

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 % ukupnih sastojaka)
- Čokoladne kapljice: 120 g (prije dodavanja ih potpuno otopite)

PRIPREMA

1. Pripremite i odmjerite sve sastojke.
2. Sve sastojke dobro promiješajte i smjesu ulijte u aparat za slushy.
3. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite zadanu ili preporučenu postavku temperature te je po potrebi prilagodite.
4. Poslužite kada smjesa postigne zadanu temperaturu odnosno željenu teksturu.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu za slushy ima mekanu i kremastu teksturu, sličnu točenom sladoledu, pa neće biti tako čvrst kao klasični sladoled iz zamrzivača.

UPOZORENJE

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



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 % ukupnih sastojaka)
- Svježe jagode: 200 g (operite ih, uklonite peteljke i iscijedite sok)

PRIPREMA

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

SAVJET

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

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu za slushy ima mekanu i kremastu teksturu, sličnu točenom sladoledu, pa neće biti tako čvrst kao klasični sladoled iz zamrzivača.

UPOZORENJE

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



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 % ukupnih sastojaka)
- Čisti ekstrakt vanilije: 2 čajne žličice
- Žumanjci: 5 komada
- Prstohvat soli

PRIPREMA

1. U lončiću pomiješajte slatko vrhnje, punomasno mlijeko, 40 g šećera i prstohvat soli. Zagrijavajte na srednjoj temperaturi dok se ne počne dizati para i dok se uz rubove ne pojave mali mjehurići. Nemojte zakuhati. Maknite s izvora topline.
2. U zdjeli miksajte žumanjke i 40 g šećera dok smjesa ne postane svijetla i gusta.
3. Uz neprestano miješanje polako ulijevajte toplu smjesu vrhnja u žumanjke. Zatim smjesu vratite u lončić.
4. Kuhajte na laganoj vatri i neprestano miješajte 6–8 minuta, dok se smjesa ne zgusne i ne počne prijanjati uz žlicu.
5. Umiješajte ekstrakt vanilije. Smjesu prelijte u posudu, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se potpuno ohladi.
6. Ohlađenu smjesu ulijte u aparat za slushy. Nemojte prekoračiti maksimalni kapacitet od 1 litre.
7. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite zadanu ili preporučenu postavku temperature te je po potrebi prilagodite.
8. Poslužite kada smjesa postigne zadanu temperaturu odnosno željenu teksturu.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu za slushy ima mekanu i kremastu teksturu, sličnu točenom sladoledu, pa neće biti tako čvrst kao klasični sladoled iz zamrzivača.

UPOZORENJE

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.

Sladoled od praha za točeni sladoled

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

SASTOJCI

- Prah za pripremu točenog sladoleda
- Pitka voda (temperatura vode: 40–60 °C)

PRIPREMA

1. Prah za pripremu točenog sladoleda pomiješajte s pitkom vodom u omjeru 1:3 (1 dio praha na 3 dijela tople vode) (ako koristite komercijalni prah za sladoled, pridržavajte se preporučenog omjera navedenog na pakiranju). Za kremastiji okus možete dodati do 300 ml punomasnog mlijeka. Sve sastojke temeljito promiješajte u čistoj posudi. Nemojte prekoračiti maksimalni kapacitet od 1,3 L.
2. Ostavite smjesu da odstoji najmanje 15 minuta. (Ako je prije upotrebe ohladite na 4 °C, možete skratiti vrijeme pripreme.)
3. Pripremljenu smjesu ulijte u aparat za slushie.
4. Odaberite program ICE CREAM. Za najbolju teksturu koristite zadanu postavku gustoće 0. Raspon podešavanja je od 0 do 2. Više postavke stvorit će čvršću teksturu, ali će zahtijevati dulje vrijeme pripreme.
5. Ostavite aparat da obrađuje smjesu 45–80 minuta. Kada se indikator gustoće prestane mijenjati, točeni sladoled spreman je za posluživanje.

napomena

Sladoled pripremljen u ovom aparatu za slushy ima mekanu i kremastu teksturu, sličnu točenom sladoledu, pa neće biti tako čvrst kao klasični sladoled iz zamrzivača.

UPOZORENJE

Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



Slushy od *slatkih pića*

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatka pića s udjelom šećera većim od 6 %, kao što su Coca-Cola, Fanta, Sprite ili slična bezalkoholna pića
- Nemojte koristiti pića koja sadrže krute čestice (npr. komadiće voća, voćnu pulpu ili žele)

PRIPREMA

1. Ulijte piće u aparat za slushy. Minimalna količina je 0,4 L, a maksimalna 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite program SLUSHY. Aparat će automatski raditi sa zadanom postavkom gustoće za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti razinu gustoće od 0 do 9.
3. Poslužite kada piće postigne zadanu temperaturu i slushy teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate piće
prije upotrebe ohladite.*

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushy pomoću ovog načina rada. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



Alkoholni slushy

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Alkoholna pića s udjelom alkohola od 1,5 % do 16 %
- Za najbolje rezultate koristite pića koja sadrže i dovoljno šećera

PRIPREMA

1. Ulijte piće u aparat za slushy. Minimalna količina je 0,4 L, a maksimalna 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite program SLUSHY. Aparat će automatski raditi sa zadanom postavkom gustoće za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti razinu gustoće od 0 do 9.
3. Poslužite kada piće postigne zadanu temperaturu i slushie teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate piće
prije upotrebe ohladite.*

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushy pomoću ovog načina rada. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



Slushy od *kave*

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Napitci na bazi kave (najbolje rezultate postići ćete sa zaslađenim napitcima od kave)

PRIPREMA

1. Ulijte napitak u aparat za slushy. Minimalna količina je 0,4 L, a maksimalna 1,3 L. Za najbolje rezultate napunite posudu što bliže maksimalnom kapacitetu od 1,3 L.
2. Odaberite način rada SLUSHY. Aparat će automatski raditi sa zadanom postavkom gustoće za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti razinu gustoće od 0 do 9.
3. Poslužite kada napitak postigne zadanu temperaturu i slushie teksturu.

savjet

*Za najbolje rezultate piće
prije upotrebe ohladite.*

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushy pomoću ovog načina rada. Umjesto toga koristite program LIQUID COLD DRINK. Nemojte mijenjati unaprijed postavljene postavke dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete osigurati lakše čišćenje aparata.



ROSMARINO®
www.vitapur.hr