

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTI

ROSMARINO®



Čokoladni sladoled

Vrijeme pripreme: 8 minuta
Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatko vrhnje: 480 ml
- Punomasno mlijeko: 240 ml
- Bijeli kristal šećer: 80 g (udio šećera mora biti veći od 6 % ukupne količine sastojaka)
- Čokoladne kapljice: 120 g (potpuno ih otopite prije dodavanja u smjesu)

PRIPREMA

1. Pripremite i odmjerite sve sastojke.
2. Temeljito pomiješajte sve sastojke i ulijte smjesu u aparat za pripremu ledenih napitaka.
3. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite zadanu ili preporučenu postavku temperature, a po potrebi je prilagodite.
4. Poslužite kada smjesa dostigne zadanu temperaturu ili željenu gustoću.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu ima mekanu i kremastu teksturu sličnu točenom sladoledu te neće biti jednako čvrst kao sladoled pripremljen klasičnim zamrzavanjem.

VAŽNO

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Sladoled od *jagode*

Vrijeme pripreme: 8 minuta
Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatko vrhnje: 480 ml
- Punomasno mlijeko: 240 ml
- Bijeli kristal šećer: 80 g (udio šećera mora biti veći od 6 % ukupne količine sastojaka)
- Svježe jagode: 200 g (operite ih, uklonite peteljke i iscijedite sok)

PRIPREMA

1. U aparat za pripremu ledenih napitaka ulijte mlijeko, slatko vrhnje, bijeli kristal šećer i sok od jagode. Sastojke možete prethodno pomiješati pa zatim uliti smjesu u uređaj.
2. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite zadanu ili preporučenu postavku temperature, a po potrebi je prilagodite.
3. Ostavite da se smjesa obrađuje 30–60 minuta dok ne postane mekana i kremasta.
4. Poslužite kada smjesa dostigne zadanu temperaturu.

SAVJET

Prilikom korištenja programa MILKSHAKE ili SLUSH, sadržaj poslužite unutar 30 minuta nakon završetka programa kako biste spriječili pretjerano pjenjenje.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu ima mekanu i kremastu teksturu sličnu točenom sladoledu te neće biti jednako čvrst kao sladoled pripremljen klasičnim zamrzavanjem.

VAŽNO

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Klasični sladoled od *vanilije*

Vrijeme pripreme: 8 minuta
Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatko vrhnje: 480 ml
- Punomasno mlijeko: 240 ml
- Bijeli kristal šećer: 80 g (udio šećera mora biti veći od 6 % ukupne količine sastojaka)
- Čisti ekstrakt vanilije: 2 kašičice
- Žumanjci: 5 komada
- Prstohvat soli

PRIPREMA

1. U loncu pomiješajte slatko vrhnje, punomasno mlijeko, 40 g šećera i prstohvat soli. Zagrijavajte na srednjoj temperaturi dok se ne počne stvarati para i dok se uz rubove ne pojave sitni mjehurići. Nemojte dopustiti da smjesa proključa. Sklonite s vatre.
2. U zdjeli pjenjačem umutite žumanjke i preostalih 40 g šećera dok smjesa ne postane svijetla i gusta.
3. Polako ulijevajte toplu smjesu vrhnja u smjesu sa žumanjcima uz neprestano miješanje. Zatim sve vratite u lonac.
4. Kuhajte na laganoj temperaturi uz stalno miješanje 6–8 minuta, dok se smjesa ne zgusne i ne počne zadržavati na poledini kašike.
5. Umiješajte ekstrakt vanilije. Smjesu prelijte u posudu, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se potpuno ohladi.
6. Ohlađenu smjesu ulijte u aparat za pripremu ledenih napitaka. Nemojte prelaziti maksimalni kapacitet od 1 litre.
7. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite zadanu ili preporučenu postavku temperature, a po potrebi je prilagodite.
8. Poslužite kada smjesa dostigne zadanu temperaturu ili željenu gustoću.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu ima mekanu i kremastu teksturu sličnu točenom sladoledu te neće biti jednako čvrst kao sladoled pripremljen klasičnim zamrzavanjem.

VAŽNO

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Sladoled od praha za točeni sladoled

Vrijeme pripreme: 8 minuta
Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Prah za točeni sladoled
- Voda za piće (temperatura vode: 40–60 °C)

PRIPREMA

1. Pomiješajte prah za točeni sladoled i vodu za piće u omjeru 1 dio praha na 3 dijela tople vode (ako koristite komercijalni prah za sladoled, slijedite preporučeni omjer naveden na pakovanju). Za kremastiji okus možete dodati do 300 ml punomasnog mlijeka. Dobro promiješajte u čistoj posudi. Nemojte prelaziti maksimalni kapacitet od 1,3 L.
2. Ostavite smjesu da odstoji najmanje 15 minuta. (Ako smjesu prije upotrebe ohladite na 4 °C, vrijeme pripreme može biti kraće.)
3. Ulijte odstajalu smjesu u aparat za pripremu ledenih napitaka.
4. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolju teksturu započnite sa zadanom postavkom gustoće 0. Podesivi raspon je od 0 do 2. Više postavke daju čvršću teksturu, ali zahtijevaju duže vrijeme pripreme.
5. Ostavite da se smjesa obrađuje 45–80 minuta. Kada indikator gustoće prestane mijenjati vrijednost, točeni sladoled je spreman za posluživanje.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu ima mekanu i kremastu teksturu sličnu točenom sladoledu te neće biti jednako čvrst kao sladoled pripremljen klasičnim zamrzavanjem.

VAŽNO

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Slushie od *slatkih pića*

Ukupno vrijeme: 30-60 minuta

SASTOJCI

- Napici sa sadržajem šećera većim od 6 %, poput Cole, Fante, Spritea ili sličnih bezalkoholnih pića
- Nemojte koristiti napitke koji sadrže čvrste čestice (npr. komadiće voća, pulpu ili žele)

PRIPREMA

1. Ulijte napitak u aparat za pripremu ledenih napitaka. Minimalna količina: 0,4 L; maksimalna količina: 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite program SLUSH. Uređaj će automatski raditi s unaprijed postavljenom gustoćom za optimalnu teksturu. Po želji, nivo gustoće može se podesiti od 0 do 9.
3. Poslužite kada napitak dostigne zadanu temperaturu i karakterističnu slush teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate, piće prethodno
ohladite prije ulijevanja u uređaj.*

VAŽNO

Piće bez šećera i obična voda ne mogu se pripremati u obliku slusha pomoću ovog programa. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Alkoholni slushie

Ukupno vrijeme: 30-60 minuta

SASTOJCI

- Alkoholna pića sa sadržajem alkohola od 1,5 % do 16 %
- Za najbolje rezultate koristite pića koja sadrže i dovoljnu količinu šećera

PRIPREMA

1. Ulijte piće u aparat za pripremu ledenih napitaka. Minimalna količina: 0,4 L; maksimalna količina: 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite program SLUSH. Uređaj će automatski raditi s unaprijed postavljenom gustoćom za optimalnu teksturu. Po želji, nivo gustoće može se podesiti od 0 do 9.
3. Poslužite kada piće dostigne zadanu temperaturu i karakterističnu slush teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate, piće prethodno
ohladite prije ulijevanja u uređaj.*

VAŽNO

Pića bez šećera i obična voda ne mogu se pripremati u obliku slusha pomoću ovog programa. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



Slushie od *kafe*

Ukupno vrijeme: 30-60 minuta

SASTOJCI

- Napici na bazi kafe (zaslađeni napici od kafe daju najbolje rezultate)

PRIPREMA

1. Ulijte napitak u aparat za pripremu ledenih napitaka. Minimalna količina: 0,4 L; maksimalna količina: 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite program SLUSH. Uređaj će automatski raditi s unaprijed postavljenom gustoćom za optimalnu teksturu. Po želji, nivo gustoće može se podesiti od 0 do 9.
3. Poslužite kada napitak dostigne zadanu temperaturu i karakterističnu slush teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate, piće prethodno
ohladite prije ulijevanja u uređaj.*

VAŽNO

Pića bez šećera i obična voda ne mogu se pripremati u obliku slusha pomoću ovog programa. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok svi smrznuti napici ne budu posluženi. Na taj način osigurat ćete jednostavnije čišćenje uređaja nakon upotrebe.



ROSMARINO®
www.vitapur.ba