

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTY

ROSMARINO®



Čokoládová zmrzlina

Čas prípravy: 8 minút
Celkový čas: 45 – 80 minút

INGREDIENCIE

- Smotana na šľahanie: 480 ml
- Plnotučné mlieko: 240 ml
- Biely kryštálový cukor: 80 g (obsah cukru musí byť viac ako 6 % z celkového množstva ingrediencií)
- Čokoládové kúsky: 120 g (pred pridaním do zmesi úplne roztopte)

POSTUP

1. Pripravte a odmerajte všetky ingrediencie.
2. Všetky ingrediencie dôkladne premiešajte a zmes nalejte do stroja.
3. Zvoľte režim ICE CREAM. Pre najlepšie výsledky použite predvolené alebo odporúčané nastavenie teploty a v prípade potreby ho upravte.
4. Podávajte, keď zmes dosiahne nastavenú teplotu alebo požadovanú konzistenciu.

poznámka

Zmrzlina pripravená v tomto stroji má jemnú, hladkú konzistenciu podobnú točenej zmrzline a nebude taká pevná ako tradičná zmrzlina pripravená v mrazničke.

UPOZORNENIE

Nemeňte prednastavené nastavenia, kým nebudú vydané všetky mrazené nápoje. Pomôže to zabezpečiť jednoduchšie čistenie.



Jahodová zmrzlina

Čas prípravy: 8 minút
Celkový čas: 45 – 80 minút

INGREDIENCIE

- Smotana na šľahanie: 480 ml
- Plnotučné mlieko: 240 ml
- Biely kryštálový cukor: 80 g (obsah cukru musí byť viac ako 6 % z celkového množstva ingrediencií)
- Čerstvé jahody: 200 g (umyte, odstráňte stopky, potom odšťavte)

POSTUP

1. Nalejte mlieko, smotanu na šľahanie, biely kryštálový cukor a jahodovú šťavu do slush stroja. Ingrediencie môžete najprv aj zmiešať a potom naliať zmes do stroja.
2. Zvoľte režim ICE CREAM. Pre najlepšie výsledky použite predvolené alebo odporúčané nastavenie teploty a v prípade potreby ho upravte.
3. Nechajte zmes miešať 30 – 60 minút, kým nebude mäkká a krémová.
4. Podávajte, keď zmes dosiahne nastavenú teplotu.

TIP

Pri použití režimu MILKSHAKE alebo SLUSH vydajte obsah do 30 minút po dokončení programu, aby sa predišlo nadmernému peneniu.

poznámka

Zmrzlina pripravená v tomto stroji má jemnú, hladkú konzistenciu podobnú točenej zmrzline a nebude taká pevná ako tradičná zmrzlina pripravená v mrazničke.

UPOZORNENIE

Nemeňte prednastavené nastavenia, kým nebudú vydané všetky mrazené nápoje. Pomôže to zabezpečiť jednoduchšie čistenie.



Klasická *vanilková* zmrzlina

Čas prípravy: 8 minút
Celkový čas: 45 – 80 minút

INGREDIENCIE

- Smotana na šľahanie: 480 ml
- Plnotučné mlieko: 240 ml
- Biely kryštálový cukor: 80 g (obsah cukru musí byť viac ako 6 % z celkového množstva ingrediencií)
- Čistý vanilkový extrakt: 2 čajové lyžičky
- Vaječné žĺtky: 5
- Štipka soli

POSTUP

1. V hrnci zmiešajte smotanu na šľahanie, plnotučné mlieko, 40 g cukru a štipku soli. Zohrievajte na strednom ohni, kým sa nezačne dvíhať para a okolo okrajov sa nevytvoria malé bublinky. Nenechajte zovrieť. Odstavte z ohňa.
2. V miske vyšľahajte žĺtky a 40 g cukru, kým zmes nezosvetlie a nezhustne.
3. Teplú smotanovú zmes pomaly prilievajte do žltkovej zmesi za neustáleho šľahania. Potom zmes vlejte späť do hrnca.
4. Varte na nízkom ohni za neustáleho miešania 6 – 8 minút, kým zmes nezhustne a neobalí zadnú stranu lyžice.
5. Vmiešajte vanilkový extrakt. Zmes prelejte do nádoby, prikryte potravinovou fóliou a nechajte úplne vychladnúť.
6. Vychladnutú zmes nalejte do stroja na výrobu ľadovej drte. Neprekročte maximálnu kapacitu 1 liter.
7. Zvoľte režim ICE CREAM. Pre najlepšie výsledky použite predvolené alebo odporúčané nastavenie teploty a v prípade potreby ho upravte.
8. Podávajte, keď zmes dosiahne nastavenú teplotu alebo požadovanú konzistenciu.

UPOZORNENIE

Nemeňte prednastavené nastavenia, kým nebudú vydané všetky mrazené nápoje. Pomôže to zabezpečiť jednoduchšie čistenie.



Zmrzlina vyrobená z prášku na točenú zmrzlinu

Čas prípravy: 8 minút
Celkový čas: 45 – 80 minút

INGREDIENCIE

- Prášok na točenú zmrzlinu
- Pitná voda (teplota vody: 40°C – 60°C)

POSTUP

1. Zmiešajte prášok na točenú zmrzlinu s pitnou vodou v pomere 1 diel prášku na 3 diely teplej vody (ak používate komerčný prášok na zmrzlinu, riadte sa odporúčaným pomerom miešania na obale). Pre krémovejšiu chuť môžete pridať až 300 ml plnotučného mlieka. Dôkladne premiešajte v čistej nádobe. Neprekročte maximálnu kapacitu 1,3 L.
2. Nechajte zmes odstáť aspoň 15 minút. (Ochladenie zmesi na 4°C pred použitím môže skrátiť čas prípravy.)
3. Nalejte odstátu zmes do stroja.
4. Zvoľte režim ICE CREAM. Pre najlepšiu textúru začnite s predvoleným nastavením tvrdosti 0. Nastaviteľný rozsah je 0 – 2. Vyššie nastavenia vytvoria pevnejšiu textúru, ale vyžadujú dlhší čas spracovania.
5. Nechajte zmes miešať 45 – 80 minút. Keď sa indikátor tvrdosti prestane meniť, točená zmrzlina je pripravená na podávanie.

poznámka

Zmrzlina pripravená v tomto stroji má jemnú, hladkú konzistenciu podobnú točenej zmrzline a nebude taká pevná ako tradičná zmrzlina pripravená v mrazničke.

UPOZORNENIE

Nemeňte prednastavené nastavenia, kým nebudú vydané všetky mrazené nápoje. Pomôže to zabezpečiť jednoduchšie čistenie.



Ladová drť zo *sladeného* *nápoja*

Celkový čas: 30 – 60 minút

INGREDIENCIE

- Sladené nápoje s obsahom cukru nad 6 %, napríklad cola, Fanta, Sprite alebo podobné nealkoholické nápoje
- Nepoužívajte nápoje obsahujúce pevné častice (napr. kúsky ovocia, dužinu alebo želé)

POSTUP

1. Nalejte nápoj do prístroja na ľadovú drť. Minimálny objem: 0,4 l; maximálny objem: 1,3 l. Pre najlepšie výsledky naplňte nádobu čo najbližšie k 1,3 l.
2. Zvoľte režim SLUSH. Prístroj bude automaticky pracovať s predvoleným nastavením tvrdosti pre optimálnu textúru. V prípade potreby je možné úroveň tvrdosti nastaviť od 0 do 9.
3. Podávajte, keď nápoj dosiahne nastavenú teplotu a konzistenciu ľadovej drte.

tip

Pre najlepšie výsledky nápoj pred naliatím do prístroja vychladte.

UPOZORNENIE

Z nápojov bez cukru a z čistej vody sa v tomto režime nedá pripraviť ľadová drť. Namiesto toho použite režim LIQUID COLD DRINK. Nemeňte prednastavené nastavenia, kým sa nevydajú všetky mrazené nápoje. Pomôže to uľahčiť následné čistenie.



Alkoholická ľadová drť

Celkový čas: 30 – 60 minút

INGREDIENCIE

- Alkoholické nápoje s obsahom alkoholu 1,5 % – 16 %
- Pre najlepšie výsledky používajte nápoje, ktoré obsahujú aj dostatok cukru

POSTUP

1. Nalejte nápoj do zariadenia. Minimálna kapacita: 0,4 L; maximálna kapacita: 1,3 L. Pre najlepšie výsledky naplňte nádobu čo najbližšie k 1,3 L.
2. Zvoľte režim SLUSH. Zariadenie bude automaticky pracovať s predvoleným nastavením tvrdosti pre optimálnu textúru. V prípade potreby je možné upraviť úroveň tvrdosti od 0 do 9.
3. Podávajte, keď nápoj dosiahne nastavenú teplotu a konzistenciu.

tip

Pre najlepšie výsledky nápoj pred
naliatím do prístroja vychladte.

UPOZORNENIE

Z nápojov bez cukru a z čistej vody sa v tomto režime nedá pripraviť ľadová drť. Namiesto toho použite režim LIQUID COLD DRINK. Nemeňte prednastavené nastavenia, kým sa nevydajú všetky mrazené nápoje. Pomôže to uľahčiť následné čistenie.



Kávová ľadová drť

Celkový čas: 30 – 60 minút

INGREDIENCIE

- Nápoje na báze kávy (sladené kávové nápoje fungujú najlepšie)

POSTUP

1. Nalejte nápoj do zariadenia. Minimálna kapacita: 0,4 L; maximálna kapacita: 1,3 L. Pre najlepšie výsledky naplňte nádobu čo najbližšie k 1,3 L.
2. Zvoľte režim SLUSH. Zariadenie bude automaticky pracovať s predvoleným nastavením tvrdosti pre optimálnu textúru. V prípade potreby možno úroveň tvrdosti upraviť od 0 do 9.
3. Podávajte, keď nápoj dosiahne nastavenú teplotu a konzistenciu.

tip

Pre najlepšie výsledky nápoj pred
naliatím do prístroja vychladte.

UPOZORNENIE

Z nápojov bez cukru a z čistej vody sa v tomto režime nedá pripraviť ľadová drť. Namiesto toho použite režim LIQUID COLD DRINK. Nemeňte prednastavené nastavenia, kým sa nevydajú všetky mrazené nápoje. Pomôže to uľahčiť následné čistenie.



ROSMARINO®
www.vitapur-spanok.sk