Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Hogyan készítsünk tökéletes fagylaltot otthon?

Létrehozás: 08/14/2024 - 09:12
Szerző: Melano
[1]
A fagylaltnak „főszezonja” van ilyenkor. Hűsítő hatása miatt ideális desszert lehet az étkezések végén. A Sage összegyűjtötte a legfontosabb szempontokat, amelyeket érdemes figyelembe venni a tökéletes fagyi elkészítéséhez.

Kapcsolódó cikkek:
Fontos elismerést kaptak a Sage kávéfőzői [2]
Egészséges sütést kínál a Sage legújabb minisütője [3]

Ha van otthon egy professzionális fagylalt készítő gép, mint például a Sage The Smart Scoop (BCI 600), akkor gyorsan és könnyedén valósíthatjuk meg a különféle recepteket. Ezen a készüléken ugyanis számos, előre beállított program rendelkezésre áll az elkészíteni kívánt fagylalt optimális struktúrájához, legyen szó sorberről, olasz fagylaltról (Gelato), vagy fagyasztott joghurtról.

Egy professzionális fagylaltgép sok terhet vehet le a vállunkról. Az előző korok emberei csak álmodni tudtak ilyen korszerű technológiákról. A fagylalt ugyanis nagyon régi találmány, feljegyzések szerint az első fagyit a hetedik században, Kínában találták fel, ahol Tang királynak volt egy „jégember” elnevezésű csoportja, akik hideg desszertet készítettek bivalytejből, lisztből és kámforból.

Ma már bárki csinálhat otthon fagylaltot, vannak szempontok viszont, amelyeket érdemes figyelembe venni a maximális siker érdekében. Az első, hogy javasolt recept alapján dolgozni és az abban található mennyiségeket pontosan betartani. Amennyiben valaki még csak most ismerkedik ezzel a világgal, akkor érdemes kezdetben olyan egyszerűbb recepteket kipróbálni a fagyigépben, mint például a gyors vaníliafagylalt, vagy a citromos-mézes fagyasztott joghurt.

Második fontos aranyszabály, hogy elegendő időt kell szánni az előkészületekre. A keverőlapátokat az előírásoknak megfelelően szükséges a helyére tenni, ellenkező esetben nem fogják tudni megkeverni az alapanyagokat. Fontos, hogy a lapát, az edény, valamint a kamra teljesen tiszta és száraz legyen. A megfelelő programválasztás is lényeges kritérium, ugyanis a The Smart Scoop-nál alapesetben az automatikus program aktív, de lehetőség van akár kézi üzemmódban történő használatra is.
Az ausztrál gyártó készüléke az első fagylaltgép, amely a beállítások szerint automatikusan felismeri a desszert sűrűségét és azt a felszolgálásig a kívánt állagon tartja. Harmadik lényeges szabály, hogy működés közben az edénybe az előírt recept alapján javasolt adagolni a hozzávalókat. Ebben nagy segítség lehet, hogy ez a készülék sípszóval és az LCD-kijelzőn megjelenő felirattal külön figyelmeztetést küld, ha elérkezett az alapanyagok hozzáadásának ideje.

Az elkészült fagylatot pedig meghatározott ideig tálalási hőmérsékleten lehet tartani. A Sage a minél teljesebb felhasználói élmény érdekében összegyűjtötte a legjobb recepteket is, amely ezen a linken érhető el.

Tags:
Sage [4]
Színes:
Ízek [5]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/hogyan_keszitsunk_tokeletes_fagylaltot_otthon

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/sage_bci600_1.jpg
[2] https://www.melano.hu/fontos_elismerest_kaptak_a_sage_kavefozoi
[3] https://www.melano.hu/egeszeges_sutest_kinal_a_sage_legujabb_minisutoje
[4] https://www.melano.hu/tags/sage
[5] https://www.melano.hu/szines/izek