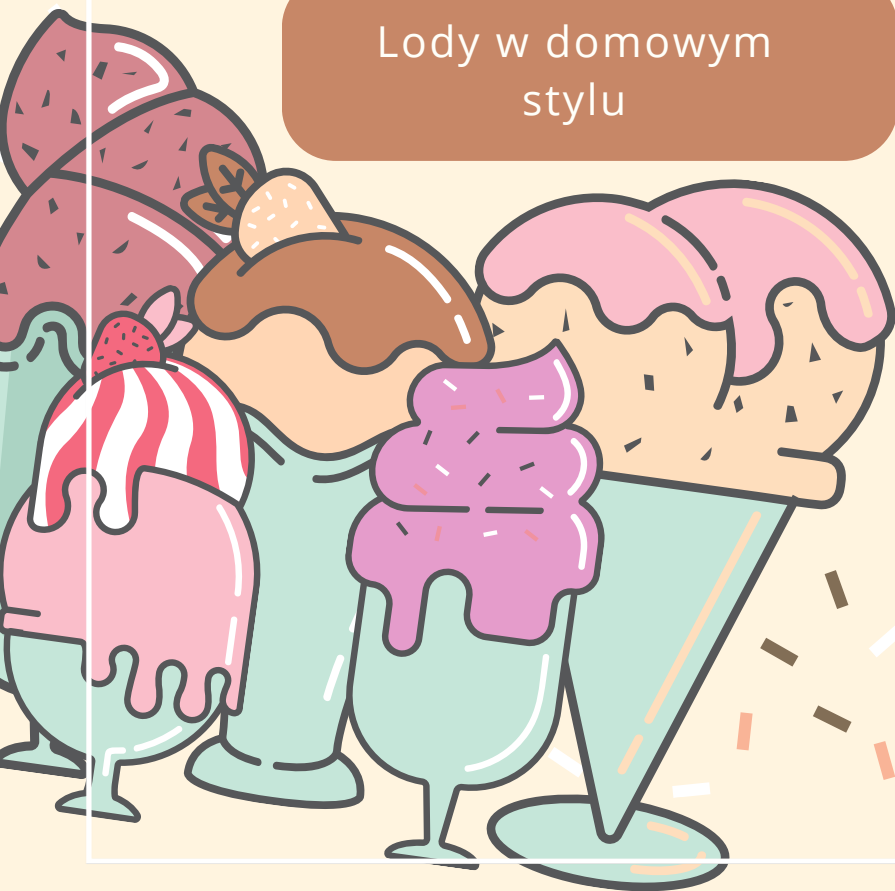


PRZEPISY, KTÓRE ZMIENIĄ TWOJE LATO

Lody w domowym
stylu



Witaj w naszym przewodniku po domowych lodach!

Dzięki tej maszynie możesz z łatwością wyczarować pyszne, domowe lody – bez wychodzenia z kuchni. Niezależnie od tego, czy wolisz klasyczną wanilię, czy bardziej nietypowe smaki – masz nieskończone możliwości.

W tej książeczce znajdziesz przepisy na najpopularniejsze smaki lodów. Zachęcamy do ich wypróbowania, modyfikowania i eksperymentowania z własnymi dodatkami!

Przedstawiamy trzy podstawowe sposoby przygotowania lodów – na kolejnych stronach znajdziesz po jednym przykładzie każdego z nich. Wybierz ten, który najlepiej Ci odpowiada:

Lody z jajkiem

Żółtka nadają lodom wyjątkowo gładką i kremową konsystencję.

Lody bez jajek

Zwykle przygotowywane na bazie mleka lub soku owocowego. Mają lekką, puszystą strukturę.

Lody wegańskie

Bazują na napojach roślinnych, takich jak mleko kokosowe lub migdałowe – również są lekkie i puszyste.





Vanilla Ice Cream

Ingredients for 8 servings

- 250 ml milk
- 150 ml heavy cream
- 100 g sugar
- 25 g vanilla sugar
- 1 vanilla pod
- 4 egg yolks

Instructions:

1. Split the vanilla pod lengthwise and scrape out the seeds.
2. Mix the sugar, vanilla sugar, and egg yolks together and whip until creamy.
3. Briefly whisk the milk and cream together with the vanilla seeds.
4. Alternatively: 2-3 hours before, bring the milk, vanilla seeds, and the pod to a boil, then let it cool. This will intensify the flavor.
5. Pour the mixture into the ice cream maker and let it run for 45-60 min until the ice cream reaches a creamy consistency.
6. Serve in bowls and enjoy.

Lody waniliowe (z jajkiem)

Składniki na 8 porcji:

- 2250 ml mleka
- 150 ml śmietanki
- 100 g cukru
- 25 g cukru waniliowego
- 1 laska wanilii
- 4 żółtka

Sposób przygotowania:

1. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob nasionka.
2. Wymieszaj cukier, cukier waniliowy i żółtka. Ubij je na puszystą masę.
3. Dodaj mleko i śmietankę oraz ziarenka wanilii – krótko zmiksuj.
4. W wersji alternatywnej: na 2-3 godziny przed przygotowaniem zagotuj mleko z wanilią i laską, a następnie ostudź – to wzmocni aromat.
5. Przelej masę do maszynki do lodów i mieszaj przez 45-60 minut, aż lody uzyskają kremową konsystencję.
6. Przełóż do miseczek i podawaj.

Jogurtowe lody z owocami leśnymi (bez jajek)

Mixed Berry Yogurt Ice Cream

Ingredients for 8 servings

- 500 g mixed berries (e.g. strawberries, raspberries, blueberries)
- 150 g Greek yogurt
- 200 ml heavy cream
- 130 g sugar
- 1/2 lemon (juice and zest)

Instructions

1. Wash and clean the berries.
2. Puree the berries with the sugar and lemon juice.
3. Whip the heavy cream until stiff peaks form.
4. Stir the Greek yogurt and lemon zest into the berry mixture.
5. Gently fold the whipped cream into the berry-yogurt mixture.
6. Pour the mixture into the ice cream maker and let it run for 45-60 min until the ice cream reaches a creamy consistency.
7. Serve in bowls and enjoy.

Składniki na 8 porcji:

- 500 g mieszanych owoców jagodowych (np. truskawki, maliny, borówki)
- 150 g jogurtu greckiego
- 200 ml śmietanki
- 130 g cukru
- sok i skórka z 1/2 cytryny

Sposób przygotowania:

1. Umyj i oczyść owoce.
2. Zmiksuj je z cukrem i sokiem z cytryny.
3. Ubij śmietankę na sztywno.
4. Dodaj jogurt i startą skórkę z cytryny do masy owocowej – dokładnie wymieszaj.
5. Ostrożnie wmieszaj ubitą śmietankę.
6. Wlej masę do maszynki i miksuj przez 45–60 minut, aż lody będą kremowe.
7. Podawaj od razu lub przechowuj w zamrażarce.





Wegańskie lody mango z limonką

Mango Lime Ice Cream (vegan)

Ingredients for 8 servings

- 2 ripe mangoes (peeled and pitted)
- 400 ml coconut milk
- 50 g sugar
- Juice of 2 limes

Instructions

1. Cut the peeled and pitted mangoes into pieces and put them in a blender.
2. Add coconut milk, sugar and lime juice to the blender with the mangoes and blend everything to a smooth mixture.
3. Pour the mixture into the ice cream maker and let it run for 45-60 min until the ice cream reaches a creamy consistency.
4. Serve in bowls and enjoy.

Składniki na 8 porcji:

- 2 dojrzałe mango (obrane i bez pestek)
- 400 ml mleka kokosowego
- 50 g cukru
- sok z 2 limonek

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mango na kawałki i wrzuć do blendera.
2. Dodaj mleko kokosowe, cukier i sok z limonek – zmiksuj wszystko na gładką masę.
3. Wlej do maszyny do lodów i mieszaj przez 45–60 minut, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.
4. Gotowe lody przełóż do miseczek i podawaj.

Your ice cream maker in detail

1. Start right away without pre-cooling.
2. Easy to use: Select the preferred preparation time using the buttons and LCD display.
3. Preparation time: in 45-60 min to your favorite ice cream.

Accessories:
measuring cup,
spatula & ice
container



Twoja maszynka do lodów – szczegóły techniczne

1. Nie wymaga wcześniejszego chłodzenia – możesz zacząć od razu!
2. Łatwa obsługa: wybierz czas przygotowania za pomocą przycisków i ekranu LCD.
3. Gotowe w 45–60 minut – i możesz cieszyć się ulubionym smakiem.

W zestawie:
miarka, szpatułka
i pojemnik na
lody



- 5105 • 1 liter capacity • Aluminum ice bucket • Incl. yogurt function
• Pojemność: 1 litr • Aluminiowy pojemnik na lody • Wbudowana funkcja jogurtu

	Switch device on/off	• Włącz / Wyłącz urządzenie
	Start/stop preparation	• Rozpocznij / Zatrzymaj przygotowanie
	Select desired function	• Wybierz funkcję

- 5015-1 • 1.2 liter capacity • Ice container made of stainless steel • Refill opening in lid
• Pojemność: 1,2 litra • Pojemnik ze stali nierdzewnej • Pokrywa z otworem do uzupełniania składników

	Switch device on/off	• Włącz / Wyłącz urządzenie
	Start/stop preparation	• Rozpocznij / Zatrzymaj przygotowanie
	Select preparation time	• Ustaw czas przygotowania

Już od prawie 30 lat marka TZS FIRST AUSTRIA łączy
atrakcyjne ceny z nowoczesnym designem i wysoką
funkcjonalnością. To niezawodna marka praktycznych
urządzeń kuchennych i domowych.

For nearly 30 years, the TZS FIRST AUSTRIA brand has been
combining affordable products with trendy design and high
functionality. TZS FIRST AUSTRIA is the brand for practical
kitchen and household appliances.



O marce
TZS FIRST AUSTRIA
Raimundgasse 1/8, A-1020 Wiedeń
E-mail: info@firstaustria.com
Strona: www.firstaustria.pl

SCAN ME

