



*Lodowe Inspiracje*  
TOMASZ SZYPUŁA

**Tomasz Szypuła**, aktualny mistrz Polski w lodziarstwie, właściciel lodziarni „Pod Orzechem” w Baborowie oraz lodziarni „Miś” w Raciborzu, technolog i pasjonat lodziarstwa, autor bloga „Lodowe inspiracje” w portalu iLody.pl. W 2018 r. reprezentant polskiego zespołu w Coppa del Mondo della Gelateria.



## Lodowy snack – czarny bez i biała czekolada



Lodowy snack zaprezentowany przez polski zespół podczas Coppa del Mondo della Gelateria 2018

### Konfitura – wkładka batonika lodowego

0,998 kg musu z owoców czarnego bzu

0,002 kg żelatyny w listkach

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie. Podgrzać mus do 50°C, dodać żelatynę i zblendować. Za pomocą worka cukierniczego porcjować masę do formy silikonowej, zamrozić „na kamień”.

### Sable – kruchy spód

0,385 kg mąki pszennej

0,22 kg masła

0,22 kg cukru pudru

0,085 kg mączki migdałowej

0,085 kg jajek

0,005 kg soli

Połączyć wszystkie składniki, gotowe ciasto schłodzić, rozwałkować i wyciąć odpowiednie podkłady. Piec w temperaturze 160°C.

### Biała chrupiąca polewa

0,334 kg czekolady białej

0,666 kg masła kakaowego

Połączyć czekoladę i masło w temp. ok. 50°C. Polewa do oblewania musi mieć ok. 37°C.

### Wykonanie snacków

Przygotować formy i zmrozić w szokówce, w tym czasie wyfrezować lody. Gotowe lody wyporcjować do połowy form za pomocą worka cukierniczego. Do środka włożyć zamrożony mus owocowy i zamknąć lodami. Włożyć formę z lodami do szokówki. Po około 40 min wyciągnąć zmrożone snacki i nabić wykałaczki. Lodowe snacki zanurzać w czekoladzie, po czym usunąć wykałaczki; dodatkowo dekorować białym zamszem czekoladowym. Przełożyć na przygotowane kruche spody, na które najlepiej nałożyć cienką warstwę ganachu. Udekorować według uznania. Temperatura serwowania –10°C.

### Biała czekolada z eliksirem

0,62 kg świeżego mleka 3,2%

0,08 kg śmietanki kremówki 30%

0,07 kg białego cukru

0,055 kg eliksiru z kwiatów czarnego bzu

0,02 kg mleka odłuszczonego w proszku

0,035 kg bazy mlecznej „50”

0,12 kg białej czekolady

Suche składniki połączyć z mlekiem i śmietanką. Odstawić na 15 min, pasteryzować do 85°C. Przy schładzaniu dodać rozpuszczoną białą czekoladę. Schłodzić do 4°C, odstawić na 4 godziny, a następnie dodać schłodzony eliksir z kwiatów czarnego bzu. Lody frezować do odpowiedniej struktury.