

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTEK

ROSMARINO®



Csokoládéfagylalt

Előkészítési idő: 8 perc
Teljes idő: 45–80 perc

HOZZÁVALÓK

- Tejszín (habtejszín): 480 ml
- Teljes tej: 240 ml
- Fehér kristálycukor: 80 g (a cukortartalomnak az összes hozzávaló több mint 6%-ának kell lennie)
- Csokoládécskepek: 120 g (a keverékhez adás előtt teljesen olvassza fel)

ELKÉSZÍTÉS

1. Készítse elő és mérje ki az összes hozzávalót.
2. Alaposan keverje össze az összes hozzávalót, majd öntse a keveréket a kásagépbe.
3. Válassza az ICE CREAM módot. A legjobb eredmény érdekében használja az alapértelmezett vagy ajánlott hőmérséklet-beállítást, és szükség esetén módosítsa azt.
4. Tálalja, amint a keverék eléri a beállított hőmérsékletet vagy az Ön által kívánt állagot.

megjegyzés

A kásagéppel készített fagylalt lágy, sima állagú, a lágyfagylalthoz hasonló, így nem lesz olyan kemény, mint a hagyományos, fagyasztóban készített fagylalt.

ÓVINTÉZKEDÉS

Ne változtassa meg az előre beállított értékeket, amíg az összes fagyasztott ital ki nem lett adagolva. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



Epres fagylalt

Előkészítési idő: 8 perc
Teljes idő: 45–80 perc

HOZZÁVALÓK

- Tejszín: 480 ml
- Teljes tej: 240 ml
- Fehér kristálycukor: 80 g (a cukortartalomnak az összetevők a teljes hozzávalók több mint 6%-át kell kitennie)
- Friss eper: 200 g (mossa meg, távolítsa el a csumákat, majd facsarja/préselje levé)

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a tejet, a tejszínt, a fehér kristálycukrot és az eperlevet a slush gépbe. Az összetevőket először össze is keverheti, majd a keveréket a gépbe öntheti.
2. Válassza az ICE CREAM módot. A legjobb eredmény érdekében használja az alapértelmezett vagy az ajánlott hőmérséklet-beállítást, és szükség esetén állítsa be.
3. Hagyja, hogy a keverék 30–60 percig feldolgozódjon, amíg puha és krémes nem lesz.
4. Akkor tálalja, amikor a keverék eléri a beállított hőmérsékletet.

TIPPP

A MILKSHAKE vagy SLUSH mód használatakor a program befejezése után 30 percen belül adagolja ki a tartalmat, hogy megelőzze a túlzott habzást.

megjegyzés

A kásagéppel készített fagylalt lágy, sima állagú, a lágyfagylalthoz hasonló, így nem lesz olyan kemény, mint a hagyományos, fagyasztóban készített fagylalt.

ÓVINTÉZKEDÉS

Ne változtassa meg az előre beállított értékeket, amíg az összes fagyasztott ital ki nem lett adagolva. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



Klasszikus vaníliafagylalt

Előkészítési idő: 8 perc
Teljes idő: 45–80 perc

HOZZÁVALÓK

- Habtejszín: 480 ml Teljes tej: 240 ml
- Fehér kristálycukor: 80 g (a cukortartalomnak a teljes hozzávalók több mint 6%-át kell kitennie)
- Tiszta vaníliakivonat: 2 teáskanál
- Tojássárgája: 5 db
- Só: Egy csipet

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy lábasban keverje össze a habtejszín, a teljes tejet, 40 g cukrot és egy csipet sót. Közepes lángon melegítse, amíg gőzölni kezd, és a szélén apró buborékok jelennek meg. Ne forralja fel. Vegye le a tűzről.
2. Egy tálban habverővel keverje össze a tojássárgáját és a maradék 40 g cukrot, amíg a keverék világos és sűrű nem lesz.
3. A meleg tejszínes keveréket lassan, folyamatos keverés mellett öntse a tojássárgájához. Ezután öntse vissza a teljes keveréket a lábasba.
4. Alacsony lángon, folyamatos keverés mellett főzze 6–8 percig, amíg besűrűsödik, és bevonja a kanál hátulját.
5. Keverje bele a vaníliakivonatot. Öntse a keveréket egy edénybe, fedje le frissentartó fóliával, és hagyja teljesen kihűlni.
6. Öntse a kihűlt keveréket a kásagépbe. Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl az 1 literes maximális kapacitást.
7. Válassza az ICE CREAM módot. A legjobb eredmény érdekében használja az alapértelmezett vagy ajánlott hőmérséklet-beállítást, és szükség esetén módosítsa azt.
8. Tálalja, amint a keverék eléri a beállított hőmérsékletet vagy az Ön által kívánt állagot.

megjegyzés

A kásagéppel készített fagylalt lágy, sima állagú, a lágyfagylalthoz hasonló, így nem lesz olyan kemény, mint a hagyományos, fagyasztóban készített fagylalt.

ÓVINTÉZKEDÉS

Ne változtassa meg az előre beállított értékeket, amíg az összes fagyasztott ital ki nem lett adagolva. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.

Lágyfagylalt- porból készült fagylalt

Előkészítési idő: 8 perc
Teljes idő: 45–80 perc

HOZZÁVALÓK

- Lágyfagylalt-por
- Ivóvíz (a víz hőmérséklete: 40°C–60°C)

ELKÉSZÍTÉS

1. Keverje össze a lágyfagylalt-porot ivóvízzel 1 rész por : 3 rész meleg víz arányban (ha kereskedelmi forgalomban kapható fagylaltport használ, kövesse a csomagoláson ajánlott keverési arányt). Krémesebb ízhez legfeljebb 300 ml teljes tejet is adhat hozzá. Tiszta edényben alaposan keverje el. Ne lépje túl az 1,3 L maximális űrtartalmat.
2. Hagyja a keveréket legalább 15 percig pihenni. (Ha használat előtt 4°C-ra lehűti a keveréket, az lerövidítheti az elkészítési időt.)
3. Öntse a pihentetett keveréket a slushgépbe.
4. Válassza az ICE CREAM módot. A legjobb állag érdekében kezdje az alapértelmezett 0-s keménységbeállítással. Az állítható tartomány 0–2. A magasabb beállítások keményebb állagot adnak, de hosszabb feldolgozási időt igényelnek.
5. Hagyja a keveréket 45–80 percig dolgozni. Amikor a keménységjelző már nem változik, a lágyfagylalt található.

megjegyzés

A kásagéppel készített fagylalt lágy, sima állagú, a lágyfagylalthoz hasonló, így nem lesz olyan kemény, mint a hagyományos, fagyasztóban készített fagylalt.

ÓVINTÉZKEDÉS

Ne változtassa meg az előre beállított értékeket, amíg az összes fagyasztott ital ki nem lett adagolva. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



Jégkása *cukros italból*

Teljes idő: 30–60 perc

HOZZÁVALÓK

- 6% feletti cukortartalmú cukros italok, például kóla, Fanta, Sprite vagy hasonló üdítők
- Ne használjon szilárd részecskéket tartalmazó italokat (pl. gyümölcsdarabok, gyümölcshús vagy zselé)

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse az italt a jégkása gépbe. Minimális mennyiség: 0,4 l; maximális mennyiség: 1,3 l. A legjobb eredmény érdekében töltse a tartályt a lehető legközelebb 1,3 l-ig.
2. Válassza a SLUSH módot. A gép automatikusan az alapértelmezett keménységi beállítással működik az optimális állagért. Igény esetén a keménységi szint 0 és 9 között állítható.
3. Tálalja, amikor az ital eléri a beállított hőmérsékletet és jégkása állagú lesz.

tipp

A legjobb eredmény érdekében hűtse le az italt, mielőtt a gépbe öntené.

ÓVINTÉZKEDÉS

Cukormentes italokból és tiszta vízből ebben a módban nem készíthető jégkása. Használja helyette a LIQUID COLD DRINK módot. Ne változtassa meg az előre beállított beállításokat, amíg az összes fagyasztott ital ki nem adagolódik. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



Alkoholos slushie ital

Teljes idő: 30–60 perc

HOZZÁVALÓK

- 1,5%–16% alkoholtartalmú alkoholos italok
- A legjobb eredmény érdekében olyan italokat használjon, amelyek elegendő cukrot is tartalmaznak

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse az italt a slush gépbe. Minimális mennyiség: 0,4 L; maximális mennyiség: 1,3 L. A legjobb eredmény érdekében töltse a tartályt a lehető legközelebb 1,3 L-ig.
2. Válassza ki a SLUSH módot. A gép automatikusan az alapértelmezett keménységi beállítással működik az optimális állag érdekében. Igény esetén a keménységi szint 0-tól 9-ig állítható.
3. Akkor tálalja, amikor az ital eléri a beállított hőmérsékletet és slushie állagú.

tipp

A legjobb eredmény érdekében hűtse le az italt, mielőtt a gépbe öntené.

ÓVINTÉZKEDÉS

Cukormentes italokból és tiszta vízből ebben a módban nem készíthető jégkása. Használja helyette a LIQUID COLD DRINK módot. Ne változtassa meg az előre beállított beállításokat, amíg az összes fagyasztott ital ki nem adagolódik. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



Kávéital slushi

Teljes idő: 30–60 perc

HOZZÁVALÓK

- Kávéalapú italok (az édesített kávéitalok működnek a legjobban)

ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse az italt a slush gépbe. Minimális töltet: 0,4 L; maximális töltet: 1,3 L. A legjobb eredmény érdekében töltse fel a tartályt a lehető legközelebb 1,3 L-ig.
2. Válassza a SLUSH módot. A gép automatikusan az alapértelmezett keménységbeállítással működik az optimális állagért. Igény esetén a keménységi szint 0 és 9 között állítható.
3. Tálalja, amikor az ital eléri a beállított hőmérsékletet és a jeges-sűrű (slush) állagot.

tipp

A legjobb eredmény érdekében hűtse le az italt, mielőtt a gépbe öntené.

ÓVINTÉZKEDÉS

Cukormentes italokból és tiszta vízből ebben a módban nem készíthető jégkása. Használja helyette a LIQUID COLD DRINK módot. Ne változtassa meg az előre beállított beállításokat, amíg az összes fagyasztott ital ki nem adagolódik. Ez megkönnyíti a későbbi tisztítást.



ROSMARINO®
www.vitapur.hu