

ROZDĚLENÍ ZMRZLIN

• PODLE PŘÍPRAVY A ZPRACOVÁNÍ SUROVIN:

a) OVOCNÉ ZMRZLINY

b) MLÉČNÉ ZMRZLINY

c) SMETANOVÉ ZMRZLINY

d) ZMRZLINY Z TEKUTÝCH SMĚSÍ

e) ZMRZLINY Z PRÁŠKOVÝCH SMĚSÍ

f) Z OSTATNÍCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

• viz. receptura

- zmrzlina musí obsahovat nejméně 15,5% ovo. složky
- citronová a pomerančová zmr. musí obsahovat 9,8% ovo. sl.

- ovo. složka: šťávy, džemy, prášky - nejpoužívanější

ZAHUŠŤOVADLA: kukuř. a pš. škrob, alginát sodný, pektin, želatina, ultraamilopektin

• viz. receptura

- do ml. zmrzlin lze zamíchat ovo. složku nebo další chuť. složky např. káva, ořechová, mandlová

- při přípravě kakaové zmrzliny se kakaový prášek smíchá s menším množstvím O_2 a za stálého míchání se převaří

• viz. receptura

- do těchto zmr. se nepřidává zahusťovačlo

* MLÉČNÁ ZMRZLINA Z FREDOKRÉMU MM:

FREDOKRÉM = základní mléčná směs na ml. zmr.

PŘÍPRAVA: voda + kr. prášek \rightarrow svařit, do lžičky směs + FR. krém MM \rightarrow lze ochutit ovo. práškem, vanilkou, líhlem, kakaem

* SMETANOVÁ ZMRZLINA Z FREDOKRÉMU SM:

PŘÍPRAVA: do převařené vody zamícháme FR. krém SM a dochutíme vanilkou, ovo. práškem, kakaem...

- smet. zmr. se nezahusťuje - obsahuje značné množství élekt.

* OVOCNÉ ZMRZLINY Z TEKUTÝCH SMĚSÍ

- připravují se ze sterilizovaných ovo. prášků

- obsahují ovo. složku, cukr, zahusťovačlo

- zmrzlina se nevaří

• směsi: MIXAR a FREDOMIX

SLOŽENÍ: sušené mléko plnotučné nebo smetana, cukr, kyselvanilin, emulgátory, potr. barviva, škroby, přírodní aroma, lys. citronová

• při výrobě směsí \rightarrow vysoká hygiena

PŘÍPRAVA TEKUTÝCH SMĚSÍ Z PRÁŠKOVÝCH SMĚSÍ - je jednoduchá

• pečlivě rozpustíme pr. směs ve vodě a přecedíme