

Rosmarino Slushie CoolFusion PRO 4-in-1

REZEPTTE

ROSMARINO®



Schokoladeneis

Vorbereitungszeit: 8 Minuten
Gesamtzeit: 45–80 Minuten

ZUTATEN

- Schlagsahne: 480 ml
- Vollmilch: 240 ml
- Weißer Kristallzucker: 80 g (der Zuckergehalt muss mehr als 6 % der gesamten Zutaten betragen)
- Schokotropfen: 120 g (vor dem Hinzufügen zur Mischung vollständig schmelzen)

ANLEITUNG

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor und messen Sie sie ab.
2. Mischen Sie alle Zutaten gründlich und füllen Sie die Mischung in die Slush-Maschine.
3. Wählen Sie den Modus ICE CREAM. Verwenden Sie für beste Ergebnisse die Standard- oder empfohlene Temperatureinstellung und passen Sie diese bei Bedarf an.
4. Servieren Sie, sobald die Mischung die eingestellte Temperatur oder Ihre gewünschte Konsistenz erreicht.

hinweis

Eiscreme, die mit dieser Slush-Maschine hergestellt wird, hat eine weiche, glatte Textur (ähnlich wie Softeis) und wird nicht so fest wie traditionell im Gefrierschrank hergestelltes Eis.

VORSICHTSMASSNAHME

Ändern Sie die Voreinstellungen nicht, bevor alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies trägt dazu bei, die anschließende Reinigung zu erleichtern.



Erdbeereis

Vorbereitungszeit: 8 Minuten
Gesamtzeit: 45–80 Minuten

ZUTATEN

- Schlagsahne: 480 ml
- Vollmilch: 240 ml
- Weißer Kristallzucker: 80 g (der Zuckergehalt muss mehr als 6 % der Gesamtzutaten betragen)
- Frische Erdbeeren: 200 g (waschen, Stiele entfernen, dann entsaften)

ANLEITUNG

1. Gießen Sie die Milch, Schlagsahne, den weißen Kristallzucker und den Erdbeersaft in die Slush-Maschine. Sie können die Zutaten auch zuerst mischen und dann die Mischung in die Maschine gießen.
2. Wählen Sie den Modus ICE CREAM. Verwenden Sie für beste Ergebnisse die Standard- oder empfohlene Temperatureinstellung und passen Sie sie bei Bedarf an.
3. Lassen Sie die Mischung 30–60 Minuten verarbeiten, bis sie weich und cremig wird.
4. Servieren Sie, wenn die Mischung die eingestellte Temperatur erreicht.

TIPP

Wenn Sie den Modus MILKSHAKE oder SLUSH verwenden, entnehmen Sie den Inhalt innerhalb von 30 Minuten nach Abschluss des Programms, um übermäßige Schaumbildung zu verhindern.

hinweis

Eiscreme, die mit dieser Slush-Maschine hergestellt wird, hat eine weiche, glatte Textur (ähnlich wie Softeis) und wird nicht so fest wie traditionell im Gefrierschrank hergestelltes Eis.

VORSICHTSMASSNAHME

Ändern Sie die Voreinstellungen nicht, bevor alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies trägt dazu bei, die anschließende Reinigung zu erleichtern.



Klassisches Vanilleeis

Vorbereitungszeit: 8 Minuten
Gesamtzeit: 45–80 Minuten

ZUTATEN

- Schlagsahne: 480 ml
- Vollmilch: 240 ml
- Weißer Kristallzucker: 80 g (der Zuckergehalt muss mehr als 6 % der Gesamtzutaten betragen)
- Reiner Vanilleextrakt: 2 Teelöffel
- Eigelb: 5
- Eine Prise Salz

ANLEITUNG

1. In einem Topf die Schlagsahne, Vollmilch, 40 g Zucker und eine Prise Salz vermischen. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis Dampf aufsteigt und sich am Rand kleine Bläschen bilden. Nicht kochen. Vom Herd nehmen.
2. In einer Schüssel Eigelb und 40 g Zucker verquirlen, bis die Masse hell und dicklich wird.
3. Die warme Sahnemischung unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmasse gießen. Anschließend die Mischung zurück in den Topf geben.
4. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren 6–8 Minuten kochen, bis die Masse eindickt und die Rückseite eines Löffels überzieht.
5. Vanilleextrakt einrühren. Die Mischung in einen Behälter füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig abkühlen lassen.
6. Die abgekühlte Mischung in die Slush-Maschine gießen. Die maximale Kapazität von 1 Liter nicht überschreiten.
7. Den Modus ICE CREAM auswählen. Für beste Ergebnisse die Standard- oder empfohlene Temperatureinstellung verwenden und bei Bedarf anpassen.
8. Servieren, sobald die Mischung die eingestellte Temperatur oder Ihre gewünschte Konsistenz erreicht hat.

hinweis

Eiscreme, die mit dieser Slush-Maschine hergestellt wird, hat eine weiche, glatte Textur (ähnlich wie Softeis) und wird nicht so fest wie traditionell im Gefrierschrank hergestelltes Eis.

VORSICHTSMASSNAHME

Ändern Sie die Voreinstellungen nicht, bevor alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies trägt dazu bei, die anschließende Reinigung zu erleichtern.



Eiscreme aus Softeis-Pulver

Vorbereitungszeit: 8 Minuten
Gesamtzeit: 45–80 Minuten

ZUTATEN

- Soft ice cream powder
- Drinking water (water temperature: 40°C–60°C)

ANLEITUNG

1. Mischen Sie das Softeis-Pulver mit Trinkwasser im Verhältnis 1 Teil Pulver zu 3 Teilen warmem Wasser (beachten Sie bei der Verwendung von handelsüblichem Eiscremepulver das auf der Verpackung empfohlene Mischungsverhältnis). Für einen cremigeren Geschmack können Sie bis zu 300 ml Vollmilch hinzufügen. Rühren Sie in einem sauberen Behälter gründlich um. Überschreiten Sie nicht das maximale Fassungsvermögen von 1,3 L.
2. Lassen Sie die Mischung mindestens 15 Minuten ruhen. (Wenn Sie die Mischung vor der Verwendung auf 4°C herunterkühlen, kann sich die Zubereitungszeit verkürzen.)
3. Gießen Sie die ruhende Mischung in die Slush-Maschine.
4. Wählen Sie den ICE CREAM-Modus. Beginnen Sie für die beste Textur mit der Standard-Härteeinstellung 0. Der einstellbare Bereich ist 0–2. Höhere Einstellungen ergeben eine festere Textur, erfordern jedoch eine längere Verarbeitungszeit.
5. Lassen Sie die Mischung 45–80 Minuten verarbeiten. Wenn sich die Härteanzeige nicht mehr verändert, ist das Softeis servierbereit.

hinweis

Eiscreme, die mit dieser Slush-Maschine hergestellt wird, hat eine weiche, glatte Textur (ähnlich wie Softeis) und wird nicht so fest wie traditionell im Gefrierschrank hergestelltes Eis.

VORSICHTSMASSNAHME

Ändern Sie die Voreinstellungen nicht, bevor alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies trägt dazu bei, die anschließende Reinigung zu erleichtern.



Slush aus Softdrinks

Gesamtzeit: 30–60 Minuten

ZUTATEN

- Zuckerhaltige Getränke mit einem Zuckergehalt über 6 %, z. B. Cola, Fanta, Sprite oder ähnliche Softdrinks
- Verwenden Sie keine Getränke, die feste Bestandteile enthalten (z. B. Fruchstücke, Fruchtfleisch oder Gelee)

ANLEITUNG

1. Gießen Sie das Getränk in die Slush-Maschine. Mindestfüllmenge: 0,4 l; maximale Füllmenge: 1,3 l. Für beste Ergebnisse füllen Sie den Behälter möglichst nahe an 1,3 l.
2. Wählen Sie den SLUSH-Modus. Die Maschine arbeitet automatisch mit der Standard-Härteeinstellung für eine optimale Textur. Bei Bedarf kann der Härtegrad von 0 bis 9 angepasst werden.
3. Servieren Sie, sobald das Getränk die eingestellte Temperatur erreicht hat und eine slushige Konsistenz aufweist.

tipp

Für beste Ergebnisse kühlen Sie das Getränk, bevor Sie es in die Maschine gießen.

VORSICHTSMASSNAHME

Zuckerfreie Getränke und reines Wasser können in diesem Modus nicht zu Slush verarbeitet werden. Verwenden Sie stattdessen den Modus LIQUID COLD DRINK. Ändern Sie die voreingestellten Einstellungen nicht, bis alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies erleichtert die Reinigung im Anschluss.



Slushi-Getränk mit *Alkohol*

Gesamtzeit: 30–60 Minuten

ZUTATEN

- Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von 1,5%–16%
- Für beste Ergebnisse verwenden Sie Getränke, die auch ausreichend Zucker enthalten

ANLEITUNG

1. Gießen Sie das Getränk in die Slush-Maschine. Mindestfüllmenge: 0,4 L; maximale Füllmenge: 1,3 L. Für beste Ergebnisse füllen Sie den Behälter möglichst nahe an 1,3 L.
2. Wählen Sie den SLUSH-Modus. Die Maschine arbeitet automatisch mit der standardmäßigen Härteeinstellung für eine optimale Textur. Falls gewünscht, kann die Härtestufe von 0 bis 9 angepasst werden.
3. Servieren Sie, wenn das Getränk die eingestellte Temperatur erreicht hat und eine slushartige Konsistenz hat.

tipp

*Für beste Ergebnisse kühlen Sie das Getränk,
bevor Sie es in die Maschine gießen.*

VORSICHTSMASSNAHME

Zuckerfreie Getränke und reines Wasser können in diesem Modus nicht zu Slush verarbeitet werden. Verwenden Sie stattdessen den Modus LIQUID COLD DRINK. Ändern Sie die voreingestellten Einstellungen nicht, bis alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies erleichtert die Reinigung im Anschluss.



Kaffee-Slush

Gesamtzeit: 30–60 Minuten

ZUTATEN

- Kaffeehaltige Getränke (gesüßte Kaffeegetränke funktionieren am besten)

ANLEITUNG

1. Gießen Sie das Getränk in die Slush-Maschine. Mindestfüllmenge: 0,4 L; maximale Füllmenge: 1,3 L. Für beste Ergebnisse füllen Sie den Behälter so nah wie möglich an 1,3 L.
2. Wählen Sie den SLUSH-Modus. Die Maschine arbeitet automatisch mit der Standard-Härteeinstellung für eine optimale Textur. Falls gewünscht, kann der Härtegrad von 0 bis 9 angepasst werden.
3. Servieren Sie, sobald das Getränk die eingestellte Temperatur erreicht und eine Slush-Konsistenz hat.

tipp

Für beste Ergebnisse kühlen Sie das Getränk, bevor Sie es in die Maschine gießen.

VORSICHTSMASSNAHME

Zuckerfreie Getränke und reines Wasser können in diesem Modus nicht zu Slush verarbeitet werden. Verwenden Sie stattdessen den Modus LIQUID COLD DRINK. Ändern Sie die voreingestellten Einstellungen nicht, bis alle gefrorenen Getränke ausgegeben wurden. Dies erleichtert die Reinigung im Anschluss.



ROSMARINO®

www.vitapur.de
www.vitapur.at