

Osnovni recepti za gelato



Gelato je tipični italijanski sladoled iz mleka in smetane, sladkorja in različnih okusov kot so lešniki, kakav, vanilja. Poznamo tri osnovne različice, odvisno od okusa, ki ga uporabimo. Osnovno maso, ki jo pripravimo za sladoled in okusa še nismo dodali se imenuje sladoledna baza, na kratko baza:

Bela baza: osnova z mlekom in smetano, sladkorji, pripravimo nevtralni gelato fiordilatte ali dodajamo različne okuse.

Rumena baza: poleg mleka in smetane vsebuje tudi jajčne rumenjake, ki dajejo gelatu poseben okus in zaradi vsebnosti maščobe v jajcih in lecitina prav posebno žametno teksturo.

Čokoladna baza: v osnovi je to bela baza z manj maščobe in manj trdnih snovi. S čokolado namreč dodajamo veliko kakovovega masla in vlaknin kakava, zato je za optimalen čokoladni sladoled bazo najboljše prilagoditi.

Smisel priprave različnih baz je v tem, da jo pripravimo v večji količini, jo imamo shranjeno v hladilniku pri 4°C in jo nato porabimo v roku največ 72ur za pripravo različnih okusov. Ker je vsak dodan okus po svoji sestavi specifičen našo osnovno bazo prilagodimo. Z okusom namreč lahko dodajamo veliko maščobe (oreščki) ali sladkorja (karamela, vanilja) zato sestavine prilagodimo za najboljši možni gelato.

Bela baza

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko 3,5%	700 g
Sveža smetana 35%	50 g
Sladkor	135 g
Sirootka v prahu	10 g
GelatoMix	105 g
Skupaj	1.000 g

Rumena baza

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko 3,5%	645 g
Pasterizirani rumenjaki	100 g
Sladkor	135 g
Sirootka v prahu	10 g
GelatoMix	110 g
Skupaj	1.000 g

Čokoladna baza za čokolado s 72% kakavovih delov

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko 3,5%	645 g
Sladkor	75 g
Med akacije	25 g
Kakav v prahu Domori 22/24%	25%
Temna čokolada Domori 72%	125 g
GelatoMix	110 g
Skupaj	1.000 g

Čokoladna baza za čokolado s 100% kakavovih delov

Sestavine	Količina
Polnomastno mleko 3,5%	635 g
Sladkor	100 g
Med akacije	30 g
Kakav v prahu Domori 22/24%	25%
Temna čokolada Domori 72%	100 g
GelatoMix	110 g
Skupaj	1.000 g

Recepti za pripravo gelata na osnovi

Bele Baze

Ime gelata	Bela baza	Druge sestavine	Okus	Variegato (po želji)
MARRON GLACÉ	560g	100g mleka 160g smetana 35%	180 g pasta Marrons Glaces	Straciatella Maroni
KREMA	775g	60g smetana 35% 35g dekstroza 125g rumenjaki naribana lupina limone		
FIORDILATTE	825g	150g smetana 35% 25g dekstroza		Variegato Amarena
MANDELJ	865g	150g smetana 35% 25 g dekstroza	110 g pasta mandelj	
LEŠNIK	888g	22g dekstroza	90g pasta lešnik 100%	
PISTACIJA	888g	22g dekstroza	90g pasta pistacija 100%	
GIANDUJA	855g	15g smetana 35%	130g pasta Ginaduja	
BACIO	886g	14g dekstroza	100g pasta Gianduja	celi lešniki
KARAMELA	830g	100g smetana 35%	70g pasta karamela	
KOKOS	765g	135g smetana 35%	100g pasta kokos	
ČOKOLADA	840g	10g dekstroza	25g kakav v prahu 22/24 125 g čokolada Domori 72%	
BELA ČOKOLADA	725g	125 g mleko 3,5%	150g bela čokolada Domori 35%	

Recepti za pripravo gelata na osnovi Rumene Baze

Ime gelata	Rumena baza	Druge sestavine	Okus	Variegato (po želji)
KREMA	865g	110g smetana 35% 20g dekstroza naribana lupina limone	5g pasta vanilja Bourbon	
VANILJA	835g	115g smetana 35%	50g pasta vanilja Bourbon	
MARRON GLACÉ	560g	100g mleko 3,5% 160g smetana 35%	180g krema Maroni	Stracciatella Maroni
LEŠNIK	888g	22g dekstroza	90g pasta lešnik 100%	
KAVA illy	910g	20g smetana 35%	70g pasta kava illy	
GIANDUJA	855g	15g smetana 35%	130g pasta Gianduja	
BACIO	886g	14g dekstroza	100g pasta Gianduja	celi lešniki
KARAMELA	830g	100g smetana 35%	70g pasta karamela	
MALAGA	830g	130g smetana 35%	40g rum Luxardo	v rumu namočene rozine