

Jak si vybrat domácí zmrzlinovač?

18.6.2024 - | Phoenix Communication

Plná kontrola nad složením

Stále více lidí preferuje doma připravené pokrmy před těmi, které jsou průmyslně zpracované. Důvodem je především záruka čerstvosti a zejména plná kontrola nad použitými ingrediencemi. Tu ocení lidé citliví na různé alergenů a konzervační látky, ale i ti, kteří chtějí mít pod kontrolou svůj kalorický příjem. Výrobce zmrzliny potěší i skutečné gurmány, kteří umějí spolehlivě rozpoznat našlehané gelato z čerstvé smetany od mraženého krému s rostlinnými tuky, emulgátory a umělými aromaty. Nemluvě o tom, že pokud jsou zmrzlinové dezerty vášní celé rodiny, návratnost investice do domácího výrobce může být celkem rychlá.

Chlad nestačí

Suroviny pro přípravu zmrzliny mohou být různé – od mléka, smetany přes vaječné žloutky, jogurt, ořechy až po čerstvé ovoce. Připravenou směs ale rozhodně nestačí jen vložit do mrazáku. Výroba domácí zmrzliny vyžaduje nejen průměrný chlad, ale především pravidelné míchání, které zabezpečí přísun vzduchu a dodá hmotě hladkou, nadýchanou texturu. Důležité je též zmrzlinu „nepremrazit“, a tady se dostáváme na kořen cenových rozdílů mezi jednotlivými přístroji – je jím kompresor. Zmrzlinovač s kompresorem je sice finančně nákladnější, ale na rozdíl od běžných modelů je podstatně efektivnější. Například domácí zmrzlinovač Sage BCI600 dokáže vychladit nádobu na přípravu zmrzliny s objemem jeden litr až na $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ a zároveň zabezpečuje průběžné míchání hmoty, čímž udržuje potřebnou teplotu i konzistenci. Díky funkci Keep Cool udrží mraženou pochoutku v potřebném chladu až tři hodiny.

Pro milovníky chutí

Když už investovat do výrobce zmrzliny, zvažte přístroj, který vám umožní vychutnávat si celou škálu jejích podob. Od klasické přes krémové gelato, ovocný sorbet či mražený jogurt. Každá z nich vyžaduje jiný postup a čas přípravy, v němž potřebujete buď cosi nastudovat, nebo to nechat na chytrých technologiích. Zmíněný zmrzlinovač Sage BCI600 má až dvanáct přednastavených programů, přičemž automatický režim spolehlivě rozezná strukturu surovin a postará se o dokonalý výsledek bez krystalků ledu. V manuálním režimu si samozřejmě dobu přípravy můžete upravit podle vlastních představ. Kontrola celého procesu je možná skrz průhledné víko, které zároveň umožňuje přidávání dalších ingrediencí jako například oříšků nebo sekané čokolády.

Kompresor šetří čas i místo

Při nákupu zmrzlinovače je důležité myslet i na to, kolik místa přístroj zabere. Nemusí jít přitom jen o plochu na kuchyňské lince. Běžné zmrzlinovače mají nádobu, kterou je potřeba před použitím vychladit, což v praxi znamená, že vám na několik hodin (a možná i na celé léto) zabere cenné místo v mrazáku. U sofistikovanějších přístrojů problém s vychlazením nádoby spolehlivě vyřeší zmíněný kompresor. Samozřejmě, bez plánování se neobejdete. To, jak dlouho bude příprava domácí zmrzliny trvat, záleží i na pokojové teplotě a teplotě surovin. Platí, že čím je vše studenější, tím je proces přípravy kratší. Pokud chcete přichystat zmrzlinu, jejíž příprava vyžaduje zahřátí surovin, jako například u poctivé vanilkové zmrzliny, je lepší si vše připravit den dopředu a směs vychladit v lednici. Jestliže se rozhodnete vylepšit svoji zmrzlinu nějakým alkoholem, určitě ho přidejte až nakonec, způsobuje totiž zpomalení mražení. A na závěr už jen praktický tip. Mražené dezerty

zkonsumujte ideálně jeden až dva týdny po jejich přípravě. Samozřejmě pokud vám tak dlouho vydrží.

<https://www.phoenixcom.cz/press/jak-si-vybrat-domaci-zmrzlinovac>