

Arla Pro Lab

GELATO

Färsk glass
varje dag

Gelato, Sorbet, Variegatos, Recept

ARLA
PRO.



Granatäpple	Svarta violer	Rom och kaka	Bryndsmör
Mint och Citrus	Cassia och spannmål	Ugnsbakad pärm	Isbjörnskakor
Mango Lime	Hett varlig	m. Ingefära + kanel	
och Chili	Vanilj		Hasselnot



Visa alltid upp den finaste sidan av gelaton ut mot kund. Börja servera glassen inifrån och ut för att glassdisken ska se generös och lockande ut hela dagen. Använd en spatel till varje glass så att inte smakerna blandas ihop.

Lär dig konsten att göra gelato

I Sverige älskar vi glass. Vi äter näst mest glass i hela världen, det är bara finländarna som slår oss.

Ännu fler recept för att göra god gelato hittar du på kund.arla.se

Den italienska glassen, eller gelato, som man hittar överallt i Italien börjar få ett starkt genomslag i Sverige. Den härligt krämiga och färgglada gelaton med sina lockande smaker är en sund glass som ligger helt rätt i tiden och som efterfrågas av allt fler än glasskännare.

Gelato är färsk glass och den ska göras varje dag. Alla ingredienser är väl avvägda i exakt mängd och bygger huvudsakligen på naturliga råvaror. Gelato innehåller mindre fett, mindre socker och mindre luft än traditionell glass. Basen är mjölk, som till största delen innehåller vatten, men också socker och ibland grädde. Glassen innehåller inga essenser utan bara naturliga smaksättare, t ex blåbär från skogen, solmogna jordgubbar, äkta citroner och choklad av bra kvalitet.

I Gelatolab vill vi tillsammans med den svenska glassmästaren 2016 och 2018, Kenneth Erlandsson, som driver Snö i Stockholm, lära dig konsten att göra riktigt god italiensk glass. Namnet Snö kommer från att snö var den ursprungliga ingrediensen till den första glassen som gjordes för 14 000 år sedan.

Kenneth, som också undervisar i glasstillverkning vid Gelatouniversitetet i Bologna, förklarar framgången med gelato. Den mindre mängden invispad luft än i vanlig glass ger en smidigare och lenare känsla i munnen, men också en tydligare smak. Att gelato dessutom klarar av att serveras något varmare, minus 14 grader istället för minus 18 grader, bidrar också till att smakerna kommer fram på ett helt annat sätt.

I Gelatolab får du lära dig att göra gelato och sorbet från grunden. Med olika baser har du alla möjligheter att skapa en lockande glassdisk med olika smakkombinationer. Förutom klassisk gelato får du även tips på hur du kan variera dina smaker med yoghurt, färskost och filmjölk. Du får också förslag på hur du kan göra glasspinnar, desserter och tårter med allt du har i glassdisken. Noggrannhet i recepten är viktigast av allt. Sedan är det bara att laborera med smaksättningen. Som alltid är det bara din egen fantasi som sätter gränserna.

Buona fortuna!

Vit bas

Vad innehåller gelato?

Gelato innehåller vatten, solida ämnen och luft. Solida ämnen i glass är alla ämnen som inte är vatten. Skummjörkspulver innehåller protein och det tillsätts för att få en bra konsistens, men proteinet tar också upp luft.

Hur får man en bra gelato?

Först och främst ska du ha ingredienser av bra kvalitet. Alla ingredienser ska vara i exakt mängd för att få rätt kemi. Det går inte att improvisera, utan du måste följa receptet för att glassen ska bli riktigt balanserad.

Vad är en stabilisator?

Huvudingrediens i gelato är alltid vatten, eftersom mjörk innehåller nästan 90 procent. Fukt, bär och grönsaker innehåller också alltid vatten. En

jordgubbe består t ex av 85 procent vatten, en kiwi av 90 procent och en gurka av 98 procent. För att kunna blanda vatten och fett måste man ha en stabilisator. Den håller ihop partiklarna och håller nere antalet luftbubblor som bildas. I "vanlig glass" är äggula och gelatin ofta stabilisatorer. I gelato är stabilisatorn baserad på alger istället för gelatin. stabilisatorn aktiveras vid 55 grader.

Glassbaser

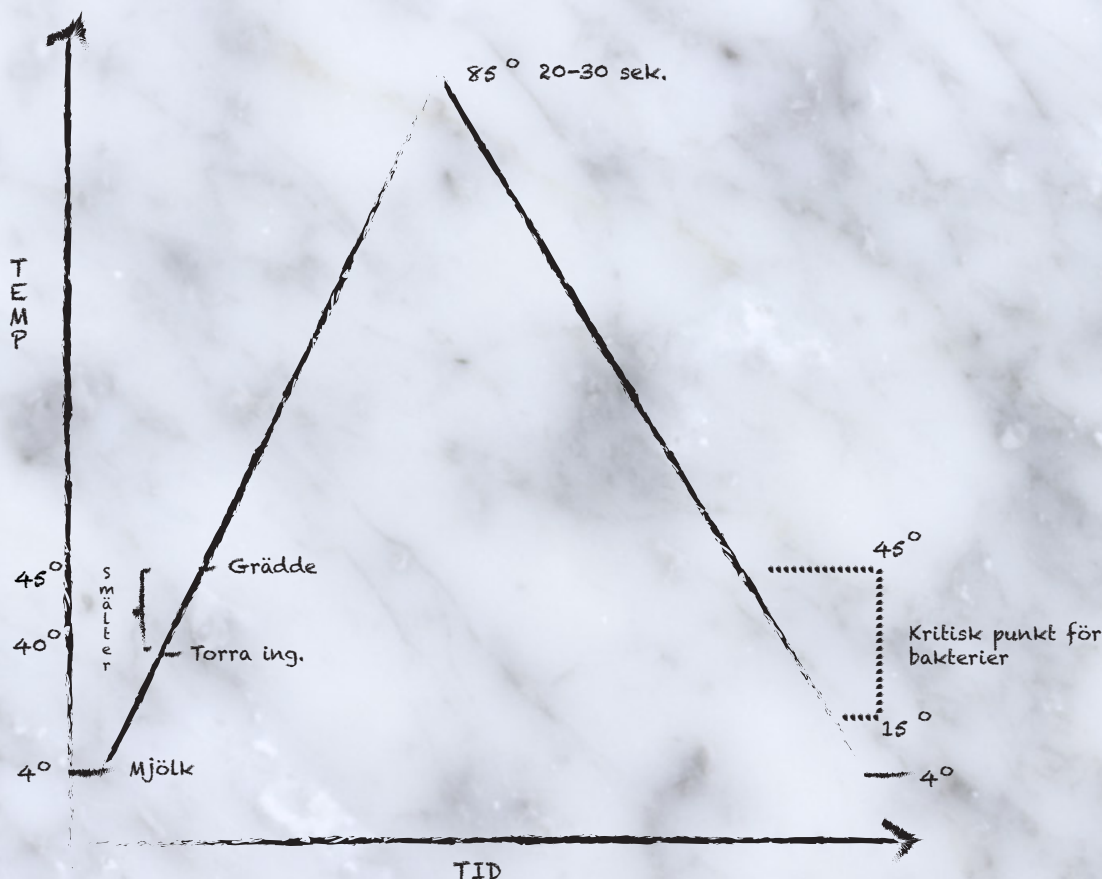
När du gör gelato utgår du från tre grundbaser: vit, gul och brun bas. Varje bas behöver tid för att mogna precis som en fond. Baserna måste ha minst 4–12 timmar på sig för att proteinet och stabilisatorn ska utvecklas fullt ut. Förvara baserna i 4 grader innan de slungas i glassmaskin.

Vit bas

En vit, neutral grundbas är den viktigaste basen av alla. Med en vit bas kan du göra alla glassar. Den går också att blanda med andra baser, så att du får tre grundbaser att laborera med. Den vita basen kräver hög pastörisering, upp till 85 grader. Mjörken hälls i kylskåpskall vid 4 grader. De torra ingredienserna tillsätts vid 40 grader och smälter sedan vid 45 grader. Därefter har du i grädden med det viktiga smörfettet som är smakbärande.

Passar till: Fruktaglassar, eftersom basen är helt neutral. Den kan också blandas med gul bas och brun bas, vilket gör den vita basen utmärkt till all sorts glass.

Vit Bas - Hög pastörisering





Vit bas

Ca 14 liter

Arla® mjölk 3%	10 300 g
strösocker	2 100 g
torrglykos	500 g
bas 50	500 g
skummjölkspulver	300 g
Arla® vispgrädde 40%	1 600 g

1. Häll mjölk i pastörisatorn. Sätt programmet på hög pastörisering. Värm till 40°.
2. Blanda de torra ingredienserna och häll i pastörisatorn. Värm till 45° och tillsätt grädden. Värm till 85°. Kyl ner till 4°.
3. Låt mogna i minst 4 tim, helst 12 tim i pastörisatorn.

Pistagegelato

Italiensk nötpasta rekommenderas för att ge en maximal smakupplevelse. Den bästa pistagepastan kommer från staden Bronte på Sicilien.

Ca 4 liter

vit bas	3 000 g
gul bas, se recept sid 7	1 000 g
pistagepasta	400 g

1. Mät upp vit och gul bas i en bunke.
2. Mixa pistagepastan med baserna.
3. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Pistagepinnar

Glasspinnar är utmärkta att göra på överbliven glass. För bästa konsistens ska du tillsätta 200–400 gram grädde per kilo gelato.

Ca 6 st

pistagegelato	1 000 g
Arla® vispgrädde 40%	300 g
doppchoklad, se recept sid 15	500 g
pistagenötter, hackade	100 g

1. Vispa pistagegelato och grädde i en bunke så att det blandas väl.
2. Fyll formar med blandningen och stick i glasspinnar, chockfrys i 30 min.
3. Doppa pistagepinnarna i doppelchoklad. Strö över pistagenötter innan chokladen börjat stelna.

Gul bas

Varför pastöriserar man glassmassan?

Pastörisering är viktigt av flera anledningar. Här pastöriseras redan pastöriserad mjölk på nytt, för att smälta samman alla ingredienser i basen och sakta ner kristalliseringen av socker och vatten.

Vilket socker ska man ha i gelato?

Sockret är det som gör att glassen inte fryser till en isbit. Vanligt strösocker, sackaros, består till 100 procent av socker som har egenskapen att alltid återgå till sin ursprungliga form. Till gelato använder du olika typer av socker, t ex dextros, glukossirap och torrglykos, som förutom sötman reglerar fryspunkten och fungerar som antikristalliserare.

Textur

All glass är uppbyggd på kristaller. Smaken, texturen och strukturen måste hänga ihop för att du ska få en mjuk, slät glass utan stora kristaller. Den ska vara slät och smidig, men inte kladdig. Infrysningen ska gå snabbt för att så små iskristaller som möjligt ska bildas. Att röra i en glass och sedan stoppa den in och ut ur frysen är inte bra. En glassmaskin rör glassmeten under hela infrysningen.

Struktur

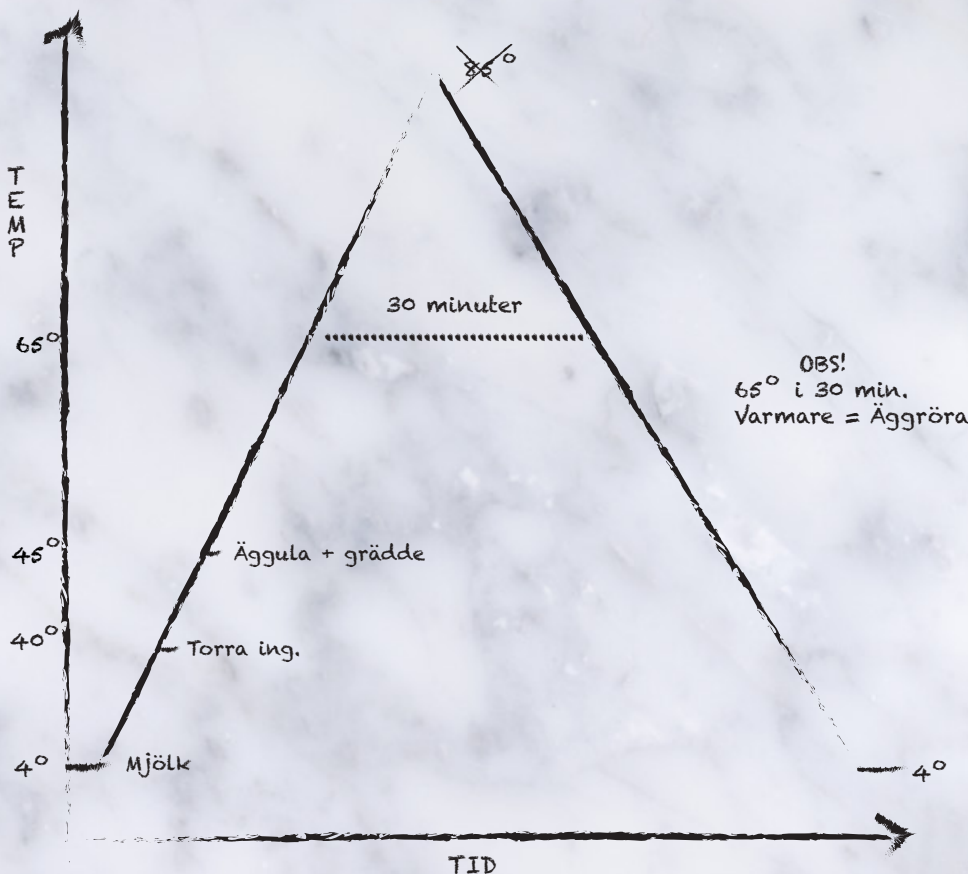
Gelato ska inte vara för hård, utan fast och krämig. Mer socker gör glassen mjukare, för mycket socker ger en väldigt söt och rinnig glass. Med mindre socker blir glassen fastare, men för lite socker gör den hård och svår att hantera.

Gul bas

I den gula grundbasen är pastöriseringen låg. Den får max gå upp till 65 grader där den håller temperaturen under 30 minuter på grund av att glassmeten innehåller äggula. En temperatur över 65 grader omvandlar glassmeten till ägggröra. Grundtalen måste vara exakta för att du ska få bort alla bakterier vars kritiska punkt ligger mellan 15 och 45 grader. Äggulan innehåller lite protein och fett, vilket gör att man kan ha mindre skummjölkspulver och grädde.

Passar till: Smaker som behöver en rundhet och twist av äggula. Den gula basen är given till vaniljglass och till glass som smaksätts med alkohol. Den är också god att blanda med nöter.

Gul Bas - låg pastörisering





Gul bas

Ca 15 liter

Arla® mjölk 3%	10 300 g
strösocker	2 600 g
bas 50	500 g
torrglykos	450 g
skummjölkspulver	100 g
Arla® visprädde 40%	1 200 g
äggula	1 000 g

1. Häll mjölk i pastörisatorn. Sätt programmet på låg pastörisering. Värm till 40°.
2. Blanda de torra ingredienserna och häll i pastörisatorn. Värm till 45° och tillsätt grädde och äggulor. Värm till 65° och låt gå i 30 min. Kyl ner till 4°.
3. Låt mogna i minst 4 tim, helst 12 tim i pastörisatorn.

Saffransgelato

Len glass med bra avvägd sötma. Vaniljtonen och nyanserna av kola framhäver saffranssmaken på ett runt och mjukt sätt.

Ca 4 liter

gul bas	4 000 g
saffran	0,5 g
vaniljpasta	150 g
kondenserad mjölk	300 g

1. Värm 1000 g av den gula basen och rör ner safranet.
2. Blanda saffransbasen med resterande gul bas, vaniljpasta och kondenserad mjölk och mixa slätt.
3. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kanten och chockfrys i 10 min.

Brun bas

Vad är kompenserig?

För att all glass och sorbet ska kunna hålla samma konsistens en hel dag i en glassdisk med en temperatur på -14 grader måste de kompenseras. Feta smaksättningar kompenserar du med socker. Och de söta smakerna med mjölk, vatten eller grädde. Gelato i en glassdisk håller kvalitetsmässigt i 72 timmar.

Vad är feta smaker?

Nötter, mandel, smör, olivolja, kokosolja, choklad, jordnötspasta, avokado och ost är feta smaker. När du kompenserar fett med socker utgår du alltid från fetthalten.

Vad är söta smaker?

Färdiga fruktpuréer har generellt 10 procent tillsatt socker, men titta alltid på innehållsförteckningen för att vara säker. Det gäller även för sylt och marmelad. Du kan själv räkna ut hur mycket socker, vatten och fibrer det finns i frukter och bär med hjälp av tabellen på sid 20.

Vilka är gelatons fiender?

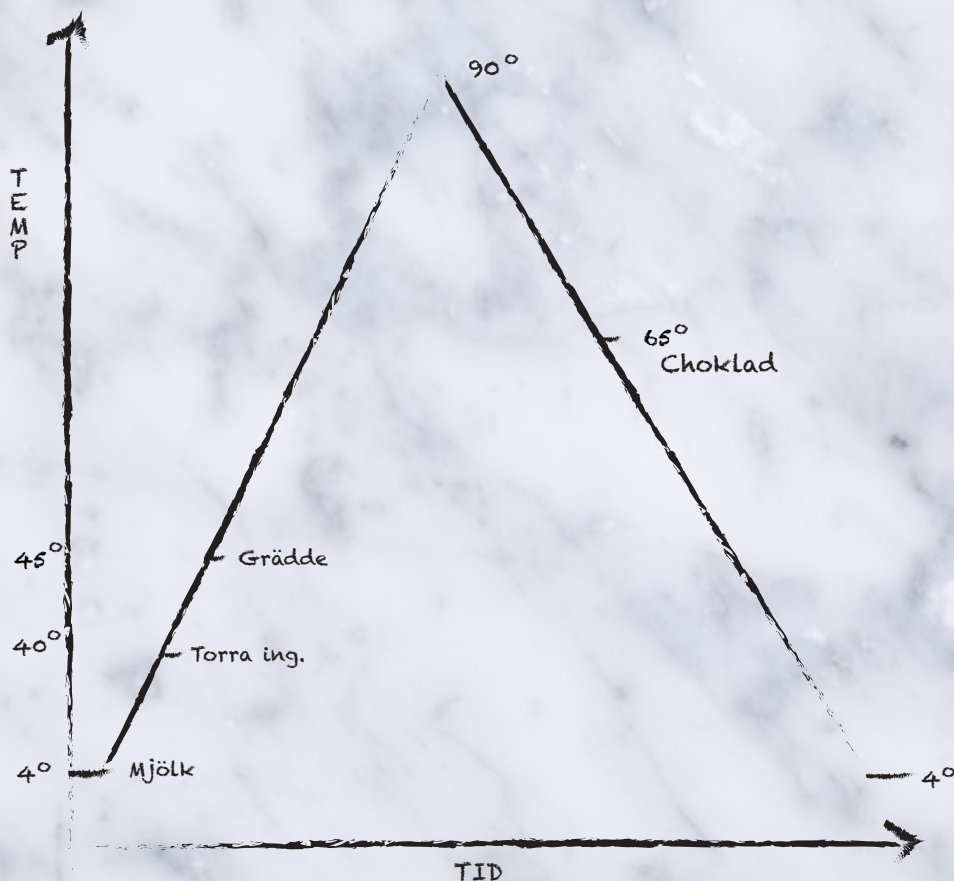
Temperaturförändringar gör att rekristalliseringen går snabbare så att iskristallerna blir större. Ljus och luft förändrar färgen genom oxidering, men det betyder inte att smaken eller konsistensen är sämre.

Brun bas

Choklad ger den bruna färgen. Här är det både choklad och kakao i basen. Kakaopulvret gör att basen måste upp till en väldigt hög pastöriseringsgrad på 90 grader. Vill du bara ha choklad i basen ska den endast värmas till 85 grader. Choklad är inte med i basen från början, utan tillsätts vid 65 grader när temperaturen är på väg ner.

Passar till: Här får du en chokladglass färdig att köra i glassmaskin. Den är god att smaksätta med t ex mer choklad, hasselnötspasta, apelsin, dadlar, mintchoklad och kokos.

Brun bas (Choklad) mycket hög pastörisering





Brun bas

Ca 15 liter

Arla® mjölk 3%	10 300 g
strösocker	2 200 g
kakao 22–24%	950 g
dextros	550 g
bas 50	500 g
torrglykos	350 g
Arla® vispgrädde 40%	1 400 g
choklad 70%	850 g

1. Häll mjölk i pastörisatorn. Sätt programmet på mycket hög pastörisering. Värm till 40°.
2. Blanda de torra ingredienserna och häll i pastörisatorn. Värm till 45° och tillsätt grädden. Värm till 90°. Sänk temperaturen till 65° och tillsätt chokladen. Kyl ner till 4°.
3. Låt mogna i minst 4 tim, helst 12 tim i pastörisatorn.

Chokladgelato med dadlar

Chokladsmaken blir extra fyllig och får naturlig sötma av färska dadlar. De innehåller mycket socker och glassen behöver därför kompenseras med mjölk.

Ca 5 liter

choklad 70%	400 g
brun bas	4 000 g
dadlar, färska, urkärnade	400 g
Arla® mjölk 3%	200 g

1. Smält chokladen i mikro.
2. Värm 1000 g av den bruna basen lätt och blanda i chokladen.
3. Mixa dadlar, mjölk och resterande brun bas. Blanda med chokladbasen.
4. Frys i glassmaskin. Ta ur glass maskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.





Ladda ner
receptappen
för Sveriges
matbransch



Andra varianter

Det är enkelt och kul att ta fram sorter som bygger på andra mejeriprodukter. Det handlar bara om att balansera din gelato rätt.

Fior di Latte

En smak som finns överallt i Italien. Namnet betyder "Mjölkens Blomma" och görs alltid på den bästa komjölken.

För att göra Fior di Latte addera 10% grädde med fetthalt på 40% till den vita basen.

Yoghurtbas

Blandas kall, yoghurt kan inte pastöriseras

Testa gärna att byta ut yoghurt mot t.ex. filmjolk för att få en annan smak.

3 tips

Färskost mm

Förändra smaken med andra mejeriprodukter.

Gelato med färskost görs på 1 liter vit bas + 1 dl Arla Färskost

Hitta fler gelato recept i vår Arla pro app eller på kund.arla.se

Yoghurtbas

Ca 6,7 liter

Arla naturell yoghurt 3%	3 000 g
Arla Grädde 40%	1 000 g
Arla mjölk 3 %	1 000 g
Socker	1 250 g
Bas 50 (Kall)	200 g
Skummjölkspulver	250 g

Blandas kall, yoghurt kan inte pastöriseras

1. Blanda alla torra ingredienser i en hink/skål.
2. Tillsätt mjölken och grädden. Rör eller mixa till en slät massa.
3. Tillsätt yoghurt och låt stå i minst 30 minuter.
4. Prova att byta ut Yoghurt mot t.ex. filmjolk för att få en annan smak.

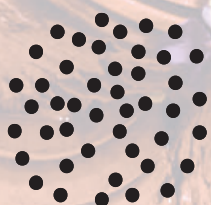
Balansera gelato

32–46 % solida ämnen

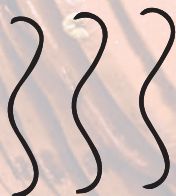
1. Socker 14–24 %
2. Fett 3–12 %
3. Mjölkens stabila ämnen som inte är fett (MSNF) 7–12 %
4. Andra solida ämnen: stabilisatorer 0,3–0,5 %, fibrer < 7 %

Gelatons två största fiender

1. Ljus och luft – gelaton oxiderar
2. Temperaturförändring – större iskristaller

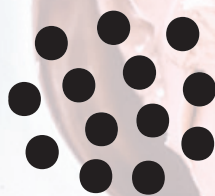


-9°



-5°

Temperaturen stiger



-9°

Fryser igen i större kristaller

Vanliga fel på gelato

Och hur man rättar till dem

Fel	Orsak	Åtgärd
För hård	För lite solida ämnen	Se till att total mängd solida ämnen inte är mindre än 32 %
	För lite socker	Öka mängden socker till minst 14 %
	Fel stabilisator	Se till att du har använt rätt stabilisator och inte blandat ihop fruktstabilisator och stabilisator för varm behandling
För mjuk	För mycket socker	Kompensera med mjölk eller grädde
Iskristaller	För lite solida ämnen i mixen	Öka mängden socker eller mängden SM P
Geléaktig	För mycket eller fel stabilisator	Minska mängden stabilisator i mixen Var säker på att du använder rätt stabilisator för ändamålet
"Sandig"	Bara använt vitt socker	Se till att det vita sockret inte är mer än 90 %
	För mycket laktos i mixen	Se över receptet: total mängd MSNF får inte överstiga 12 %



Variegatos

Den brokiga blandningen av olika toppings som finns i en italiensk glassdisk kallas variegatos. Det kan t ex vara färska frukter uppvärmda i sockerlag, syltade bär, kanderade nötter och olika varianter på choklad som lekfullt ripplas, strös över eller sticks ner i gelaton. Tanken är att de ska förstärka smakintrycket, men även ge en njutning för ögat.

Chokladsås

Klassisk mörk chokladsås med hög kakaohalt. Med lite smör i monteringen får såsen en fin glans och den goda smörsmaken anas.

Kola- och rosmarinsås

Användbar och lätt att variera, men även att servera naturell som topping eller som smakpasta i gelato. Kan också smaksättas med rom.

Jordgubbssås

Härlig jordgubbssås att rippla över gelaton i glassdisken och att toppa strutar och desserter med. Den lilla mängden vatten i gelatinbladen ska inte kramas ur.

Doppchoklad

Inget socker är tillsatt, utan bara kakaosmör eller rapsolja för att chokladen ska stelna snabbare.

Självklart kan du också använda vit choklad.

Syltade bär

Lägg in säsongens bär i socker så håller de sig mjuka och fina. Det går inte att garnera gelato med färska bär. I en glassdisk vid -14 grader fryser bären snabbt till is, eftersom de innehåller vatten.

Chokladsås**Ca 4 dl**

strösocker	200 g
Arla® vispgrädde 40%	100 g
ljus sirap	100 g
choklad 70%	50 g
kakao	40 g
Arla® Svenskt Smör, rumstempererat	100 g

1. Lägg alla ingredienser utom smör i en kastrull. Värm under omrörning tills det smält samman.
2. Montera ner smöret.

Kola- och rosmarinsås**Ca 1 liter**

ljus sirap	500 g
strösocker	500 g
Arla® vispgrädde 40%	500 g
rosmarin, färsk	2 kvistar

1. Koka ihop sirap, socker och grädde så att sockret löser sig. Sänk temperaturen och tillsätt rosmarin-kvistarna. Låt sjuda till en kolasås.
2. Låt svalna och plocka bort rosmarin-kvistarna.

Jordgubbssås**Ca 4 liter**

gelatinblad	24 g
vatten	96 g
jordgubbspuré	2 000 g
strösocker	1 600 g
glykossirap	900 g

1. Blötlägg gelatinbladen i vattnet i 5 min. Blanda övriga ingredienser i en bunke.
2. Blanda ner gelatinbladen och blötläggsvattnet och kör på variegatopprogrammet i glassmaskinen i 6 tim.

Kanderade hasselnötter**Ca 300 g**

muscovadosocker	80 g
strösocker	50 g
flingsalt	1 tsk
hasselnötter, skalade	200 g
äggvita	40 g

1. Blanda muscovadosocker, strösocker och flingsalt.
2. Häll hasselnötter i en ugnsfast form och blanda med lätt sönderslagen äggvita och den sötsalta blandningen.
3. Kandera i ugn på 125° ca 30 min. Låt kallna och hacka ev nötterna.

Doppchoklad**Ca 5 dl**

choklad 40–70%	500 g
kakaosmör eller kallpressad rapsolja	75 g

1. Smält chokladen med kakaosmör eller olja. Se till att allt blandas.
2. Dopptemperaturen ska vara 35°.

Syltade bär**Ca 1 kg**

strösocker	1 000 g
vatten	800 g
glykossirap	300 g
bär, färsk eller frysta	1 000 g

1. Blanda socker, vatten och glykossirap i en kastrull. Koka till 110°.
2. Häll lagen över bären. Täck med plast, låt stå i 1 dygn.

Italiensk maräng**Ca 700 g**

strösocker	425 g
vatten	100 g
äggvita	250 g

1. Koka socker och vatten. Börja vispa äggvitan på maxfart när sockerlagen är uppe i 110°.
2. När sockerlagen nått 121° hålls den i en tunn stråle i äggvitan under vispning.
3. Vispa marängen på låg hastighet tills den svalnat.

Kanderade Hasselnötter

De finaste hasselnötterna
kommer från Piemonte.

Italiensk Maräng

En fluffig mjuk maräng att
spritsa ut till garnering av
glass, desserter, tårter
och bakelser.



Tips!

Det är smidigare att använda glasskopa istället för spatel när du lägger gelato i strut. Då spricker inte glasstruten lika lätt.

Våga prova kryddor och örter som smaksättning

Jordgubbsgelato med grönppeppar

Grönppeppar som legat i lag ger en fin smakbrytning åt den söta jordgubbsmaken. En överraskande och rolig smakkombination.

Ca 5 liter

vit bas, se recept sid 5	4 000 g
jordgubbspuré (10% socker)	500 g
jordgubbspasta	400 g
Arla® mjölk 3%	300 g
grönppeppar i lag	ca 1 tsk

1. Blanda den vita basen, jordgubbspuré, jordgubbspasta och mjölk i en stor bunke. Mixa eller vispa slätt.
2. Tillsätt grönppeppar och mixa hastigt. Det kan bli beskt om det mixas för länge.
3. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Blåbärgelato med dragon

Ljuvlig blåbärglass som smakar som en somrig skogs promenad. En riktig fullträff ihop med dragonens milda lakritston.

Ca 4 liter

blåbärgspuré (10% socker)	1 000 g
sockerlag, se recept sid 20	150 g
blåbärgspasta	150 g
dragon, färsk, plockad	30 g
vit bas, se recept sid 5	3 000 g

1. Mixa blåbärgspuré, sockerlag, blåbärgspasta och dragon slätt i en bunke. Passera och blanda med den vita basen.
2. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Hallongelato med mynta

Den bäriga, syrliga hallonsmaken blir perfekt ihop med färsk mynta. Eftersmaken får en lätt fräschör av mint.

Ca 4,5 liter

hallon, tinade frysta eller färska	1 000 g
hallonpuré (10% socker)	500 g
strösocker	300 g
mynta, färsk, plockad	30 g
vit bas, se recept sid 5	3 000 g

1. Mixa hallon, hallonpuré, socker och mynta slätt i en bunke. Passera och blanda med den vita basen.
2. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Tips!

Smakrik favoritglass som finns i varenda glassdisk i Italien. Använd alltid en nötpasta som fördelar smaken jämnt. Hackade nötter germer crunch än smak.

Hasselnötspinnar doppade i choklad och rostade hasselnötter.

Hasselnötsgelato

Antal 20 st

vit bas, se recept sid 5	3 000 g
brun bas, se recept sid 9	1 000 g
hasselnötpasta	400 g
dextros	80 g

1. Blanda vit och brun bas i en stor bunke. Mixa med hasselnötpasta och dextros.
2. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen och fyll i formar med glasspinnar, chockfrys i 30 min.

Doppchoklad

choklad 40–70%	1 000 g
kakaosmör eller kallpressad rapsolja	150 g

1. Smält chokladen med kakaosmör eller olja. Se till att allt blandas.
2. Dopptemperaturen ska vara 35°.

Montering

hasselnötter, skalade, rostade	200 g
--------------------------------	-------

1. Hacka de rostade hasselnötterna.
2. Ta glassarna ur formarna. Doppa glasspinnarna i doppchokladen och strö över hasselnötterna innan chokladen börjar stelna.



*Supergoda
glasspinnar doppade
i choklad.*

De får en längre livslängd när
choklad isolerar runtom.

Sorbet

Sorbet är vattenbaserad glass helt utan mjölkprodukter. Den är alltid bäst att göra på färsk frukt och bär när de är som mognast. Då är smakerna fullt utvecklade och priset lägst. Passa på att köpa in, rensa, tvätta och chockfrys. Perfekt att ha i frysen på lager när inte färsk frukt och bär i säsong finns att tillgå.

Frukt- och bärpuréer finns i massor av smaker. Men eftersom de flesta är pastöriserade kan de tappa i smak, därför tillsätts socker som också har en konserverande effekt. Det är alltid viktigt

att ta med sockerhalten i beräkningen av alla glassrecepten. Det gäller även sockerhalten i färdiga fruktpuréer. I Sverige använder vi också sylt av bra kvalitet.

Passar till: Sorbet är given i glassdisken och till desserter, eftersom alla inte vill ha glass som innehåller mjölk eller grädde. Sorbet är också helt suverän som interiör i tårter – perfekt att göra när du får sorbet över i glassdisken.

Regler när du gör sorbet

Följer du de här reglerna får du en sorbet som är välbalanserad.

1. Bestäm först den totala mängden sorbet och sedan hur mycket socker du ska utgå ifrån, 26–31 procent. Räkna också in allt socker som finns i ingredienserna.
2. Bestäm hur mycket frukt eller bär sorbeten ska innehålla. Till smakrika frukter som t ex mango, citron, passionsfrukt och lime behöver du 15–35 procent ren frukt. Medium-starka smaker, t ex jordgubbe, blåbär, hallon och persika kräver 40–50 procent ren frukt. Till svaga smaker, exempelvis vattenmelon, mandarin och kiwi måste du ha 55–70 procent ren frukt.
3. Citronjuice förhindrar oxidering och reducerar sötman. Tillsätt alltid upp till 1 procent citronjuice i sorbetgrunden.
4. Även sorbetgrunden behöver en stabilisator. Det rör sig om 2–4 procent och den behöver inte värmas upp. Frukt med mycket fruktjuice, t ex melon och kiwi, behöver mer stabilisator och fiberrika frukter, t ex banan och mango, behöver mindre.

Sockerlag

Ca 5 kg

vatten	3 000 g
strösocker	1 600 g
glykossirap 40 DE	500 g

Blanda allt i en kastrull och värm till 65°.

Frukt	Socket	A.s	T.s	Vatten	%
vattenmelon	6	5	11	89	
apricos	9	9	18	82	
ananas	12	9	21	79	
apelsin	8	8	16	84	
banan	14	9	23	77	
körsbär	10	6	16	84	
fikon	12	8	20	80	
jordgubbar	8	7	15	85	
kiwi	7	3	10	90	
hallon	7	7	14	86	
citron	5	8	13	87	
mandarin	8	8	16	84	
äpple	8	6	14	86	
mango	13	8	21	79	
melon	8	5	13	87	
passionsfrukt	7	4	11	89	
papaja	8	7	15	85	
päron	9	6	15	85	
grape	8	6	14	86	
tomater	4	4	8	92	
persika	9	9	18	82	
vinbär	6	9	15	85	
druvor/russin	20	5	25	75	

Sorbet på mandarin och persimon

Läskande och smakintensiv sorbet.

Persimon påminner lite i smaken om söta plommon och dadlar.

Ca 3,5 liter

persimon	1 000 g
sockerlag, se recept sid 20	1 000 g
strösocker	300 g
mandarinpuré	1 500 g
citronsaft, pressad	30 g
bas 50 frukt	35 g
jilk	1 tsk

1. Skala persimonfrukterna. Mixa sockerlag, socker och persimon till en puré och passera.
2. Tillsätt mandarinpuré, citronsaft och bas 50 frukt och mixa slätt.
3. Tillsätt jilk och frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Sorbet på gurka, mynta och melon

Kenneths vinnarsorbet och storsäljare som faller alla glassälskare i smaken.

Den saftiga gurkan får sötma och uppfriskande smak av melon och mynta.

Ca 4 liter

gurka, skalad	1 500 g
äpple, skalat och urkärnat	200 g
melonkött, helst galia	1 000 g
mynta, färsk, plockad	30 g
sockerlag, se recept sid 20	1 000 g
strösocker	700 g
citronsaft, pressad	200 g
bas 50 frukt	45 g
jilk	1 tsk

1. Mixa gurka, äpple, melon och mynta med sockerlag och passera.
2. Tillsätt socker, citronsaft och bas 50 frukt, mixa slätt.
3. Tillsätt jilk och frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Sorbet på hallon och citron

Hallon och citron är ett stilsäkert smakpar. Frisk sorbet med tydlig hallonsmak och syra från citron.

Ca 4 liter

hallon, tinade frysta eller färska	1 200 g
citronsaft, pressad	300 g
vatten	1 410 g
strösocker	669 g
bas 50 frukt	90 g
jilk	1 tsk

1. Mixa hallon och citronsaft lätt så att inte hallonkärnorna slås sönder (då blir det beskt), passera.
2. Tillsätt vatten, socker och bas 50 frukt, mixa slätt.
3. Tillsätt jilk och frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.





*Sorbeten på
flamberat päron är
makalöst god.*

Sötman balanseras upp av
päronbrännvinet och matchar
kolatonerna som får skärpa
av rosmarin. En glassdessert
utöver det vanliga.

Tips!

Prova dig fram och flambera även andra frukter med alkohol. Jordgubbar och Grand Marnier är också en lyckad smakkombination.

Coupe med gelato på kola och rosmarin samt sorbet på flamberat päron.

Gelato på kola och rosmarin

Portioner 10, ca 4 liter

vit bas, se recept sid 5	2 000 g
gul bas, se recept sid 7	1 500 g
kola- och rosmarinsås, se recept nedan	400 g

1. Blanda vit och gul bas i en bunke. Tillsätt kolasåsen och mixa slätt.
2. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kanten och chockfrys i 10 min.

Kola- och rosmarinsås

Ca 1 liter

ljus sirap	500 g
strösocker	500 g
Arla® vispgrädde 40%	500 g
rosmarin, färsk	2 kvistar

1. Koka ihop sirap, socker och grädde så att sockret löser sig. Sänk temperaturen och tillsätt rosmarinkvistarna. Låt sjuda till en kolasås.
2. Låt svalna och plocka bort rosmarinkvistarna.

Flamberat päron

päron, conference, skalat	500 g
strösocker	75 g
Arla® Svenskt Smör	50 g
päronbrännvin	75 g

Dela och kärna ur päronen. Skär i tunnare klyftor och karamellisera i socker och smör. Häll päronbrännvinet på päronen och flambera. Låt sjuda nästan torrt.

Sorbet på flamberat päron

Ca 2,5 liter

päron, conference, skalat och urkärnat	1 000 g
strösocker	150 g
Arla® Svenskt Smör	100 g
päronbrännvin	150 g
päronpasta	100 g
sockerlag, se recept sid 20	1 500 g
citronsaft, pressad	20 g
bas 50 frukt	25 g

1. Skär päronen i bitar och karamellisera i socker och smör. Häll päronbrännvinet på päronen och flambera. Låt sjuda nästan torrt.
2. Mixa de karamelliserade päronen, päronpasta, sockerlag och citronsaft. Passera och mixa med bas 50 frukt.
3. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kanten och chockfrys i 10 min.

Montering

flamberat päron i tunna klyftor	20 st
gelato på kola och rosmarin	1 500 g
sorbet på flamberat päron	1 500 g
kola- och rosmarinsås	400 g
ev rosmarin, färsk	10 kvistar

Lägg de flamberade päronklyftorna i coupeglas. Varva gelato, sorbet och kolasås på päronen. Garnera ev med en rosmarinkvist.

Tips!

Se till att glassen är riktigt genomfrys innan du friterar den. Gör ett gäng färdigpanerade bollar när du ändå håller på och frys in till nästa dag.

Friterad tiramisùboll.

Tiramisùgelato

Portioner 10, ca 4 liter

vit bas, se recept sid 5	2 000 g
gul bas, se recept sid 7	1 000 g
Arla® färskost naturell 25%	500 g
tiramisùpasta	350 g

1. Blanda vit och gul bas i en bunke. Tillsätt färskost och tiramisùpasta, mixa slätt.
2. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Kaffesirap

Ca 1 liter

vatten	520 g
marsalavin	100 g
strösocker	700 g
pulverkaffe	80 g

1. Blanda samtliga ingredienser och värm i en kastrull tills socker och kaffe har löst sig.
2. Förvara i en flaska.

Tiramisùbollar

10 st

tiramisùgelato	1 500 g
savoiardikex, krossade	ca 100 g
ägg, uppvispade	4 st

1. Forma tiramisùgelaton till 10 bollar och chockfrys i 3 min.
2. Vänd bollarna i krossade kexsmulor och chockfrys i ytterligare 3 min. Vänd i uppvispade ägg och sedan på nytt i kexsmulorna. Chockfrys i 10 min.

Montering

Arla Köket® syrad grädde 30%	300 g
färska bär, t ex björnbär	200 g
olja till fritering	
kaffesirap	150 g

1. Vispa den syrade grädden. Garnera tallrikar med grädde och bär.
2. Friterar tiramisùbollarna ca 20 sek i 180° varm olja. Lägg genast upp på de garnerade tallrikarna.
3. Ringla över lite kaffesirap.



Tiramisù är en klassisk italiensk dessert, men även en favoritsmak i den italienska glassdisken. En variant är att fritera glassen så att det kalla möter det varma och fräsiga i en glassdessert.



En smakfull glasstårta på marängbotten med mjuka toner av saffran, vanilj och kola, samt en interiör av frisk sorbet. Ta fram tårtan en stund innan servering, så blir den lättare att skära och smakerna kommer till sin rätt.

Tips!

När du täcker en tårta med gelé, choklad eller maräng förhindrar du att tårten frystorkar. Den tinar dessutom jämnare tack vare att täcket har en isolerande effekt.

Tårta på marängbotten och saffransgelato samt sorbet på hallon och citron.

Sorbet på hallon och citron

1 Tårta 10 bitar, ca 4 liter,

hallon, tinade frysta eller färska	1 200 g
citronsaft, pressad	300 g
vatten	1 410 g
strösocker	669 g
bas 50 frukt	90 g
jilk	1 tsk

1. Mixa hallon och citronsaft lätt så att inte hallonkärnorna slås sönder (då blir det beskt), passera.
2. Tillsätt vatten, socker och bas 50 frukt, mixa slätt.
3. Tillsätt jilk och frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Saffransgelato

Ca 4 liter

gul bas, se recept sid 7	4 000 g
saffran	0,5 g
vaniljpasta	150 g
kondenserad mjölk	300 g

1. Värm 1000 g av den gula basen och rör ner safranet.
2. Blanda saffransbasen med resterande gul bas, vaniljpasta och kondenserad mjölk och mixa slätt.
3. Frys i glassmaskin. Ta ur glassmaskinen, lägg i kantin och chockfrys i 10 min.

Montering

sorbet på hallon och citron	600 g
marängbotten	1 st
saffransgelato	800 g
röd glasyr	
chokladdekor	

1. Fyll en interiörform, ca 18 cm i diameter med hallonsorbet. Chockfrys i 30 min eller tills den är helt genomfrost.
2. Lägg marängbotten i en tårtring, ca 20 cm i diameter. Fyll på med saffransgelato. Tryck ner halloninteriören och fyll upp med mer gelato. Chockfrys i 15 min.
3. Bred röd glasyr över tårten och chockfrys i ytterligare 5 min.
4. Ta bort tårtringen och klä tårten runt om med chokladdekoren. Garnera ev tårten med ytterligare chokladdekor.



Kenneth Erlandsson blev våren 2016 Sveriges första officiella glassmästare. Han driver SNÖ gelateria, som finns både på Odengatan och på Kvarnholmen i Stockholm. Han har en bakgrund som kock och krögare vilket märks i hans sätt att jobba fram fantastiska smakkombinationer.

Idag men ägnar sig idag uteslutande åt gelato. När han inte är på SNÖ jobbar han med att fler ska lära sig göra riktigt bra gelato. Han undervisar bland annat i glasstillverkning på Gelato University i Bologna.

I Arla Pro Lab Gelato lär han dig att göra färsk glass och sorbet med härliga smakkombinationer och hur man varierar sin gelato med till exempel yoghurt och färskost.

Läs mer på kund.arla.se

För recept och inspiration kring våra produkter, besök kund.arla.se

Arla Sverige
105 46 Stockholm
08-789 50 00

Arla Forum
020-99 66 99

Arla Kundcenter
0775-77 11 77



Ladda ner
receptappen
för Sveriges
matbransch



ARLA PRO.

