

## Uvod

Sladoled je djelomično ili potpuno zamrznuta slastica, koja se sastoji prvenstveno od mlijeka ili mliječnog proizvoda (mlijeko u prahu, ugušćeno mlijeko, vrhnje ili maslac), mliječnih sastojaka koji se dodaju u smjesu u svrhu podešavanja okusa, arome, boje, mirisa i konzistencije.

Sladoled sadrži vodu i uklopljen zrak. Uklopljeni zrak služi povećanju volumena sladoleda, boljoj konzistenciji, te smanjuje osjećaj hladnoće u ustima tijekom kontumiranja.

Pojavio se u komercijalnoj prodaji u USA u 18. vijeku, ali nije postao raširen sve do 19. vijeka, kada se pojavio prvi distributer sladoleda na tržištu. Sladoled se smatra poslasticom.

### 1. Povijest sladoleda

Kolika je sladoled poslastica govori povijest, a francuski je kuhar Montignac rekao: „Da ga nema, trebalo bi ga izmisliti“. Naravno kao i sve delicije sladoled i zamrznuti deserti imaju svoju priču.

Ona seže još u doba kineskog kralja Tang od Shanga koji je obožavao led i mlijeko; u vrijeme Nerona koji je led miješao sa voćnim sokovima, medom i lješnjicima; do vještih arapa, koji su talijane sa Sicilije upoznali s vještinom zamrzavanja sladoledne kreme, i konačno, 1533. Godine talijanski ga je kuhar servirao na svadbi Katarine de Medici.

Od tada se sladoled kao poslastica počinje širiti svijetom. U Ameriku je sladoled stigao ramjerno kasno, 1700. Godine.

Nravno i deserti također zauzimaju veoma važnu ulogu na tržištu. Tržište smrznutih deserta od 1998. Godine stalno raste, a asortiman iz godine u godinu stalno raste.

Lagani i osvježavajući deserti u čaši postali su trend među koktelima, ali i alternativa tradicionalnim desertima. Desertima se pripremaju u visokim staklenim čašama, a atraktivnost slojeva postiže se kombiniranjem boja i teksture. Na dno se stavlja neka fina krema ili žele (ponekad i nekoliko slojeva), a onda se dolijeva piće po izboru. Ukrašeni šlagom, kuglicama sladoleda, uz hrskave kekse, praline, oraščiće, komadiće voća, koji se mogu grickati i umakati, ovakvi deserti pravi su užitek i za oči i za nepce. Zbog sve bržeg načina života dolazi do promjena navila u kojima se izgubio klasičan desert nakon jela. Svima odgovaraju „ready to eat“ deserti koji gotovo direktno iz zamrzivača idu na stol.

Sirovine za proizvodnju krem proizvoda, sladoleda i deserta

Osnovne sirovine za proizvodnju sladoleda su: Mlijeko (punomasno pasterizirano, punomasno sterilizirano, djelomično obrano, punomasno mlijeko u prahu, obrano mlijeko u prahu), zatim šećeri, masnoće, emulgatori i stabilizatori (zgušnjivači) i arome.

Mlijeko je jedan od osnovnih sastojaka za izradu sladoleda. Nalazimo ga u sljedećim oblicima:

- Punomasno pasterizirano mlijeko – najpogodnije za izradu sladoleda.
- Punomasno sterilizirano mlijeko - sadži cca 3, 5% m.m. Može se uskladištiti na sobnoj temperaturi nekoliko dana. Vrlo često se koristi za izradu „obrtičkog sladoleda“.
- Djelomično obrano mlijeko – sadrži vrlo malo masti, dužeg roka trajanja, ali se ipak ne preporučuje za izradu sladoleda.
- Punomasno mlijeko u prahu – sadrži cca 26% mliječne masnoće. Roka trajanja i do nekoliko mjeseci, topivo u toploj vodi. Za izradu sladoleda se koristi u iznimnim slučajevima.

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

[www.maturskiradovi.net](http://www.maturskiradovi.net)

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)