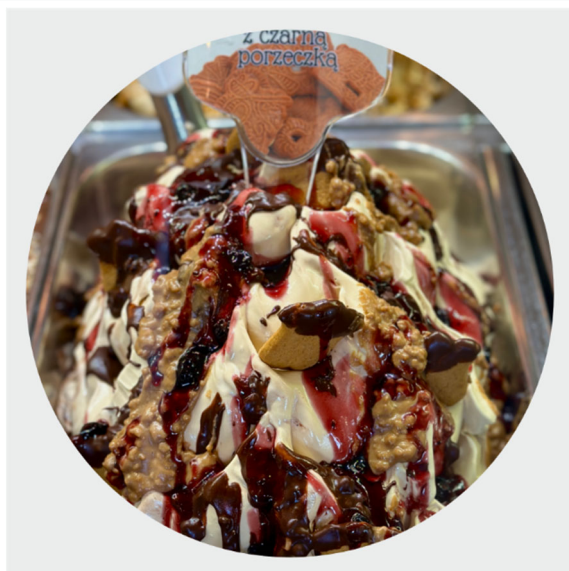
* druga wersja z variegato CZARNA PORZECZKA (18072A)

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody po połowie każdego z dodatków.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą dodatków.



Wersja z czarna porzeczką:



 **Pomysł**



mgr **Marta Nowastowska**
doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 993 736

e-mail: marta@kames.pl

ulubione lody: pistacja z solą himalajską



SERNIKOWE z kremem pistacjowym

Zaskakujące połączenie lekko kwaśnego smaku sernika i pistacji, z dodatkami pistacjowymi o różnej konsystencji i intensywności.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,00
SERNIK MEC3 (08284)	0,06
QUARK MEC3 (08014)	0,07
PISTACJA 100% - SYCYLIA (PPS-3)	0,10
RAZEM:	3,22

- Rozprowadzić proszki Sernik i Quark oraz pastę pistacjową mieszanką z pasteryzatora.

DODATKI

PISTACJA Krem (14766)	0,08
QUELLA PISTACJOWA CRUNCHY (14720)	0,08
PISTACJA variegato MEC3 (14186A)	0,08
PISTACJA 100% - SYCYLIA (PPS-3)	0,08
PISTACJA 100% krajanka (KPT-1)	0,03
KRUSZONKA MEC3 (16461)	0,12
RAZEM (składniki i dodatki):	3,68

Wykończenie

- Zmieszać parami krem Pistacja i Quella Pistacjowa oraz variegato Pistacja z pastą Pistacja 100%.
- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody po połowie każdego z przygotowanych kremów.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą kremów oraz posypkami.



 Pomyst



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



TORT ŚLIWKOWY z kruszonką karmelową

Lody o smaku kremówki, z dodatkiem stracciatelli, variegato śliwkowego, suszonych śliwek i kruszonki karmelowej. Poza bardzo przyjemnym smakiem możliwość uzyskania przyciągających wzrok kompozycji.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,50
KREM CHANTILLY (14777)	0,09
BISCOTTINO MEC3 (14094)	0,09
RAZEM:	3,68

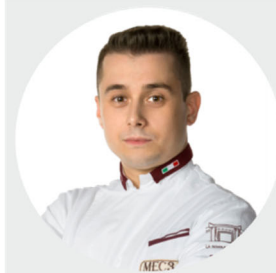
- Obie pasty rozprowadzić mieszanką, wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

ŚLIWKA MEC3 (18041A)	0,25
KRUSZONKA KARMELOWA (16089A)	0,20
STRACCIATELLA but. 0,85 MEC3 (14121)	0,15
Śliwki suszone	0,15
RAZEM (składniki i dodatki):	4,43

Wykończenie

- Wymieszać pastę Śliwka z drobno pokrojonymi suszonymi śliwkami (najlepiej użyć miękkich śliwek kalifornijskich).
- Upłynnić stracciatellę w kąpieli wodnej lub w mikrofali.
- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody część przygotowanej pasty śliwkowej i oraz oblać częścią przygotowanej stracciatelli.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę (lub ułożyć płasko) i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą dodatków.



mgr inż. **Jakub Preś**
doradca klienta- technolog
tel.: +48 607 960 133
e-mail: jakub@kames.pl
ulubione lody: czekoladowe extra dark



CZEKOLADA KARMELOWA

Proste lody z o wyjątkowo przyjemnym smaku dzięki dużej zawartości czekolady karmelowej. Całość uzupełnia dekoracja z chrupiącej kruszonki karmelowej. Atrakcja dla dorosłych i dzieci.

MIESZANKA

Woda	2,75
Czekolada Mleczna KARMELOWA (8269)	1,00
Cukier (sacharoza)	0,40
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	0,10
Glukoza krystaliczna MERITOSE (CU-GLUME)	0,14
INFIBRA (2302)	0,19
Sól kuchenna	0,01
Baza NEUTRO PURO MEC3 (06008)	0,01
SOFTIN MEC3 (06069)	0,01
RAZEM:	4,62

- Odważyć i wymieszać ze sobą wszystkie suche składniki.
- Zaparzyć je częścią (ok. 1,25 l) gorącej wody, wymieszać do całkowitego upłynnienia czekolady i odstawić do ostygnięcia.
- Dolać resztę wody i rozmieszać.
- Wlać do frezera, dodać Softin i zamrażać.

DODATKI

KRUSZONKA KARMELOWA (16089A)	0,20
RAZEM (składniki i dodatki):	4,43

Wykończenie

- Wydać lody, uformować górkę, obsypać kruszonką.
- Wstawić do hartownika.



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



SYMFONIA ORZECHOWA z karmelem

Lody o smaku orzecha laskowego z pesto orzechowym i karmelem, wzbogacone variegato Macadamia i Czokoprecel oraz zestawem krajanek orzechowych.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,40
ORZECH LA-LASKOWY CIEMNY (14776)	0,08
KARMEL MEC3 (14019)	0,15
ORZECH LASKOWY pesto CIURI CIURI (15958)	0,08
RAZEM:	4,71

- Odważyć wszystkie pasty i rozprowadzić mieszanką.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

ABRACADAMIA Variegato (14962A)	0,25
CZOKO PRECEL Variegato (18691A)	0,15
Orzech laskowy 100% krajanka (KOLIT-1)	0,08
FISTASZKI krajanka Ciuri Ciuri (16092)	0,08
ORZECH LASKOWY krajanka karmelizowana (16095)	0,08
RAZEM (składniki i dodatki):	5,35

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody po połowie każdego z kremów*.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą kremów oraz posypkami.

* Można wcześniej zmieszać ze sobą oba kremy.



Piotr Maszewski

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 041 852

e-mail: piotr@kames.pl

ulubione lody: cherrymania



IRISH COFFEE z ciasteczkami korzennymi

Lody o smaku popularnego likieru kawowego z dodatkiem trzech kremów – korzennego, whisky i kawowego z kryształkami.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,40
Śmietanka 36% tłuszczu	0,11
WHISKY CREAM MEC3 (14089)	0,19
KAWA LIOFILIZOWANA MEC3 (08142)	0,02
RAZEM:	4,71

- Odważyć pastę whisky i proszek kawowy, rozprowadzić mieszanką na jednolity płyn, dolać śmietankę.
- Wlać do frezera i zamrażać.

DODATKI

COOKIES SPICY (14695)	0,20
WHISKY CREAM variegato MEC3 (14308)	0,12
QUELLA KAWOWA z kryształkami (14792)	0,12
Ciastka korzenne	qs
RAZEM (składniki i dodatki):	5,15

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody po połowie każdego z kremów.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą kremów oraz ciastkami korzennymi (część można drobno pokruszyć).



Jarosław Warczak

doradca klienta- technolog

tel.: +48 603 960 495

e-mail: jarek@kames.pl

ulubione lody: pistacjowe



PRAŻONE ZIARNA z karmelem, daktylami i figami

Lody wykorzystujące ciekawą pastę na bazie karmelu i otręb pszennych. Z dodatkiem variegato figowego i daktylowego oraz wytrawnego syropu o smaku mocno palonego karmelu.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	4,30
COOKIES TRUSKAWKOWE z Ziarnami pasta (14891)	0,30
Śmietanka 36% tłuszczu	0,15
CARAPINO syrop (14340A)	0,04
RAZEM:	4,79

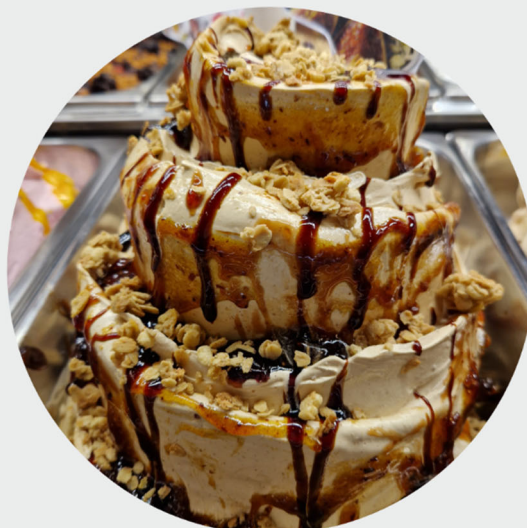
- Odważyć pastę i syrop. Dolewać porcjami mieszankę, rozprowadzając całość łopatką na jednolitą masę, dolać śmietankę.
- Wlać całość do frezera i zamrażać.

DODATKI

FIGA variegato MEC3 (18122)	0,12
DAKTYLE variegato MEC3 (18186)	0,12
CARAPINO syrop (14340A)	0,08
MUSLI	0,01
RAZEM (składniki i dodatki):	5,12

Wykończenie

- Wyłożyć połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Delikatnie wmieszać w lody po połowie każdego variegato i syropu.
- Wydać drugą część lodów, uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować resztą variegato i syropu oraz musli.



Paweł Durlak

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 993 353

e-mail: pawel@kames.pl

ulubione lody: cookies



GRZANIEC - bez alkoholu

Bogata wersja grzańca z mnóstwem dodatków.

MIESZANKA

Grzaniec Galicyjski Bezalkoholowy	1,400
Woda	1,000
Cukier (sacharoza)	0,285
Baza FRUTTAFRUTTA MEC3 (06012)	0,240
INFIBRA (2302)	0,225
Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	0,130
SOMIX MEC3 (06077)	0,100
Cytryna - sok świeży	0,070
CYNAMON MEC3 (14280A)	0,005
Kardamon	0,002
Goździki	0,001
SOFTIN MEC3 (06069)	0,015
RAZEM:	3,458

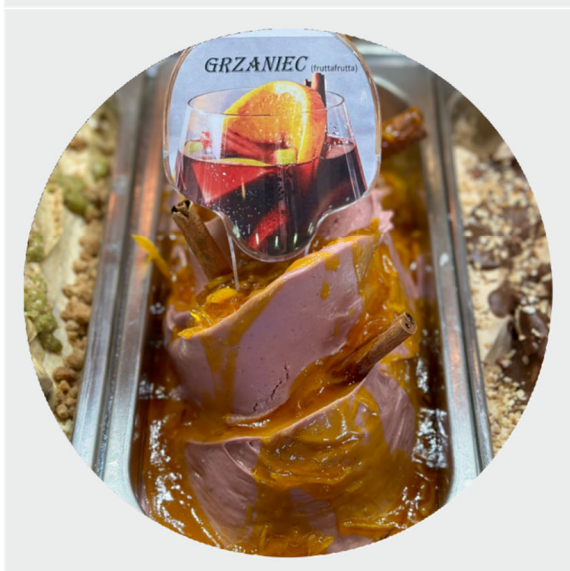
- Rozetrzeć lub zmielić kardamon i goździki (można je zaparzyć ok. 100 g gorącej wody).
- Odważyć i wymieszać wszystkie suche składniki.
- Rozprowadzić mieszaninę wodą i grzańcem – mieszać aż do całkowitego rozpuszczenia cukru, odstawić na co najmniej 30 minut.
- Wlać do frezera, dodać Softin i zamrażać.

DODATKI

POMARAŃCZA VARIEGATO Napure (18487)	0,200
RED VELVET Variegato (14681)	0,050
Cynamon	0,005
RAZEM (składniki i dodatki):	3,713

Wykończenie

- Wyłożyć lody do przygotowanej wcześniej kuwety.
- Uformować górkę i wstawić do hartownika na ok. 10 minut.
- Zamrożone lody udekorować variegato i cynamonem.



 **Pomysł**



Nikita Solomon

doradca klienta- technolog

tel.: +48 579 513 888

e-mail: niki@kames.pl

ulubione lody: kukulka



BOROWIKOWE z miodem i karmelem

Grzyby w lodach? Tak – borowiki w połączeniu z cukrem i miodem dają smak zbliżony do orzechowego, ale z rozpoznawalnym akcentem grzybowym. Kilka lat temu na targach w Mediolanie polska ekipa wygrała konkurs na deser lodowy prezentując kompozycję z podobnymi lodami.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	2,40
Borowik mrożony	0,70
Cukier (sacharoza)	0,15
DI FIORE IN FIORE konc. MEC3 (14173A)	0,04
Miód naturalny wielokwiatowy	0,03
Śmietanka 36% tłuszczu	0,10
RAZEM:	3,42

- Rozmrozić borowiki*, odsączyć, zachować ociek. Jeśli świeże - nie trzeba tego robić, ale grzyby należy umyć i drobno poszatkować.
- Rozgrzać w garnku cukier do stopienia (nie karmelizować). Wrzucić rozmrożone grzyby i karmelizować do prawie całkowitej redukcji płynu. Dolać ociek z rozmrażania, doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia.
- Odważyć mieszankę podstawową, dodać schłodzone grzyby i miód oraz pastę miodową (opcja), zmiksować na gładką masę.
- Wlać do frezera i zamrażać.

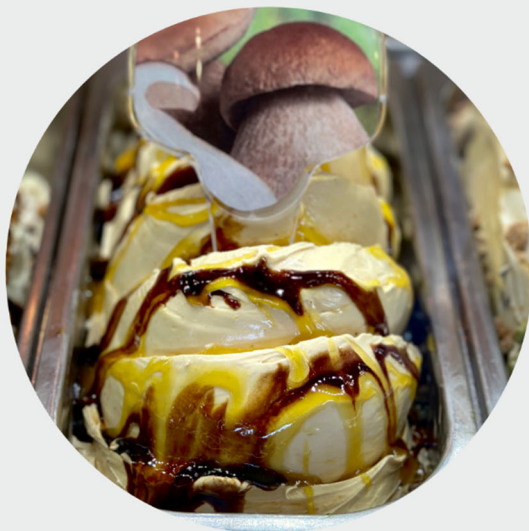
**można eksperymentować z innymi grzybami.*

DODATKI

DI FIORE IN FIORE variegato MEC3 (14174A)	0,06
CARAPINO syrop (14340A)	0,11
RAZEM (składniki i dodatki):	3,59

Wykończenie

- Gotowe lody wyłożyć do wymrożonej kuwety, formując według uznania.
- Wstawić do hartownika na 10 minut.
- Udekorować syropem i variegato.



 Pomysł



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



CREMINO PISTACJOWE, krem czekoladowy, maliny i orzech laskowy

Klasyczna pistacja sycylijska w kontrastowym połączeniu z variegato malinowym, oblana kremem czekoladowym z nutami malin i orzecha laskowego.

MIESZANKA

Mieszanka podstawowa	3,00
PISTACJA 100% - SYCYLIA (PPS-3)	0,22
Woda	0,10
Glukoza krystaliczna MERITOSE (CU-GLUME)	0,12
RAZEM:	3,44

- Przygotować kuwetę z cienką warstwą kremu QUELLA CHOCOFru Malina na dnie (ok. 300 g) i umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wydawaniu z frezera.
- Rozprowadzić pastę pistacjową mieszanką z pasteryzatora, dolać wodę z glukozą i zamrażać.

DODATKI

PISTACJA 100% - SYCYLIA (PPS-3)	0,12
QUELLA ChocoFru MALINA&ORZECZ LASKOWY (14976)	0,90
MALINA variegato MEC3 (14143)	0,30
PISTACJA 100% krajanka (KPT-1)	0,08
Orzech laskowy 100% krajanka (KOLIT-1)	0,00
RAZEM (składniki i dodatki):	4,84

Wykończenie

- Wydać połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem Quella ChocoFru, mieszając je delikatnie z pastą pistacjową, wyrównać na płasko.
- Ułożyć warstwę variegato Malina, posypać częścią krajanki pistacjowej i orzechowej i wydać resztę lodów.
- Starannie wyrównać powierzchnię lodów, włożyć do hartownika.
- Wylać warstwę kremu Quella ChocoFru. Schłodzić w hartowniku lub zamrażarce*.

Przed włożeniem do witryny udekorować powierzchnię krajankami, odrobiną Variegato Malinowego, świeżymi malinami posmarowanymi żelem i np. dekoracjami z czekolady własnego pomysłu.

**nie można tego zrobić w witrynie, bo z powodu nachylenia ekspozycji Quella spłynie na jedną stronę kuwety.*



mgr inż. **Mirosława Zielińska**
główny technolog

tel.: +48 607 382 664

e-mail: mirka@kames.pl

ulubione lody: masło karmelowe z solą



CREMINO TORT TRUSKAWKOWY z kremem fistaszkowym

Lody o smaku biszkopta i białej czekolady z variegato truskawkowym i kremami – truskawkowym i fistaszkowym.

MIESZANKA

Rec. MONTEPANNA premix MALINOVA MP śmietanka 36	3,00
BISCOTTINO MEC3 (14094)	0,12
BIAŁA CZEKOLADA MEC3 (14092A)	0,12
RAZEM:	3,24

- Przygotować kuwetę z cienką warstwą kremu Quella Fistaszkowa (ok. 300 g) na dnie. Umieścić w hartowniku, aż całkowicie stwardnieje, by nie mieszała się z lodami przy ich wydawaniu z frezera.
- Rozprowadzić pasty BISCOTTINO i BIAŁA CZEKOLADA odważoną porcją mieszanki z pasteryzatora i zamrażać.

DODATKI

COOKIES TRUSKAWKOWE z Ziarnami Variegato	0,50
TRUSKAWKA VARIEGATO Napure (18486)	0,15
KRUSZONKA owocowa czerwona bez glutenu (16097)	0,10
QUELLA FISTASZKOWA MEC3 (14585)	0,90
RAZEM (składniki i dodatki):	4,89

Wykończenie

- Wydać połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuwety z kremem Quella Fistaszkowa, wyrównać na płasko i pokryć ją warstwą kremu i variegato pastę truskawkowego, ewentualnie posypać częścią kruszonki.
- Wydać resztę lodów, starannie wyrównać ich powierzchnię i włożyć do hartownika.
- Wylać górną warstwę kremu Quella (pozostałe 600 g). Schłodzić w hartowniku lub zamrażarce*.
- Przed włożeniem do witryny udekorować powierzchnię kruszonką, odrobiną kremu truskawkowego, świeżymi truskawkami posmarowanymi żelem i np. dekoracjami z czekolady własnego pomysłu.

**nie można tego zrobić w witrynie, bo z powodu nachylenia ekspozycji Quella spłynie na jedną stronę kuwety.*



Marcin Błoch

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 993 352

e-mail: marcin@kames.pl

ulubione lody: masło karmelowe z solą



CREMINO ŚMIETANKOWE z kremem karmelowym i wiśniami

Lody z pastą śmietankową z mleka bawolego, wiśnie, karmel i posypka amaretto. Bardzo smaczne.

MIESZANKA

Rec. MONTEPANNA premix MALINOVA MP śmietanka 36	3,10
ŚMIETANKA z mleka bawolego (14692A)	0,10
Śmietanka 36% tłuszczu	0,21
Glukoza krystaliczna MERITOSE (CU-GLUME)	0,10
RAZEM:	3,51

- Przygotować kuetę z cieką 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 pastę śmietankową i śmietankę z glukozą mieszanką z pasteryzatora.

DODATKI

CHERRY MANIA MEC3 (14347A)	0,35
QUELLA KARMELOWA CRUNCHY (14723A)	0,90
BEZA granulki MEC3 (16041)	0,05
AMARETTO posypka MEC3 (16076)	0,04
KRUSZONKA KARMELOWA (16089A)	0,04
KRUSZONKA owocowa czerwona bez glutenu (16097)	0,04
WIŚNIE AMARENA w syropie (26130)	qs.
RAZEM (składniki i dodatki):	4,93

Wykończenie

- Wydać połowę lodów do przygotowanej wcześniej kuety z kremem Quella Karmelowa, wyrównać na płasko, pokryć ją warstwą pasty Cherrymania*, i wydać resztę lodów. Można delikatnie posypać częścią przygotowanych posypek.
- Starannie wyrównać powierzchnię lodów, włożyć do hartownika.
- Wylać pozostałe 600 g kremu Quella . Schłodzić w hartowniku lub zamrażarce**.
- Przed włożeniem do witryny udekorować powierzchnię posypkami, pastą Cherrymania, wiśniami Amarena w syropie i np. dekoracjami z czekolady własnego pomysłu.

** Można także mieszać delikatnie pastę Cherrymania w całą porcję wydawanych lodów. W obu przypadkach zostawić ok. 50 g do dekoracji.*

***nie można tego zrobić w witrynie, bo z powodu nachylenia ekspozycji Quella spłynie na jedną stronę kuety.*



Andrzej Frankiewicz

doradca klienta- technolog

tel.: +48 607 960 644

e-mail: andrzej@kames.pl

ulubione lody: cookies



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 OC 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.

Receptura z rozwiniętym składem premiksu wygląda następująco:

Woda	17,50	Surowce Płynne 21,00 kg
Śmietanka 36% tłuszczu	3,50	
Cukier (sacharoza)	4,50	Zmieszane wszystkie surowce proszkowe (premiks) 9,40 kg
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	

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

Na zamówienie produkujemy premiksy oparte 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

