

Typ: točená      Tuk: 10.6 %      PAC: 24      Servírování: -10 až -12 °C      Várka: 11.1 kg

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

**Cíl:** Výrazná arašídová zmrzlina – ta chuť, kterou lidé znají z arašídového masla, ale bez cukru a palmového tuku. Čistý smetanový základ se **sušeným odtučněným mlékem (SOM)** pro mléčnou sušinu a plné tělo, bez vajec a bez tvarohu. Záměrně nižší PAC 24 → zmrzlina je tužší a drží tvar v kornoutu.

Konstrukčně je to dvojče pistáciové zmrzliny – stejná várka na celé 1kg balení pasty, stejný poměr cukrů, stejný PAC. Jen pasta je jiná a **osmkrát levnější**.

Várka 11,1 kg – proč ne 10

Pasta se prodává v **1kg kbelících**. Při výrobce doporučených 9 % m/m odpovídá jedno celé balení várce **11 111 g**. Várka je tedy postavená na spotřebování celého kbelíku, ne na kulaté hmotnosti. Hopper 12 l to pobere (11,1 kg směsi ≈ 14–16 l hotové zmrzliny po šlehání).

Specifika arašídů

- 100% pasta nesladí.** Veškerou sladkost musí dodat přidané cukry – viz karta suroviny.
- Pasta nese ~50 % tuku,** takže 1 000 g dodá do várky ~500 g tuku (4,5 %). Mléčný tuk proto držíme nízkou – smetany jde jen 11,7 %, zbytek je mléko.
- Sůl je tady důležitější než kdekoli jinde.** Pražený arašíd bez soli je plochý; slaný arašíd je to, co si člověk pod tou chutí představuje. Dáváme 10 g (0,09 %) – dvojnásobek špetky, ale ještě ne „slaná zmrzlina“.
- Nepřehřívat nad 80 °C** – pražené aroma je těkavé. Proto LTLT (63 °C / 30 min).
- Arašíd snese doprovod,** na rozdíl od pistácie. Kakao ani karamel ho nepřebijou, naopak – viz Tipy.

Receptura

| Ingredience                  | g/11,1 kg | %       |
|------------------------------|-----------|---------|
| TEKUTÉ (základ k pasteraci)  |           |         |
| Plnotučné mléko (3,5 %)      | 6 488     | 58,39 % |
| Smetana 35 %                 | 1 300     | 11,70 % |
| ROZPUSTIT V HORKÉM ZÁKLADU   |           |         |
| Arašídová pasta 100 %        | 1 000     | 9,00 %  |
| SYPKÉ                        |           |         |
| Sacharóza                    | 1 369     | 12,32 % |
| Dextróza                     | 222       | 2,00 %  |
| Glukóza (sušený sirup)       | 444       | 4,00 %  |
| SOM (sušené odtučněné mléko) | 222       | 2,00 %  |
| MEC3 Natura 50               | 56        | 0,50 %  |
| Sůl                          | 10        | 0,09 %  |
| Celkem                       | 11 111    | 100 %   |

Bilance

| Složka           | Výpočet                                                     | Hodnota                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Tuk              | mléko 6 488×0,035 + smetana 1 300×0,35 + pasta 1 000×0,50   | 1 182 g → <b>10,64 %</b> |
| z toho mléčný    | mléko 227 + smetana 455                                     | 682 g → <b>6,14 %</b>    |
| z toho arašídový | pasta 1 000×0,50                                            | 500 g → <b>4,50 %</b>    |
| MSNF             | mléko (6 488×0,09) + smetana (1 300×0,058) + SOM (222×0,96) | 872 g → <b>7,85 %</b>    |
| Arašídová sušina | pasta 1 000×0,99                                            | 990 g → <b>8,91 %</b>    |
| Cukry (přidané)  | sacharóza + dextróza + glukóza                              | 2 035 g → <b>18,32 %</b> |
| Sušina celkem    | tuk + cukry + MSNF + arašídová sušina + stabilizátor + sůl  | 4 606 g → <b>41,5 %</b>  |

PAC výpočet (na 100 g směsi):

| Cukr / složka                   | g/100 g | FPDF | PAC         |
|---------------------------------|---------|------|-------------|
| Sacharóza                       | 12,32   | 1,0  | 12,32       |
| Dextróza                        | 2,00    | 1,9  | 3,80        |
| Glukóza (sušený sirup)          | 4,00    | 0,8  | 3,20        |
| Laktóza (mléko + smetana + SOM) | 4,15    | 1,0  | 4,15        |
| Sůl (NaCl)                      | 0,09    | 5,9  | 0,53        |
| Celkem PAC                      |         |      | <b>24,0</b> |

**POD (sladivost):** sacharóza 12,32 + dextróza 1,50 + glukóza 2,00 + laktóza 0,66 = **~16,5**

**PAC 24** je záměrně pod pásmem pro točenou (28–30) – zmrzlina je proto **tužší**, drží špičku v kornoutu a lépe snáší otevřenou vitrínu. Vysoký tuk (10,6 %) a arašídová sušina (8,9 %) přitom zajistí, že tuhost nepřejde v „ledovost“.

Logika návrhu

- Pasta 9 % (1 000 g)** – plná dávka dle výrobce (90–100 g/l) a zároveň celý kbelík. U arašídů si to můžeš dovolit i finančně: pasta vyjde na ~272 Kč na várku, tedy okolo 20 Kč na litr.
- Smetana jen 11,7 %** – mléčný tuk držíme na 6,1 %, protože pasta přináší dalších 4,5 %. Celkem 10,6 % je nad pásmem točené (8–10 %), ale u oříškových zmrzlin je to normální: oříškový olej je jinak strukturovaný než mléčný a nedělá stejný „mastný“ dojem.
- SOM 2 %** – nahrazuje kaseinovou strukturu, kterou by dodal tvaroh. MSNF vyjde na 7,9 % (plus mléčné bílkoviny z MEC3 Natura 50 → efektivně ~8 %). Nad 2 % SOM nejít, laktóza by mohla krystalizovat a textura by byla písčitá.
- Cukry** – sacharóza 12,3 % (tělo a sladkost), dextróza 2,0 % (změkčení, FPDF 1,9), glukóza sušený sirup 4,0 % (tělo, stabilita, potlačení rekystalizace při FPDF jen 0,8).
- Sůl 10 g** přidává 0,53 bodu PAC – je to v tabulce zahrnuté a sacharóza je o to snižená. POD tím spadl na 16,5, tedy spodní hranici pásma pro smetanovou. U arašídů to ale funguje: nižší sladkost nechá vyniknout praženou chuť a slanosladký profil je u arašídů žádoucí.
- Bez vajec** – žloutek by dodal krémovost, ale vaječný tón se s arašídem chuťově tluče. Arašíd chce čistý mléčný základ, nebo doprovod čokoládou.

## Postup

1. **Pasterizace – jen tekuté:** v kastrolu zahřát **pouze mléko + smetanu** za stálého míchání na **63 °C**. Nepřekračovat 80 °C – pražené arašídové aroma je těkavé.
2. **Předmíchat sypké za sucha:** sacharóza, dextróza, glukóza sušený sirup, SOM a sůl. **MEC3 Natura 50 promnout s trochou cukru v poměru 1:3** – jinak dělá hrudky.
3. **Při 63 °C vmíchat pastu:** do horkého základu vmíchat **arašídovou pastu** (předem v kbelíku promíchat, olej se oddělil) a rozmixovat ponornou tyčí do emulze.
4. **Vsypat sypké** za stálého míchání – SOM přisypávat pomalu, ať nevzniknou hrudky – a **rozmixovat ponornou tyčí** do hladka (1–2 min).
5. **Držet 63 °C / 30 min** (LTLT). Míchat, stírat dno – SOM a cukry se rády připálí.
6. **Rychlé zchlazení** v ledové lázni na ≤ 30 °C, dál na 4 °C.
7. **Aging 6–12 h při 4 °C** – kasein a proteiny ze SOM se hydratují, arašídová chuť se srovná a zesílí. **Před zmrazením směs znovu krátce promíchat** – arašídový olej sedimentuje.

## Bezpečnost

- **Arašíd je jeden z nejrizikovějších alergenů.** Reakce může být anafylaktická na velmi malé množství. Označ to na cedulce u výdeje viditelně a řekni to obsluze – nespolehej na to, že „to je z názvu jasné“.
- **Arašíd je samostatná alergenní kategorie** (č. 5, luštěniny), oddělená od suchých skořápkových plodů (č. 8). Kdo nesnáší lísková jádra, arašíd mu vadit nemusí, a naopak – nesluč to na cedulce do jednoho „obsahuje oříchky“.
- **Zkřížená kontaminace ve výrobě:** po arašídové várce zůstávají zbytky ve válci, v kohoutu a v hadicích. Pokud v tom samém stroji poběží další příchuť, **rozeber a vymyj kompletně**, ne jen proplach. Alergikovi nestačí „bylo to umyté“.
- **Aflatoxiny** – arašídové jsou na plísňově citlivější než ostatní ořichy. Používej pastu od dodavatele s deklarací a nedrž otevřený kbelík v teple.
- **SOM** je pasterizované; přidává se do horkého základu a zpasterizuje se s ním.
- **Šetrná pasterizace 63 °C / 30 min** (LTLT) je legislativní ekvivalent HTST a splňuje HACCP.

## Tipy a varianty

- **Snickers profil:** vmíchej 150 g nasekaných pražených arašídů a protáhni hotovou zmrzlinu karamelovou vlnkou při plnění do gastrónadob. Arašíd + karamel + sůl je hotový dezert.
- **Arašíd s čokoládou:** přidej 100 g kakaové hmoty a 100 g raw kaka do horkého základu, uber 200 g mléka. Na rozdíl od pistácie tady kakao chuť podpoří, ne přebije.
- **Křupavá varianta:** 100–150 g hrubě nasekaných pražených arašídů během posledních otáček ve výrobě. Nesolené – sůl už je ve směsi.
- **Slanější profil:** místo 10 g soli do směsi dej 5 g a hotovou zmrzlinu při plnění posyp fleur de sel – sůl pak křupne v kontrastu, místo aby byla rozpuštěná.
- **Méně výrazná, pro děti:** sniž pastu na 700 g a přidej 300 g mléka. PAC zůstane, tuk spadne na ~9,3 %.

## Co se stane když...

| Problém                           | Příčina                                          | Řešení                                                                        |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Olej se odděluje na povrchu       | Arašídový olej se rozvrstvil                     | Promíchej směs před zmrazením; při pasteraci mixuj ponornou tyčí déle (2 min) |
| Mastná / těžká chuť               | Příliš tuku (pasta + smetana)                    | Uber smetanu na 1 100 g, rozdíl doplň mlékem                                  |
| Plochá, „jen tučná“ chuť          | Málo soli                                        | Sůl je u arašídů klíčová – drž 10 g, nesnižuj na špetku                       |
| Chuť jako arašídové maslo z krámu | Očekávání – komerční krémy jsou slazené a solené | Tohle je 100% pasta; sladkost a sůl řídíš ty, ne výrobce                      |
| Písčítá / drsná textura           | Příliš MSNF – laktóza krystalizuje               | Nezvyšuj SOM nad 2 %, dodrž aging 6–12 h                                      |
| Hrudky ve směsi                   | Špatně rozpuštěné SOM nebo MEC3                  | SOM přisypávat pomalu, MEC3 promnout s cukrem 1:3, prošlehat ponornou tyčí    |
| Příliš tvrdá i po vytemperování   | PAC 24 je záměrně nízké                          | Zvedni dextrózu o 50 g a uber stejně sacharózy → PAC ~24,5                    |
| Zhořklá dochuť                    | Přehřátá pasta nebo stará pasta                  | Nepřekračuj 80 °C; olejnaté pasty po otevření žluknou – spotřebuj do 3 měsíců |