



Domácí zmrzlina aneb Není výrobník jako výrobník

Možná vás to překvapí, ale zmrzlina, kterou si koupíte v obchodě, vlastně není vždy úplně zmrzlina. Když se pozorně podíváte na etiketu, zjistíte, že většinou jde o mražený krém. Ten může obsahovat rostlinné tuky, emulgátory nebo umělá aromata. Zkuste raději domácí zmrzlinu. S kvalitním zmrzlinovačem bude její příprava hračka.

Kupovaná versus domácí

Podle české legislativy najdete pod označením zmrzlina pouze výrobky, které obsahují výhradně živočišný tuk. Základními surovinami pravé zmrzliny jsou tedy mléko, smetana, cukr a vaječné žloutky. O výsledném efektu však v domácích podmínkách výrazně spolurozhoduje i způsob přípravy. I když totiž využijete ty nejkvalitnější ingredience a připravíte si sebelepší smetanový základ, při přípravě v obyčejném mrazáku vám stejně ve zmrzlině vzniknou hrubé krystalky vody. Navíc musíte zmrzlinu hlídat, abyste ji moc nepřemrazili.

Rozhodují ingredience i postup

„Mezi nejdůležitější body při výrobě zmrzliny patří kvalitní ingredience, přiměřený chlad a pravidelné míchání, které zabezpečuje přísun vzduchu, jenž dodá hmotě hladkou, našlehanou texturu,“ vysvětluje Radek Arnošt, produktový manažer značky Sage, která má ve svojí nabídce i domácí výrobník zmrzliny Sage BCI600. A právě domácí zmrzlinovače zažívají od minulého léta obrovský boom nejen mezi českými spotřebiteli. *„Výhodou přípravy domácí zmrzliny je, že budete mít pod kontrolou veškeré ingredience, které do základu přidáte. Ale jedině s kvalitním zmrzlinovačem máte zaručen i očekávaný výsledek,“* upozorňuje.

Nechte to na kompresoru

Běžné zmrzlinovače mají speciální dvojstěnné nádoby s chladicí tekutinou nebo gelem, které je nutné před použitím vložit na několik hodin do mrazáku. Ale ani ty vám neusnadní další bod, a to pravidelné míchání. To je důležité proto, abyste docílili hladké a nadýchané konzistence. Čím častěji se totiž míchá, tím jsou krystalky vznikající při výrobě zmrzliny menší. *„Neporovnatelně lepšího výsledku proto dosáhnete se zmrzlinovačem vybaveným kompresorem. Ten bude totiž pravidelně spínat, a výrobník tak bude zmrzlinu průběžně míchat a udržovat její teplotu i konzistenci,“* říká Radek Arnošt.

Čas přípravy ovlivní teplota

To, jak dlouho bude příprava domácí zmrzliny trvat, záleží také na pokojové teplotě, teplotě surovin a vychlazení spotřebiče. Jelikož jde o zmrzlinu, platí, že čím je vše studenější, tím je proces přípravy kratší. Když chcete přichystat zmrzlinu, jejíž příprava vyžaduje zahřátí surovin, jako například u poctivé vanilkové zmrzliny, jejíž základ tvoří v podstatě vanilkový pudink, je lepší si vše připravit den dopředu. Pokud se rozhodnete vylepšit svou zmrzlinu například nějakým alkoholem, určitě ho přidejte až nakonec, způsobuje totiž zpomalení mražení, a to byste se potom své zmrzlinky nemuseli dočkat. A nakonec už jen drobný tip. Mražené dezerty zkonsumujte ideálně jeden až dva týdny od jejich přípravy. Ale věřte tomu, že tak dlouho vám domácí zmrzlina nikdy nevydrží. :-)



Pro skutečné gurmány

To, že zmrzlina může mít mnoho podob, netřeba jejím milovníkům vysvětlovat. Pokud si tedy chcete doma připravovat různé speciality, je potřeba myslet na to, že každá z nich vyžaduje jiný postup a čas. Skvělou volbou je proto zmrzlinovač Sage BCI600, který umožňuje nastavení automatického režimu. Vy sami si vyberete z dvanácti přednastavených programů, mezi kterými nechybějí ani Sorbet, Frozen yogurt či krémové Gelato. Díky tomu přístroj spolehlivě rozezná strukturu surovin, a zaručí tak, že zmrzlina bude nadýchaná a bez krystalků ledu. Jakmile bude váš mražený dezert hotový, zazní signál. Dobu přípravy si však můžete upravit i podle sebe, a to v manuálním režimu v rozmezí od pěti do 180 minut. Díky funkci Keep Cool můžete zmrzlinovou pochoutku udržovat v potřebném chladu až tři hodiny. Součástí zmrzlinovače je také kompresor, a díky tomu odpadá nutná příprava s vyhlazením nádoby či přidáváním ledu a konečným zamrazením v lednici. Sage přístroj dokáže vychladit nádobu na přípravu zmrzliny s objemem jeden litr až na -30 °C. Kontrola procesu přípravy je možná přes průhledné víko, které zároveň umožňuje přidávání dalších ingrediencí jako třeba oříšků nebo sekané čokolády.

O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Breville se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinula jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Kontakt pro média:

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821