

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTY

ROSMARINO®



Čokoládová zmrzlina

Doba přípravy: 8 minut
Celkový čas: 45–80 minut

INGREDIENCE

- Smetana ke šlehání: 480 ml
- Plnotučné mléko: 240 ml
- Bílý krupicový cukr: 80 g (obsah cukru musí být více než 6 % z celkového množství ingrediencí)
- Čokoládové kousky: 120 g (před přidáním do směsi zcela rozpustíte)

POSTUP

1. Připravte a odměřte všechny ingredience.
2. Všechny ingredience důkladně promíchejte a směs nalijte do stroje.
3. Zvolte režim ICE CREAM. Pro nejlepší výsledky použijte výchozí nebo doporučené nastavení teploty a v případě potřeby jej upravte.
4. Podávejte, jakmile směs dosáhne nastavené teploty nebo požadované konzistence.

poznámka

Zmrzlina připravená v tomto stroji má měkkou, hladkou konzistenci podobnou točené zmrzlině a nebude tak pevná jako tradiční zmrzlina připravená v mrazáku.

UPOZORNĚNÍ

Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. Pomůže to zajistit snadnější následné čištění.



Jahodová zmrzlina

Doba přípravy: 8 minut
Celkový čas: 45–80 minut

INGREDIENCE

- Smetana ke šlehání: 480 ml
- Plnotučné mléko: 240 ml
- Bílý krystalový cukr: 80 g (obsah cukru musí být více než 6 % z celkového množství ingrediencí)
- Čerstvé jahody: 200 g (omyjte, odstraňte stopky, poté odšťavněte)

POSTUP

1. Nalijte mléko, smetanu ke šlehání, bílý krystalový cukr a jahodovou šťávu do stroje. Můžete také nejprve smíchat ingredience a poté nalít směs do stroje.
2. Zvolte režim ICE CREAM. Pro nejlepší výsledky použijte výchozí nebo doporučené nastavení teploty a v případě potřeby jej upravte.
3. Nechte směs zpracovávat 30–60 minut, dokud nebude měkká a krémová.
4. Podávejte, jakmile směs dosáhne nastavené teploty.

TIP

Při použití režimu MILKSHAKE nebo SLUSH vytočte obsah do 30 minut po dokončení programu, abyste zabránili nadměrnému pění.

poznámka

Zmrzlina připravená v tomto stroji má měkkou, hladkou konzistenci podobnou točené zmrzlině a nebude tak pevná jako tradiční zmrzlina připravená v mrazáku.

UPOZORNĚNÍ

Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. Pomůže to zajistit snadnější následné čištění.



Klasická *vanilková* zmrzlina

Doba přípravy: 8 minut
Celkový čas: 45–80 minut

INGREDIENCE

- Smetana ke šlehání: 480 ml
- Plnotučné mléko: 240 ml
- Bílý krystalový cukr: 80 g (obsah cukru musí být více než 6 % z celkového množství surovin)
- Čistý vanilkový extrakt: 2 čajové lžičky
- Vaječné žloutky: 5
- Špetka soli

POSTUP

1. V rendlíku smíchejte smetanu ke šlehání, plnotučné mléko, 40 g cukru a špetku soli. Zahřívajte na středním ohni, dokud nezačne stoupat pára a kolem okrajů se nezačnou tvořit malé bublinky. Nevařte. Sundejte z plotny.
2. V míse vyšlehejte žloutky a 40 g cukru, dokud směs nezbledne a nezhoustne.
3. Teplou smetanovou směs pomalu nalévejte do žloutkové směsi za nepřetržitého šlehání. Poté směs nalijte zpět do rendlíku.
4. Vařte na mírném ohni za stálého míchání 6–8 minut, dokud směs nezhoustne a nepokryje zadní stranu lžice.
5. Vmíchejte vanilkový extrakt. Směs nalijte do nádoby, zakryjte potravinářskou fólií a nechte zcela vychladnout.
6. Vychlazenou směs nalijte do zařízení na výrobu tříště. Nepřekračujte maximální kapacitu 1 litr.
7. Zvolte režim ICE CREAM. Pro nejlepší výsledky použijte výchozí nebo doporučené nastavení teploty a v případě potřeby jej upravte.
8. Podávejte, jakmile směs dosáhne nastavené teploty nebo vámi požadované konzistence.

UPOZORNĚNÍ

Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. Pomůže to zajistit snadnější následné čištění.



Zmrzlina vyrobená z prášku na točenou zmrzlinu

Doba přípravy: 8 minut
Celkový čas: 45–80 minut

INGREDIENCE

- Prášek na točenou zmrzlinu
- Pitná voda (teplota vody: 40°C–60°C)

POSTUP

1. Smíchejte prášek na točenou zmrzlinu s pitnou vodou v poměru 1 díl prášku na 3 díly teplé vody (pokud používáte komerční prášek na zmrzlinu, řiďte se doporučeným poměrem míchání na obalu výrobku). Pro krémovější chuť můžete přidat až 300 ml plnotučného mléka. V čisté nádobě důkladně promíchejte. Nepřekračujte maximální kapacitu 1,3 L.
2. Nechte směs odležet alespoň 15 minut. (Zchlazení směsi na 4°C před použitím může zkrátit dobu přípravy.)
3. Nalijte odleželou směs do slush stroje.
4. Zvolte režim ICE CREAM. Pro nejlepší texturu začněte s výchozím nastavením tvrdosti 0. Nastavitelný rozsah je 0–2. Vyšší nastavení vytvoří pevnější texturu, ale vyžaduje delší dobu zpracování.
5. Nechte směs zpracovávat 45–80 minut. Když se ukazatel tvrdosti přestane měnit, točená zmrzlina je připravena k podávání.

poznámka

Zmrzlina připravená v tomto stroji má měkkou, hladkou konzistenci podobnou točené zmrzlině a nebude tak pevná jako tradiční zmrzlina připravená v mrazáku.

UPOZORNĚNÍ

Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. Pomůže to zajistit snadnější následné čištění.



Ledová tříšť ze *slazeného* nápoje

Celkový čas: 30–60 minut

INGREDIENCE

- Slazené nápoje s obsahem cukru nad 6 %, například cola, Fanta, Sprite nebo podobné limonády
- Nepoužívejte nápoje obsahující pevné částice (např. kousky ovoce, dužinu nebo želé)

POSTUP

1. Nalijte nápoj do přístroje na ledovou tříšť. Minimální objem: 0,4 l; maximální objem: 1,3 l. Pro nejlepší výsledky naplňte nádobu co nejblíže k 1,3 l.
2. Zvolte režim SLUSH. Přístroj bude automaticky pracovat s výchozím nastavením tvrdosti pro optimální texturu. V případě potřeby lze úroveň tvrdosti upravit od 0 do 9.
3. Podávejte, jakmile nápoj dosáhne nastavené teploty a konzistence ledové tříště.

tip

*Pro nejlepší výsledky nápoj před
nalitím do přístroje vychladte.*

UPOZORNĚNÍ

Nápoje bez cukru a čistou vodu nelze v tomto režimu připravit jako tříšť. Použijte místo toho režim LIQUID COLD DRINK. Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. To pomůže zajistit snadnější následné čištění.



Alkoholická ledová tříšť

Celkový čas: 30–60 minut

INGREDIENCE

- Alkoholické nápoje s obsahem alkoholu 1,5 %–16 %
- Pro nejlepší výsledky používejte nápoje, které také obsahují dostatek cukru

POSTUP

1. Nalijte nápoj do zařízení. Minimální kapacita: 0,4 L; maximální kapacita: 1,3 L. Pro nejlepší výsledky naplňte nádobu co nejblíže k 1,3 L.
2. Zvolte režim SLUSH. Přístroj bude automaticky pracovat s výchozím nastavením tvrdosti pro optimální texturu. V případě potřeby lze úroveň tvrdosti upravit od 0 do 9.
3. Podávejte, jakmile nápoj dosáhne nastavené teploty a konzistence.

tip

Pro nejlepší výsledky nápoj před nalitím do přístroje vychladte.

UPOZORNĚNÍ

Nápoje bez cukru a čistou vodu nelze v tomto režimu připravit jako tříšť. Použijte místo toho režim LIQUID COLD DRINK. Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. To pomůže zajistit snadnější následné čištění.



Kávová ledová tříšť

Celkový čas: 30–60 minut

INGREDIENCE

- Nápoje na bázi kávy (nejlépe fungují slazené kávové nápoje)

POSTUP

1. Nalijte nápoj do zařízení. Minimální kapacita: 0,4 L; maximální kapacita: 1,3 L. Pro nejlepší výsledky naplňte nádobu co nejblíže k 1,3 L.
2. Zvolte režim SLUSH. Přístroj bude automaticky pracovat s výchozím nastavením tvrdosti pro optimální texturu. V případě potřeby lze úroveň tvrdosti upravit od 0 do 9.
3. Podávejte, jakmile nápoj dosáhne nastavené teploty a konzistence.

tip

*Pro nejlepší výsledky nápoj před
nalitím do přístroje vychladte.*

UPOZORNĚNÍ

Nápoje bez cukru a čistou vodu nelze v tomto režimu připravit jako tříšť. Použijte místo toho režim LIQUID COLD DRINK. Neměňte přednastavená nastavení, dokud nebudou vydány všechny mražené nápoje. To pomůže zajistit snadnější následné čištění.



ROSMARINO®
www.vitapur-home.cz