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

Így készíthetsz isteni pisztáciás dubai fagyit otthon

Létrehozás: 06/30/2025 - 14:00
Szerző: Melano
[1]
A dubai pisztáciás csokoládé népszerűsége 2022 óta folyamatosan nő, de igazán közkedveltté 2024 végén vált a TikTok-ra feltöltött videóknak köszönhetően. Ha valaki szeretné, akkor akár otthon is elkészítheti hűsítő változatban.

Kapcsolódó cikkek:
Egészéges sütést kínál a Sage legújabb minisütője [2]
Fontos elismerést kaptak a Sage kávéfőzői [3]
Kedvező értékelést kapott a Sage új kávéfőzője egy budai kávézótól [4]

„A pisztáciás fagylalt igazi luxus lehet az ízlelőbimbóknak. Számos közel-keleti kultúrában a diófélék, különösen a pisztácia felszolgálása a vendégszeretet és nagylelkűség jelképe” – emelte ki Fazekas Imre, a Sage termékmenedzsere. Hozzátette: mindez annak is köszönhető, hogy egy pisztácia fának legalább 5-8 évig kell fejlődnie, hogy termőre forduljon.

Ez a dióféle már régóta ismert az emberiség előtt. Történészek szerint eredetileg Ázsiából származik, de időszámtásunk előtt hétezer évvel már a mai Irán területén is termesztették. Ez a növény alapvetően nagyon érzékeny a fagyra, de három évvel ezelőtt Magyarországon is elindult a pisztácia hazai termesztése. Megjelenése izgalmas lehetőségeket rejt a hazai mezőgazdaság számára.

Minőségi alapanyagokból

A pisztáciás fagylalt titka a minőségi hozzávalókban rejlik. *„A szicíliai pisztáciát az élénk színe és gazdag íze miatt gyakran tartják arany sztenderdnek. Akár nyers, akár pirított pisztáciára esik a választás, mindenképpen érdemes sótlan változatot felhasználni”* – hangsúlyozta a Sage termékmenedzsere.

Ehhez a fagylalthoz alapvetően pisztáciamasszára, tehéntejre, tejszínre, vaníliára, egy tojásra, cukorra sóra, apróra vágott pisztáciára és reszelt csokoládéra van szükség. A fagylaltos alap elkészítéséhez először közepes hőmérsékleten fel kell melegíteni a tejet, majd egy kis időre félre kell húzni és hozzá kell adni a tojássárgáját, a tejszínt, a vaníliát és a cukrot. Ez követően vissza helyezzük a főzőlapra, majd lassú kevergetés mellett hozzáadjuk a pisztácia masszát.



„Ezután belehelyezzük a masszát a fagylaltgépbe, majd körülbelül 30-35 percen át keverjük a gépben. Fontos kiemelni, hogy olyan fagylaltoknál, ahol az alapanyagok melegítésére van szükség, a

Sage azt javasolja, hogy felszolgálás előtt legalább egy nappal készítsük el az alapmasszát, tegyük hűtőbe, majd a tálalás napján helyezzük be a fagylalt gépbe" – tette hozzá Fazekas Imre.

A Sage BCI 600 tizenkét programmal rendelkezik (fagylalt, sorbet, gelato, fagyasztott joghurt), emellett automatikusan felismeri a fagylalt sűrűségét és azt a felszolgálásig a kívánt konzisztencián tartja. „A pisztáciás fagyit csoki-, valamint pisztácia reszelékkel díszítjük, a gyerekek pedig biztosan örülni fognak egy-egy roládnak is"- tette hozzá a Sage termékmenedzsere.

Fotó: Pixabay.com

Tags:
Sage [5]
Színes:
Ízek [6]

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

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/bci600uk-the-smart-scoop-ice-cream-dna5.jpg.jpg
[2] https://www.melano.hu/egeszeges_sutest_kinal_a_sage_legujabb_minisutoje
[3] https://www.melano.hu/fontos_elismerest_kaptak_a_sage_kavefozoi
[4] https://www.melano.hu/kedvezo_ertekelest_kapott_a_sage_uj_kavefozoje_egy_budai_kavezotol
[5] https://www.melano.hu/tags/sage
[6] https://www.melano.hu/szines/izek