

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

PRZEPISY

ROSMARINO®



Lody czekoladowe

Czas przygotowania: 8 minut
Łączny czas: 45-80 minut

SKŁADNIKI

- Śmietanka kremówka: 480 ml
- Mleko pełnotłuste: 240 ml
- Biały cukier kryształ: 80 g (zawartość cukru musi stanowić ponad 6% wszystkich składników)
- Kropelki czekoladowe: 120 g (przed dodaniem do mieszanki całkowicie roztopić)

INSTRUKCJE

1. Przygotuj i odmierz wszystkie składniki.
2. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki i wlej mieszankę do maszyny do slushy.
3. Wybierz tryb ICE CREAM. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj domyślnego lub zalecanego ustawienia temperatury i w razie potrzeby dostosuj.
4. Podawaj, gdy mieszanka osiągnie ustawioną temperaturę lub pożądaną konsystencję.

uwaga

Lody przygotowane w tej maszynie do slushy mają miękką, gładką konsystencję podobną do lodów włoskich i nie będą tak twarde jak tradycyjne lody przygotowane w zamrażarce.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Nie zmieniaj ustawień wstępnych, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Pomoże to ułatwić późniejsze czyszczenie.



Lody *truskawkowe*

Czas przygotowania: 8 minut
Łączny czas: 45-80 minut

SKŁADNIKI

- Śmietanka kremówka: 480 ml
- Mleko pełnotłuste: 240 ml
- Biały cukier kryształ: 80 g (zawartość cukru musi stanowić ponad 6% wszystkich składników)
- Świeże truskawki: 200 g (umyć, usunąć szypułki, następnie wycisnąć sok)

INSTRUKCJE

1. Wlej mleko, śmietankę, biały cukier kryształ i sok truskawkowy do maszyny do slusha. Możesz też najpierw wymieszać składniki, a następnie wlać mieszankę do urządzenia.
2. Wybierz tryb ICE CREAM. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ustawienia temperatury domyślnego lub zalecanego i w razie potrzeby dostosuj.
3. Pozwól, aby mieszanka była przetwarzana przez 30-60 minut, aż stanie się miękka i kremowa.
4. Podawaj, gdy mieszanka osiągnie ustawioną temperaturę.

WSKAZÓWKA

Podczas korzystania z trybu MILKSHAKE lub SLUSH wydaj zawartość w ciągu 30 minut po zakończeniu programu, aby zapobiec nadmiernemu pienieniu.

uwaga

Lody przygotowane w tej maszynie do slushy mają mięką, gładką konsystencję podobną do lodów włoskich i nie będą tak twarde jak tradycyjne lody przygotowane w zamrażarce.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Nie zmieniaj ustawień wstępnych, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Pomoże to ułatwić późniejsze czyszczenie.



Klasyczne lody waniliowe

Czas przygotowania: 8 minut
Łączny czas: 45-80 minut

SKŁADNIKI

- Śmietanka kremówka: 480 ml
- Mleko pełnotłuste: 240 ml
- Biały cukier granulowany: 80 g (zawartość cukru musi stanowić więcej niż 6% łącznej masy składników)
- Czysty ekstrakt waniliowy: 2 łyżeczki
- Żółtka jaj: 5
- Szczypta soli

INSTRUKCJE

1. W rondlu połącz śmietankę, mleko pełnotłuste, 40 g cukru i szczyptę soli. Podgrzewaj na średnim ogniu, aż zaczniesz unosić się para i na brzegach pojawią się małe bąbelki. Nie doprowadzaj do wrzenia. Zdejmij z ognia.
2. W misce ubij trzepaczką żółtka i 40 g cukru, aż masa stanie się jasna i gęsta.
3. Powoli wlewaj ciepłą mieszankę śmietankową do masy z żółtek, cały czas mieszając trzepaczką. Następnie przelej całość z powrotem do rondla.
4. Gotuj na małym ogniu, mieszając nieprzerwanie przez 6-8 minut, aż masa zgęstnieje i zacznie oblepiać tył łyżki.
5. Wmieszaj ekstrakt waniliowy. Przelej mieszankę do pojemnika, przykryj folią spożywczą i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
6. Wlej schłodzoną mieszankę do maszyny do sluszy. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności 1 litra.
7. Wybierz tryb ICE CREAM. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ustawienia temperatury domyślnego lub zalecanego i w razie potrzeby dostosuj.
8. Podawaj, gdy mieszanka osiągnie ustawioną temperaturę lub pożądaną konsystencję.

uwaga

Lody przygotowane w tej maszynie do sluszy mają miękką, gładką konsystencję podobną do lodów włoskich i nie będą tak twarde jak tradycyjne lody przygotowane w zamrażarce.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Nie zmieniaj ustawień wstępnych, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Pomoże to ułatwić późniejsze czyszczenie.



Lody z proszku do lodów soft

Czas przygotowania: 8 minut
Łączny czas: 45–80 minut

SKŁADNIKI

- Proszek do lodów soft
- Woda pitna (temperatura wody: 40°C–60°C)

INSTRUKCJE

1. Wymieszaj proszek do lodów soft z wodą pitną w proporcji 1 część proszku na 3 części ciepłej wody (w przypadku użycia komercyjnego proszku do lodów zapoznaj się z zalecaną proporcją mieszania na opakowaniu produktu). Aby uzyskać bardziej kremowy smak, możesz dodać do 300 ml pełnego mleka. Dokładnie wymieszaj w czystym pojemniku. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności 1,3 l.
2. Odstaw mieszankę na co najmniej 15 minut. (Schłodzenie mieszanki do 4°C przed użyciem może skrócić czas przygotowania.)
3. Wlej odstaną mieszankę do maszyny do slush.
4. Wybierz tryb ICE CREAM. Aby uzyskać najlepszą konsystencję, zacznij od domyślnego ustawienia twardości 0. Zakres regulacji wynosi 0–2. Wyższe ustawienia zapewnią bardziej zwartą konsystencję, ale będą wymagały dłuższego czasu przetwarzania.
5. Pozostaw mieszankę do przetwarzania przez 45–80 minut. Gdy wskaźnik twardości przestanie się zmieniać, lody soft są gotowe do podania.

uwaga

Lody przygotowane w tej maszynie do slushy mają miękką, gładką konsystencję podobną do lodów włoskich i nie będą tak twarde jak tradycyjne lody przygotowane w zamrażarce.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Nie zmieniaj ustawień wstępnych, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Pomoże to ułatwić późniejsze czyszczenie.



Slushi z napoju z cukrem

Całkowity czas: 30–60 minut

SKŁADNIKI

- Napoje słodzone z zawartością cukru powyżej 6%, takie jak cola, Fanta, Sprite lub podobne napoje gazowane
- Nie używaj napojów zawierających stałe cząstki (np. kawałki owoców, miąższ lub galaretkę)

INSTRUKCJE

1. Wlej napój do maszyny do slusha. Minimalna ilość: 0,4 L; maksymalna: 1,3 L. Aby uzyskać najlepsze efekty, napełnij pojemnik możliwie jak najbliżej 1,3 L.
2. Wybierz tryb SLUSH. Urządzenie będzie automatycznie pracować z domyślnym ustawieniem twardości, aby uzyskać optymalną konsystencję. W razie potrzeby poziom twardości można regulować w zakresie od 0 do 9.
3. Podawaj, gdy napój osiągnie ustawioną temperaturę i konsystencję slusha.

wskazówka

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź napój przed waniem go do urządzenia.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Napoje bez cukru i czysta woda nie mogą być przygotowane jako slush w tym trybie. Zamiast tego użyj trybu LIQUID COLD DRINK. Nie zmieniaj wstępnie ustawionych parametrów, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Ułatwi to późniejsze czyszczenie.



Slushi z alkoholem

Całkowity czas: 30–60 minut

SKŁADNIKI

- Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu 1,5%–16%
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj napojów, które zawierają również wystarczającą ilość cukru

INSTRUKCJE

1. Wlej napój do maszyny do slush. Minimalna pojemność: 0,4 l; maksymalna pojemność: 1,3 l. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, napełnij pojemnik możliwie blisko 1,3 l.
2. Wybierz tryb SLUSH. Urządzenie będzie działać automatycznie z domyślnym ustawieniem twardości, aby uzyskać optymalną konsystencję. W razie potrzeby poziom twardości można regulować od 0 do 9.
3. Podawaj, gdy napój osiągnie ustawioną temperaturę i konsystencję slush.

wskazówka

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź napój przed waniem go do urządzenia.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Napoje bez cukru i czysta woda nie mogą być przygotowane jako slush w tym trybie. Zamiast tego użyj trybu LIQUID COLD DRINK. Nie zmieniaj wstępnie ustawionych parametrów, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Ułatwi to późniejsze czyszczenie.



Slushi z *kawowego* *napoju*

Całkowity czas: 30–60 minut

SKŁADNIKI

- Napoje na bazie kawy (najlepiej sprawdzają się słodzone napoje kawowe)

INSTRUKCJE

1. Wlej napój do maszyny do slush. Minimalna pojemność: 0,4 L; maksymalna pojemność: 1,3 L. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, napełnij pojemnik możliwie jak najbliżej 1,3 L.
2. Wybierz tryb SLUSH. Urządzenie automatycznie będzie pracować z domyślnym ustawieniem twardości, aby uzyskać optymalną konsystencję. W razie potrzeby poziom twardości można regulować w zakresie od 0 do 9.
3. Podawaj, gdy napój osiągnie ustawioną temperaturę i konsystencję slush.

wskazówka

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, schłódź napój przed waniem go do urządzenia.

ŚRODEK OSTROŻNOŚCI

Napoje bez cukru i czysta woda nie mogą być przygotowane jako slush w tym trybie. Zamiast tego użyj trybu LIQUID COLD DRINK. Nie zmieniaj wstępnie ustawionych parametrów, dopóki wszystkie mrożone napoje nie zostaną wydane. Ułatwi to późniejsze czyszczenie.



ROSMARINO®
www.vitapur-home.pl