



## RETETE SI SFATURI IN PREPARAREA INGHESTATEI

### 1) ECHIPAMENT NECESAR

- Congelator (sau compartiment de congelare)
- Masina de inghetata
- Blender de mana
- Accesoriu blender pentru oua
- Boluri
- Un cutit ascutit si blat de lucru



### 2) INSTRUCIUNI

- Taiati Juice Pad-ul, puneti continutul intr-un bol si mixati cu un blender de mana.
- Intr-un bol separat bateti bine albusul de oua cu mixerul si accesoriul de oua pana devine cremos. Adaugati peste ou piureul din Juice Pad.
- Intr-un bol de mici dimensiuni puneti celelalte ingrediente (smantana, zahar etc) si fierbeti dupa care va trebui racita compozitia. Dupa ce s-a racit, combinati totul cu ouale albus si Juice Pad-ul.
- Mixati totul cu ajutorul blender-ului de mana si introduceti in masina de inghetata .
- Asteapta pana cand amestecul devine o consistenta cremoasa, aproximativ 50 de minute.
- Savurati cu placere!





## RETETE SI SFATURI IN PREPARAREA INGHESTATEI



Puteti foarte usor realiza fruity sorbets prin amestecul Juice Pad-urilor cu un minim de lichid (50ml suc per 100g Juice Pad, de exemplu) intr-un blender. Juice Pad-urile ar trebui sa fie partial (nu total) decongelat inainte de a fi folosite, deoarece amestecul devine dificil de realizat cand este folosit mai putin lichid .

### 3) RETETA INCEPATORULUI

Va recomandam urmatoarea reteta cu folosirea unui continut de fructe ridicat.

#### Reteta cu frisca:

- 400g Juice Pad
- 1 albus (marimea M)
- 80g zahar

#### Reteta fara frisca:

- 400g Juice Pad
- 1 albus (size M)
- 75ml frisca
- 60g zahar

Alege Juice Pad-urile favorite si combina-le cum doresti. Cu Tangier sau Banana poti indulci preparatul.

Urmeaza un exemplu de reteta cu ingrediente alternative :

- Topiti 50g **chocolata neagra** (75% cacao) with the frisca si zaharul intr-un bol.
- Folosind ½ baton **vanilie** , cojiti interiorul so impreuna cu frisca si zaharul aduceti la temperatura de fierbere.
- 50ml **iaurt** poate fi adaugat piureului
- Add 50ml **champagne** sau vin alb piureului.
- Add 20ml **liqueur** piureului.

**Ca de obicei, nu uita sa iti dai frau liber imaginatiei!**