



Návod na přípravu zmrzlinových směsí MIXAR®EXTRA

a) studenou cestou bez pasterace

1 kg sušené zmrzlinové směsi rozmícháme ve 2 litrech studené pitné vody. Necháme asi 15 min. odstát, znovu promícháme, scedíme, vlijeme do zmrzlinového stroje a v následu zmrazíme. Vytáčíme do porcí, případně vaniček.

Doporučení: před zmrazením zmrzlina v následu směs ve vanách občas promíchejte. Takto připravená směs se může buď bezprostředně zmrazit ve stroji nebo ji můžeme před zmrazením uchovat při teplotě do +4 °C.

b) teplou cestou s pasterací

Smícháme 1 kg sušené směsi s 2 litry studené pitné vody, scedíme a tepelně opracujeme. Technologický postup výroby musí zajistit po pasteraci následné zchlazení tepelně opracované směsi. Takto připravenou směs poté zpracujeme na mraženou zmrzlinovou směs. Směs se zchladí na teplotu +4°C do 90 min. po pasteraci. Směs lze bezprostředně zmrazit na teplotu -8°C a nižší. Zchlazenou, nezmrazenou směs lze uchovat nejdéle po dobu 48 hodin při teplotě do +4°C. Tato teplota musí být zachována i při její přepravě a rozvozu.

Pro výrobu shaku doporučujeme poměr 1:4 (1 díl Mixaru®Extra a 4 díly vody)

Návod na přípravu zmrzlinových směsí FREDOMIX®PREMIUM

a) studenou cestou bez pasterace

1 kg sušené zmrzlinové směsi rozmícháme ve 2 litrech studené pitné vody. Necháme asi 15 min. odstát, znovu promícháme, scedíme, vlijeme do zmrzlinového stroje a následu zmrazíme. Vytáčíme do porcí, případně vaniček.

Doporučení: před zmrazením zmrzlina v následu směs ve vanách občas promíchejte. Takto připravená směs se může buď bezprostředně zmrazit ve stroji nebo ji můžeme před zmrazením uchovat při teplotě do +4 °C.

b) teplou cestou s pasterací

Smícháme 1 kg sušené směsi s 2 litry studené pitné vody, scedíme a tepelně opracujeme. Technologický postup výroby musí zajistit po pasteraci následné zchlazení tepelně opracované směsi. Takto připravenou směs poté zpracujeme na mraženou zmrzlinovou směs. Směs se zchladí na teplotu +4°C do 90 min. po pasteraci. Směs lze bezprostředně zmrazit na teplotu -8°C a nižší. Zchlazenou, nezmrazenou směs lze uchovat nejdéle po dobu 48 hodin při teplotě do +4°C. Tato teplota musí být zachována i při její přepravě a rozvozu.

Návod na přípravu vodových zmrzlin

1 kg sušené zmrzlinové směsi rozmícháme ve 2 litrech studené nebo vlažné pitné vody. Necháme 15 min. odstát, znovu promícháme, scedíme, vlijeme do zmrzlinového stroje a v následu zmrazíme.

Návod na přípravu sorbetových zmrzlinových směsí

1 kg sušené zmrzlinové směsi rozmícháme ve 2 litrech studené nebo vlažné pitné vody. Necháme 15 min. odstát, znovu promícháme, scedíme, vlijeme do zmrzlinového stroje a v následu zmrazíme. Sorbetovou zmrzlinovou směs lze používat i ve strojích s čerpadly.

Návod na přípravu zmrzliny z tekuté směsi UHT

Směs protřepeme, nalijeme do zmrzlinového stroje a zmrazíme. Tato směs je již tepelně ošetřená, a proto vám tedy odpadá energeticky a časově náročná pasterace. Zmrzlinová směs UHT je vhodná pro provozy se zvýšenou hygienickou náročností.

Návod na přípravu ledových tříští ALPINA®

1 kg směsi rozmíchejte v 7 l studené pitné vody, nechte rozpustit a nalijte do výrobku tříště. Z jednoho balení připravíte cca 7–8 litrů směsi pro přípravu lahodné ledové tříště.

Návod na přípravu chlazeného nápoje ze směsi na ledovou tříšť ALPINA®

1 kg směsi rozmíchejte v 10 l studené pitné vody, nechte rozpustit a nalijte do vířiče chlazených nápojů. Z jednoho balení připravíte cca 10–12 litrů chlazeného nápoje vynikající chuti.