



FREEZI

КНИГА РЕЦЕПТІВ



М'ЯКЕ МОРОЗИВО

- Ванільне м'яке морозиво
- Бананове м'яке морозиво
- Шоколадне м'яке морозиво
- М'яке морозиво з лимонним курдом
- М'яке морозиво з матчею
- М'яке фісташкове морозиво
- М'яке морозиво з брауні
- Полуничне м'яке морозиво

ЗАМОРОЖЕНІ ЙОГУРТИ

- Грецький заморожений йогурт
- Полуничний заморожений йогурт
- Високобілковий заморожений йогурт із манго
- Малиновий заморожений йогурт

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

- Молочний коктейль Biscoff
- Молочний коктейль «Чизкейк із чорницею»
- Протеїновий молочний коктейль із холодною кавою
- Холодний гарбузовий лате
- Манговий ласі
- Протеїновий молочний коктейль для набору м'язової маси
- Арахісовий смузі
- Полуничний молочний коктейль
- Веганський банановий молочний коктейль
- Віденський шоколадний молочний коктейль

СЛАШІ

- Мигдалевий слаш
- Кола-слаш
- Слеш з енергетичного напою
- Вишневий енергетичний слаш
- Граніта «Green Power»
- Слеш із холодного чаю
- Слеш із комбучі
- Лимонний слаш із сиропом
- Граніта з ананаса, імбиру та маракуї
- Полуничний слаш
- Кавуновий слаш

КОКТЕЙЛІ

- Заморожений коктейль «Австралійський ром і манго»
- Заморожений коктейль «Космополітен»
- Заморожений коктейль «Еспресо Мартіні»
- Заморожений коктейль «Джин-тонік» з огірком, розмарином і м'ятою
- Заморожений коктейль «Маргарита»
- Заморожений коктейль «Негроні»
- Заморожений коктейль «Белліні» з персиком
- Заморожений коктейль «Pimm's»
- Заморожений коктейль «Піна Колада»
- Заморожена сангрія
- Заморожений Spritz

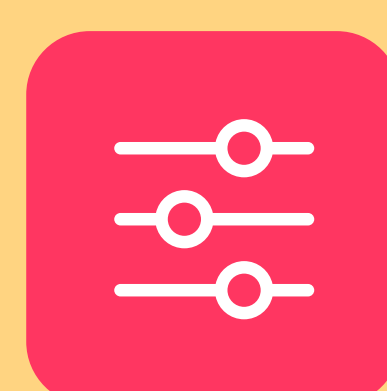
Ванільне м'яке морозиво



МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

250 мл жирних вершків

(30—35% жирності)

120 г цукру

1 ст. л. ванільного
екстракту

50 г топінгу (Oreo, Daim,
M&M's тощо)

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім топінгу.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**».
- Додайте топінг на свій смак і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

При подачі додайте подрібнене печиво на свій смак і полийте морозиво сиропом за смаком.

Бананове м'яке морозиво



МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

400 мл незбираного молока

250 мл жирних вершків
(30–35% жирності)

90 г цукру

2 банани (приблизно 250 г)

РЕЦЕПТ

- Помістіть усі інгредієнти в блендер і збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**».

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

За бажанням можна використовувати бананове пюре замість свіжих бананів.

Перед подачею прикрасьте шоколадною стружкою, фісташками або будь-якими іншими топінгами на свій смак.

Шоколадне м'яке морозиво



МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

300 мл жирних вершків
(30–35% жирності)

120 г цукру

70 г какао-порошку

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**».

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

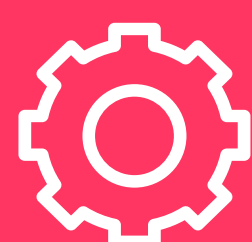
Для ще більш насиченого смаку перед подачею додайте шоколадні краплі або полийте морозиво шоколадним соусом.

М'яке морозиво з лимонним курдом

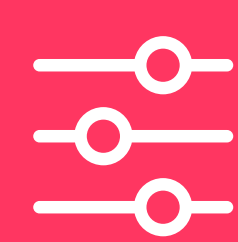


≈
30
хв

МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

250 мл жирних вершків
(30–35% жирності)

120 г цукру

200 г лимонного курду

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**».
- Додайте зверху ще трохи лимонного курду та подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

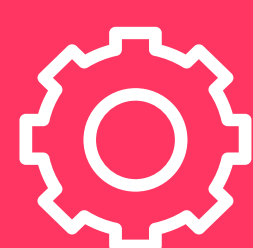
Для хрусткої текстури додайте свіжу лимонну цедру та шматочки подрібненої меренги.

М'яке морозиво з матчею

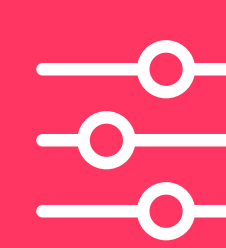


≈
30
хв

МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

300 мл жирних вершків
(30—35% жирності)

120 г цукру

10 г порошку чаю матча

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

М'яке фісташкове морозиво

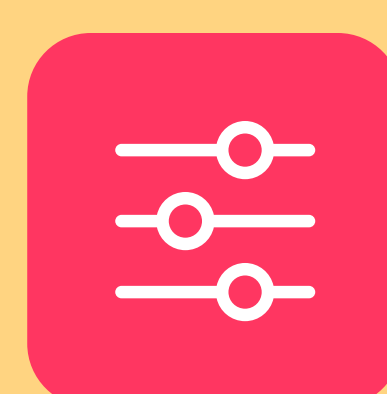


≈
30
хв

МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

300 мл жирних вершків
(30—35% жирності)

120 г цукру

80 г фісташкової пасту

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Ретельно змішайте фісташкову пасту з молоком і вершками до повного розчинення, щоб отримати гладку, однорідну текстуру без грудочок.

Для більш насиченого смаку полийте морозиво шоколадним або карамельним соусом.

Посипте шматочками підсмажених фісташок або мигдальними пластівцями для хрусткої текстури.

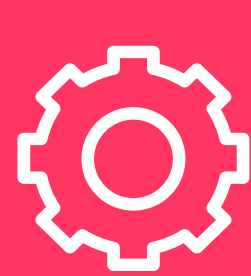
Для вишуканої подачі додайте кілька свіжих ягід малини або злегка посипте цукровою пудрою.

М'яке морозиво з брауні

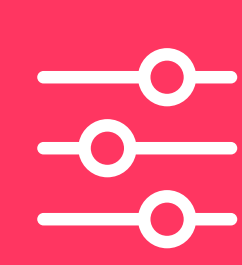


≈
30
хв

МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл незбираного молока

200 мл жирних вершків
(30–35% жирності)

60 г цукру

200 г брауні

60 г шоколадного сиропу

50 г шматочків брауні для
прикрашання

30 г шоколадного соусу для
прикрашання

РЕЦЕПТ

- Помістіть у блендер молоко, вершки, цукор, брауні та шоколадний сироп. Збийте до повністю гладкої й однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Для ще більш ніжної текстури ретельно подрібніть брауні під час збивання, щоб у основі не залишалося великих шматочків.

Полуничне м'яке морозиво

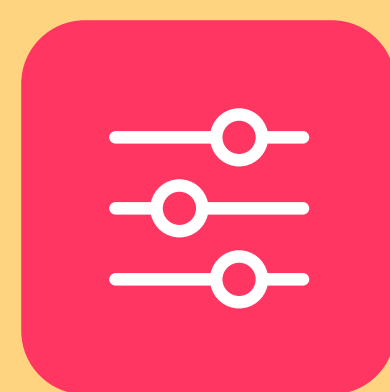


≈
30
хв

МОРОЗИВО
ГОТОВЕ



ПРОГРАМА:
SOFT ICE CREAM



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

400 мл незбираного молока

230 мл жирних вершків
(30–35% жирності)

90 г цукру

300 г полуниці

РЕЦЕПТ

- Розріжте полуницю навпіл.
- Помістіть усі інгредієнти в блендер і збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SOFT ICE CREAM**.
- Коли морозиво досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Для вишуканої подачі додайте шматочки пісочного печива та прикрасьте свіжими листочками м'яти.

Грецький заморожений йогурт

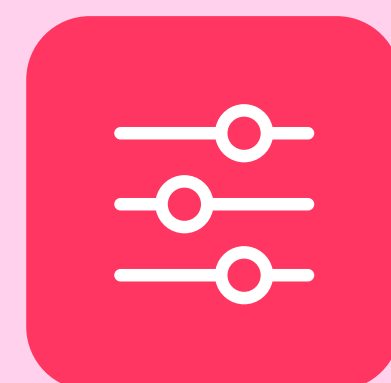


≈
25
хв

ЙОГУРТ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
FROZEN YOGURT



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

500 мл грецького йогурту
300 мл незбираного молока
100 мл жирних вершків
(30–35% жирності)
120 г цукру

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **FROZEN YOGURT**.

Коли суміш досягне

- оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Погача**) почне блимати.

Натисніть кнопку «**Serve**»

- (**Погача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Тривалість приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (кількості цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Полуничний заморожений йогурт



≈
25
хв

ЙОГУРТ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
FROZEN YOGURT



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

300 мл грецького йогурту
200 мл незбираного молока
400 мл полуниці
120 г цукру

РЕЦЕПТ

- Покладіть у блендер усі інгредієнти та збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **FROZEN YOGURT**.

Коли суміш досягне

- оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.

Натисніть кнопку «**Serve**»

- (**Подача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Тривалість приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (кількості цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Високобілковий заморожений йогурт із манго



≈
25
хв

ЙОГУРТ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
FROZEN YOGURT



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

300 мл грецького йогурту
200 мл незбираного молока
400 мл мангового кулі
100 г цукру

РЕЦЕПТ

- Покладіть у блендер усі інгредієнти та збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **FROZEN YOGURT**.

Коли суміш досягне
■ оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.

Натисніть кнопку «**Serve**» (**Подача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Тривалість приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (кількості цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Замість мангового кулі можна використати свіже манго, подрібнивши його в блендері. Для 400 г манго використовуйте 120 г цукру загалом.

Для подачі можна додати свіже листя м'яти або кокосову стружку.

Щоб збільшити вміст білка, додайте до суміші порцію протеїнового порошку.

Малиновий заморожений йогурт



≈
25
хв

ЙОГУРТ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
FROZEN YOGURT



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

300 мл грецького йогурту
200 мл незбираного молока
400 мл малини
120 г цукру

РЕЦЕПТ

- Покладіть у блендер усі інгредієнти та збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **FROZEN YOGURT**.

Коли суміш досягне

- оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.

Натисніть кнопку «**Serve**»

- (**Подача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Тривалість приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (кількості цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Замість свіжої малини можна використовувати малиновий кулі. Якщо використовуєте 400 г малинового кулі, достатньо додати 100 г цукру.

Молочний коктейль Biscoff

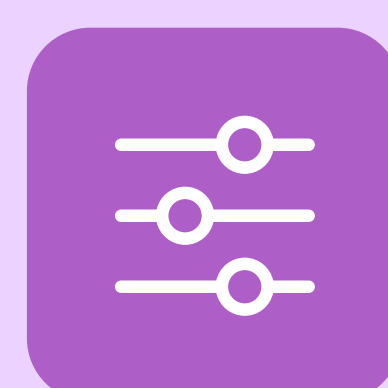


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

800 мл незбираного молока

150 мл жирних вершків
(30—35% жирності)

200 мл пасти Biscoff

80 г цукру

- карамельний топінг
- шматочки печива Biscoff
для прикрашання

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім карамельного топінгу та шматочків печива Biscoff.
- Перелийте суміш у прилаг.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилаг подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть кнопку «**Serve**» (**Подача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.
- Полийте карамельним топінгом, посипте шматочками печива **Biscoff** і подавайте.

ПОРАДИ

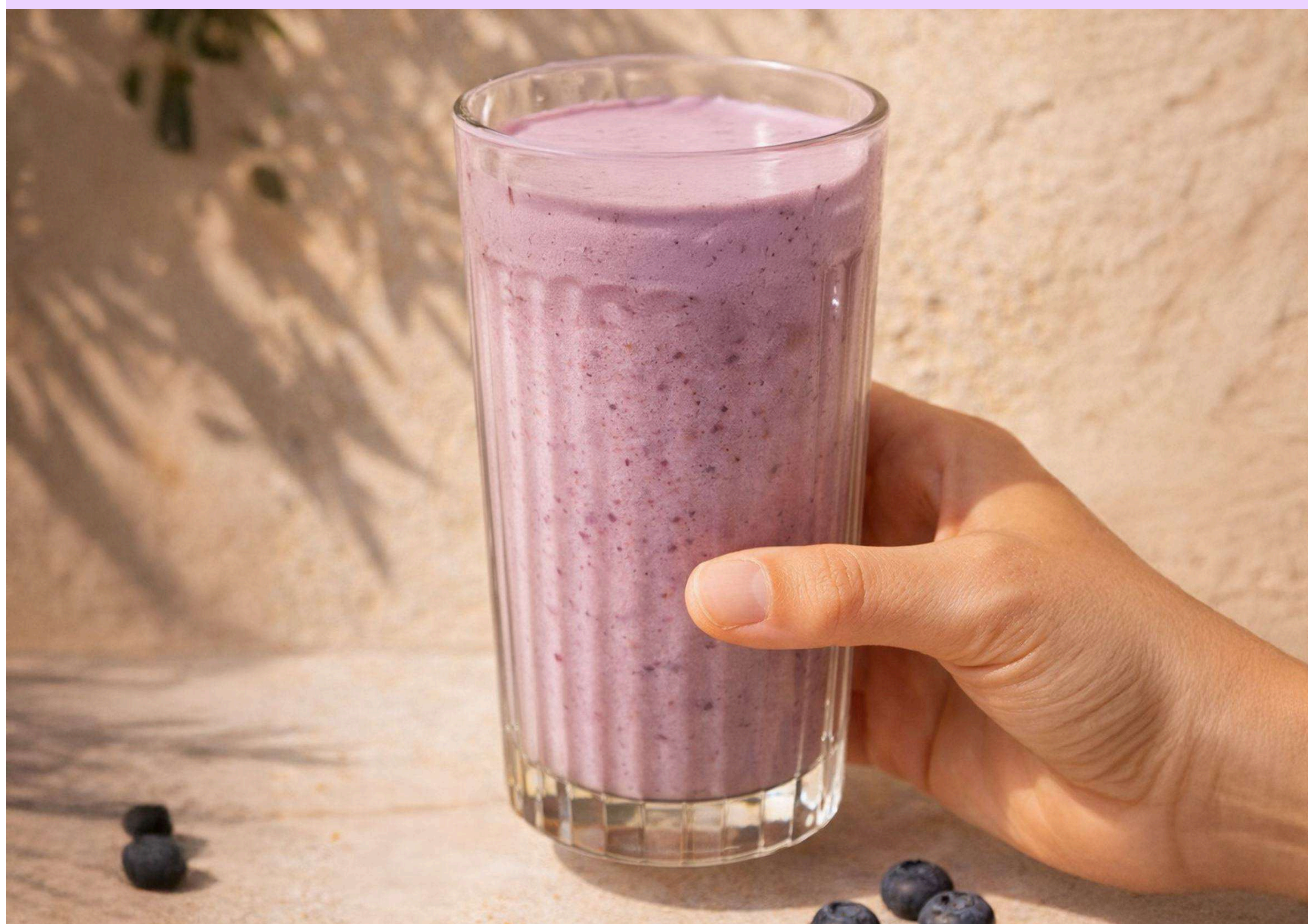
Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Додавайте топінги одразу після подачі, щоб вони зберегли свою текстуру та не розмокли.

Поєднуйте різні текстури, комбінуючи рідкі топінги (наприклад, шоколадний соус) із хрусткими інгредієнтами (горіхами або гранолою).

Для більш ефектної подачі перед наливанням молочного коктейлю нанесіть соус на внутрішні стінки склянки.

Молочний коктейль «Чизкейк із чорницею»

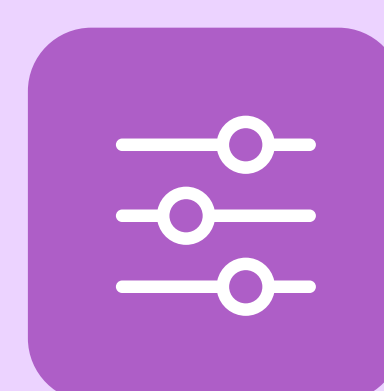


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

600 мл незбираного молока

200 г вершкового сиру

400 г чорничного пюре

80 г цукру

• подрібнене печиво

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім подрібненого печива.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть кнопку «**Serve**».
- Посипте подрібненим печивом і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Протеїновий молочний коктейль із холодною кавою

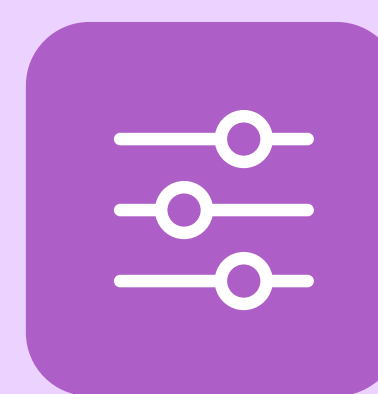


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

800 мл молока

200 мл холодної кави
еспресо

40 г ванільного
протеїнового порошку

80 г сиропу агава

РЕЦЕПТ

- У великій ємності змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть кнопку «**Serve**» (**Подача**) та одразу насолоджуйтеся десертом.

ПОРАДИ

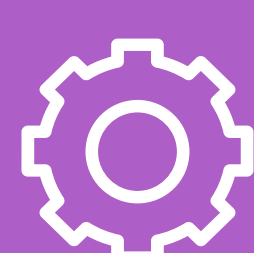
Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Холодний гарбузовий лате

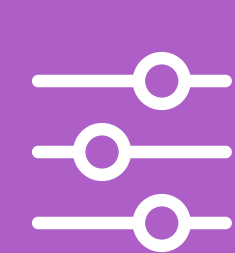


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

800 мл незбираного молока

200 г гарбузового пюре

200 мл холодної кави
еспресо

120 г цукру

- збиті вершки для подачі
- мелена кориця

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім збитих вершків і кориці.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть кнопку «**Serve**».
- Додайте зверху збиті вершки, посипте меленою корицею та подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Додавайте топінги одразу після подачі, щоб вони зберегли свою текстуру та не розмокли.

Посипте карамелізованими горіхами pekan і легкою цукровою пудрою для елегантною осінньої подачі.

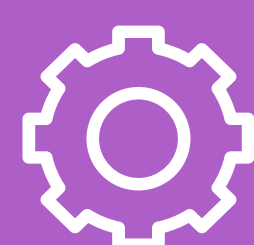
Для більш ніжної та солодкої рослинної версії використовуйте рослинні збиті вершки й додайте трохи кленового сиропу.

Манговий ласі

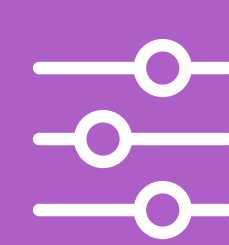


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

600 мл незбираного молока

200 г натурального
йогурту

200 г мангового пюре

80 г цукру

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка **«Serve» (Погача)** почне блимати.
- Натисніть **«Serve»** і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Для більш насиченого смаку можна додати кардамон або м'яту.

Протеїновий молочний коктейль для набору м'язової маси

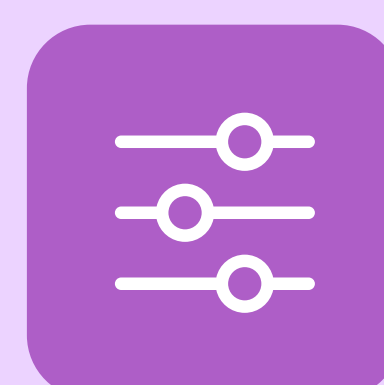


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

250 мл бананів

40 мл протеїнового
порошку

80 г квіткового меду

• темна шоколадна крихта
для прикрашання

РЕЦЕПТ

- Помістіть у блендер усі інгредієнти, окрім шоколадної крихти, і збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Погача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

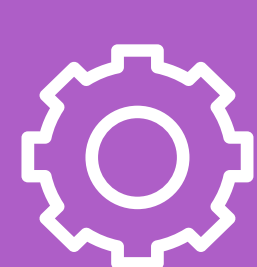
Перед подачею прикрасьте скибочками банана, полийте арахісовою пастою та посипте шматочками підсмаженого мигдалю для ще більш поживного й насиченого смаку.

Арахісовий смузі

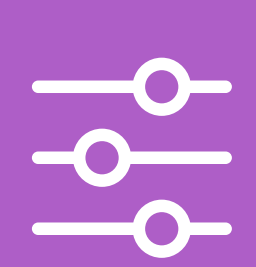


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

800 мл незбираного молока

150 г кремової арахісової пасту

80 г цукру

1 ст. л. ванільного екстракту

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка **«Serve» (Подача)** почне блимати.
- Натисніть **«Serve»** і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від свіжості інгредієнтів і вмісту цукру.

Ретельно перемішайте суміш, щоб арахісова паста повністю емульгувалася й не розшарувалася.

Додайте дрібку солі, щоб підкреслити смак і збалансувати солодкість.

Для більш кремової текстури додайте 10–15 г сухого молока або дайте суміші відпочити 20 хвилин перед запуском програми.

Перед подачею полийте арахісовою пастою, посипте шматочками смаженого арахісу та додайте трохи шоколадного соусу для хрусткої й насиченої текстури.

Полуничний молочний коктейль

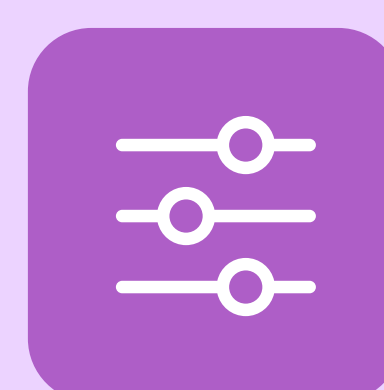


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

600 мл незбираного молока

200 г натурального
йогурту

400 г полуничного пюре

80 г цукру

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Подавайте полуничний молочний коктейль із шоколадним печивом для смачного контрасту.

Веганський банановий молочний коктейль

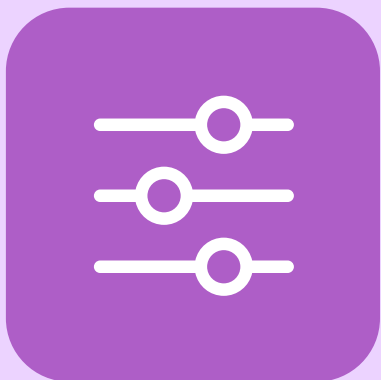


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

800 мл мигдального молока

250 г банана

80 г сиропу агава

- скибочки банана для прикрашання
- карамельний топінг

РЕЦЕПТ

- Помістіть у блендер усі інгредієнти, окрім скибочок банана та карамельного топінгу, і збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть кнопку «**Serve**».
- Посипте подрібненим печивом і подавайте.

ПОРАДИ

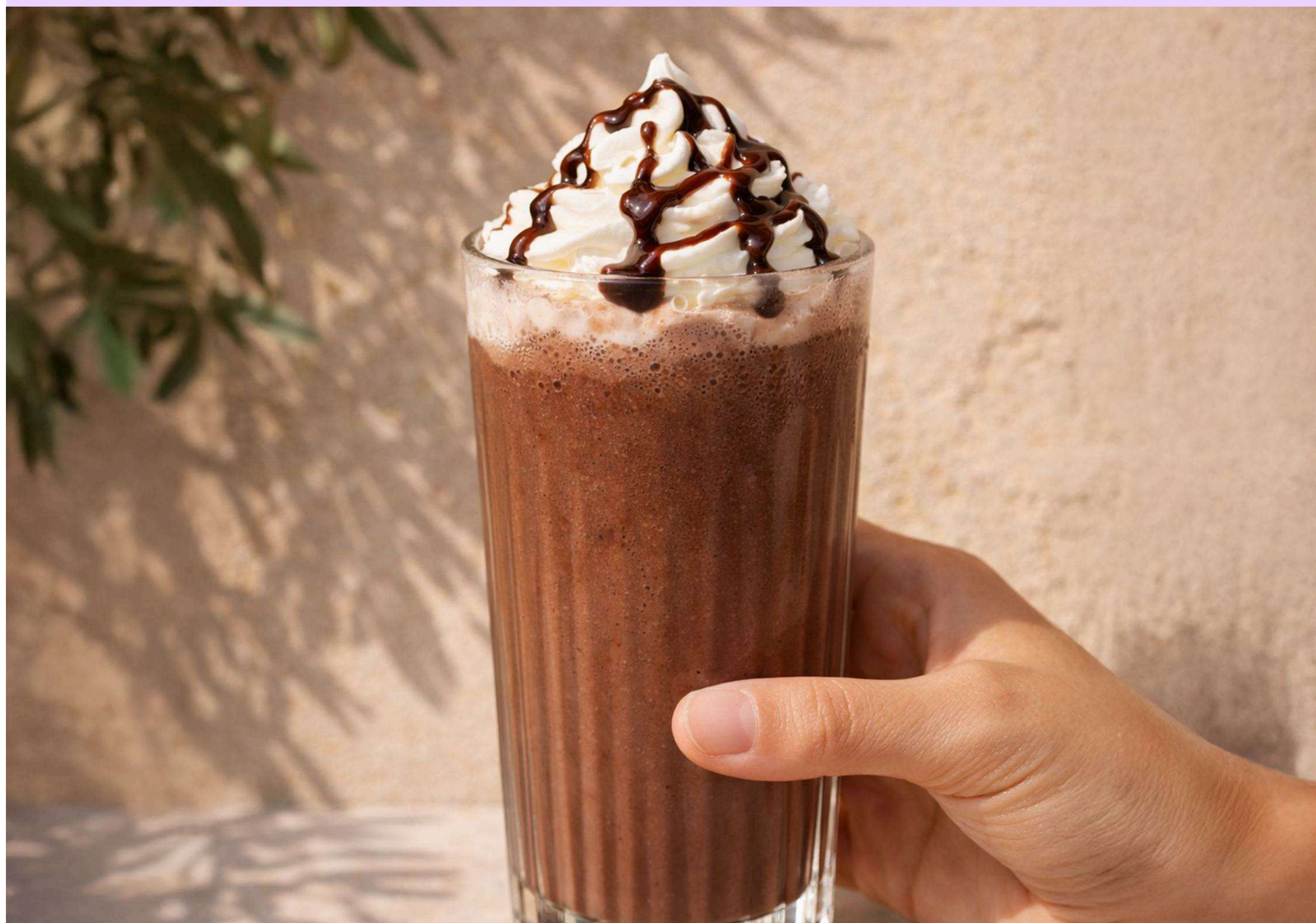
Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та температури навколишнього середовища.

Для більш насиченого смаку додайте веганські топінги, наприклад темний шоколад, рослинну карамель або арахісову пасту.

Для хрусткої текстури використовуйте гранолу, підсмажені горіхи або кокосову стружку.

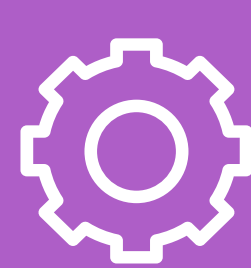
Для більш свіжої та фруктової версії додайте скибочки банана, ягоди або мангове пюре.

Віденський шоколадний молочний коктейль

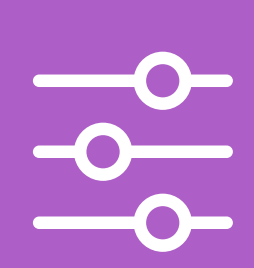


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
MILKSHAKE



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 4 порції)

700 мл незбираного молока

350 мл жирних вершків

10 мл ванільного
екстракту

40 г цукру

100 мл шоколадного сиропу

40 г какао-порошку

150 г збитих вершків для
прикрашання

30 мл шоколадного сиропу
для прикрашання

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім збитих вершків і шоколадного сиропу для прикрашання. Перелийте суміш у прилад.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **MILKSHAKE**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати. Натисніть кнопку «**Serve**».
- Додайте шар збитих вершків, полийте шоколадним сиропом і подавайте.

ПОРАДИ

Час приготування може змінюватися залежно від свіжості інгредієнтів і вмісту цукру.

Додавайте топінги одразу після подачі, щоб вони зберегли свою текстуру та не розмокли.

Поєднуйте різні текстури, використовуючи рідкий елемент (шоколадний сироп) і легкий повітряний елемент (збиті вершки).

Для більш ефектної подачі перед наливанням молочного коктейлю нанесіть шоколадний сироп на внутрішні стінки склянки.

Мигдалевий слаш

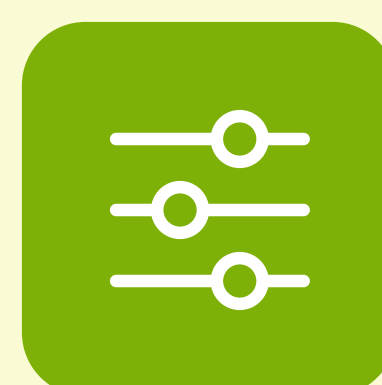


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

220 г 100% мигдальної пасту

950 мл холодної води

100 г цукру

РЕЦЕПТ

- У великій ємності змішайте мигдальну пасту, холодну воду та цукор.
- Ретельно перемішайте, доки цукор і мигдальна паста повністю не розчиняться, а суміш не стане однорідною.
- Перелийте суміш у прилаг.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли суміш досягне оптимальної температури, прилаг подасть звуковий сигнал, а кнопка **Serve** почне блимати.
- Натисніть **Serve** і насолоджуйтеся напоем.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час приготування.

Час приготування може змінюватися залежно від температури інгредієнтів, вмісту цукру та їхньої свіжості.

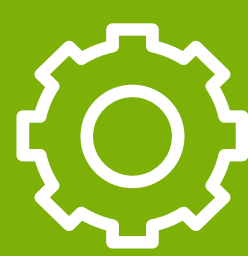
Додайте трохи свіжого лимонного соку, щоб збалансувати солодкість мигдалю та зробити смак більш освіжаючим.

Кола-слаш

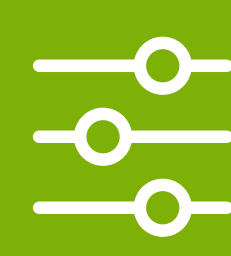


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1  Кола (1 пляшка)

РЕЦЕПТ

- Налийте колу в прилад.
Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Слаш з енергетичного напою

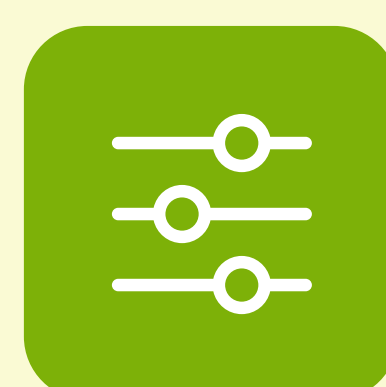


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1,2 л енергетичного напою

РЕЦЕПТ

- Налийте напій у прилад.
Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Регулюйте рівень охолодження залежно від вмісту цукру в напої: що вищий вміст цукру, то вищий рівень охолодження потрібен, і навпаки.

Вишневий енергетичний слаш

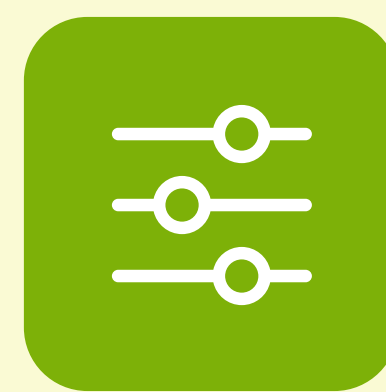


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

300 мл енергетика

900 мл вишневого соку

РЕЦЕПТ

- Налийте сік та енергетик у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Регулюйте рівень охолодження залежно від вмісту цукру в напої: що вищий вміст цукру, то вищий рівень охолодження потрібен, і навпаки.

Можете експериментувати з різними смаками соку.

Граніта «Green Power»

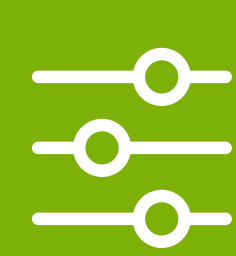


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

- 1** авокадо (100 г м'якоти)
- 1** огірок (300 г)
- 2** яблука (приблизно 250 г)
- 500 мл** мигдального молока
- 100 мл** меду

РЕЦЕПТ

- Помістіть у блендер або кухонний комбайн авокадо, огірок, яблука, мигдальне молоко та мед. Збийте до повністю однорідної консистенції.
- За потреби процідіть суміш, щоб не було волокон.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час приготування льодової маси.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Перед наливанням у прилад охолодіть суміш — це покращить процес заморожування.

Регулюйте кількість цукру залежно від стиглості яблук.

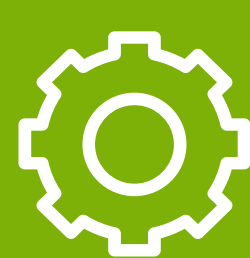
Додавайте топінги одразу після подачі, щоб вони зберегли свіжість.

Слаш із холодного чаю

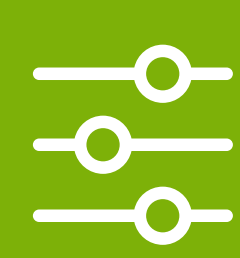


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1,2 л готового
персикового холодного
чаю

РЕЦЕПТ

- Налийте холодний персиковий чай у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Також можна використовувати холодний чай з іншими смаками, наприклад лимонний або будь-який інший на ваш смак.

Слаш із комбучі

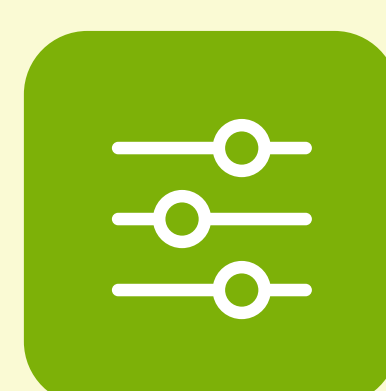


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1,2 л готового
персикового холодного
чаю

РЕЦЕПТ

- Налийте добре охолоджену комбучу в прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Також можна використовувати комбучу з іншими смаками, наприклад лимонну або будь-яку іншу на ваш смак.

Лимонний слаш із сиропом

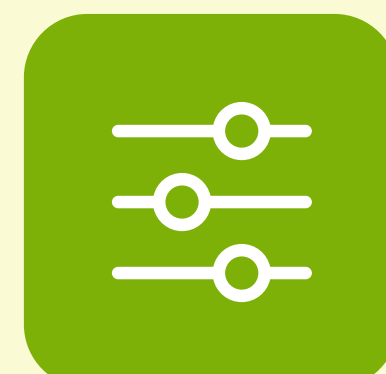


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1 л води

200 мл лимонного сиропу

РЕЦЕПТ

- Налийте воду та лимонний сироп у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка **«Serve»** почне блимати.
- Натисніть **«Serve»** і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Ви можете використовувати сироп із будь-яким смаком на свій вибір.

Граніта з ананаса, імбиру та маракуї

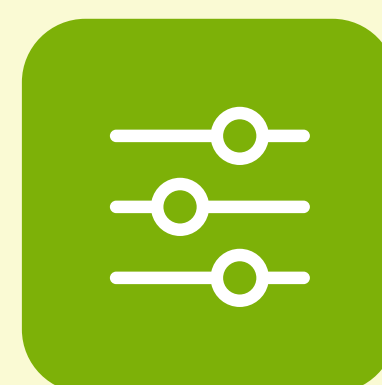


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

650 мл ананасового соку

250 мл пюре маракуї

250 мл холодної води

60 г цукру

15 г свіжого тертого
імбиру

20 мл соку лайма

РЕЦЕПТ

- У Великій ємності змішайте всі інгредієнти, доки цукор повністю не розчиниться. Процідіть.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Проціджуйте суміші, що містять волокна (подрібнені фрукти, імбир, м'якоть), щоб запобігти засміченню приладу та отримати більш однорідну текстуру граніти.

Регулюйте кількість імбиру відповідно до бажаної інтенсивності смаку.

Полуничний слаш

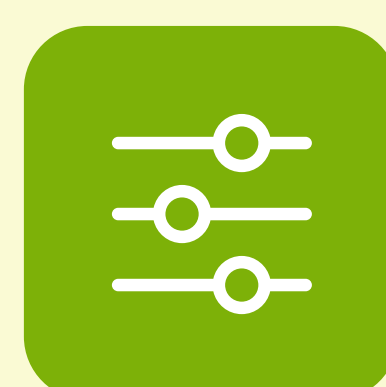


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1 л води

200 мл полуничного сиропу

РЕЦЕПТ

- Налийте воду та полуничний сироп у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Ви можете використовувати сироп із будь-яким смаком на свій вибір.

Кавуновий слаш

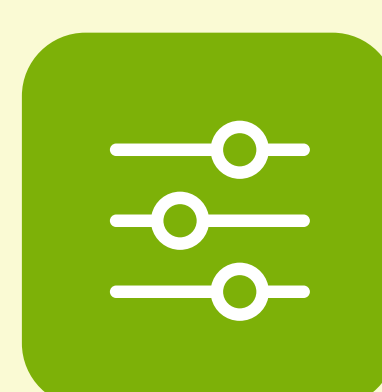


≈
15
хв

СЛАШ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
SLUSHY



РЕЖИМ 2/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1 цілий кавун вагою близько
2 кг

- сік половини лимона

РЕЦЕПТ

- Очистіть кавун від шкірки та наріжте м'якоть великими кубиками.
- Помістіть кубики кавуна та лимонний сік у блендер і збийте до однорідної консистенції.
- Перелийте кавуновий сік у прилад.
- Запустіть програму **SLUSHY**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» і подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Для яскравої та поживної подачі додайте скибочки ківі та насіння чіа.

Заморожений коктейль «Австралійський ром і манго»

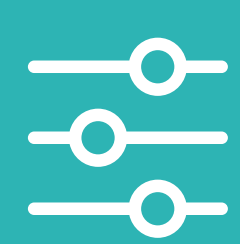


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

200 мл австралійського
рому

400 мл мангового пюре

150 мл соку лайма

350 мл води

80 г цукру

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти та ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**) і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Перед подачею можна прикрасити коктейль невеликими листочками м'яти.

Заморожений коктейль «Космополітен»



КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
СОСКТАIL



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

300 мл горілки

150 мл лікеру Triple Sec

300 мл журавлинного соку

150 мл соку лайма

200 мл води

100 г цукру

6 скибочок лайма

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім скибочок лайма, і ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **СОСКТАIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка **«Serve» (Подача)** почне блимати.
- Натисніть **«Serve» (Подача)** і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Еспресо Мартіні»

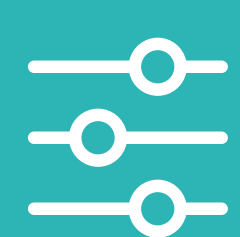


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
СОСКТАIL



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

200 мл горілки

300 мл холодної кави
еспресо

200 мл кавового лікеру

300 мл води

100 г цукру

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти та ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **СОСКТАIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка **«Serve» (Подача)** почне блимати.
- Натисніть **«Serve» (Подача)** і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

За бажанням прикрасьте коктейль невеликою кількістю збитих вершків і кавовими зернами.

Заморожений коктейль «Джин-тонік» з огірком, розмарином і м'ятою

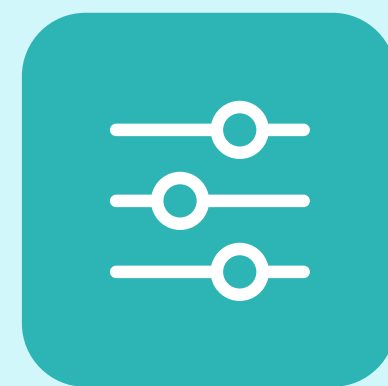


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
СОСКТАІЛ



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

200 мл джину

500 мл тоніка

200 мл води

100 мл огіркового соку

100 мл лимонного соку

100 г цукру

6 гілочок розмарину

6 дуже тонких скибочок
огірка

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім гілочок розмарину та скибочок огірка, і ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **СОСКТАІЛ**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**). Додайте до кожної склянки по гілочці розмарину та тонкій скибочці огірка й подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Маргарита»

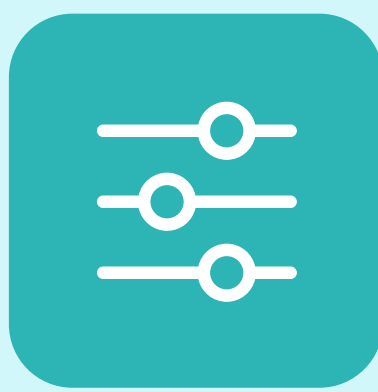


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
СОСКТАIL



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

- 200 мл текили
- 200 мл лікеру Triple Sec
- 300 мл соку лайма
- 500 мл води
- 120 г цукру
- грібна сіль
- 6 скибочок лайма

РЕЦЕПТ

- У великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім солі та скибочок лайма, і ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **СОСКТАIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**).
- Натріть зовнішній край кожної склянки часточкою лайма, занурте його в тарілку з грібною сіллю та злегка струсіть надлишок солі.
- Подавайте «Маргариту», прикрасивши кожен склянку скибочкою лайма.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Негроні»



≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

200 мл гжину

100 мл Campari

100 мл солодкого вермуту

600 мл води

100 г цукру

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти та ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**) і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Белліні» з персиком



≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

500 мл просекко

500 мл персикового
нектару

150 мл води

80 г цукру

1 персик, нарізаний
часточками

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім часточок персика.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (Подача) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**», прикрасьте коктейль часточками персика та подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

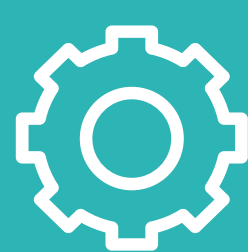
Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Pimm's»

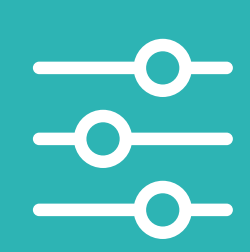


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 4/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

300 мл Pimm's

450 мл лимонаду

400 мл води

50 мл лимонного соку

80 г цукру

• Фрукти для прикрашення

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти, окрім фруктів для прикрашення, і ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**) і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений коктейль «Піна Колада»

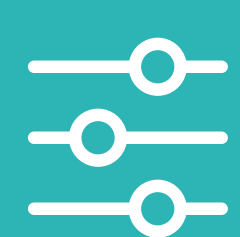


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
СОСКТАIL



РЕЖИМ 5/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

200 мл білого рому

600 мл ананасового соку

250 мл кокосових вершків

150 мл води

80 г цукру

РЕЦЕПТ

- У Великій мисці змішайте всі інгредієнти та ретельно перемішайте, доки цукор повністю не розчиниться.
- Перелийте суміш у прилад.
- Запустіть програму **СОСКТАIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Подача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Подача**) і подавайте коктейль.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Перед подачею прикрасьте скибочками ананаса.

Заморожена сангрія

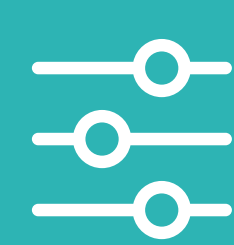


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

1,2 мл сангрії

6 скибочок апельсина для
прикрашання

РЕЦЕПТ

- Налийте сангрію в прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (**Погача**) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (**Погача**).
- Додайте скибочки апельсина та подавайте.

ПОРАДИ

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування.

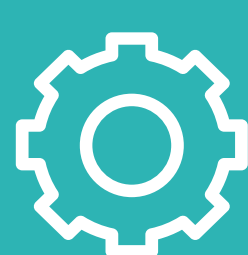
Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Заморожений Spritz

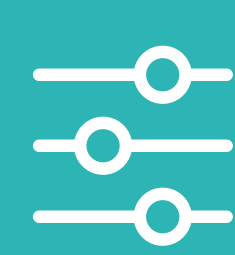


≈
20
хв

КОКТЕЙЛЬ
ГОТОВИЙ



ПРОГРАМА:
COCKTAIL



РЕЖИМ 3/5

ІНГРЕДІЄНТИ

(на 6 порцій)

380 мл Aperol

350 мл добре охолодженого
просекко

250 мл свіжовичавленого
апельсинового соку

220 мл добре охолодженої
газованої води

РЕЦЕПТ

- Налийте всі інгредієнти в прилад.
- Запустіть програму **COCKTAIL**.
- Коли напій досягне оптимальної температури, прилад подасть звуковий сигнал, а кнопка «**Serve**» (Погача) почне блимати.
- Натисніть «**Serve**» (Погача) і подавайте.

ПОРАДИ

Надмірне вживання алкоголю шкодить вашому здоров'ю. Вживайте відповідально.

Використовуйте добре охолоджені інгредієнти, щоб скоротити час заморожування. Час приготування може змінюватися залежно від складу інгредієнтів (вмісту цукру, свіжості продуктів) та їхньої температури.

Для більшої свіжості прикрасьте заморожений «Спріц» скибочками апельсина та свіжим листям м'яти.