

## **Lodowe cuda na patyku**

**Jakie lody są najsmaczniejsze? Oczywiście świeżo kręcone ze składników dobrej jakości, czyli lody rzemieślnicze. Jakie lody są najwygodniejsze do spożycia w momencie, w którym właśnie ich zapragniesz? Oczywiście lody na patyku - uwielbiane przez dzieci i doceniane przez dorosłych jako szybka przekąska w upalne dni. Wydaje się zatem, że połączenie świeżości i jakości z wygodną formą podania powinno być strzałem w dziesiątkę, tymczasem rzemieślnicze lody na patyku praktycznie nie istnieją...**

Producenci lodów eksperymentują z różnymi smakami, dodatkami, a nawet kolorami lodów, nie biorąc pod uwagę tak istotnego czynnika, jakim jest forma podania, która może klienta zaskoczyć i skłonić do zakupu. W budce na rogu czekają lody w wafelku, rożku, kubku czy na talerzyku i... to wszystko. A konsumenci pragną nowości, do których na pewno można zaliczyć lody rzemieślnicze serwowane na patyku lub w postaci kanapki – pomiędzy dwoma kawałkami ciasta jak sandwich lodowy. Prosto i praktycznie, a w dodatku z efektem „wow”!

### **Lody na patyku na własną rękę**

Widząc, że rzemieślnicze lody na patyku lub w postaci sandwicha są w Polsce absolutną rewelacją, zaczęliśmy działać w tym kierunku. Sporej dawki inspiracji dostarczyła nam 35. edycja międzynarodowych targów SIGEP 2014 – najważniejszej imprezy dla branży cukierniczo-lodziarskiej, odbywającej się cyklicznie w Rimini we Włoszech. Wróciliśmy z niej nie tylko z pomysłami, ale również ciekawymi dodatkami do lodów. Wybór padł na najbardziej oryginalne foremki oraz patyczki, a nawet ekspozytory do odpowiedniego zaprezentowania lodowych cudów - na patyku i w sandwichu. Tak zaczęliśmy sprowadzać je do Polski. Zatem, bez względu na to czy jesteś profesjonalistą, czy domowym cukiernikiem, możesz teraz spróbować swoich sił w tworzeniu oryginalnych lodów rzemieślniczych, a wszystkie składniki i niezbędny sprzęt znajdziesz w naszym sklepie internetowym ..... Lodowe kanapki oraz lody na patyku odpowiednio zaprezentowane w szklanej witrynie na pewno wzbudzą duże zainteresowanie konsumentów. Wyobraź sobie, że możesz być pierwszym producentem lodów rzemieślniczych w Polsce, który podejmuje się tego wyzwania... rzemieślnicze lody na patyku jako odpowiedź na potrzeby konsumentów z niszy rynkowej, czekającej na zagospodarowanie. Z drugiej strony lody na patyku i lodowe sandwichy mogą stać się deserowym hitem każdego *kinder party*, spotkania rodzinnego czy urodzinowego. Dużo radości, mało zmywania (w przeciwieństwie do lodów na talerzykach) i dobra zabawa – tak w skrócie można scharakteryzować wydarzenia, podczas których lodowe cuda występują w roli głównej. Sami przekonaliśmy się o tym, przygotowując 150 lodów na patyku oraz sandwichy lodowych na wielki finał konkursu kulinarnego *BloggerChef*, który odbył się 6 lipca 2014 roku w Jachrance pod Warszawą.

## **Lody na patyku domowym sposobem**

W sytuacji, gdy pyszne lody rzemieślnicze na patyku są praktycznie niedostępne, nie pozostaje nic innego, jak stworzyć je samodzielnie w domowych warunkach, co jest możliwe! W porównaniu do klasycznych lodów domowych, lody na patyku dają znacznie więcej możliwości pod względem rodzajów smaku i konsystencji. Lody podawane na talerzyku zawsze powinny być miękkie kremowe, abyśmy bez trudu mogli w nich zatopić łyżeczkę, natomiast na patyku – niekoniecznie. Twarde lody na patyku np. w postaci zamrożonego puree owocowego, nie stanowią żadnej przeszkody – można je skosztować ze smakiem jak lizaka. Trzeba jednak pamiętać o tym, że miękką i kremową w smaku masę lodową o jednolitej konsystencji uzyskasz jedynie przy pomocy frezera - profesjonalnej maszyny do lodów, co dokładnie wyjaśniliśmy w artykule „Różne sposoby na domowe lody”. Z tego powodu lody na patyku lepiej jest tworzyć na bazie *semifreddo*, *creme diplomat* czy mrożonych musów owocowych, z którymi bez trudu uporasz się przy użyciu domowego blendera. Lody na patyku możesz dodatkowo ustabilizować polewą czekoladową lub posypką z krokantów orzechowych (drobne, chrupiące kawałki orzechów w cukrowej glazurze). Gwarancją stabilizacji masy lodowej jest również zaserwowanie lodów w kanapce – pomiędzy dwoma kawałkami ciasta, czyli w postaci lodowego sandwicza, dzięki czemu Twoje lody zyskają przy okazji na oryginalności.

**Na stronie naszego sklepu internetowego ..... znajdziesz ciekawe przepisy na lody na patyku i sandwicze lodowe, składniki oraz sprzęt do ich wykonania, a także filmy instruktażowe, które poprowadzą Cię krok po kroku w lodowych eksperymentach.**