



CESTOU ZDRAVÍ A PŘÍRODY

mléčné impulzy

ŠLEHAČKA

Šlehačka je mléčný výrobek důležitý pro naše zdraví.

Obsahuje:

- vysoký obsah vápníku fosforu a zinku
- ušlechtilé bílkoviny
- vitamíny

mlsejte zdravě!

**DODÁVÁ OKAMŽITOU ENERGIÍ
A VÝBORNĚ CHUTNÁ**

Smetana na šlehání, neboli šlehačka je poměrně mladá mléčná pochoutka, která se začala objevovat na šlechtických stolech teprve v 18.století.

Obsahuje 30% - 40% mléčného tuku, který je díky svému složení důležitý pro rozvoj a správnou funkčnost nervového systému. Zejména u dětí. Právě vyšší podíl mléčného tuku dává šlehačce nejenom výbornou chuť, ale i správnou pevnost a trvanlivost našlehané pěny.

Lahodnou šlehačku si můžete lehce vyrobit sami doma z čerstvého mléka z mléčného automatu!

Nejlepší šlehačka je z čerstvé nehomogenizované smetany. Po této úpravě (mechanické rozptýlení tukových kuliček) je omezeno šlehání a šlehačka není dostatečně pevná.

Šlehačka z čerstvé smetany je tuhá a vydrží v chladu několik hodin. Je bílé až krémové barvy, mírně nasládlá a má lahodnou chuť.

Její použití je jistě obecně známé, představuje ideální volbu na zdobení dortů, na výrobu krémů a zmrzlin, v některých případech se používá i do buchet nebo bramborové kaše namísto mléka.



Je však nutné počítat s tím, že nám dodá okamžitou energii, kterou musíme také vydat.

Rady pro správné vyšlehání:

- čerstvé mléko nechejte v lednici stát v klidu, až vyvstane smetana
- opatrně smetanu seberte, jen smetanu, protože zbytek mléka šlehatelnost snižuje
- smetana se musí nechat minimálně 12 hodin odstát v lednici při teplotě 2 až 8 °C.
- teplota výrobních prostor nemá být vyšší než 20 °C
- cukr přidáváme těsně před ukončením šlehání
- smetana se nesmí zmrazit

Další použití necháme na Vás a přejeme dobrou lahodnou chuť!