

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTI

ROSMARINO®



Čokoladni sladoled

Čas priprave: 8 minut
Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Sladka smetana: 480 ml
- Polnomastno mleko: 240 ml
- Beli kristalni sladkor: 80 g (vsebnost sladkorja mora predstavljati več kot 6 % vseh sestavin)
- Čokoladne kapljice: 120 g (pred dodajanjem jih popolnoma stopite)

POSTOPEK

1. Pripravite in odmerite vse sestavine.
2. Vse sestavine dobro premešajte in zmes vlijte v aparat za slushie.
3. Izberite način ICE CREAM. Za najboljše rezultate uporabite privzeto ali priporočeno nastavitev temperature in jo po potrebi prilagodite.
4. Postrezite, ko zmes doseže nastavljeno temperaturo oziroma želeno teksturo.

opomba

Sladoled, pripravljen v tem aparatu za slushie, ima mehko in kremasto teksturo, podobno točenemu sladoledu, zato ne bo tako čvrst kot klasičen sladoled iz zamrzovalnika.

OPOZORILO

Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Jagodni sladoled

Čas priprave: 8 minut
Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Sladka smetana: 480 ml
- Polnomastno mleko: 240 ml
- Beli kristalni sladkor: 80 g (vsebnost sladkorja mora predstavljati več kot 6 % vseh sestavin)
- Sveže jagode: 200 g (operite, odstranite peclje in iztisnite sok)

POSTOPEK

1. V aparat za slushie vlijte mleko, sladko smetano, beli kristalni sladkor in jagodni sok. Sestavine lahko tudi najprej zmešate in nato zmes vlijete v aparat.
2. Izberite način ICE CREAM. Za najboljše rezultate uporabite privzeto ali priporočeno nastavitev temperature in jo po potrebi prilagodite.
3. Pustite, da aparat obdeluje zmes 30–60 minut, dokler ne postane mehka in kremasta.
4. Postrezite, ko zmes doseže nastavljeno temperaturo.

NASVET

Pri uporabi načina MILKSHAKE ali SLUSH vsebino postrezite v 30 minutah po koncu programa, da preprečite prekomerno penjenje.

opomba

Sladoled, pripravljen v tem aparatu za slushie, ima mehko in kremasto teksturo, podobno točenemu sladoledu, zato ne bo tako čvrst kot klasičen sladoled iz zamrzovalnika.

OPOZORILO

Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Klasični *vaniljev* sladoled

Čas priprave: 8 minut
Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Sladka smetana: 480 ml
- Polnomastno mleko: 240 ml
- Beli kristalni sladkor: 80 g (vsebnost sladkorja mora predstavljati več kot 6 % vseh sestavin)
- Čisti vaniljev ekstrakt: 2 čajni žlički
- Jajčni rumenjaki: 5
- Ščepec soli

POSTOPEK

1. V kozici zmešajte sladko smetano, polnomastno mleko, 40 g sladkorja in ščepec soli. Segrevajte na srednji temperaturi, dokler se ne začne dvigovati para in se ob robovih ne pojavijo majhni mehurčki. Ne zavrite. Odstavite s kuhališča.
2. V skledi stepajte jajčne rumenjake in 40 g sladkorja tako dolgo, da zmes postane svetla in gosta.
3. Med nenehnim mešanjem počasi vlijte toplo smetanovo mešanico k rumenjakom. Nato zmes prelijte nazaj v kozico.
4. Kuhajte na nizki temperaturi in neprestano mešajte 6–8 minut, dokler se zmes ne zgosti in oprime žlice.
5. Vmešajte vaniljev ekstrakt. Zmes prelijte v posodo, pokrijte s prozorno folijo in pustite, da se popolnoma ohladi.
6. Ohlajeno zmes vlijte v aparat za slushie. Ne prekoračite največje prostornine 1 litra.
7. Izberite način ICE CREAM. Za najboljše rezultate uporabite privzeto ali priporočeno nastavitev temperature in jo po potrebi prilagodite.
8. Postrezite, ko zmes doseže nastavljeno temperaturo oziroma želeno teksturo.

opomba

Sladoled, pripravljen v tem aparatu za slushie, ima mehko in kremasto teksturo, podobno točenemu sladoledu, zato ne bo tako čvrst kot klasičen sladoled iz zamrzovalnika.

OPOZORILO

Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Sladoled iz praška za točen sladoled

Čas priprave: 8 minut
Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Prašek za pripravo točenega sladoleda
- Pitna voda (temperatura vode: 40–60 °C)

POSTOPEK

1. Prašek za pripravo točenega sladoleda zmešajte s pitno vodo v razmerju 1 del praška na 3 dele tople vode (če uporabljate komercialni prašek za sladoled, upoštevajte priporočeno razmerje na embalaži). Za bolj kremast okus lahko dodate do 300 ml polnomastnega mleka. Vse sestavine temeljito premešajte v čisti posodi. Ne prekoračite največje prostornine 1,3 L.
2. Mešanico pustite stati vsaj 15 minut. (Če jo pred uporabo ohladite na 4 °C, lahko skrajšate čas priprave.)
3. Pripravljeni mešanico vlijte v aparat za slushie.
4. Izberite način ICE CREAM. Za najboljšo teksturo uporabite privzeto nastavitve gostote 0. Nastavljiv razpon je od 0 do 2. Višje nastavitve bodo ustvarile čvrstjšo teksturo, vendar bodo zahtevale daljši čas priprave.
5. Pustite, da aparat obdeluje zmes 45–80 minut. Ko se indikator gostote preneha spreminjati, je točen sladoled pripravljen za postrežbo.

opomba

Sladoled, pripravljen v tem aparatu za slushie, ima mehko in kremasto teksturo, podobno točenemu sladoledu, zato ne bo tako čvrst kot klasičen sladoled iz zamrzovalnika.

OPOZORILO

Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Slushie iz *sladkih pijač*

Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Sladke pijače z vsebnostjo sladkorja nad 6 %, kot so Coca-Cola, Fanta, Sprite ali podobne brezalkoholne pijače
- Ne uporabljajte pijač, ki vsebujejo trdne delce (npr. koščke sadja, sadno kašo ali žele)

POSTOPEK

1. Pijačo vlijte v aparat za slushie. Najmanjša količina je 0,4 L, največja pa 1,3 L. Za najboljše rezultate napolnite posodo čim bližje največji prostornini 1,3 L.
2. Izberite način SLUSH. Aparat bo samodejno deloval s privzeto nastavitvijo gostote za optimalno teksturo. Po želji lahko stopnjo gostote nastavite od 0 do 9.
3. Postrezite, ko pijača doseže nastavljeno temperaturo in teksturo slushieja.

nasvet

*Za najboljše rezultate pijačo
pred uporabo ohladite.*

OPOZORILO

Iz pijač brez sladkorja in navadne vode ni mogoče pripraviti slushieja s tem načinom delovanja. Namesto tega uporabite način LIQUID COLD DRINK. Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Alkoholni slushie

Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Alkoholne pijače z vsebnostjo alkohola od 1,5 % do 16 %
- Za najboljše rezultate uporabljajte pijače, ki vsebujejo tudi dovolj sladkorja

POSTOPEK

1. Pijačo vlijte v aparat za slushie. Najmanjša količina je 0,4 L, največja pa 1,3 L. Za najboljše rezultate napolnite posodo čim bližje največji prostornini 1,3 L.
2. Izberite način SLUSH. Aparat bo samodejno deloval s privzeto nastavitvijo gostote za optimalno teksturo. Po želji lahko stopnjo gostote nastavite od 0 do 9.
3. Postrezite, ko pijača doseže nastavljeno temperaturo in teksturo slushieja.

nasvet

*Za najboljše rezultate pijačo
pred uporabo ohladite.*

OPOZORILO

Iz pijač brez sladkorja in navadne vode ni mogoče pripraviti slushieja s tem načinom delovanja. Namesto tega uporabite način LIQUID COLD DRINK. Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



Kavni slushie

Skupni čas: 45–80 minut

SESTAVINE

- Kavni napitki (najboljše rezultate boste dosegli s sladkanimi kavnimi napitki)

POSTOPEK

1. Pijačo vlijte v aparat za slushie. Najmanjša količina je 0,4 L, največja pa 1,3 L. Za najboljše rezultate napolnite posodo čim bližje največji prostornini 1,3 L.
2. Izberite način SLUSH. Aparat bo samodejno deloval s privzeto nastavitvijo gostote za optimalno teksturo. Po želji lahko stopnjo gostote nastavite od 0 do 9.
3. Postrezite, ko pijača doseže nastavljeno temperaturo in teksturo slushieja.

nasvet

*Za najboljše rezultate pijačo
pred uporabo ohladite.*

OPOZORILO

Iz pijač brez sladkorja in navadne vode ni mogoče pripraviti slushieja s tem načinom delovanja. Namesto tega uporabite način LIQUID COLD DRINK. Prednastavljenih nastavitev ne spreminjajte, dokler ne porabite vsega zamrznjenega napitka. Tako boste zagotovili lažje čiščenje aparata.



ROSMARINO®
www.vitapur.si