

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА, НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

При пользовании электрическими приборами необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности, в частности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Следите за тем, чтобы электрический провод не касался горячих поверхностей.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ ДЛЯ ИХ ОЧИЩЕНИЯ.
- НИКОГДА НЕ ТРОГАТЬ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.
- При использовании ставить прибор только на горизонтальные поверхности.
- Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держать на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженицу. Допускается использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
- Прежде чем включать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно собрана и что корпус мотора прочно стоит на крышке.
- Не используйте прибор восточному.
- После беспрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженого сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
- Не эксплуатировать прибор беспрерывно более 40 минут.

- Если в состав мороженого или сорбета входят свежие продукты, то их следует хранить не более одной недели. Мороженое имеет лучший вкус, когда оно холодное.
- Если в состав мороженого или сорбета входят сырые яйца, то его не следует давать детям, беременным женщинам и пожилым людям.
- Если охлаждающая жидкость вылилась из ёмкости, то необходимо прекратить работу с прибором. Используемая охлаждающая жидкость не токсична.
- Выключить прибор и вынуть штепсель из электрической розетки, прежде чем открывать крышку и снимать корпус мотора.
- Всегда отсоединять электрическую вилку из розетки до того, как присоединять или отсоединять составляющие части прибора, приступать к чистке или, если мороженица не используется.
- Для отсоединения электрической вилки взяться за её основу и отсоединить от розетки. Никогда не тянуть за провод для её отсоединения.
- Использовать мороженицу только при закрытой крышке.
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен; в этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию,

во избежание любого типа риска.

25 Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.

- Этот прибор соответствует директиве 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
- В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, мы рекомендуем перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Мы рекомендуем также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае использования их детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)

- Рычажок освобождения корпуса мотора
- Корпус мотора
- Крышка
- Подставка для крышки
- Мешалка
- Ёмкость для льда
- Ёмкость
- Противоскользящая подставка
- Отверстие для введения продуктов
- Выключатель

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед тем, как использовать мороженицу в первый раз и после каждого использования необходимо вымыть крышку (3), подставку (4), ёмкость для льда (6) и мешалку (5) горячей водой с мылом.

ВНИМАНИЕ: При сборке, разборке или чистке прибора убедитесь в том, что он выключен, а его провод отсоединён от электрической розетки.

- Перед использованием прибора необходимо как следует охладить ёмкость для льда (6). Ёмкость (6) имеет двойные стенки и её необходимо полностью заморозить (приблизительное время 12 часов), чтобы мороженое получилось качественным. Рекомендуется ставить ёмкость в самую дальнюю часть морозильника, где сохраняется наиболее низкая температура.
- Используемый морозильник должен обеспечивать температуру не менее - 18°.
- Желательно поместить ёмкость в целлофановый пакет, чтобы избежать прямого контакта со льдом, и чтобы она не впитывала посторонние запахи. При этом, она должна быть установлена в вертикальном положении отверстием вверх.

- Рекомендуется хранить ёмкость (6) в морозильнике, когда прибор не используется, чтобы иметь возможность воспользоваться ею в любой момент. Ёмкость должна находиться в морозильнике не менее 24 часов.
- Подготовить продукты и тщательно перемешать их в большой миске.
- Необходимо охладить смесь сначала до температуры окружающей среды, если она готовилась «горячим» методом, а затем поставить её в холодильник на 5-6 часов. Эта операция необходима также и в том случае, если смесь была приготовлена «холодным» методом.
- Вынуть ёмкость для льда (6) из морозильника и установить её на дно ёмкости (7) таким образом, чтобы ручки обеих ёмкостей находились друг над другом (Рис. 2).
- Установить подставку (4) сверху ёмкости (6) таким образом, чтобы её выступ вошёл в отверстие ёмкости и повернуть против часовой стрелки до упора (Рис. 3).
- Отдельно установить корпус мотора (2) сверху крышки (3). Для этого необходимо держать нажатым рычажок (1) и одновременно лёгким движением направить мотор вниз до упора (Рис. 4).
- Перевернуть предварительно собранный корпус мотора (2), и вставить мешалку (5) в соответствующее отверстие (Рис. 5).
- Поставить собранный блок на подставку (4) таким образом, чтобы выступ подставки (4) вошёл в соответствующее углубление. Повернуть по часовой стрелке до щелчка (Рис. 6).

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к работе с прибором, убедиться в правильности его сборки.

- Вставить штепсель провода в электрическую розетку и нажать на кнопку выключателя (10) для включения мороженицы (Рис. 7).

Влить тщательно приготовленную и хорошо охлаждённую смесь в ёмкость для льда (6) через соответствующее отверстие (9), находящееся в верхней части мороженицы (Рис. 8). Включить мешалку (5) на максимальное время 30-40 минут до тех пор, пока смесь не загустеет до желаемого результата.
ВНИМАНИЕ: При наполнении ёмкости оставить, как минимум, 3 см от верхнего края ёмкости для льда, так как во время замораживания смесь увеличивается в объёме.

- Как только смесь достигла желаемой густоты, выключить прибор нажатием на кнопку выключателя (10) (Рис. 7) и вынуть штепсель из электрической розетки.
- Снять корпус мотора (2) и крышку (3), поверачивая их по часовой стрелке. Достать и сервировать мороженое при помощи резиновой лопатки или пластиковой ложки.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Для того чтобы мороженица долго служила, не следует мыть её детали в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Отсоединить штепсель шнура от электрической розетки.

ВНИМАНИЕ: Никогда не опускать в воду и другие жидкости корпус мотора, штепсель и электрический провод. Для их чистки использовать только влажную ткань.

Снять корпус мотора (2). Для этого нажать на соответствующий рычажок (1) и вынуть мотор движением вверх (Рис. 4).

- Разобрать прибор.
- Вымыть крышку (3), подставку (4), мешалку (5) и ёмкость для льда (6) тёплой водой с мылом. Тщательно высушить.
- ВНИМАНИЕ:** Не ставить ёмкость для льда (6) в морозильник, если она не высохла.
- Протереть корпус мотора (2) влажной тканью или губкой.

РЕЦЕПТЫ

Мороженое на основе йогурта с малиной

- Ингредиенты:
- 200 г.свежей малины
- 50 г. сахарного песка
- 250 г. йогурта
- Приготовление:
- Малину вымыть, удалить из неё семечки, то использовать 300 граммов ягод и протереть их через сито). Насыпать сверху пюре сахар, а затем положить йогурт.
- Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Банановое мороженое

- Ингредиенты:
- 1 большой спелый банан
- 175 мл обезжиренного молока
- 75 мл сливок
- 50 г.сахарного песка
- Приготовление:
- Приготовить пюре из банана
- Добавить молоко, сливки и сахар.
- Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.
- Клубничное мороженое**
- Ингредиенты:
- 300 г.свежей клубники
- 75 г.сахарного песка
- 100 мл сливок
- Сок из ½ лимона
- Приготовление:
- Приготовить пюре из клубники
- Добавить сахар, сливки и лимонный сок
- Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Шоколадное мороженое с мятой

- Ингредиенты:
- 200 мл обезжиренного молока
- 50 г.сахарного песка
- 225 мл сливок
- 2 капли чистого мятного сока
- 50 г.шоколада
- Приготовление:
- Влить в кастрюлю молоко, добавить сахар и нагревать на медленном огне до полного растворения сахара.
- Остудить.
- Добавить сливки и мятный сок.
- Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

Добавить тёртый шоколад только в тот момент, когда смесь начнёт замораживаться.

Ванильное мороженое

- Ингредиенты:
- 2 яичных желтка

50 г.сахарного песка

150 мл обезжиренного молока

150 мл сливок

Палочка ванили

Приготовление:

- Взбить желток с сахаром и добавить ванилин.
- Влить молоко в кастрюлю и разогреть на маленьком огне.
- Влить тёплое молоко в желтки, непрерывно перемешивая.
- Ночев влить смесь в кастрюлю и, непрерывно перемешивая, разогреть до тех пор, пока смесь не загустеет. Смесь не должна кипеть, иначе она свернется.
- Как только смесь начнёт прилипать к обратной стороне ложки, снять с огня и остудить.
- Остудить смесь и приготовить мороженое по описанию инструкции.

SA

Тعليمات هامة

اقرأ دائماً التعليمات قبل استخدام الجهاز.

- يجب دوماً اتباع و التذير ببعض إرشادات السلامة أثناء إستعمال المواد الكهربائيه:
- 1 تأكدوا من ان مواصفات الجهاز الخاصة بقوة الجهد تتوافق مع مواصفات الشبكة الكهربائيه للمنزل.
- 2 تقادرو ترك الجهاز من دون مراقبه و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل قوموا بعزله عن التيار الكهربائي بعد كل إستعمال.
- 3 ان هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسديه والعقليه والنفسيه المحدوده (يما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تتعصبهم الخبرة والمعرفه بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الإستخدام يجب ان يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
- 4 يجب مراقبه الأطفال لضمان عدم عتيمهم بالجهاز.
- 5 تقادرو وضع الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحراة.
- 6 تقادرو ترك الجهاز عرضه للعوامل الطبيعيه (الشمس، المطر الخ،)
- 7 تقادرو ان يلمس الخيط الكهربائي للجهاز سطحيات ساخنة.
- 8 تقادرو تطهير سواه هكل المحرك، الفيشة او الخيط الكهربائي للجهاز بالماء او اي نوع اخر من السوائل، بينما لتنظيف هذه الأجزاء يجب عليكم إستعمال قطعة قماش رطبه.
- 9 تجنبوا لمس العناصر المتحركة للجهاز.
- 10 قوموا بوضع الجهاز فوق سطحيه ثابتة و افقيه أثناء إستعمالكم له.
- 11 لا تلمسوا الجهاز باليديكم او بواسطة ادوات او معدات الخ، و الجهاز في حيز العمل و ذلك أثناء فترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، نفسـه. يجب تفادي إستعمال كافة المواد و المعدات الحادة و القطعة بداخل السلة التابعة للجهاز. إلا ان هذا النوع من الادوات او المعدات قد تسبب الضرر بالجهاز و لكن يمكنكم إستعمال ادوات او معدات مصنوعة من مادة البلاستيك او من المعدن او حتى من الخشب عندما الجهاز ليس في حيز العمل.
- 12 قبل تشغيل ماكينة الجيلاتى تكد من تركيبها بطريقة صحيحة وأن جسم المحرك محكم الغلق على الغطاء.
- 13 تقادرو تشغيل الجهاز و هو خالي.
- 14 غعب إستعمال الجهاز لفترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، يجب الإنتظار 30 دقيقة على الأقل قبل القيام بتشغيله مجدداً.
- 15 تجنبوا استخدام الجهاز أكثر من 40 دقيقة متواصلة.
- 16 إذا كان الجيلاتى او المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة يجب إستعماله خلال أسبوع يكون مذاق الجيلاتى أفضل عندما يكون بارداً.
- 17 إذا كان الجيلاتى أو المشروب المثلج يحتوي على بيض نين يجب ألا يأكله الأطفال والسيدات الحوامل وكبار السن.
- 18 إذا خرج المحلول المثلج من الوعاء أوقف الإستخدام. المحلول المجمد المستخدم غير سام.
- 19 أغلق الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى قبل فتح الغطاء وجسم المحرك.
- 20 قوموا دوماً بنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائيه قبل القيام فك او تركيب الكمكلات، و قبل البدء بتنظيف الجهاز، و بعد كل إستعمال.
- 21 لنزع الفيشة من عن التوصيلة الكهربائيه قوموا بسحبها من عن قرب، تجنبوا سحب الخيط الكهربائى من عن بعد لنزع الفيشة.
- 22 إستعملوا الجهاز دوماً و الغطاء مركب بالكمكان.
- 23 تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود ضرر او عطب بالفيشة او بالخيط الكهربائى او بالجهاز نفسه، في هذه الحالة يجب عليكم حمل الجهاز الى أقرب مركز صيانة مرخص لكي يتم تصليح المعطل أو الضرر.
- 24 في حالة وجود عطب بالخيط الكهربائى يجب ان يتم تخيره من قبل الشركة المصنعة للجهاز او من قبل احدى مراكز الصيلة المرخصة او على حال من قبل فى مؤهل و كفؤ لتفدى اي نوع من الأخطار.
- 25 تم تصنيع هذا الجهاز لكي يتم إستعماله في نطاق منزلى و يجب ان لا يتم إستعماله في مجال صناعى او تجارى.
- 26 هذا الجهاز مطابق لللائحة CE/95/2006 و CE/95/2004/108/CEE.

- إذا ما قررتم التخلص من الجهاز يجب عليكم نزع كافة العناصر و الأجزاء التي من الممكن ان تشكل خطر، كالخيط الكهربائى، و التي من الممكن ان تشكل خطر على الأطفال اذا ما وقع الجهاز بمقتارلهم حيث انه من الممكن ان يستعملوا تلك العناصر و الأجزاء الخطرة للهيو و اللعب.
- 28 تجنبوا ترك مواد التغليف بمستول الأطفال كونها من الممكن ان تشكل خطر على سلامتهم.

احتفظوا بهذه التعليمات

وصف الجهاز (شكل ١)

- ذراع فك جسم المحرك
- جسم المحرك
- الغطاء
- دعامة الغطاء
- الخلاط
- وعاء الثلج
- الإتاء
- قاعدة مقاومة للاتزان لاق
- فتحة إدخال المكونات
- مفتاح التشغيل

إرشادات الإستخدام

قبل استخدام الجهاز لأول مرة وبعد كل استخدام قم بغسل الغطاء

(٣) والدعامة الخاصة به (٤) و الخلاط (٥) بالماء الساخن والصابون.

تنبيه: أثناء فك وتركيب أو تنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مطفأ

وغير متصل بالتيار الكهربى.

- يجب تجميد وعاء الثلج (٦) بالقدر المناسب قبل كل استخدام.

يحتوي وعاء الثلج على إزاء مزوج العزل يتطلب تجميد لمدة تبلغ (حوالي ١٢ ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة في عمل الجيلاتى.

ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفى من الفريزر حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة.

- يجب أن تصل حرارة الفريزر المستخدم لدرجة تقل عن ١٨- مئوية.
- يفضل أن يوضع الوعاء داخل كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح وكذلك لتجنب ملامسته للثلج ويوضع في وضع راسى تماماً وقفحته موجهة لأعلى.
- احفظ الوعاء (٦) في الفريزر في حالة عدم استخدامه: لضمان تواجده جاهزاً في أي لحظة.
- يجب حفظ الوعاء في الفريزر لمدة ٢٤ ساعة على الأقل.
- جهاز المكونات والخطأ جيداً في إناء كبير.
- بجب ترك الخليط الذي تم تجهيزه ليبرد في درجة حرارة الغرفة إذا تم تحضيره «على الساخن»، ثم يترك بالتلاجة لمدة من ٥ إلى ٦ ساعات حتى في حالة تجهيز الخليط «على البارد».
- أخرج الوعاء (٦) من الفريزر وأدخله في مجراه على قاعدة الإناء (٧) بحيث تتقابل مقايض الوعاء والإتاء على خط واحد فوق بعضهم البعض (شكل ٢).
- ركب دعامة الغطاء (٤) فوق الوعاء (٦) مع توجيه العمود لداخل الفتحة الموجودة على الوعاء ولفه في عكس إتجاه عقارب الساعة حتى تمام التشعيق (شكل ٣).
- ركب جسم المحرك (٢) على الغطاء (٣) على حدة مع الضغط المستمر على الذراع الخاص بفتحه (١) واضغط بفعه حتى التشعيق التام (شكل ٤).
- أقلب جسم المحرك (٢) الذي تم تركيبه من قبل ثم أدخل الخلاط (٥) في الفتحة الخاصة به (شكل ٥).
- ضع المجموعة التي تم تركيبها فوق الدعامة (٤) واحرص على معاداة الفتحة مع العمود الموجود على الدعامة (٤) ثم أغلقه بلفه في إتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت التشعيق (شكل ٦).

تنبيه: قبل البدء في استخدام الجهاز تأكد من تركيب جميع أجزائه بطريقة صحيحة.

- صل الجهاز بالتيار الكهربى واضغط زر التشغيل (١٠)
- تشغيل ماكينة الجيلاتى (شكل ٧).

صب الخليط المجهز من قبل والذي تم تبريده جيداً داخل الوعاء (٦) عن طريق الفتحة الخاصة بذلك (٩) الموجودة على الجزء العلوي بماكينى الجيلاتى (شكل ٨). اترك الخلاط (٥) يعمل لمدة ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة بحد أقصى حتى الوصول للقيام المطلوب.

تنبيه: أثناء ملء الوعاء اترك على الأقل ٣ سم بين مستوى الخليط والخافة العليا لواء حيث أنه في مرحلة عمل الجيلاتى يرتفع حجم الخليط.

- عند الوصول للقيام المطلوب أغلق الجهاز عن طريق زر التشغيل (١٠) (شكل ٧) وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربى.

فك جسم المحرك (٢) والغطاء (٣) المركبين وذلك بلفهما في عكس إتجاه عقارب الساعة وباستخدام مبسط مطاطى أو ملعقة من البلاستيك أخرج الجيلاتى وقدمه.

التنظيف

تنبيه: لإطالة عمر ماكينة الجيلاتى والمحافظة عليها لا تغسل أجزاءها في غسالة الأطباق.

تنبيه: افصل قابض التيار عن مأخذ الكهرباء.

تنبيه: لا تمصر أبداً جسم المحرك و القابض وسلك الكهرباء في الماء أو في أية سوائل أخرى. استخدم قطعة قماش مبللة لتنظيفها.

- فك جسم المحرك (٢) بالضغط على الذراع الخاص بفتحه (١) واجنبه لأعلى (شكل ٤) ثم فك أجزاء الجهاز.
- اغسل الغطاء (٣) ودعامةه (٤) و الخلاط (٥) ووعاء الثلج (٦) في الماء الدافى والصابون ثم جففها بعناية.
- تنبيه:** لا تبدأ في عمل الجيلاتى إذا كان وعاء الثلج (٦) مازال رطباً.
- نظف جسم المحرك (٢) بإسفنجة مبللة أو باستخدام قطعة قماش.

وصفات

جيلاتى بنوت العليق والزبادى

- المكونات
- ٢٠٠ جرام توت عليق طازج
- ٥٠ جرام سكر ناعم
- ٢٥٠ جرام زبادى أبيض
- طريقة التحضير

اهرس توت العليق (إذا رغبت في نزع البذور استخدم ٣٠٠ جرام وقم بتصفيتها باستخدام مصفاة أو غربال)

ثم أضف له السكر والزبادى الأبيض

اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتى بالموز

- المكونات
- ١ موزه كبيرة ناضجة
- ١٧٥ مل من اللبن منزوع الدسم
- ٧٥ جرام قشدة كاملة الدسم
- ٥٠ جرام سكر ناعم
- طريقة التحضير
- اهرس الموز
- أضف اللبن والقشدة كاملة الدسم والسكر
- اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتى بالفراولة

- المكونات
- ٣٠٠ جرام فراولة طازجة
- ٧٥ جرام سكر ناعم
- ١٠٠ جرام قشدة كاملة الدسم
- عصير نصف ليمونة
- طريقة التحضير
- اهرس الفراولة
- أضف السكر و القشدة كاملة الدسم وعصير الليمون
- اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة في هذا الكتيب.

جيلاتى بالشيكولاته والنعناع

المكونات

٢٠٠ مل لبن منزوع الدسم

٥٠ جرام سكر ناعم

٢٢٥ مل قشدة كاملة الدسم

رشتين من عصير النعناع الطبيعي

٥٠ جرام شيكولاته مبشورة

طريقة التحضير

قم بإضافة اللبن إلى السكر في إناء طهي وقلب الخليط على نار هادئة حتى تمام ذوبان السكر

اتركه يبرد

أضف القشدة كاملة الدسم وعصير النعناع

اترك الخليط يبرد ثم اصنع منه الجيلاتى بالطريقة الموضحة بالكتيب

أضف الشيكولاته المبشورة فقط عندما يبدأ الخليط في التجمد.

جيلاتى بالفانيليا

المكونات

٢ صفار بيض

٥٠ جرام سكر ناعم

١٥٠ مل لبن منزوع الدسم

١٥٠ مل قشدة كاملة الدسم

عود فانيليا

طريقة التحضير

اخفق صفار البيض و السكر و الفانيليا داخل وعاء

اغلي اللبن في وعاء آخر

أضف إليه صفار البيض مع التقليل في نفس الوقت

صب الخليط من جديد في وعاء وقلبه وسخنه حتى لا يصبح الخليط كثيف. لا يجب ترك الخليط حتى يغلي والا سوف يتلف.

عندما يتكثل الخليط على ظهر المعلقة ارفعه من على النار

واتركه يبرد

أضف القشدة كاملة الدسم

اترك الخليط يبرد واصنع منه الجيلاتى كما هو موضح في هذا الكتيب.

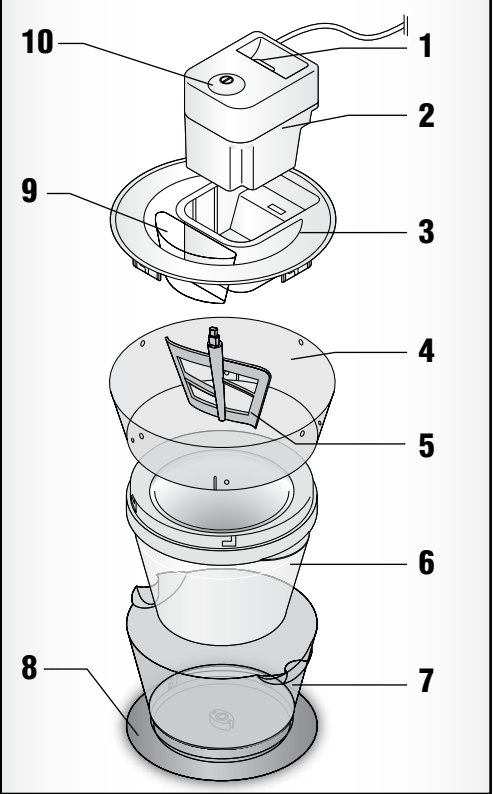


Fig. 1

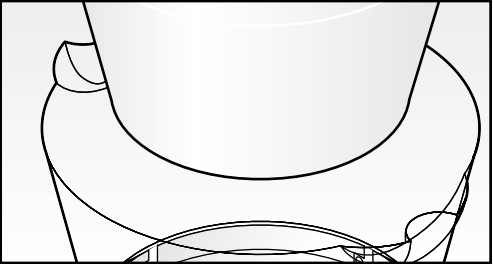


Fig. 2

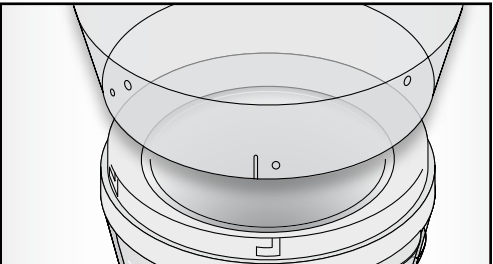


Fig. 3

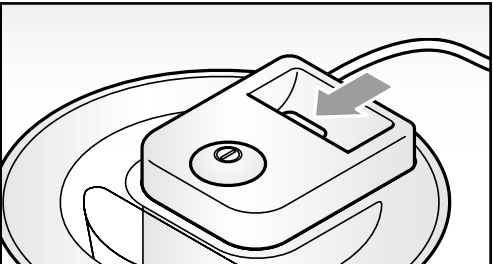


Fig. 4

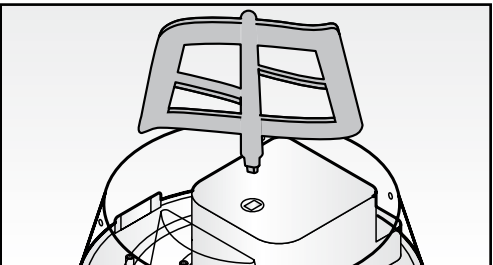


Fig. 5

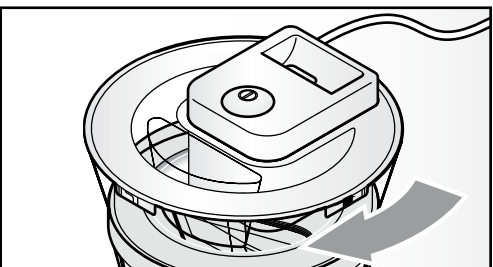


Fig. 6

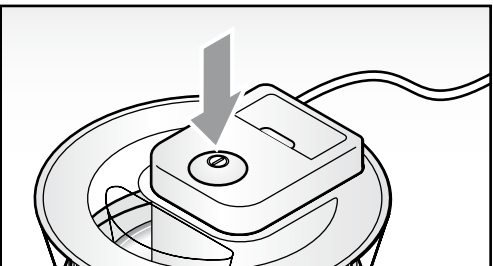


Fig. 7

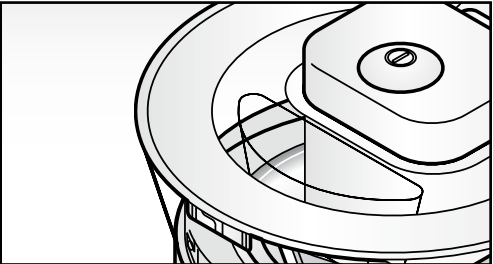


Fig. 8