

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

RECEPTI

ROSMARINO®



Čokoladni sladoled

Vreme pripreme: 8 minuta
Ukupno vreme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatka pavlaka: 480 ml
- Punomasno mleko: 240 ml
- Beli kristal šećer: 80 g (sadržaj šećera mora biti veći od 6% ukupnih sastojaka)
- Čokoladne kapljice: 120 g (pre dodavanja ih potpuno otopite)

POSTUPAK

1. Pripremite i odmerite sve sastojke.
2. Sve sastojke dobro promešajte i smesu sipajte u aparat za slushie napitke.
3. Odaberite režim rada ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite podrazumevano ili preporučeno podešavanje temperature i po potrebi ga prilagodite.
4. Poslužite kada smesa dostigne podešenu temperaturu, odnosno željenu teksturu.

napomena

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

UPOZORENJE

Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Na taj način ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



Sladoled od *jagode*

Vreme pripreme: 8 minuta

Ukupno vreme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatka pavlaka: 480 ml
- Punomasno mleko: 240 ml
- Beli kristalni šećer: 80 g (udeo šećera mora činiti više od 6% ukupnih sastojaka)
- Sveže jagode: 200 g (operite ih, uklonite peteljke i iscedite sok)

POSTUPAK

1. U aparat za slushie napitke sipajte mleko, slatku pavlaku, beli kristalni šećer i sok od jagoda. Sastojke takođe možete prvo pomešati, a zatim smesu uliti u aparat.
2. Odaberite režim rada ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite podrazumevano ili preporučeno podešavanje temperature i po potrebi ga prilagodite.
3. Ostavite aparat da obrađuje smesu 30–60 minuta, dok ne postane mekana i kremasta.
4. Poslužite kada smesa dostigne podešenu temperaturu.

SAVET

Prilikom korišćenja režima MILKSHAKE ili SLUSH, sadržaj poslužite u roku od 30 minuta nakon završetka programa kako biste sprečili prekomerno penušanje.

napomena

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

UPOZORENJE

Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Na taj način ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



Klasični sladoled od *vanile*

Vreme pripreme: 8 minuta

Ukupno vreme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatka pavlaka: 480 ml
- Punomasno mleko: 240 ml
- Beli kristal šećer: 80 g (sadržaj šećera mora biti veći od 6% ukupnih sastojaka)
- Čisti ekstrakt vanile: 2 kašičice
- Žumanca: 5
- Prstohvat soli

POSTUPAK

1. U šerpi pomešajte slatku pavlaku, punomasno mleko, 40 g šećera i prstohvat soli. Zagrevajte na srednjoj temperaturi dok ne počne da se diže para i dok se uz ivice ne pojave mali mehurići. Ne dozvolite da smesa provri. Sklonite sa vatre.
2. U posudi umutite žumanca i 40 g šećera dok smesa ne postane svetla i gusta.
3. Uz neprestano mešanje polako sipajte toplu smesu pavlake u žumanca. Zatim smesu vratite u šerpu.
4. Kuvajte na laganoj vatri uz neprestano mešanje 6–8 minuta, dok se smesa ne zgusne i ne počne da se lepi za kašiku.
5. Umiješajte ekstrakt vanile. Smesu prebacite u posudu, prekrijte providnom folijom i ostavite da se potpuno ohladi.
6. Ohlađenu smesu sipajte u aparat za slushie napitke. Nemojte prekoračiti maksimalni kapacitet od 1 litra.
7. Odaberite režim rada ICE CREAM. Za najbolje rezultate koristite podrazumevano ili preporučeno podešavanje temperature i po potrebi ga prilagodite.
8. Poslužite kada smesa dostigne podešenu temperaturu, odnosno željenu teksturu.

napomena

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

UPOZORENJE

Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Na taj način ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.

Sladoled iz praha za točeni sladoled

Vreme pripreme: 8 minuta
Ukupno vreme: 45–80 minuta

SASTOJCI

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

POSTUPAK

1. Pomešajte prah za pripremu sladoleda sa vodom za piće u odnosu 1 deo praha na 3 dela tople vode (ako koristite komercijalni prah za sladoled, pratite preporučeni odnos naznačen na pakovanju). Za kremastiji ukus možete dodati do 300 ml punomasnog mleka. Sve sastojke dobro promešajte u čistoj posudi. Nemojte prekoračiti maksimalni kapacitet od 1,3 L.
2. Ostavite smesu da odstoji najmanje 15 minuta. (Ako je pre upotrebe ohladite na 4 °C, možete skratiti vreme pripreme.)
3. Pripremljenu smesu sipajte u aparat za slushie napitke.
4. Odaberite režim rada ICE CREAM. Za najbolju teksturu koristite podrazumevano podešavanje gustine 0. Raspon podešavanja je od 0 do 2. Viša podešavanja će stvoriti čvršću teksturu, ali će zahtevati duže vreme pripreme.
5. Ostavite aparat da obrađuje smesu 45–80 minuta. Kada indikator gustine prestane da se menja, točeni sladoled je spreman za posluživanje.

napomena

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

UPOZORENJE

Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Na taj način ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



Slushie od *slatkih pića*

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Slatki napici sa sadržajem šećera većim od 6%, kao što su Coca-Cola, Fanta, Sprite ili slična bezalkoholna pića
- Nemojte koristiti pića koja sadrže tvrde čestice (npr. komadiće voća, voćnu pulpu ili žele)

POSTUPAK

1. Sipajte piće u aparat za slushie napitke. 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 režim SLUSH. Aparat će automatski raditi sa unapred podešenom gustinom za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti nivo gustine od 0 do 9.
3. Poslužite kada piće postigne podešenu temperaturu i slushie teksturu.

savet

*Za najbolje rezultate piće
pre upotrebe ohladite.*

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushie pomoću ovog režima. Umesto toga koristite režim LIQUID COLD DRINK. Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



Alkoholni slushie

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Napici sa sadržajem alkohola od 1,5% do 16%
- Za najbolje rezultate koristite napitke koji sadrže i dovoljno šećera

POSTUPAK

1. Sipajte piće u aparat za slushie napitke. 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 režim SLUSH. Aparat će automatski raditi sa unapred podešenom gustinom za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti nivo gustine od 0 do 9.
3. Poslužite kada piće dostigne podešenu temperaturu i slushie teksturu.

savet

Za najbolje rezultate piće
pre upotrebe ohladite.

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushie pomoću ovog režima. Umesto toga koristite režim LIQUID COLD DRINK. Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



Slushie od *kafe*

Ukupno vrijeme: 45–80 minuta

SASTOJCI

- Napici na bazi kafe (najbolje rezultate postići ćete sa zaslađenim napicima od kafe)

POSTUPAK

1. Sipajte napitak u aparat za slushie napitke. 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 režim SLUSH. Aparat će automatski raditi sa unapred podešenom gustinom za optimalnu teksturu. Po želji možete podesiti nivo gustine od 0 do 9.
3. Poslužite kada napitak dostigne podešenu temperaturu i slushie teksturu.

savet

*Za najbolje rezultate piće
pre upotrebe ohladite.*

UPOZORENJE

Od pića bez šećera i obične vode nije moguće pripremiti slushie pomoću ovog režima. Umesto toga koristite režim LIQUID COLD DRINK. Ne menjajte unapred podešena podešavanja dok ne potrošite sav zamrznuti napitak. Tako ćete obezbediti lakše čišćenje aparata.



ROSMARINO®
www.vitapur.rs