

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

REȚETE

ROSMARINO®



Înghețată de *ciocolată*

Țimp de pregătire: 8 minute
Țimp total: 45-80 de minute

INGREDIENTE

- Smântână pentru frișcă: 480 ml
- Lapte integral: 240 ml
- Zahăr alb granulat: 80 g (conținutul de zahăr trebuie să fie de peste 6% din cantitatea totală a ingredientelor)
- Picături de ciocolată: 120 g (topește-le complet înainte de a le adăuga în amestec)

INSTRUCȚIUNI

1. Pregătește și măsoară toate ingredientele.
2. Amestecă bine toate ingredientele și toarnă compoziția în aparatul de slushie.
3. Selectează modul ICE CREAM. Pentru cele mai bune rezultate, folosește setarea de temperatură implicită sau recomandată și ajustează-o dacă este necesar.
4. Servește când compoziția atinge temperatura setată sau consistența dorită.

notă

Înghețata preparată cu acest aparat de slushie are o textură moale și fină, asemănătoare înghețatei soft serve, și nu va fi la fel de fermă ca înghețata tradițională preparată în congelator.

ATENȚIE

Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Înghețată de *căpșuni*

Țimp de pregătire: 8 minute
Țimp total: 45-80 de minute

INGREDIENTE

- Smântână pentru frișcă: 480 ml
- Lapte integral: 240 ml
- Zahăr alb granulat: 80 g (conținutul de zahăr trebuie să fie de peste 6% din cantitatea totală a ingredientelor)
- Căpșuni proaspete: 200 g (spală-le, îndepărtează codițele și stoarce-le pentru a obține sucul)

INSTRUCȚIUNI

1. Toarnă laptele, smântâna pentru frișcă, zahărul și sucul de căpșuni în aparatul de slushie. De asemenea, poți să amesteci ingredientele în prealabil și apoi să torni compoziția în aparat.
2. Selectează modul ICE CREAM. Pentru cele mai bune rezultate, folosește setarea de temperatură implicită sau recomandată și ajustează-o dacă este necesar.
3. Lasă compoziția la procesat timp de 30-60 de minute, până devine moale și cremoasă.
4. Servește când compoziția atinge temperatura setată.

SFAT

Când utilizezi modul MILKSHAKE sau SLUSH, distribuie preparatul în decurs de 30 de minute de la finalizarea programului pentru a preveni formarea spumei în exces.

notă

Înghețata preparată cu acest aparat de slushie are o textură moale și fină, asemănătoare înghețatei soft serve, și nu va fi la fel de fermă ca înghețata tradițională preparată în congelator.

ATENȚIE

Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Înghețată clasică de *vanilie*

Țimp de pregătire: 8 minute
Țimp total: 45-80 de minute

INGREDIENTE

- Smântână pentru frișcă: 480 ml
- Lapte integral: 240 ml
- Zahăr alb granulat: 80 g (conținutul de zahăr trebuie să fie de peste 6% din cantitatea totală a ingredientelor)
- Extract pur de vanilie: 2 lingurițe
- Gălbenușuri de ou: 5
- Un praf de sare

INSTRUCȚIUNI

1. Într-o cratiță, combină smântâna pentru frișcă, laptele integral, 40 g de zahăr și un praf de sare. Încălzește la foc mediu până când aburul începe să se ridice și se formează bule mici pe margini. Nu lăsa amestecul să fiarbă. Ia cratița de pe foc.
2. Într-un bol, bate gălbenușurile împreună cu cele 40 g de zahăr rămase, până când compoziția devine deschisă la culoare și cremoasă.
3. Toarnă încet amestecul cald de smântână peste gălbenușuri, amestecând continuu. Apoi toarnă compoziția înapoi în cratiță.
4. Gătește la foc mic, amestecând continuu timp de 6-8 minute, până când compoziția se îngroașă și acoperă dosul unei linguri.
5. Adaugă extractul de vanilie. Toarnă compoziția într-un recipient, acoper-o cu folie alimentară și las-o să se răcească complet.
6. Toarnă compoziția răcită în aparatul de slushie. Nu depăși capacitatea maximă de 1 litru.
7. Selectează modul ICE CREAM. Pentru cele mai bune rezultate, folosește setarea de temperatură implicită sau recomandată și ajustează-o dacă este necesar.
8. Servește când compoziția atinge temperatura setată sau consistența dorită.

notă

Înghețata preparată cu acest aparat de slushie are o textură moale și fină, asemănătoare înghețatei soft serve, și nu va fi la fel de fermă ca înghețata tradițională preparată în congelator.

ATENȚIE

Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Înghețată din pudră pentru înghețată soft

• Timp de pregătire: 8 minute
• Timp total: 45-80 de minute

INGREDIENTE

- Pudră pentru înghețată soft
- Apă potabilă (temperatura apei: 40-60 °C)

INSTRUCȚIUNI

1. Amestecă pudra pentru înghețată soft cu apă potabilă în raport de 1 parte pudră la 3 părți de apă caldă (consultă ambalajul produsului pentru raportul recomandat dacă folosești o pudră pentru înghețată din comerț). Pentru un gust mai cremos, poți adăuga până la 300 ml de lapte integral. Amestecă bine într-un recipient curat. Nu depăși capacitatea maximă de 1,3 l.
2. Lasă compoziția să se odihnească cel puțin 15 minute (dacă o răcești la 4 °C înainte de utilizare, timpul de preparare poate fi mai scurt).
3. Toarnă compoziția în aparatul de slushie.
4. Selectează modul ICE CREAM. Pentru cea mai bună textură, începe cu setarea de fermitate implicită 0. Intervalul reglabil este 0-2. Setările mai ridicate vor oferi o textură mai fermă, dar vor necesita un timp de procesare mai lung.
5. Lasă compoziția la procesat timp de 45-80 de minute. Când indicatorul de fermitate nu se mai modifică, înghețata soft este gata de servire.

notă

Înghețata preparată cu acest aparat de slushie are o textură moale și fină, asemănătoare înghețatei soft serve, și nu va fi la fel de fermă ca înghețata tradițională preparată în congelator.

ATENȚIE

Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Slushie din *băuturi cu zahăr*

Timp total: 30-60 de minute

INGREDIENTE

- Băuturi îndulcite cu un conținut de zahăr de peste 6%, precum Cola, Fanta, Sprite sau alte băuturi răcoritoare similare
- Nu folosi băuturi care conțin particule solide (de ex., bucăți de fructe, pulpă sau jeleu)

INSTRUCȚIUNI

1. Toarnă băutura în aparatul de slushie. Capacitate minimă: 0,4 l; capacitate maximă: 1,3 l. Pentru cele mai bune rezultate, umple recipientul cât mai aproape de 1,3 l.
2. Selectează modul SLUSH. Aparatul va funcționa automat folosind setarea implicită de fermitate pentru o textură optimă. Dacă dorești, nivelul de fermitate poate fi ajustat de la 0 la 9.
3. Servește când băutura atinge temperatura setată și are consistența unui slushie.

sfat

*Pentru cele mai bune rezultate, răcește
băutura înainte de a o turna în aparat.*

ATENȚIE

Băuturile fără zahăr și apa simplă nu pot fi transformate în slushie folosind acest mod. În schimb, folosește modul LIQUID COLD DRINK. Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Slushie din *băuturi* *alcoolice*

Timptotal: 30-60 de minute

INGREDIENTE

- Băuturi alcoolice cu un conținut de alcool între 1,5% și 16%
- Pentru cele mai bune rezultate, folosește băuturi care conțin și o cantitate suficientă de zahăr

INSTRUCȚIUNI

1. Toarnă băutura în aparatul de slushie. Capacitate minimă: 0,4 l; capacitate maximă: 1,3 l. Pentru cele mai bune rezultate, umple recipientul cât mai aproape de 1,3 l.
2. Selectează modul SLUSH. Aparatul va funcționa automat folosind setarea implicită de fermitate pentru o textură optimă. Dacă dorești, nivelul de fermitate poate fi ajustat de la 0 la 9.
3. Servește când băutura atinge temperatura setată și are consistența unui slushie.

sfat

*Pentru cele mai bune rezultate, răcește
băutura înainte de a o turna în aparat.*

ATENȚIE

Băuturile fără zahăr și apa simplă nu pot fi transformate în slushie folosind acest mod. În schimb, folosește modul LIQUID COLD DRINK. Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



Slushie pe bază *de cafea*

Timp total: 30-60 de minute

INGREDIENTE

- Băuturi pe bază de cafea (recomandăm băuturile pe bază de cafea îndulcite)

INSTRUCȚIUNI

1. Toarnă băutura în aparatul de slushie. Capacitate minimă: 0,4 l; capacitate maximă: 1,3 l. Pentru cele mai bune rezultate, umple recipientul cât mai aproape de 1,3 l.
2. Selectează modul SLUSH. Aparatul va funcționa automat folosind setarea implicită de fermitate pentru o textură optimă. Dacă dorești, nivelul de fermitate poate fi ajustat de la 0 la 9.
3. Servește când băutura atinge temperatura setată și are consistența unui slushie.

sfat

*Pentru cele mai bune rezultate, răcește
băutura înainte de a o turna în aparat.*

ATENȚIE

Băuturile fără zahăr și apa simplă nu pot fi transformate în slushie folosind acest mod. În schimb, folosește modul LIQUID COLD DRINK. Nu modifica setările prestabilite înainte ca toate preparatele congelate să fie distribuite. Acest lucru va facilita curățarea aparatului ulterior.



ROSMARINO®
www.vitapur-home.ro