

**PRIMULATOR**



## **#LODOWE INSPIRACJE**

*Witaj w świecie lodowych inspiracji, w którym dzięki różnorodnym dodatkom i wykorzystaniu urządzeń Carpigiani, możesz kreować nieskończoną liczbę wyjątkowych deserów Soft Serve.*

Otwieramy przed Tobą drzwi do krainy łączącej składniki najwyższej jakości z nieograniczonymi możliwościami jakie daje opatentowana technologia Carpigiani STAR.



## #LODOWE INSPIRACJE

**Soft gelato** popularnie nazywane w wielu krajach lodami włoskimi, znane są już od lat 30. XX wieku. Lody typu soft wytwarzane są w niższej temperaturze (-7°C; -9°C), niż zwykłe lody rzemieślnicze (-5°C; -7°C), a podczas procesu produkcji uzyskują napowietrzenie sięgające 80%, dzięki czemu uzyskują charakterystyczną kremową konsystencję. Duża ilość powietrza w lodach obniża odczuwalność zimna, a zwiększa wyrazistość smaku. Proces przygotowania soft gelato nie wymaga dużej powierzchni w lokalu oraz posiadania laboratorium lodowego, dlatego inwestycja w nowy koncept lub wprowadzenie lodów włoskich do oferty już istniejącego punktu gastronomicznego jest bardzo proste i nie generuje dużych nakładów finansowych.

Celem tego przewodnika jest przedstawienie przedsiębiorcom ciekawych i oryginalnych pomysłów na wzbogacenie oferty soft gelato o rozwiązania, które można wykorzystać w każdym punkcie gastronomicznym. Wykorzystując wyjątkowe urządzenia Carpigiani wraz z opatentowanym systemem końcówek STAR, otrzymujemy nieograniczone możliwości do tworzenia prostych, a zarazem niebanalnych deserów. Obecne trendy pokazują, że lody włoskie powracają w odświeżonej formie i zyskują coraz większą popularność w wielu krajach na świecie.

Primulator od początku swojego istnienia wyznacza kierunki i prezentuje nowoczesne spojrzenie na gastronomię. Dzięki współpracy z największymi producentami dostarcza najlepsze rozwiązania biznesowe dla swoich klientów.

Primulator od lat współpracuje z Carpigiani, najbardziej uznanym producentem urządzeń do produkcji lodów na świecie. Firma Carpigiani powstała w 1946 roku we Włoszech i od samego początku istnienia kładzie nacisk na innowacyjne podejście do produkowanych maszyn i zastosowanych w nich technologii. Dzięki ciągłemu rozwojowi usług i procesów produkcji stała się liderem na rynku, wyznaczając nowe trendy. Mamy nadzieję, że niniejszy folder będzie dla Państwa wsparciem przy kreowaniu własnych deserów i dostarczy olbrzymiej dawki inspiracji.





Carpigiani to lider w produkcji urządzeń do lodów włoskich. Urządzenia Carpigiani wyróżniają się przede wszystkim wysoką jakością wykonania, niezawodnym działaniem i technologią, która zapewnia tworzenie deserów klasy premium. Dba o to opatentowany system Hard-O-Matic, który gwarantuje wyśmienitą konsystencję lodów, niezależnie od zastosowanej bazy. Dodatkowo innowacyjny elektroniczny system kontroli konsystencji mieszanek EVO w urządzeniach z dwoma cylindrami, pozwala na jednoczesne używanie różnych receptur i uzyskanie perfekcyjnej struktury lodów. W zależności od tego, czy wybierzemy urządzenie z grawitacyjnym systemem napowietrzania lub z pompą, to dla osiągnięcia idealnej jakości możemy regulować napowietrzenie mieszanki. Do deserów na bazie mrożonego jogurtu firma Carpigiani zaprojektowała dedykowany świder POM, który idealnie dopasowuje się do ścianek cylindra, zwiększając wydajność i szybkość wymrażania lodów. Dodatkowo system automatycznej pasteryzacji pozwala na utrzymanie urządzenia i mieszanek lodowych w warunkach najwyższej higieny, co pozwala na mycie maszyny raz na 42 dni, w zależności od zastosowanej bazy.

Szeroka gama modeli sprawia, że każdy znajdzie urządzenie, które spełni jego oczekiwania. Od modeli, które mogą przygotowywać jeden smak lodów włoskich, poprzez urządzenia z dwoma niezależnymi cylindrami dla dwóch smaków i mix, a także z trzema smakowymi polewami, które maszyna nakłada automatycznie na rantach lodów. Opcja Only You pozwala na personalizację wyglądu maszyny do lodów. Możemy wybrać kolor lub zaprojektować urządzenie z logo reprezentującym markę lokalu.

W zależności od ilości miejsca i charakteru punktu gastronomicznego możemy wybrać model w wersji wolnostojącej lub naborowej. Wybór maszyny do lodów z opcją chłodzenia wodą lub chłodzenia powietrzem pozwala na pracę urządzenia w warunkach niezależnych od temperatury otoczenia.

## KOŃCÓWKI STAR

Inspiracją do powstania niniejszego folderu jest wszechstronność urządzeń Carpigiani wraz z bezkonkurencyjnym systemem STAR i specjalnymi końcówkami, które nadają finezyjny kształt deserom. Dzięki dodatkowemu pakietowi 18 końcówek włoskich możemy nadać unikalne kształty lodom. Rozwiązanie to pozwala urozmaicić asortyment i poszerzyć menu o nowe, unikalne desery lodowe.

*Jeszcze nigdy urozmaicenie lodów włoskich podawanych z jednego automatu nie było tak łatwe.*



POBIERZ FOLDER  
Z PEŁNĄ GAMĄ KOŃCÓWEK  
**STAR**





## SKŁADNIKI | PRZYGOTOWANIE

MLEKO  
648 G  
ŚMIETANA  
123 G  
CUKIER  
133 G  
SUCHY SYROP GLUKOZOWY  
33 G  
DEXTROZA  
20 G  
ODTŁUSZCZONE MLEKO  
W PROSZKU  
58 G  
STABILIZATOR  
5 G

### BAZĘ PRZYGOTOWUJEMY W PASTERYZATORZE

1. Wlewamy mleko i włączamy pasteryzację 85°C.
2. Gdy mleko w pasteryzatorze osiągnie temperaturę 40°C wsypujemy wszystkie suche składniki.
3. Do mieszanki, która uzyskała temperaturę 45°C, wlewamy śmietanę.
4. Gdy mieszanka w pasteryzatorze osiągnie temperaturę 85°C, rozpocznie się proces schładzania. Po uzyskaniu temperatury 4°C pasteryzator przełączy się w tryb dojrzewania.

## BAZA ŚMIETANKOWA

### SKŁADNIKI | PRZYGOTOWANIE

MLEKO  
613 G  
ŚMIETANA  
80 G  
CUKIER  
131 G  
SUCHY SYROP GLUKOZOWY  
21 G  
DEXTROZA  
46 G  
ODTŁUSZCZONE MLEKO  
W PROSZKU  
13 G  
KAKAO 22%/24%  
45 G  
CZEKOLADA 70%  
48 G  
STABILIZATOR  
3 G

### BAZĘ PRZYGOTOWUJEMY W PASTERYZATORZE

1. Wlewamy mleko i włączamy pasteryzację 95°C.
2. Gdy mleko w pasteryzatorze osiągnie temperaturę 40°C wsypujemy wszystkie suche składniki.
3. Gdy mieszanka osiągnie temperaturę 45°C wlewamy śmietanę.
4. Gdy mieszanka osiągnie temperaturę 60°C dodajemy czekoladę.
5. Gdy mieszanka w pasteryzatorze osiągnie temperaturę 85°C, rozpocznie się proces schładzania. Po uzyskaniu temperatury 4°C pasteryzator przełączy się w tryb dojrzewania.



## BAZA CZEKOLADOWA

### SKŁADNIKI | PRZYGOTOWANIE

BAZA BIAŁA  
281 G  
JOGURT  
563 G  
CUKIER  
135 G  
DEXTROZA  
17 G  
STABILIZATOR  
4 G

Wszystkie składniki miksujemy i odstawiamy na 20 minut. Po tym czasie mieszamy i wlewamy do maszyny do lodów.



## LODY JOGURTOWE





## DESERZ Z MARAKUJĄ I OWOCOWYMI KULKAMI

Na jedną połówkę przekrojonej marakui nakładamy porcję lodów. Drugą część owocu drylujemy i uzupełniamy owocowymi kulkami bubble tea. Całość układamy na talerzu. Wydrążony miąższ możemy wykorzystać do udekorowania deseru. Podajemy bezpośrednio po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA  
LUB JOGURTOWA

DODATKI: ŚWIEŻA MARAKUJA  
OWOCOWE KULKI BUBBLE TEA

KOŃCÓWKA  
STAR



STAR NOZZLE IC193-016583



## ROGAL MAŚLANY Z LODAMI

Rozcinamy rogała lub croissanta, a następnie na przekrojonej spodnią część pieczywa nakładamy równomiernie lody. Całość przykrywamy drugą połową rogała lub croissanta i delikatnie dociskamy. Deser podajemy od razu po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA  
LUB JOGURTOWA

DODATKI: ROGAL MAŚLANY LUB CROISSANT

KOŃCÓWKA  
STAR



ROUND IC 193-014437





## CZEKOLADOWE WAFLE RYŻOWE Z LODAMI

Przed przystąpieniem do złożenia deseru należy schłodzić wafle ryżowe w lodówce. Lody nakładamy kulistym ruchem na wafelka ryżowego po stronie niepokrytej czekoladą. Następnie zamykamy deser drugim waflem ryżowym, tak aby część pokryta czekoladą była na wierzchu. Deser podajemy od razu po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA

DODATKI: WAFLE RYŻOWE W CZEKOLADZIE

KOŃCÓWKA  
STAR



BALL TUBE REGULAR IC 193-016586





## LODY NA PATYKU

W pierwszej kolejności należy przygotować polewę czekoladową. W tym celu rozpuszczamy czekoladę z masłem kakaowym. Gdy mamy gotową ciepłą polewę, przystępujemy do nakładania lodów na schłodzone formy. Umieszczamy patyczki do trzymania lodów w deserze, a następnie wierzchnią część masy lodowej wyrównujemy szpatułką. Całość wstawiamy do szokówki na około 30 minut lub do zamrażarki na 12 godzin. Po zamrożeniu lodów wyciągamy je z form i zanurzamy w rozpuszczonej ciepłej czekoladzie. Posypujemy dekoracjami według uznania i podajemy natychmiast po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

**BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA,  
CZEKOLADOWA LUB JOGURTOWA**

**DODATKI: CZEKOLADA 800 G  
MASŁO KAKAOWE 200 G**

KOŃCÓWKA  
**STAR**



ROUND IC 193-014437





## LODY Z MUSEM MALINOWYM NA GORĄCO

Przed nałożeniem deseru w pierwszej kolejności należy przygotować sos malinowy. W tym celu gotujemy maliny z cukrem do momentu otrzymania gładkiej, jednolitej konsystencji. Składanie deseru rozpoczynamy od wypchnięcia schłodzonego kieliszka gorącym sosem malinowym (około 2 łyżki w zależności od wielkości naczynia), a następnie nakładamy lody i dekorujemy świeżą maliną oraz listkami mięty. Podajemy natychmiast po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA  
LUB JOGURTOWA

DODATKI: MALINA 200 G  
CUKIER 50 G  
ŚWIEŻA MALINA I MIĘTA DO DEKORACJI

KOŃCÓWKA  
STAR



LINE | C193-016578





## SZARLOTKA Z LODAMI

Rozpoczynamy od przygotowania kruszonki migdałowej. Wszystkie składniki (mąka migdałowa, mąka pszenna, masło, cukier) mieszamy, wkładamy do formy i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 15 minut. Po upieczeniu pozostawiamy do wystudzenia. W naczyniu, w którym podajemy deser, układamy ciepłe prażone jabłka, kruszonkę i dozujemy lody, aby nadać im charakterystyczny pofalowany kształt. Następnie deser dekorujemy chipsami jabłkowymi oraz kruszonką.

BAZA LODOWA: **ŚMIETANKOWA**

KRUSZONKA MIGDAŁOWA: **MASŁO 300 G**  
**MĄKA MIGDAŁOWA 250 G** | **CUKIER 200 G**  
**MĄKA PSZENNA 250 G**

DODATKI: **JABŁKA PRAŻONE Z CYNAMONEM**  
**(MOGĄ BYĆ GOTOWE)** | **CHIPSY JABŁKOWE**  
**DO DEKORACJI**

SKŁADNIKI

KOŃCÓWKA  
**STAR**



TRIANGLE NOZZLE IC193-016587





## JEDNOROŻEC Z CUKIERKAMI

Spód szklanego naczynia wypełniamy kolorowymi żelkami, a następnie na jego górną schłodzoną część nakładamy lody. Deser dekorujemy cukrowym jednorożcem. Podajemy natychmiast po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA  
LUB JOGURTOWA

DODATKI: ŻELKI/CUKIERKI JELLY BEAN  
DEKORACJA CUKROWA W Kształcie  
JEDNOROŻCA

KOŃCÓWKA  
STAR



FLOWER IC193-016725



## DESER Z PISTACJAMI

Rozpoczynamy przygotowanie deseru od zrobienia pianki pistacjowej. Wszystkie składniki mieszamy w blenderze kielichowym, a następnie przelewamy do syfonu do bitej śmietany. Syfon zakręcamy i nabijamy gazem. Tak przygotowaną mieszankę dozujemy do  $\frac{3}{4}$  pojemności papierowego kubka (jednorazowy, papierowy kubek, w którym przed nałożeniem mieszanki robimy nożykiem małą dziurkę na spodzie). Kubek wstawiamy do mikrofalówki ustawionej na najwyższą moc i podgrzewamy mieszankę około 45 sekund. Po wystudzeniu rozrywamy kubek i wyciągamy gotową piankę. Wafelek napętniamy lodami, posypujemy pokruszonymi pistacjami, układamy na talerzu i dekorujemy pianką z pistacji. Podajemy bezpośrednio po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

**BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA**

**PIANKA PISTACJOWA: MAKA PSZENNA 40 G  
I ZIEMNIACZANA 20 G | ŻÓŁTKO 75 G | BIAŁKO 190 G  
CUKIER PUDER 75 G | PASTA PISTACJOWA 45 G**

**DODATKI: WAFELEK ROŻEK | POKRUSZONE  
PISTACJE**

KOŃCÓWKA  
**STAR**



TRIANGOLO IC193-019748





## LODY Z KREMEM BALSAMICZNYM TRUSKAWKAMI I PIEPRZEM

Część truskawek drylujemy, a część kroimy w drobną kostkę. Pokrojone w kostkę truskawki mieszamy w dowolnym naczyniu z sosem balsamicznym i pieprzem, a następnie przekładamy do wydrylowanych truskawek. Lody nakładamy na zamrożony talerz i posypujemy pieprzem. Obok układamy wcześniej przygotowane truskawki z sosem balsamicznym i pieprzem. Podajemy bezpośrednio po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

BAZA LODOWA: **ŚMIETANKOWA  
LUB CZEKOLADOWA**

DODATKI: **SOS BALSAMICZNY  
ŚWIEŻO MIELONY PIEPRZ  
ŚWIEŻE TRUSKAWKI**

KOŃCÓWKA  
**STAR**



QUADRATO IC193-019747



## KARMELIZOWANY BANAN

Przekrojonego wzdłuż banana posypujemy cukrem trzcinowym. Następnie opalarką opiekamy owoc do momentu, aż się zarumieni. Na wymrożony talerz nakładamy porcję lodów, obok kładziemy banana. Deser dekorujemy listkami mięty i owocowymi kulkami bubble tea. Podajemy natychmiast po przygotowaniu.

SKŁADNIKI

**BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA,  
CZEKOLADOWA LUB JOGURTOWA**

**DODATKI: BANAN  
CUKIER TRZCINOWY  
LISTKI ŚWIEŻEJ MIĘTY  
OWOCOWE KULKI BUBBLE TEA**

KOŃCÓWKA  
**STAR**



STAR NOZZLE IC193-016583





## TIRAMISU

Przed złożeniem deseru w pierwszej kolejności musimy zaparzyć intensywną czarną kawę, najlepiej na bazie podwójnego espresso. Napój przed przygotowaniem deseru należy wystudzić. Do zimnej kawy wlewamy odmierzoną ilość Amaretto. Składanie deseru rozpoczynamy od namoczenia biszkoptów w kawie z Amaretto. Następnie układamy biszkopty na przemian posypując kakao i nakładając warstwę lodów. Czynność powtarzamy do momentu wypełnienia naczynia. Wierzch deseru posypujemy obficie kakao. Deser podajemy od razu po przygotowaniu lub wstawiamy do witriny.

SKŁADNIKI

**BAZA LODOWA: ŚMIETANKOWA**

**DODATKI: PODŁUŻNE BISKOPTY**

**AMARETTO 40 ML**

**KAKAO | ESPRESSO 40ML/ 80 ML**

KOŃCÓWKA  
**STAR**



ROUND IC193-014437

# PRIMULATOR



W 2003 roku w Bolonii zostało założone Carpigiani Gelato University. Jest to pierwsza na świecie uczelnia kształcąca przyszłych mistrzów lodziarstwa, powstała z pasji i chęci szerzenia kultury rzemieślniczego włoskiego gelato na wszystkich kontynentach. Chcąc przenieść wartości Carpigiani na rodzimy rynek, Primulator w 2004 roku otworzył filię CGU, stając się tym samym prekursorem najnowszych trendów i technik produkcyjnych w Polsce. Co roku trzystopniowe szkolenie dotyczące rzemieślniczej produkcji włoskich gelato kończy około 100 absolwentów. Dzięki zdobytej wiedzy i nabytym umiejętnościom prowadzone przez nich lodziarnie odnoszą sukcesy i zdecydowanie wybijają się na tle konkurencji.

## CZYM JEST SOFT SERVE?

To klasyka, która powraca w nowoczesnej formie. Miękkie, kremowe, lekkie lody, idealne do barów, cukierni lub małych lodziarni teraz w zupełnie nowej odsłonie. Lody typu soft często nazywane potocznie lodami włoskimi mają długą historię, która pokazuje jak bardzo popularny był ten deser. Moda na odświeżanie klasyki dotyczy również branży lodziarskiej. Po wielkim sukcesie rzemieślniczych tradycyjnych włoskich gelato nadchodzi czas na lody typu soft. Aktualne trendy wskazują, że Soft Serve zdobywa coraz większą popularność na całym świecie.

Dlatego Primulator wraz z Carpigiani Gelato University przygotował dwudniowe warsztaty Soft Serve, które poprowadzą instruktorzy z Włoch. Podczas zajęć absolwenci zdobędą wiedzę dotyczącą biznesu Soft Serve. Oprócz części teoretycznej, w której poznają proces produkcji lodów włoskich i zasady działania urządzeń do ich przygotowania, wezmą również udział w części praktycznej. W praktyce będą uczyć się bilansować receptury i tworzyć nowoczesne desery na podstawie opatentowanego przez Carpigiani konceptu Soft Serve Core®.

Warsztaty Soft Serve to dla uczestników niepowtarzalna okazja na zdobycie cennej wiedzy i doświadczenia, które w późniejszym czasie z powodzeniem będą mogli wykorzystać w swojej codziennej pracy.