

H Koenig

HF250



Παρασκευαστής Παγωτού H.Koenig με Λειτουργία
Ψύξης



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική συσκευή, βασικές προφυλάξεις ασφαλείας πρέπει πάντα να τηρούνται για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτρικό σοκ και/ή τραυματισμό, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ.
2. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην το τοποθετείτε καλώδιο, βύσμα ή βάση της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
3. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν υπάρχει οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
4. Αποσυνδέετε πάντα από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε, πριν τοποθέτηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Κράτα χέρια, μαλλιά, ρούχα, καθώς και σπάτουλες και άλλα σκεύη μακριά κατά τη διάρκεια λειτουργία για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού και/ή βλάβης στο συσκευή.
6. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή πτώση ή κατεστραμμένο με οποιοδήποτε τρόπο.
7. Η χρήση εξαρτημάτων δεν συνιστάται από
Ο κατασκευαστής μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή κίνδυνο τραυματισμοί.
8. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή αγγίξετε ζεστές επιφάνειες.
10. Κρατήστε τα χέρια και τα σκεύη έξω από το μπολ κατάψυξης ενώ βρίσκεστε μέσα χρήση για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού σε άτομα ή σε η ίδια η συσκευή. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΚΟΜΗ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ Ή ΣΚΕΥΗ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΜΠΟΛ! Τα αιχμηρά αντικείμενα θα γρατσουνιστούν και να καταστρέψετε το εσωτερικό του μπολ. Μια λαστιχένια σπάτουλα ή Το ξύλινο κουτάλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας εξουσία.
11. Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
12. Μη χρησιμοποιείτε το μπολ κατάψυξης σε φλόγες, εστίες ή σόμπες. Μην εκθέτετε σε πηγή θερμότητας. Μην πλένετε μέσα πλυντήριο πιάτων; κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας βλάβη.
13. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένη σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι εποπτεύονται

ή οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι αυτοί κατανοήσει πλήρως τους πιθανούς κινδύνους.

14. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί με υπηρεσία μετά την πώληση για την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.

15. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει, αυτό είναι ορατά εμφανή σημάδια ζημιάς ή εάν έχει διαρροές.

16. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά τουλάχιστον 8 ετών ετών, εφόσον εποπτεύονται και έχουν

δίνονται οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και είναι έχουν πλήρη επίγνωση των κινδύνων που ενέχουν.

17. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά εκτός εάν είναι τουλάχιστον 8 ετών και είναι υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα.

18. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από την πρόσβαση παιδιά κάτω των 8 ετών.

19. Κατά τη χρήση ηλεκτρικού εξοπλισμού, προφυλάξεις ασφαλείας πρέπει πάντα να λαμβάνονται για την πρόληψη του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτρικό σοκ και/ή τραυματισμό σε περίπτωση κακής χρήσης.

20. Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τάση στην πινακίδα τύπου αντιστοιχεί στην κύρια τάση της εγκατάστασής σας.

Εάν δεν συμβαίνει αυτό, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο και μην συνδεθείτε η μονάδα

21. Μην αφήνετε ποτέ τη μονάδα χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

22. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακή και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- Χώροι κουζίνας σε καταστήματα, γραφεία και άλλες εργασίες περιβάλλοντα
- αγροικίες
- σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα
- ξενώνες.

ΠΡΟΣΟΧΗ

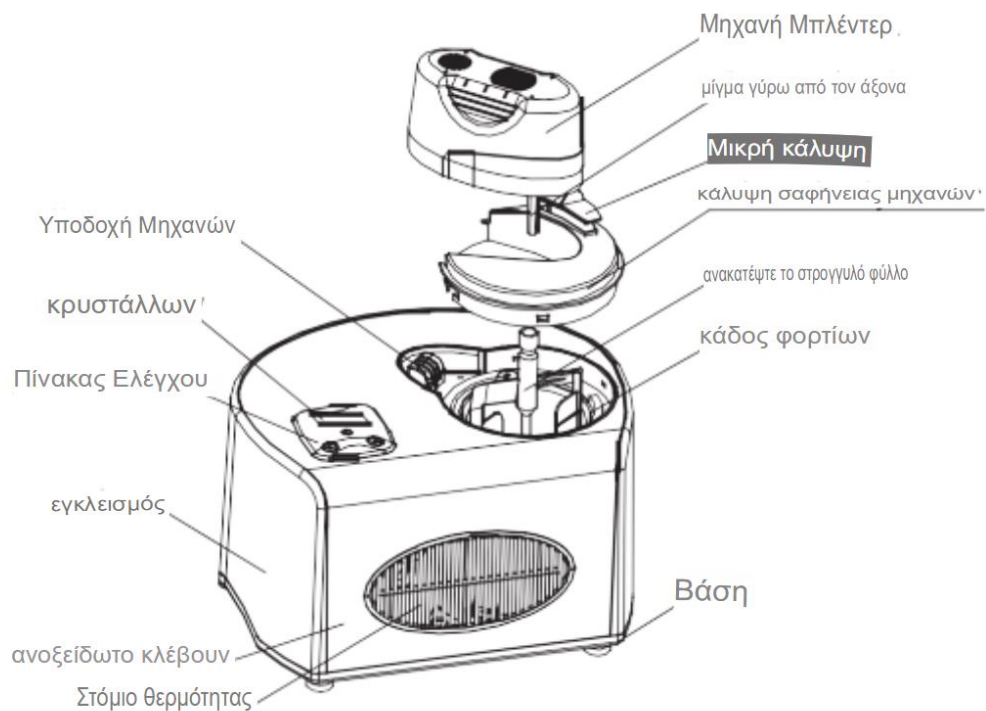
Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε άλλη συντήρηση εκτός από τον κανονικό καθαρισμό θα πρέπει να εκτελείται από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις

. Μην βυθίζετε τη βάση σε νερό.

. Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, μην αποσυναρμολογείτε τη βάση. Σημείωση: η βάση δεν περιέχει καμία

εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από το χρήστη

. Ποτέ μην καθαρίζετε με σκόνες καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.



Εικονογράφιση.1- προβολή έκρηξης

Πώς να συναρμολογήσετε την παγωτομηχανή: Πριν από τη συναρμολόγηση, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο.

Σημαντικό: Τοποθετείτε πάντα την παγωτομηχανή σε όρθια θέση σε μια επίπεδη επιφάνεια, ώστε να μπορεί να προσφέρει την καλύτερη απόδοση.

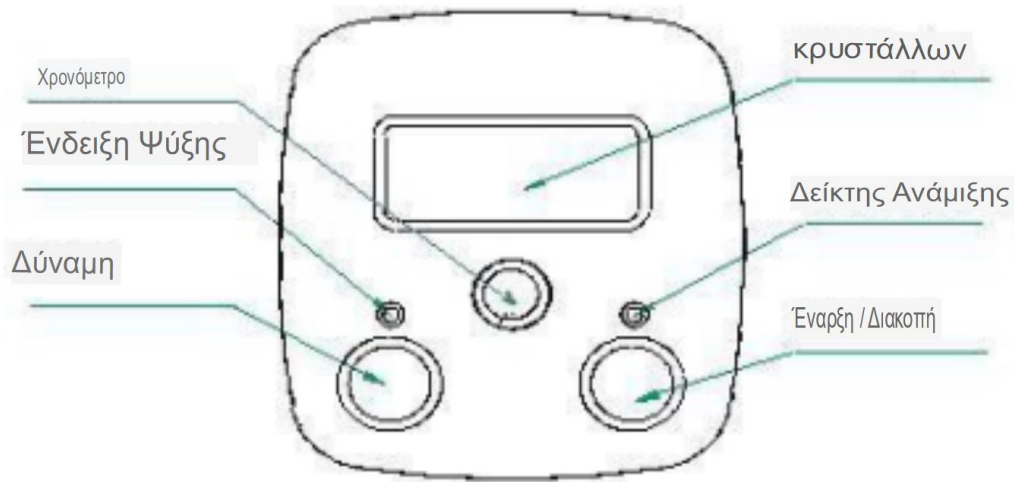
Καθαριότητα: Πριν από τη χρήση, πλύνετε καλά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με το παγωτό (συμπεριλαμβανομένου, σταθερό μπολ, αφαιρούμενο μπολ, βραχίονας ανάμειξης και διαφανές κάλυμμα).

Προετοιμάστε συστατικά συνταγής: Προετοιμάστε συστατικά συνταγής από τη δική σας συνταγή ή από ένα φυλλάδιο συνταγών και ρίξτε το ΚΑΛΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΜΕΝΟ (αναφ. το «φυλλάδιο συνταγών» στο μέρος 2 για την προετοιμασία διαφορετικής συνταγής) υλικά συνταγής στο αφαιρούμενο μπολ. Δεν χρειάζεται να παγώσετε το μπολ για ώρες στην κατάψυξη εκ των προτέρων, αυτό το μηχάνημα έχει έναν ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟΣ ΣΥΜΠΙΕΣΤΗΣ που παγώνει το συστατικό της συνταγής σε λειτουργία, εξασφαλίζοντας έτσι την απόδοση του παγωτού.

Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ μέσα στο σταθερό μπολ στο σώμα του μηχανήματος και μετά τοποθετήστε τον βραχίονα ανάμειξης στη μέση του αφαιρούμενου μπολ στο οποίο βρίσκεται ο βραχίονας δεν εφαρμόζει σφικτά στην αρχή, απλώς στηρίζεται στο κέντρο του μπολ, με την κυκλική πλευρά στραμμένη προς τα πάνω.

Κάλυμμα: Εισαγάγετε τον βραχίονα ανάμειξης στην υποδοχή στη βάση του τμήματος κινητήρα, εν τω μεταξύ, βεβαιωθείτε ότι το βύσμα του κινητήρα μπαίνει στην υποδοχή του και το διαφανές κάλυμμα να στερεωθεί στη θέση του. Μην ξεχάσετε να καλύψετε επιτέλους το μικρό καπάκι.

ΑΡΧΙΣΤΕ ΝΑ ΦΤΙΑΧΝΕΤΕ ΠΑΓΩΤΟ:



Εικονογράφιση.2-Πίνακας Ελέγχου

1. ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

Ελέγξτε την τάση για να βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα ονομασίας συμφωνεί με την τάση του σπιτιού σας και, στη συνέχεια, συνδέστε στη σωστή πρίζα.

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΟΥΜΠΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Κουμπί [POWER]: Αφού συνδεθείτε με το ηλεκτρικό ρεύμα, πατήστε το κουμπί [POWER] για να ηλεκτρίσετε το μηχάνημα και

Η οθόνη LCD εμφανίζει "50:00", που σημαίνει ότι ο προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας είναι 50 λεπτά.

[TIMER] Κουμπί: Ο χρόνος λειτουργίας 10,30,40 και 50 λεπτών είναι προαιρετικός και μπορεί να προρυθμιστεί επανειλημμένα

πατώντας το κουμπί [TIMER]. Μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικό χρόνο λειτουργίας σύμφωνα με το γούστο σας. (Ο προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας είναι 50 λεπτά).

Κουμπί [START/STOP]: Μετά την καθορισμένη ώρα, πατήστε το κουμπί [START/STOP] για να ξεκινήσετε. Αρχίζει να ανακατεύεται αμέσως και ανάβει η ΠΡΑΣΙΝΗ ένδειξη, 2 λεπτά αργότερα αρχίζει να ψύχεται και η ΚΟΚΚΙΝΗ ένδειξη ανάβει πάνω.

Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η λειτουργία σταματά αυτόματα και ακούει 10 φορές τον ήχο "Di Di Di". ο

Η οθόνη LCD εμφανίζει "00:00".

Εάν κανείς δεν φαίνεται να σερβίρει το παγωτό ή να σβήσει τη μηχανή σε 10 λεπτά, αυτό μπαίνει αυτόματα σε μια "Εκτεταμένη λειτουργία ψύξης" για να μην ξεπαγώσει το παγωτό.

Εκτεταμένη λειτουργία ψύξης: Το μηχάνημα εκτελεί τη λειτουργία ΨΥΞΗΣ (χωρίς ανάμειξη) για 10 λεπτά κάθε 10

λεπτά, συνολικά 1 ώρα, και στη συνέχεια επιστρέφει στην αρχική προεπιλεγμένη κατάσταση (ηλεκτρισμένο αλλά χωρίς λειτουργία).

[Προσοχή]: Να θυμάστε πάντα να αποσυνδέετε από την πρίζα όταν σερβίρετε το έτοιμο παγωτό για να αποφύγετε το ηλεκτρικό αποπληξία.

3. Λειτουργίες προσαρμογής:

(1) Διακοπή λειτουργίας: Μπορείτε να σταματήσετε το μηχάνημα πατώντας το κουμπί [START/STOP] για 2 δευτερόλεπτα,

ή πατώντας το κουμπί [Power] για μία φορά όποτε το μηχάνημα λειτουργεί.

(2) Ρύθμιση χρόνου λειτουργίας (σε λειτουργία): Κάθε φορά που το μηχάνημα λειτουργεί, μπορείτε να προσθέσετε το

χρόνος λειτουργίας πατώντας επανειλημμένα το κουμπί [TIMER], προστίθενται 5 λεπτά κάθε πάτημα μέχρι να φτάσει στο

εμφανίζεται το μέγιστο 50 λεπτά στην οθόνη LCD.

(3) Προσθήκη χρόνου λειτουργίας (Μετά την ολοκλήρωση του χρόνου λειτουργίας): Όταν τελειώσει ο προκαθορισμένος χρόνος (30 λεπτά κ.λπ.)

και το μηχάνημα σταματά και επιστρέφει στα αρχικά προεπιλεγμένα αγάλματα, αν θέλετε πιο σκληρή συνέπεια, μπορείτε να επανεκκινήσετε

το μηχάνημα πατώντας το κουμπί [START/STOP] για 2 δευτερόλεπτα. Επιλέξτε ξανά έναν χρόνο λειτουργίας

(10/30/40/50 λεπτά) πατώντας το κουμπί [TIMER] και μετά πατήστε ξανά το κουμπί [START/STOP] με τη σειρά, το

η μηχανή θα συνεχίσει

για να εξαντληθεί ο χρόνος που επιλέξατε και μετά σταματά και επιστρέφει στην αρχική προεπιλεγμένη κατάσταση.

4. Έλεγχος του όγκου των συστατικών

Για να αποφύγετε την υπερχειλίση και τη σπατάλη, βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά δεν υπερβαίνουν το 80% της χωρητικότητας του

αφαιρούμενο μπολ (το παγωτό διογκώνεται όταν σχηματίζεται)

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΑΓΩΤΟΥ:

Αφαιρέστε το έτοιμο παγωτό σε άλλο δοχείο χρησιμοποιώντας μια πλαστική σέσουλα ή μια ξύλινη κουτάλα, μην χρησιμοποιήσετε μεταλλικό

σέσουλα αποφεύγοντας τις γρατσουνιές στο εσωτερικό αφαιρούμενο μπολ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αποθηκεύετε κατεψυγμένα επιδόρπια ή ποτά στο αφαιρούμενο μπολ. Τα επιδόρπια και τα ποτά θα κολλήσουν στο πλάι

το αφαιρούμενο μπολ και μπορεί να καταστρέψει το μπολ. Φυλάσσετε μόνο σε πλαστικό αεροστεγές δοχείο. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το

επίδορπια κατεψυγμένα για περιορισμένο χρονικό διάστημα, ωστόσο η παρατεταμένη διατήρησή του θα μειώσει την ποιότητα και τη γεύση του. Μετά από ένα ή

δύο εβδομάδες η δομή του παγωτού αλλοιώνεται και η φρέσκια γεύση χάνεται.

Για να αποθηκεύσετε τα επιδόρπια στην κατάψυξη πρέπει να ακολουθήσετε αρκετούς κανόνες:

1. Τα τελικά κατεψυγμένα επιδόρπια μπορούν να διατηρηθούν στο αποσπώμενο μπολ στην κατάψυξη για όχι περισσότερο από 30 λεπτά στο

μια στιγμή. Μεταφέρετε τα κατεψυγμένα επιδόρπια σε αεροστεγές δοχείο για μεγαλύτερη αποθήκευση στην κατάψυξη.

2. Διατηρήστε μια ελάχιστη θερμοκρασία 12 °F

3. Σημειώστε την ημερομηνία παρασκευής και τον τύπο των γλυκών στο δοχείο

4. Μην καταψύχετε ξανά και μην καταναλώνετε τα επιδόρπια που έχουν ξεπαγώσει πλήρως ή εν μέρει.

Εγχειρίδιο συνταγών παγωτού

ΒΑΣΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

ΠΑΓΩΤΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

Προετοιμασία: 5 λεπτά, συν 30 – 50 λεπτά χρόνος ψύξης. προαιρετικά 2 ώρες για να ωριμάσει. Κάνει δέκα 1/2-φλ μερίδες.

1 φλιτζάνι πλήρες γάλα, καλά παγωμένο 3/4 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη

2 φλιτζάνια παχύρρευστη κρέμα, καλά παγωμένη

1 – 2 κουταλάκια του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας, για γεύση

Σε ένα μεσαίο μπολ, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ χειρός ή ένα σύρμα για να ανακατέψετε το γάλα και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να γίνει η ζάχαρη

διαλυμένο, περίπου 1 – 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Ανακατεύουμε την παχύρρευστη κρέμα και τη βανίλια για γεύση. Ενεργοποιήστε τη μηχανή,

Ρίξτε το μείγμα σε μπολ κατάψυξης από το στόμιο των υλικών και αφήστε το να ανακατευτεί μέχρι να πήξει, περίπου 25 – 30 λεπτά.

Διατροφική ανάλυση ανά μερίδα:

Θερμίδες 239 (68% από λίπος) . carbo. 17 γρ. pro 2g. λιπαρά 18 γρ. κάθισε. λιπαρά 11 γρ. chol. 69 mg.. 30 mg

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ:

Τσιπ μέντας: Παραλείψτε τη βανίλια και αντικαταστήστε με 1 έως 1-1/2 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα μέντας (για γεύση). Μπριζόλα

την αγαπημένη σας γλυκόπικρη ή ημίγλυκη σοκολάτα 4 ουγκιών σε μικροσκοπικά ανομοιόμορφα κομμάτια. Προσθέστε το ψιλοκομμένο σοκολάτας τα τελευταία 5 λεπτά ανάμειξης.

Βούτυρο πεκάν: Λιώστε 1 ξυλάκι ανάλατο βούτυρο σε ένα τηγάνι 10 ιντσών. Προσθέστε 1 φλιτζάνι χοντροκομμένα πεκάν και 1

τσαγιού αλάτι kosher. Μαγειρέψτε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συχνά μέχρι να ροδίσουν ελαφρά τα πεκάν.

Αποσύρουμε από τη φωτιά, σουρώνουμε (το βούτυρο θα έχει αμε γεύση πεκάν και μπορεί να κρατηθεί για άλλη χρήση). Επιτρέπω

τα πεκάν να κρυσώσουν εντελώς. Προσθέστε τα φρυγανισμένα βουτυρωμένα πεκάν κατά τα τελευταία 5 λεπτά ανάμειξης.

Μπισκότα & κρέμα: Προσθέστε 3/4 φλιτζανιού χοντροκομμένα μπισκότα ή τα δικά σας αγαπημένη καραμέλα (σοκολάτα, Oreos., Mint Oreos, κ.λπ.) τα τελευταία 5 λεπτά ανάμειξης.

ΒΑΣΙΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Προετοιμασία: περίπου 1 ώρα (ενεργός χρόνος περίπου 5-10 λεπτά), συν 30 - 50 λεπτά χρόνος ψύξης. προαιρετικό 2 ώρες για να ωριμάσουν.

Κάνει δέκα μερίδες 1/2 φλιτζάνι. 1 φλιτζάνι πλήρες γάλα

1/2 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη

8 ουγγιές γλυκόπικρη ή ημίγλυκη σοκολάτα (η αγαπημένη σας), σπασμένη σε κομμάτια 1/2 ίντσας 2 φλιτζάνια βαριά κρέμα, καλά παγωμένη 1 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας

Ζεσταίνουμε το πλήρες γάλα μέχρι να βγάξει φυσαλίδες γύρω από τις άκρες (αυτό μπορεί να γίνει στην εστία ή σε

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ). Σε ένα μπλέντερ ή έναν επεξεργαστή τροφίμων εφοδιασμένο με τη μεταλλική λεπίδα, χτυπήστε για να επεξεργαστείτε τη ζάχαρη με το

σοκολάτα μέχρι να ψιλοκόψει η σοκολάτα. Προσθέστε το ζεστό γάλα, ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθεί και να ομογενοποιηθεί.

Μεταφέρετε σε ένα μεσαίο μπολ και αφήστε το μείγμα της σοκολάτας να κρυώσει εντελώς. Ανακατεύουμε την παχύρρευστη κρέμα και τη βανίλια να γεύση. Ψύξτε για 30 λεπτά ή περισσότερο.

Ανάψτε το μηχάνημα, ρίξτε το παγωμένο μείγμα σε μπολ κατάψυξης μέσα από το στόμιο των υλικών και αφήστε το να ανακατευτεί μέχρι

παχύρρευστο, περίπου 25 – 30 λεπτά. Διατροφική ανάλυση ανά μερίδα:

Θερμίδες 370 (60% από λίπος) . carbo. 34 γρ. pro 3g. λιπαρά 25γρ .κορ. λιπαρά 11 γρ. chol. 65 mg.. 31 mg

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ:

Σοκολατένιο αμύγδαλο: Προσθέστε 1/2 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα αμυγδάλου μαζί με τη βανίλια. Προσθέστε 1/2 - 3/4 φλ ψιλοκομμένα αμύγδαλα καβουρδισμένα ή ψιλοκομμένα αμύγδαλα με επικάλυψη σοκολάτας κατά τα τελευταία 5 – 10 λεπτά κατάψυξης.

Μπισκότο σοκολάτας: Προσθέστε 1/2 - 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα μπισκότα κατά τη διάρκεια των τελευταίων 5 λεπτών κατάψυξης.

Chocolate Fudge Brownie: Προσθέστε 1/2 - 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα brownies μιας ημέρας κατά τη διάρκεια των τελευταίων 5 λεπτών κατάψυξης.

Στρόβιλος Marshmallow σοκολάτας: Όταν αφαιρείτε το παγωτό σε ένα δοχείο για κατάψυξη, στρώστε το με κούκλες

την αγαπημένη σας σάλτσα σοκολάτας και μεζούρες κρέμα marshmallow (χνουδάκι).

Καταψύξτε τουλάχιστον 2 ώρες πριν το σερβίρετε.

ΦΡΕΣΚΟ ΠΑΓΩΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ

Προετοιμασία: 5 – 10 λεπτά, συν 2 ώρες για να μουλιάσουν οι φράουλες,

Χρόνος ψύξης 30 – 50 λεπτά. προαιρετικά 2 ώρες για να ωριμάσει. Κάνει δώδεκα μερίδες 1/2 φλιτζάνι. 1 πίντα φρέσκο ώριμο

φράουλες, με μίσχο και κομμένες σε φέτες

3 κουταλιές της σούπας φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού 1 φλιτζάνι ζάχαρη, χωρισμένη

1 φλιτζάνι πλήρες γάλα

2 φλιτζάνια παχύρρευστη κρέμα

1 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας

Σε ένα μικρό μπολ, συνδυάστε τις φράουλες με το χυμό λεμονιού και το 1/3 φλιτζάνι

ζάχαρη. ανακατεύουμε απαλά και αφήνουμε

τις φράουλες να μουλιάσουν στους χυμούς για 2 ώρες.

Σε ένα μεσαίο μπολ, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ χειρός ή ένα σύρμα για να ανακατέψετε το γάλα

και κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, περίπου 1 – 2 λεπτά σε χαμηλή

ταχύτητα. Ανακατεύουμε την παχύρρευστη κρέμα

συν τυχόν συσσωρευμένους χυμούς από τις φράουλες και τη βανίλια. Ανάψτε το μηχάνημα,

ρίξτε το μείγμα στην κατάψυξη

μπολ μέσα από το στόμιο των συστατικών και αφήστε το να ανακατευτεί μέχρι να πήξει,

περίπου 25 – 30 λεπτά. Προσθέστε τις φράουλες κομμένες σε φέτες

κατά τα τελευταία 5 λεπτά κατάψυξης.

Σημείωση: αυτό το παγωτό θα έχει μια «φυσική» εμφάνιση πολύ απαλού ροζ. αν

επιθυμείτε πιο βαθύ ροζ, προσθέστε με φειδώ

σταγόνες κόκκινου χρώματος τροφίμων μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό χρώμα.

Διατροφική ανάλυση ανά μερίδα:

Θερμίδες 222 (61% από λίπος) . carbo. 20 γρ. pro 2g. λιπαρά 15 γρ. κάθισε. λιπαρά 10 γρ. χολ.57 mg . χλοοτάπητα.26mg

ΓΙΟΡΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΓΩΤΟ

Προετοιμασία: 5 – 10 λεπτά, 30 – 50 λεπτά χρόνος ψύξης. προαιρετικά 2 ώρες για να «ωριμάσει» στην κατάψυξη. Κάνει περίπου

δέκα μερίδες 1/2 φλιτζάνι.

1/2 φλιτζάνι παστεριωμένο προϊόν αυγού, όπως το EggBeaters. 3/4 φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι πλήρες γάλα

2 φλιτζάνια παχύρρευστη κρέμα

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα ρούμι

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα κονιάκ

1/2 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα βανίλιας

1/8-1/4 κουταλάκι του γλυκού φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο, για γεύση Συνδυάστε το παστεριωμένο προϊόν αυγού και τη ζάχαρη σε ένα μέτριο

μπολ και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα με το μίξερ χειρός μέχρι να πήξει και να έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα, περίπου 1-1/2

έως 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε χαμηλή ταχύτητα για να ανακατέψετε το πλήρες γάλα, την παχύρρευστη κρέμα, το εκχύλισμα ρούμι, το εκχύλισμα κονιάκ και τη βανίλια

εκχύλισμα. Προσθέστε το μοσχοκάρυδο για γεύση.

Ανάψτε το μηχάνημα, ρίξτε το μείγμα σε μπολ κατάψυξης από το στόμιο των υλικών και αφήστε το να ανακατευτεί μέχρι να πήξει, περίπου

25-30 λεπτά. Το παγωτό θα έχει μια απαλή κρεμώδη υφή. Αν θέλουμε, μεταφέρουμε το παγωτό σε αεροστεγές

δοχείο και τοποθετήστε στην κατάψυξη μέχρι να σφίξει, περίπου 2 ώρες για να «ωριμάσει».

Διατροφική ανάλυση ανά μερίδα:

Θερμίδες 244 (67% από λίπος) . carbo. 17 γρ. pro 3g. λιπαρά 17 γρ. κάθισε. λιπαρά 11 γρ. χολ.69 mg .. 46.

ΠΑΓΩΤΟ ΣΤΥΛ ΜΕΝΤΑΣ

Προετοιμασία: 5 – 10 λεπτά, 30 – 50 λεπτά χρόνος ψύξης. προαιρετικά 2 ώρες για να «ωριμάσει» στην κατάψυξη. Κάνει περίπου

δέκα μερίδες 1/2 φλιτζάνι.

1 φλιτζάνι πλήρες γάλα, καλά παγωμένο 3/4 φλιτζάνι κρυσταλλική ζάχαρη

2 φλιτζάνια βαριά κρέμα, καλά παγωμένη 1/2 κουταλάκι του γλυκού καθαρό εκχύλισμα

βανίλιας 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα μέντας

3/4 φλιτζάνι θρυμματισμένες σκληρές καραμέλες μέντας

Σε ένα μεσαίο μπολ, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ χειρός ή ένα σύρμα για να ανακατέψετε το γάλα και την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να γίνει η ζάχαρη

διαλυμένο, περίπου 1 – 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Ανακατέψτε το βαρύ cre