

RUSS

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При эксплуатации электроприборов необходимо относиться с повышенным вниманием к нормам безопасности и в частности:

1. До установки и эксплуатации прибора внимательно ознакомиться с инструкциями.
2. Не погружать мотор в воду или другие жидкости - возможно поражение электрическим током.
3. Проявлять повышенное внимание, когда с прибором обращаются дети или прибор находится рядом с ними. ПРИБОР ДОЛЖЕН ХРАНИТЬСЯ ВНЕ ДОСЯГАЕМОСТИ ДЕТЬМИ.
4. Когда прибор не работает и до его разборки и очистки, вынимайте вилку из розетки электропитания
5. Не касайтесь движущихся частей прибора. Для того, чтобы избежать риска несчастных случаев или повреждения прибора, не допускайте касания работающего прибора руками, волосами, частями одежды, а так же лопатками или другими инструментами. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ОЧИСТКИ БАЧКА ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ИЛИ ИНСТРУМЕНТЫ. Они могут повредить внутреннюю поверхность бачка. После того, как прибор выключен, для этого могут быть использованы резиновая лопатка или деревянная ложка.
6. Провод питания аппарата не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения кабеля обращайтесь только в авторизированный производителем прибора сервисный центр.
7. Не используйте прибор с поврежденным проводом питания или вилкой, а также в случае его неисправности, либо падения, или любого повреждения. В этих случаях рекомендуется отнести прибор для ремонта в ближайший авторизированный сервисный центр.
8. Использование инструментов, не разработанных специально для этого прибора, может послужить причиной пожара или поражения электрическим током.
9. Не используйте прибор вне помещений.
10. Не допускайте, чтобы кабель питания свешивался со стола или с места работы прибора – это позволит избежать контакта провода с нагретыми поверхностями.
11. Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Любая операция по обслуживанию прибора, выходящая за рамки обычной очистки, должна выполняться сервисным центром, авторизованным производителем прибора.
12. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не кладите прибор на бок и не переворачивайте его.
13. Пользуйтесь мороженицей вдали от источников тепла, поставив ее на расстоянии не менее 20 см от стен или предметов, которые могут ограничить циркуляцию воздуха.
14. Любая операция по обслуживанию прибора, выходящая за рамки обычной очистки, должна выполняться сервисным центром, авторизованным производителем прибора.
15. Прибор должен подключаться только к розеткам с допустимым током не менее 5 А и надежным заземлением. Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб, связанный с отсутствием заземления. В случае возникновения сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
16. Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормативам ЕС 89/109.
Этот прибор соответствует предписаниям директивы 72/23 о низковольтном питании и ее дополнениям 93/68, а также директиве 89/336 по электромагнитной совместимости.

ХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|------------------------------------|
| A. Мотор мешалки | L. Шнур электропитания |
| B. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) | M. Кнопка открывания крышки |
| C. Кнопка защелки крышки | N. Индикатор |
| D. Запатентованная мешалка | O. Выключатель охлаждения |
| E. Корпус мороженицы | P. Дисплей счетчика минут |
| F. Съёмный бачок | Q. Кнопка счетчика минут |
| G. Мерка | R. Крышка |
| H. Лопатка | S. Отверстие в крышке |
| I. Разъем для подключения провода
мотора мешалки | |

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

1. Вставьте вилку в розетку электропитания,
2. По крайней мере, за 5 минут до заполнения компонентами включите выключатель охлаждения.
3. Установите крышку с корпусом мотора привода мешалки и закрепите ее на корпусе.
4. Включите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF),
5. Добавьте ингредиенты.

Мороженое будет готово через 20-40 минут.

Время, необходимое для готовки мороженого зависит, кроме температуры помещения, от типа и количества используемых ингредиентов и от температуры бачка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПЕРВЫЙ РАЗ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: по крайней мере, за 12 часов до первого использования поставьте мороженицу на плоскую поверхность в горизонтальном положении.

- Выполняйте эту процедуру и впоследствии, каждый раз после того, когда мороженица по какой-либо причине находилась не в горизонтальном положении
- До использования мороженицы тщательно промойте все части, которые контактируют с мороженым, съёмный бачок, мешалку и прозрачную крышку.

ПОДГОТОВКА СМЕСИ

- Выберите один из имеющихся рецептов и предварительно смешайте ингредиенты.
Обратите внимание:
- используйте фрукты и ингредиенты с удаленными подпорченными частями,
- для уменьшения времени приготовления мороженого используйте ингредиенты охлажденные в холодильнике,
- для того, чтобы объем мороженого увеличился сверх нормы, не готовьте общего количества смеси более, чем 800 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

1. Установите прибор рядом с розеткой электропитания на ровной и устойчивой поверхности.
2. Поставьте мороженицу таким образом, чтобы вокруг нее было достаточно много места и не были закрыты решетки вентиляции, расположенные по бокам.
3. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на табличке прибора, соответствует напряжению сети электропитания.

4. Вставьте вилку в розетку электропитания.
5. Включите выключатель охлаждения **O**, расположенный на корпусе машины. При этом загорится индикатор **N**, сигнализируя о том, что система охлаждения работает. До наполнения компонентами подождите 5 минут.
6. Тем временем соедините мотор с крышкой и прикрепите мешалку, рис. 1. Закройте прибор, установив собранную часть (мотор, крышку и мешалку) на корпус мороженицы и поверните ее по часовой стрелке до зацепления, рис. 2.
7. Вставьте вилку корпуса мотора мешалки в разъем I, находящийся на корпусе прибора.
8. Через 5 минут, нажав выключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) **B**, залейте ингредиенты в отверстие в крышке.
9. Не наполняйте бачок более чем наполовину, во время работы смесь увеличится в объеме.
10. Желательно, чтобы ингредиенты были охлаждены до температуры морозильника, ни в коем случае не используйте их в горячем виде.
11. Во время готовки через отверстие в крышке можно добавить шоколад в виде крошки, изюм и другие ингредиенты. Компоненты, содержащие алкоголь, добавляются только в конце приготовления, так как они значительно замедляют охлаждение. Мороженое в последние минуты готовки увеличится в объеме и заполнит бачок.
12. Время готовки может варьироваться от 20 до 40 минут в зависимости от выбранного рецепта, количества и температуры используемых компонентов.

Внимание: избегайте выключения выключателя охлаждения **O** до окончания готовки мороженого. Если это все-таки произойдет, или по какой-либо причине будет отключено напряжение, специальное устройство, которым оснащен компрессор, не позволит продолжать охлаждение в течение около 5 минут, влияя на хорошее качество мороженого.

13. Когда мороженое достигнет необходимой консистенции, мешалка переменит направление вращения, сигнализируя, что мороженое готово. Это вращение не вредит ни мотору, ни мешалке, но лучше мешалку остановить.
14. Если нужно, чтобы мороженое было гуще, оставьте включенным выключатель охлаждения еще на 5-10 минут.

Внимание: не забывайте выключать выключатель охлаждения, так как мороженое может превратиться в глыбу льда.

15. Выключите выключатель ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) **B**, извлеките вилку, снимите мотор и прозрачную крышку, повернув ее против часовой стрелки. Для облегчения извлечения мороженого достаньте также мешалку **D**.
16. Извлеките мороженое из бачка, используя специальную прилагаемую лопатку либо пластиковую или деревянную ложку, чтобы избежать повреждений стенок и дна бачка.
17. Через несколько минут после извлечения мороженого, когда бачок перестал быть очень холодным, очистите его влажной тканью или бумажными кухонными салфетками от остатков мороженого, затем тщательно высушите.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНОГО БАЧКА

Для использования съемного бачка выполните следующее:

Залейте в закрепленный бачок одну мерку алкоголя (водки, бренди), мерка вмещает 25 мл. В качестве альтернативы вы можете использовать раствор соли в воде (5 г соли в 20 мл воды). Полностью вставьте съемный бачок F в закрепленный бачок.

Чтобы обеспечить хорошую передачу холода от закрепленного бачка к съемному и приготовить вкусное мороженое, очень большую важность имеет правильное выполнение этой операции.

Соедините мотор с крышкой и прикрепите мешалку, рис. 1.

Закройте прибор, установив собранную часть (мотор, крышку и мешалку) на корпус мороженицы, обратив внимание на совмещение выемки в крыше и защелки на ручке съемного бачка, рис. 3, и поверните ее по часовой стрелке до зацепления, рис. 2.

Включите выключатель охлаждения O, подождите примерно 5 минут и приготовьте мороженое так же, как и в случае закрепленного бачка.

Когда мороженое будет готово, снимите крышку и достаньте бачок. Очистите и высушите закрепленный бачок при помощи солевого раствора или спирта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО СЧЕТЧИКА МИНУТ

Прилагаемый электронный счетчик минут позволяет устанавливать время, необходимое для приготовления мороженого.

Внимание: *счетчик минут не выключает прибора. Если мороженое не набирает необходимой консистенции после окончания заданного на счетчике минут времени, можно оставить мороженицу работать необходимое количество времени.*

- Нажав кнопку Q, установите время готовки; на дисплее P появится заданное количество минут (максимум до 99).
- Цифры сразу же начинают мигать, это означает, что время готовки начало отсчитываться. Последняя минута показывается в секундах.
- В случае ошибки, можно переустановить время, удерживая кнопку более чем 2 секунды. Таким образом, дисплей обнуляется, и счетчик минут можно установить вновь, повторив операции с п.1.
- Счетчик минут указывает на конец заданного времени при помощи двух серий коротких сигналов с интервалом около 20 секунд, для выключения акустического сигнала достаточно нажать кнопку счетчика минут Q.

ЗАМЕНА БАТАРЕЙКИ СЧЕТЧИКА МИНУТ, РИС. 4

Извлеките счетчик минут, вставив два пальца в углубления и потянув за него.

Снимите защитную крышку, отвернув два винта.

Замените батарейку новой того же типа.

Как в случае замены, так и уничтожения прибора, батарейка должна быть вынута и уничтожена по действующим законам, так как она вредна для окружающей среды.

ХРАНЕНИЕ МОРОЖЕНОГО

В мороженице

Когда мороженое готово, закрыв, вы можете хранить его в самой мороженице примерно в течение 10-20 минут при выключенном моторе. До подачи на стол, для придания нужной густоты, несколько минут перемешивайте его.

В морозильнике

Можно хранить (ограниченное время) мороженое в морозильнике. Долгое пребывание в морозильнике, в любом случае, не улучшает его вкус и качество. Через 1-2 недели мороженое опадает и теряет свежий вкус. Свежее мороженое имеет лучший вкус.

Если вы все равно захотите сохранить мороженое в морозилке, соблюдайте следующие правила:

Храните мороженое в совершенно чистом и хорошо закрытом контейнере.

Температура хранения должна быть как минимум -18°C .

Отметьте на контейнере дату приготовления и вид мороженого.

ВНИМАНИЕ

В мороженом могут размножаться бактерии. По этой причине важно, чтобы мороженица и инструменты были чистыми и сухими.

Ни в коем случае вновь не замораживайте растаявшее или полурастаявшее мороженое. Для подачи на стол достаньте мороженое из морозильника за полчаса и поместите его в холодильник. При необходимости для того, чтобы температура мороженого была пригодной для потребления, вы можете на 10-15 минут оставить его при температуре помещения.

СРОК ХРАНЕНИЯ

Мороженое на основе сырых ингредиентов: ± 1 неделя

Сорбетто: 1-2 недели

Мороженое на основе полусырых ингредиентов: ± 2 недели

УХОД ЗА МОРОЖЕНИЦЕЙ

При приготовлении мороженого очень важно соблюдать гигиену.

До выполнения ухода за мороженицей убедитесь, что вилка извлечена из розетки электропитания.

Для того, чтобы снять крышку с мотора мешалки, нажмите на кнопку защелки крышки C, находящуюся под мотором, рис. 5.

Не пользуйтесь моечной машиной для очистки частей прибора

Мотор может быть очищен влажной тканью.

Охлаждающий бачок, крышка и мешалка промывается теплой водой и моющим средством.

Не погружайте корпус мотора в воду и не споласкивайте его под краном.

Внимание: Если вы используете алюминиевый съемный бачок, крайнюю важность для того, чтобы избежать коррозии, приобретает тщательная очистка всех частей, контактирующих с соевым раствором.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Некоторые рецепты предусматривают варку. Воспользуйтесь ими по крайней мере за день для того, чтобы смесь охладилась и созрела. Настоятельно рекомендуется охлаждать подготовленную смесь.
- Охлажденные полуфабрикаты дадут лучшие результаты, если яйцо и сахар взбиваются электрическим миксером. Такой способ делает смесь более объемной.
- Большая часть полуфабрикатов изготавливается из сливок, молока, яиц и сахара. Можете использовать любые сливки, но вкус и густота мороженого зависят от выбранного сорта и качества. Чем больше жирность сливок, тем более богатым по вкусу будет мороженое. Например, в цельных сливках содержится минимум 36% жиров, в сбитых сливках — 30%, в сливках для кофе или сепарированных сливках — 18%, в сливках наполовину разбавленных молоком — 10%. В любом случае, важно поддерживать одно и тоже количество жидкости. Например, более легкое мороженое

может быть приготовлено с большим количеством молока, чем сливок или вообще без них. Можно использовать снятое молоко, но будет заметно значительное отличие густоты мороженого.

- Смесь для мороженого может храниться в холодильнике несколько дней. Прежде чем переложить в бачок, как следует перемешайте его.
- Добавляйте смесь в бачок до заполнения наполовину, смесь во время готовки увеличится в объеме.
- Алкогольные напитки замедляют скорость охлаждения. Рекомендуется добавлять их в последние минуты готовки.
- Вкус мороженого Сорбетто во многом зависит от степени его созревания, сладости фруктов и используемого сока. Прежде чем добавлять, попробуйте фрукты на вкус. Если они слишком кислые, добавьте сахар, если перезрелые, кладите меньше или вовсе не кладите сахар. Во всяком случае, не забывайте, что холод уменьшает степень сладости.
- Вместо сахара могут быть использованы подсластители. В таком случае, добавьте подсластитель к полуфабрикату и перемешивайте его до полного растворения.
- Нагретые полуфабрикаты должны перекладываться в бачок только после полного охлаждения.
- Если мороженое необходимо сделать более сладким, не добавляйте сахар непосредственно в бачок (он там не растворится). Рекомендуется предварительно растворить сахар в небольшом количестве воды или снятом молоке и затем полученный сироп (охлажденный) добавить в бачок мороженицы.
- Используемые фрукты до употребления должны быть промыты и высушены, кроме этого, даже если это не написано, они должны быть очищены от кожуры, скорлупы, орехи извлечены из скорлупы и т.д.
- Если необходимо уменьшить количество мороженого, указанные количества можно разделить на части или наполовину.
- При использовании сырых яиц убедитесь в их свежести, разбивая по одному в сосуд и убеждаясь, что
 1. у них нет плохого запаха;
 2. белок не водянистый, а плотный и прилегает к желтку;
 3. желток круглый и пухлый.

ЧТО МОЖЕТ ПОМЕШАТЬ?

В нормальных условиях приготовление мороженого требует более 40 минут.

В случае, если в течение 40 минут мороженое не сформировалось, до обращения в авторизованный сервисный центр проверьте все пункты, указанные ниже.

- Компоненты должны добавляться в мороженицу при комнатной температуре или, лучше, при температуре холодильника. Если ингредиенты горячие, приготовление мороженого невозможно.
- Бачок не должен наполняться более чем наполовину от своего объема (максимальное количество ингредиентов – 800 г). Если количество ингредиентов избыточное, время, требуемое для формирования мороженого, значительно увеличивается и результат может быть неудовлетворительным.
- В случае наличия аварийного устройства на компрессоре, при сбоях напряжения или если машина была выключена и потом включена по каким-то причинам, работа холодильного устройства прекращается. В таких случаях до включения необходимо дать устройству зарядиться в течение 5 минут. Если интервал 5 минут не соблюдается, работа не возобновляется, несмотря на то, что кнопка охлаждения находится в положении ВКЛ (ON) и соответствующая лампа горит.

До обращения в авторизованный центр технического обслуживания настоятельно рекомендуется проконтролировать пункты, указанные выше. Если в центре технического обслуживания не обнаружатся неисправности в работе машины, расходы на проведенную проверку оплачивает пользователь.

МОРОЖЕНОЕ

МОРКОВНОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г сахара, 1,3 кг молодой моркови, 1 лимон, 4 дл сливок для взбивания

Почистите и помойте морковь, в соковыжималке извлеките из нее сок, перелейте его в кастрюлю, разбавьте одним децилитром воды и поставьте на небольшой огонь, добавив сахар и лимонный сок. Готовьте 5 минут, избегая кипения, затем снимите с огня и охладите. Взбейте сливки, хорошо перемешайте и поставьте смесь для охлаждения в холодильник. Перелейте смесь в мороженицу и включите ее на 30 минут.

МОРОЖЕНОЕ С ЧАЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 чайные ложки чая, сок 3 апельсинов, 1/2 литра жидких сливок, 2 яйца, сахар, 1/2 стакана воды

Доведите воду до кипения, высыпьте в нее чай и оставьте завариваться 3 минуты. Отфильтруйте, охладите и поместите в холодильник. Энергично взбейте холодный чай вместе с жидкими сливками, соком апельсинов и яичным белком. Когда смесь станет однородной, перелейте ее в мороженицу, и включите ее на 30 минут.

МОРОЖЕНОЕ АЛЬ ТОРРОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 30 г засахаренных орешков кедра, 40 г засахаренной красной тыквы, 30 г сладкого миндаля, 20 г фисташек, 1 дл молока, 4 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара

Приготовьте крем из молока, сахарной пудры и ванильного сахара, яичных желтков. Когда смесь даст пену, добавьте фисташки, миндаль, кедровые орешки и тыкву, порезанную на кусочки. Тщательно перемешайте смесь, перелейте ее в мороженицу, и включите примерно на 30-40 минут.

ФИНИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 200 г фиников, 200 г молока, 150 г жидких сливок, 1 чайная ложка ячменного солода

Выньте из фиников косточки и очистите их от кожуры, которая легко снимается. Разотрите, добавьте ячменный солод и разбавьте молоком и сливками. Тщательно перемешайте смесь, перелейте ее в мороженицу, и включите примерно на 30 минут.

Эта процедура используется при приготовлении мороженого на базе абрикосов или сухих слив.

МОРОЖЕНОЕ С РИСОМ И ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 150 риса в полуфабрикате, 50 г изюма, 1/2 литра молока, 2 ложки меда, 1 палочка ванилина, 1 щепотка соли, сок и цедра лимона, цедра апельсина.

Приготовьте рис в молоке вместе с изюмом и ванилином. Доведите до кипения, посолите, оставьте на небольшом огне и готовьте, пока молоко полностью не впитается. Выньте ванилин и охладите. Протрите цедру лимона и апельсина и выжмите лимон. Добавьте в охлажденный рис мед. Взбейте смесь и перелейте ее в мороженицу, включив ее примерно на 30 минут.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КАШТАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 250 г мякоти каштана, 250 г молока, 100 г сливок, 1 яйцо, 2 ложки меда, щепотку соли

Для извлечения мякоти снимите кожуру, взвесьте и затем на несколько минут залейте кипятком, чтобы облегчить снятие пленки. Если вы используете сухие каштаны, для размягчения, оставьте их на ночь в холодной воде, и затем слейте воду. Налейте воду и сливки в кастрюлю, доведите смесь до кипения, засыпьте каштаны, слегка подсолите и медленно варите примерно один час. Когда каштаны хорошо проварятся, используя картофелемялку или толкушку, перетрите их в крем, добавив по необходимости молока для придания требуемой консистенции.

После этого добавьте мед и энергично перемешайте или быстро взбейте для придания равномерности смеси. Когда смесь хорошо остынет, перелейте ее в мороженицу, включив ее примерно на 30 минут.

ПЛОМБИР

Пломбир – самое легкое и "пенистое" мороженое, которое состоит из взбитых сливок или взбитых белков с добавлением различных ингредиентов. Пломбир может быть охлажден в различных формочках или между двумя печеньями, как подсказывают классические рецепты.

ПЛОМБИР С ОРЕХАМИ В КАРАМЕЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 2/3 чашки молотых орехов, 185 г сахара, 1/2 л молока, 3 яичных желтка, 1 чашка взбитых сливок, 1/2 палочки ванилина.

Откройте ванилин и используйте его для ароматизации молока. Подготовьте мягкий ровный крем, вскипятив в водяной бане желтки, молоко, треть сахара и щепотку соли; в конце выньте палочку ванилина.

Отдельно приготовьте из сахара карамель, добавьте орехи и вылейте все в сковородку, смазанную сливочным маслом, где смесь должна спокойно остыть.

После остывания и застывания разбейте ее на части и перемелите в миксере. Соедините перемолотую карамель с предварительно подготовленным кремом, тщательно перемешайте при помощи деревянной ложки и осторожно добавьте взбитые сливки. Перелейте смесь в мороженицу, и включите ее примерно на 30 минут.

ШОКОЛАДНЫЙ ПЛОМБИР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 75 г растопленного шоколада, 185 г сахара, 4 чашки взбитых сливок, 1 чайная ложка ванилина, соль.

Размягчите шоколад в трех четвертях чашки кипящей воды и добавьте сливки. Тщательно перемешайте с сахаром, щепоткой соли и ванилином и перелейте смесь в мороженицу, включив ее примерно на 30 минут.

ЧЕРЕШНЕВЫЙ ПЛОМБИР

INGREDIENTI: 500 г черешен без косточек в сиропе, 4 яйца, 300 г сахара, 250 г молока, 1 палочка ванилина

В миске смешайте три желтка с третью сахара до получения кремовидной мягкой смеси. Одновременно нагрейте молоко, ароматизировав его при помощи палочки ванилина (потом ее нужно будет вынуть) и постепенно залейте его, перемешивая с яйцами и сахаром. Смесь из яиц варите в водяной бане до тех пор, пока она не загустеет, затем, не переставая перемешивать, перелейте смесь в сосуд со льдом и охладите. После этого приготовьте сироп, растворив оставшийся сахар в 4-5 ложках воды, и доведите до кипения. Затем снимите с огня. Взбейте яичные желтки, затем струйкой влейте сахарный сироп, продолжая энергично перемешивать до получения мягкой смеси, которая будет соединена с яичным кремом, осторожно смешивая снизу вверх, так чтобы крем не опал. Слейте консервирующий сироп из черешен и перетрите примерно половину, соединив затем с приготовленной смесью. Перемешайте и немного спустите в мороженицу, затем перелейте охлажденный ледяной бачок, поместив его в морозильник, по крайней мере, на один час.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ПЛОМБИР

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г земляники, 370 г сахара, лимон, 1 чашка жидких сливок, соль

Промойте землянику, покройте сахаром и оставьте на два часа. Продавите ягоды через мелкое сито и добавьте щепотку соли. Поместите сливки в морозильник и доведите их до густоты пломбира, затем понемногу добавляйте земляничный сок. Перелейте смесь в мороженицу, включив ее примерно на 30 минут.

СОРБЕТТО

СОРБЕТТО С ИНЖИРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г зрелого инжира, 50 г тростникового сахара, 100 г молока, сок 1/2 лимона

Очистите инжир от кожицы. Смешайте в миксере инжир с сахаром, молоком и соком лимона. Перелейте смесь в мороженицу, включив ее до достижения необходимой густоты.

СОРБЕТТО С КИВИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г зрелых киви, 50 г сахара, сок лимона

Очистите киви и разрежьте на дольки. Смешайте в миксере киви с сахаром и соком лимона. Перелейте смесь в мороженицу, включив ее до достижения необходимой густоты.

СОРБЕТТО С АРБУЗОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г мякоти арбуза, 100 г сахара, 100 г воды, 100 г жидких сливок, сок лимона

Разрежьте мякоть арбуза на дольки, извлеките все семечки, стараясь собрать сок, затем перемешайте в миксере с лимонным соком. Отдельно приготовьте сироп, прокипятив в течение нескольких минут сахар, растворенный в воде и нескольких ложках сока арбуза.

Охладите сироп. Взбейте сливки. Перемешайте все компоненты, добавив арбуз и сироп в сливки, проявляя осторожность, чтобы сливки не опали. Перелейте смесь в мороженицу, включив ее до достижения необходимой густоты.

СОРБЕТТО С МАНДАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 4 зрелых мандарина, 1 апельсин, 150 г сахара, 250 г воды, 250 г жидких сливок

Прежде всего, приготовьте сироп, прокипятив в кастрюле воду с сахаром в течение 10 минут. Когда сироп еще горячий, добавьте в него тертую апельсиновую цедру и охладите. Одновременно выжмите мандарины и половину апельсина и добавьте сок в охлажденный сироп.

Тщательно перемешивая, добавьте взбитые сливки и перелейте смесь в мороженицу, включив ее до достижения необходимой густоты.

СОРБЕТТО С МАЛИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ: 500 г зрелой малины, 100 г сахара, 150 г воды, 1 белок, сок лимона

Быстро и осторожно промойте малину под тонкой струей проточной воды. Слейте воду, залейте малину лимонным соком, подслащенным небольшим количеством сахара. Одновременно приготовьте сироп, прокипятив в кастрюле воду с сахаром в течение 10 минут. До того, как переложить в мороженицу, охладите и перемешайте в миксере все компоненты и переложите в мороженицу.