








## Инструкция по приготовлению мягкого мороженого ICEDREAM

|   |   |
|---|---|
|    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перед тем как готовить жидкую смесь внимательно прочитайте инструкцию на пакете с сухой смесью.</li> <li>2. Приготовленная смесь не требует пастеризации, поэтому важно соблюдать правила гигиены при ее приготовлении.</li> <li>3. Используйте только кипяченую воду или питьевую воду из бутылок.</li> </ol>  |
|    | <p>Вам потребуются: предварительно продезинфицированное ведро, а также венчик для смешивания. Чем шире ведро, тем удобнее размешивать сухую смесь в воде. Не используйте миксер для смешивания, вследствие его использования уменьшается взбитость мороженого.</p>  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Налейте в ведро 5 литров питьевой воды. Для удобства можно использовать питьевую воду из бутылок 5 и 2 литров.</li> <li>2. Для приготовления меньшего количества жидкой смеси для мороженого исходите из пропорции: 1кг. сухой смеси на 3 литра воды.</li> <li>3. Не используйте большее количество воды, чем указано выше, т.к. это приведет к увеличению кристаллов льда в мороженом, сильному уменьшению взбитости, а также перемерзанию мороженого в цилиндре (вследствие чего фризера может выйти из строя). Так же можно использовать горячую воду, что благоприятно отразится на текстуре изготавливаемого мороженого, а также послужит дополнительной дезинфекцией. Но перед тем как залить смесь во фризера, вам необходимо будет ее охладить до комнатной температуры.</li> </ol> |
|  | <p>Откройте пакет с сухой смесью, предварительно продезинфицированными ножницами.</p>   |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Медленно, одной рукой высыпайте пакет со смесью в воду, а другой помешивайте смесь венчиком.</li> <li>2. Помешивайте смесь еще около 30 секунд, после того как высыпите всю смесь из пакета.</li> </ol> <p>Смесь не взбивайте, а лишь слегка помешивайте.</p>   |
|  | <p>Закройте ведро со смесью крышкой и оставьте смесь на 15-20 мин.</p>  |
|  | <p>Вылейте смесь из ведра в бункер фризера и фризуйте ее. Примерно через 10 минут мороженое будет готово. Весь процесс приготовления мороженого (включая фризирование) занимает 25-30 минут.</p> <p>Приготовленную жидкую смесь можно хранить в холодильнике (не замораживая) в течение 48 часов. Во фризере смесь может храниться также 48 часов.</p> <p>По истечению этого времени смесь можно после фризирования дозаморозить в морозильнике и у вас получится обыкновенное каленое мороженое.</p>   |

Узнайте больше у наших специалистов по телефонам:

+ 7 495 665 77 99

8 800 333 22 01 – Бесплатный звонок по России!

[info@icedream.ru](mailto:info@icedream.ru)