

RECEPT ZA SLADOLED

MANTECADO

Sestavine za sladoled Mantecado (g)	1kg sladoleda	4kg sladoleda
Mleko s 3,5 mlečne maščobe	585	2340
Mleko v prahu (1% mlečne maščobe)	30	120
Jajčni rumenjaki	120	480
Stabilizator	5	20
Maslo	40	160
Kristalni sladkor	130	520
Glukozi sirup v prahu 38 DE	50	200
Dekstroza	40	160
Limonina lupinica	3	12
Cimet v prahu	2	8
Vaniljev strok (kos)	1	2
skupaj (g)	1005	4020

Segrejte mleko s cimetom, nasekljanim vaniljevimi stroki in naribano limonino lupino na približno 40°C, nato dodajte sladkorje, vmešajte stabilizator in pazite, da se ne naredijo grudice. Na koncu dodajte maslo in nazadnje še rumenjaki. Zamrznite v stroju za sladoled.

Čokoladna dekoracija

- temna čokolada (čips ali kapljice; vsaj 40% kakava) 1000g
- kakavovo maslo 100g (lahko uporabite tudi kokosovo olje)

Diske oziroma čokoladne kapljice stopite (vmes jim vmešajte maščobo); pazite, da temperatura ne preseže 37°C. Ko dobite gladko zmes jo marmrirajte - prelijte jo na ohlajeno ravno površino (lahko uporabite tudi peki papir) in jo razmažite na tanko - lahko v želen oblike ali kar po celotni površini. Ko se površina ohladi tanko čokolado "nalomite". Uporabili jo boste za okrasitev sladoleda.

Pomarančni preliv

- želatina v gelu 687g
- pomarančni sok 300g
- pomarančna lupina 3g

Želatino segrejte na 60 stopinj (npr. v mikrovalovni pečici), nato vmešajte ohlajen pomarančni sok in nasekljano pomarančno lupino. Vse skupaj dobro ohladite pred nanašanjem na sladoled.

