

Smetanový základ (univerzální)

CC BY-SA 4.0 · Sdílejte a upravte. Uveďte zdroj, zachovejte licenci.

Typ: točena

Tuk: 3,7 %

PAC: 30

Servírování: -10 až -12 °C

Várka: 10 kg

Typ: točená zmrzlina | Servírování: -10 až -12 °C

Cíl: Hladká, krémová zmrzlina s plnou mléčnou chutí, lehká verze s ~3,7 % tuku.

Ingredience	g/10 kg	%
TEKUTÉ		
Plnotučné mléko (3,5 %)	6 700	67,0 %
Smetana 33 %	400	4,0 %
SYPKÉ		
Sušené odtučněné mléko (SOM)	850	8,5 %
Sacharóza	1 000	10,0 %
Glukóza (sušený sirup)	600	6,0 %
Dextróza	400	4,0 %
MEC3 Natura 50	50	0,5 %
Celkem	10 000	100 %

Bilance:

- Tuk:** mléko 234,5 + smetana 132 ≈ **367 g (3,7 %)** – lehký základ, nižší než běžná smetanová (8–10 %)
- MSNF:** mléko ~603 + smetana ~20 + SOM ~816 ≈ **14,4 %** – vysoké (SOM 8,5 %); pozor na pískovitost, příště lze SOM snížit
- Sušina:** ≈ **38 %** – spodní hranice točené
- Celk. cukry:** 20 % přidané + ~7,8 % laktóza z mléka/SOM
- PAC ≈ 30** → točená při -10 až -12 °C, drží tvar v kornoutu

Rozpis cuků a PAC:

Cukr	g/10 kg	FPDF	PAC příspěvek
Sacharóza	1 000	1,0	10,0
Glukóza (sušený sirup)	600	0,8	4,8
Dextróza	400	1,9	7,6
Laktóza (mléko + SOM)	~780	1,0	7,8
Celkem			≈ 30

Postup:

- Smíchat všechny suché ingredience (cukry, SOM, MEC3 Natura 50) za sucha
- Vmíchat do studeného mléka a smetany za stálého míchání
- Pasterizace 65 °C / 30 min nebo 80 °C / 25 s
- Rychlé zchlazení na 4 °C
- Aging 4–12 h při 4 °C (důležité!)**