**СЛАДОЛЕД**

Сладолед је укусна, јладна и хранљива посластица која је некада била резервисана само за богате. Некада се сладолед куповао од путујећег продавца који је гурао троколицу и трубљењем најављивао свој долазак. Италијански посластичар Госети овако објашњава то време: Лизали смо сладолед у побожној тишини , добро пазећи да нам не падне и желећи да нам траје што дуже! Данас се сладолед више не смара луксузом, може се купити у мањим и већим продавницама у великом избору , различитог квалитета. За ово су најзаслужнији специјализовани уређаји и машине које омогућују лаку и брзу припрему без ризика од тровања.

**Врсте сладоледа**

**Према врсти намирница од којих се спремају** , сладоледи се деле на млечне и воћне.

**Млечни сладоледи** се даље деле на основу коришћених намирница:

* Бели сладоледи од млека
* Сладоледи са јајима, кремасти сладоледи

**МЛЕЧНИ КРЕМАСТИ СЛАДОЛЕДИ СЕ ДЕЛЕ ПРЕМА НАМИРНИЦАМА ДОДАТИМ ОСНОВНОЈ МАСИ НА:** сладолед са ванилом, сладолед са орасима, сладолед са лешником, сладолед са бадемом, сладолед са грилијашом, пралине сладолед, малага, сладолед са кафом, мока сладолед, сладолед са чоколадом...

**Воћини сладоледи** се деле на основу намирница од којих се припремају: лимун, јагода, малина, кајсија, бресква...

Воћни сладоледи се деле и према начину припреме воћа за сладолед на:

* Сладолед од пасираног воћа
* Сладолед од индустријских сокова и
* Сладолед од цеђеног воћа

Сладоледи се деле и према начину , нивоу и условима технолошке припреме на:

* Занатске сладоледе
* Сладоледи од индустријских смеша припреманих у занатским радионицама
* Сладоледе од индустријских смеша припреманих у великим индустријама сладоледа.

МЛЕЧНИ СЛАДОЛЕДИ

БЕЛИ СЛАДОЛЕДИ, ЦВЕТ ОД МЛЕКА (FIOR DE LATTE)

Потребне намирнице за сладоледну белу масу:

1.500 г сахарозе, 100 г декстрозе, 100 г глукозе, 100 г шећера, 62,5г млечних протеина , 62,5 млека (без масноће) у праху, 5 л пуномасног млека, 1.125 л слатке павлаке ( са 35% млечне масти), 50 г неутростабилизатор (креме).

За стабилизатор се користи брашно од рогача, агар агар. Стабилизатори се дозирају од 3 до 5 г по килограму производа. Стабилизатори се дозирају од 3 до 5 г по килограму производа.

Потребне намирнице за декорацију:шлаг, валф

Припрема беле масе: у адекватну подуду сипати млеко и на грејној плочи загрејати на 30 C. У другу посуду сипати 3-4л загрејаног млека, додати шећер и протеине , добро измешати. Остатак количине млека у посуди загревати до 85 C. Припремљене намирнице сјединити , измиксати и чувати на +4 C и то 12 сати.

Занатски бели сладолед од млека куван и машински хлађен, I начин: то је наједноставнији начин припреме сладоледне масе. Потребан је апарат за сладолед са казаном и мешалицом. Казан, мешалицу и ситан инвентар опрати и дезинфиковати. Хладну и хомогену белу масу од млека промешати жицом за лупање. Казан укључити да се окреће, врти се мешалицом. Сипати белу масу од млека да се меша и хлади и добиеј на запремини и структури. Брзина у хлађењу и мржњења сладоледа зависи од температуре у самом апарату , као и од брзине окретања казана. Оптиминална температура за замрзавање сладоледа укласичном апарату је -20 до -24 C. Када је сладолед добро охлађен, густ и хомоген, извадити га из казана. Припремљен, охлађен и налупан сладолед се одлаже и слаже у хладне ростфрајне пикле које су у саставу конзерватора. Попуњењне

Посуде прекрити комадом масног папира и чувати до употребе у конзерватору.

Сервирање: Чиније са сладоледом сервир асе на мањем десертном тањиру или тацни са малом салветом и специјалном малом кашиком за сладолед. Целекокупно посуђе за сервирање мора бити хладно да би формирани сладолед што дуже задржао облик. Посластичари практикују да уз сладолед сервирају чашу воде.