

Ice cream maker



Мороженица

Волшебное мороженое!

Руководство по эксплуатации и рецепты

С помощью "Волшебного мороженого" вы сможете сделать свежее мягкое мороженое всего за три минуты постоянного взбивания. Взбивайте на одну-две минуты дольше, чтобы добиться более густой консистенции. Вмешайте дополнительные ингредиенты после того, как достигли нужной консистенции. Каждая порция составляет примерно одну большую ложку мороженого.

Мороженица состоит из:

- крышки;
- крышки, прикрывающей ингредиенты;
- кружки для замораживания;
- отсека для льда.

Начало использования: тщательно промойте все части мороженицы теплой мыльной водой перед первым использованием.

Что вам потребуется:

- мерная ложка;
- мерная кружка;
- соль;
- лед;
- ингредиенты для мороженого.

Важная информация:

- не для использования в микроволновке;
- для использования только в присутствии взрослых;
- не использовать в рецептах газированные напитки;
- жидкости с низким содержанием сахара или жиров потребуют больше времени для замерзания.



Чтобы достичь лучших результатов:

- используйте колотый лед;
- используйте очень холодные ингредиенты;
- смешивайте все ингредиенты до того, как помещать их в кружку для замораживания.

Как ухаживать за мороженицей. Только для мытья вручную. Не рекомендуется мыть в посудомойке.

Примечание: если после приготовления мороженого не удастся вытащить кружку для замораживания и отделить ее от камеры для льда, залейте кружку теплой водой и подождите немного – так вы легко сможете вытащить кружку из камеры для льда.

Как готовить мороженое:

1. Снимите верхнюю крышку и крышку, покрывающую ингредиенты. Вытащите кружку для замораживания.
2. Наполните камеру для льда льдом до верхней отметки на внутренней стороне кружки. Не переборщите со льдом.
3. Добавьте 4 столовые ложки поваренной соли.
4. Добавьте 4 столовые ложки воды.
5. Вставьте кружку для замораживания на место.
6. Залейте смешанные ингредиенты для мороженого в кружку до отметки на ней.
7. Осторожно накройте ингредиенты крышкой. Убедитесь, что крышка закрыта!
8. Закройте все верхней крышкой. Убедитесь, что все крышки закрыты!
9. Трясите мороженицу, смешивая ингредиенты в течение примерно трех минут.
10. После 3 минут проверьте содержимое. Если мороженое не достигло желаемой вами консистенции, взболтайте в течение еще одной-двух минут.

Рецепты

Ванильное мороженое

- ¼ кружки обычных или взбитых сливок;
- ¼ чайной ложки ванилина (необязательно) (можете добавить меньше или больше по вкусу);
- 1 столовая ложка сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус).



Шоколадное мороженое

- ¼ кружки обычных или взбитых сливок;
- ¼ чайной ложки ванилина (необязательно) (можете добавить меньше или больше по вкусу);
- ½ столовой ложки сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус);
- 1 столовая ложка шоколадного сиропа.

Клубничное мороженое

- ¼ кружки обычных или взбитых сливок;
- ¼ чайной ложки ванилина (необязательно) (можете добавить меньше или больше по вкусу);
- ½ столовой ложки сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус);
- 1 столовая ложка клубничного сиропа.

Можно добавить свежие или замороженные ягоды клубники в мороженое.

Мятное мороженое с кусочками шоколада

- ¼ кружки обычных или взбитых сливок;
- ¼ чайной ложки экстракта мяты (можете добавить меньше или больше по вкусу);
- 1 столовая ложка сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус).

Добавьте в мороженое кусочки горького или темного шоколада.

Ванильно-кокосовое мороженое

Не содержит молока.

- ¼ кружки кокосового молока (предпочтительно консервированного);
- ¼ чайной ложки ванилина;
- 1 столовая ложка сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус).



Шоколадно-кокосовое мороженое

Не содержит молока.

- ¼ кружки кокосового молока (предпочтительно консервированного);
- ¼ чайной ложки ванилина;
- ½ столовой ложки сахара (можете добавить больше или меньше на свой вкус);
- 1 столовая ложка шоколадного сиропа (можете добавить больше или меньше на свой вкус).

С'мор

- шоколадное мороженое (приготовьте его так, как указано выше);
- 1 столовая ложка маршмеллоу;
- 1 плитка крекера (раздробленная);
- 1 столовая ложка кусочков шоколада.

Соедините ингредиенты перед смешиванием.

Арахисовое масло & желе

- ванильное мороженое (приготовьте его так, как указано выше);
- 1 столовая ложка арахисового масла;
- 1 столовая ложка виноградного джема или желе;
- 1 плитка крекера (раздробленная).

Банановый сплит

- ванильное, шоколадное или клубничное мороженое (приготовьте его так, как указано выше);
- ¼ банана, нарезанного кубиками;
- ½ столовой ложки коктейльной вишни, нарезанной кубиками;



– 1 столовая ложка шоколадной помадки.

Шоколад и сливки

- ванильное мороженое (приготовьте его так, как указано выше);
- вафли со вкусом шоколада и сливок (раздробить).

Вкусные медведи

- клубничное мороженое (приготовьте его так, как указано выше);
- 2 столовых ложки мармеладных мишек;
- ½ столовой ложки разноцветной посыпки.

Примечание: смешайте ингредиенты в отдельной емкости, прежде чем класть будущее мороженое в чашечки для замораживания.

