ICE CREAM MAKER · מכונת גלידה וקינוחים קפואים עם מדחס

מכונת גלידה MUSSO Mini

דגם Lussino 4080

מדריך למשתמש בעברית

מדחס מובנה · קערת נירוסטה קבועה · טיימר ומתגי בחישה וקירור · תוצרת איטליה



יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע"מ**
אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	WELCOME	ברוכים הבאים
3	IMPORTANT SAFEGUARDS	הוראות בטיחות
4	GETTING TO KNOW YOUR MACHINE	היכרות עם המכונה
6	TECHNICAL SPECIFICATIONS	מפרט טכני
6	OPERATING PROCEDURE	הכנת קינוח קפוא
8	CLEANING & CARE	ניקוי ותחזוקה
9	FAQ & TROUBLESHOOTING	שאלות נפוצות ופתרון בעיות
9	RECIPES: GENERAL INFORMATION	לפני שמתחילים במתכונים
9	ICE CREAM	גלידות
12	SORBETS	סורבה
17	SHERBETS	שרבט וגלידות חלב
18	FROZEN YOGURTS	פרוזן יוגורט
19	SAUCES	רטבים
20	FROZEN DRINKS	משקאות קפואים
21	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות לקוחות

WELCOME

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם במכונת הגלידה MUSSO Mini, תוצרת איטליה. בעזרתה תכינו בתוך דקות קינוחים קפואים טריים: גלידת שמנת עשירה, סורבה משיי, ג'לאטו איטלקי, פרוזן יוגורט ומשקאות קפואים מרעננים.

המכונה מאפשרת גם הכנה של מנות מיוחדות – סורבה עגבניות ובזיליקום כמנה ראשונה ביום קיץ חם, או דאקירי ופינה קולדה קפואים לארוחת ערב עם אורחים. בחוברת זו תמצאו את הוראות ההפעלה והניקוי ואוסף מתכונים מגוון. ההפעלה פשוטה: טיימר, מתג בחישה ומתג קירור.

קראו את המדריך במלואו לפני השימוש הראשון ושמרו אותו לעיון בהמשך. מוצר זה מיובא לישראל ומשווק על ידי היבואן הרשמי – הנקודה החמה בע"מ, המעניקה את האחריות והשירות למכונה.

IMPORTANT SAFEGUARDS

הוראות בטיחות

בעת שימוש במכשירי חשמל יש להקפיד תמיד על אמצעי בטיחות בסיסיים, ובהם:

1. קראו את כל ההוראות לפני השימוש במכשיר.
2. להגנה מפני התחשמלות – אין לשפוך נוזלים על כבל החשמל, על התקע, על גוף המכשיר, על מכלול המנוע או על כל חלק חשמלי אחר שאינו נשלף, ואין לטבול אותם במים או בכל נוזל אחר.
3. נדרשת השגחה צמודה כשמכשיר חשמלי מופעל בידי ילדים או בקרבתם.
4. נתקו תמיד את התקע מהשקע כשהמכשיר אינו בשימוש, לפני הרכבה, לפני הוצאת חלקים ולפני ניקוי.
5. הימנעו ממגע בחלקים נעים.
6. אין להפעיל את המכשיר אם כבל החשמל או התקע פגומים, לאחר תקלה במכשיר, או אם נפל או ניזוק בכל צורה שהיא – פנו למחלקת השירות של היבואן.
7. שימוש באביזרים שאינם מומלצים או נמכרים על ידי יצרן המכשיר עלול לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.
8. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
9. אין להשאיר את הכבל משתלשל מעבר לשפת השולחן או משטח העבודה, ואין לאפשר לו לגעת במשטחים חמים.
10. אין להציב את המכשיר על כיריים של גז או חשמל או בקרבתם, ואין להכניסו לתנור מחומם.
11. ודאו שהמכשיר כבוי לפני חיבור התקע לשקע ולפני ניתוקו.
12. בזמן הפעולה אין להכניס ידיים או כלים לקערה – סכנת פציעה ונזק למכונה. מותר להשתמש במרית לגירוד הקערה, אך רק כשהמכשיר אינו פועל.
13. הוציאו את מכלול להב הבחישה מהמכונה לפני שטיפתו.
14. הפעילו את המכשיר תמיד כשהמכסה במקומו.
15. חברו את המכשיר לשקע חשמל תקני בלבד, בהתאם למתח ולתדר המפורטים על לוחית הדגם שעל המכשיר.

הגנה על מערכת הקירור

לאחר כיבוי מתג הקירור (Chill), המתינו תמיד לפחות כמה דקות לפני שתפעילו אותו שוב.

שמרו הוראות אלה

GETTING TO KNOW YOUR MACHINE

היכרות עם המכונה

MUSSO Mini (בשמה האמריקאי Lussino, דגם 4080) היא מכונת גלידה עם מדחס קירור מובנה, תוצרת איטליה. גוף המכונה והקערה עשויים נירוסטה מוברשת ומלוטשת, ולהב הבחישה עשוי נירוסטה תואמת. הקערה קבועה במכונה – כך שאין צורך להוציא אותה ולהקפיא אותה מראש, והניקוי פשוט. ההפעלה מבוססת על טיימר הפועל יחד עם מתג בחישה (Churn) ומתג קירור (Chill).

חלקי המכונה



הקערה הקבועה, הציר המרכזי ולהב הבחישה

מס'	חלק
1	מכסה פלסטיק שקוף – נשלף
2	להב בחישה מנירוסטה – נשלף, מושחל על הציר המרכזי
3	אום נעילה – מהדק את הלהב לציר; נשלף
4	קערת נירוסטה קבועה עם ציר מרכזי
5	גוף המכונה – נירוסטה, עם מדחס קירור מובנה
6	מרית מיוחדת להוצאת הקינוח (מצורפת)

לוח הבקרה



לוח הבקרה – מתג בחישה, חוגת טיימר ומתג קירור

בקר	תפקוד
טיימר	קובע את משך הפעולה. המכונה פועלת עד תום הזמן שנקבע. החוגה מסומנת בדקות (0–60); לרוב הקינוחים מכוונים כ-30 דקות.
מתג בחישה (Churn)	מפעיל את להב הבחישה. הלהב מסתובב רק כשמתג הבחישה מופעל והטיימר מכוון. על הלוח מסומן בסמל ספירלה.
מתג קירור (Chill)	מפעיל את מערכת הקירור (המדחס). כיבוי 3–4 דקות לפני תום הזמן מקל על הוצאת הקינוח. על הלוח מסומן בסמל פתית שלג.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	MUSSO Mini · Lussino 4080
קיבולת	כ-1.4 ליטר (1½ קוורט)
תפוקה לשעה	כ-2.8 ליטר (3 קוורט)
זמן הכנה	כ-30 דקות לקינוח קפוא
גובה	כ-28 ס"מ
רוחב	כ-30.5 ס"מ
עומק	כ-45.5 ס"מ
משקל	כ-17 ק"ג
מתח, תדר והספק	לפי לוחית הדגם שעל המכשיר
נוזל קירור	R134a
גוף וקערה	נירוסטה מוברשת ומלוטשת; קערה קבועה
להב בחישה	נירוסטה
בקרה	טיימר, מתג בחישה (Churn), מתג קירור (Chill)
ארץ ייצור	איטליה (MUSSO)

המידות והמשקל הומרו מיחידות אינץ' וליברה וניתנים בקירוב. הנתונים החשמליים המחייבים מופיעים על לוחית הדגם שעל המכשיר. היצרן רשאי לשנות מאפיינים ועיצוב ללא הודעה מוקדמת.

OPERATING PROCEDURE

הכנת קינוח קפוא

הרכבה

1. הסירו את מכסה הפלסטיק.
2. הכניסו את להב הנירוסטה לקערה והשחילו אותו על הציר המרכזי.
3. כשהלהב יושב היטב על הציר, סובבו את אום הנעילה עם כיוון השעון עד להידוק.
4. החזירו את המכסה למקומו.
5. הציבו את המכונה בקרבת שקע חשמל וחברו את התקע. המכונה מוכנה לשימוש.

הפעלה



כיוון הטיימר

6. הסירו את המכסה, יצקו את המרכיבים לקערה והחזירו את המכסה.
7. כוונו את הטיימר לכ-30 דקות.
8. הפעילו את שני המתגים – בחישה (Churn) וקירור (Chill). המכונה תפעל עד תום הזמן שנקבע.
9. כ-3–4 דקות לפני תום הזמן אפשר לכבות את מתג הקירור – כך יהיה קל יותר להוציא את הקינוח.

> **זמן ההקפאה משתנה**
>
> זמן ההקפאה תלוי בטמפרטורת החדר ובטמפרטורת המרכיבים. קירור מוקדם של המרכיבים מקצר את זמן ההקפאה.

> **הלהב אינו מסתובב?**
>
> להב הבחישה מסתובב רק כשמתג הבחישה (Churn) מופעל והטיימר מכוון.

הוספת מרכיבים והוצאת הקינוח

10. לפני הסרת המכסה – אם כדי להוסיף מרכיבים ואם כדי להוציא את הקינוח המוכן – העבירו תמיד את הטיימר לאפס וכבו את מתג הבחישה.
11. אם אתם מוציאים את הקינוח, כבו גם את מתג הקירור.
12. הוציאו את הקינוח בעזרת המרית המיוחדת המצורפת למכונה.
13. כשהמכונה אינה בשימוש – נתקו תמיד את התקע מהשקע.



הוצאת הקינוח במרית – רק כשהמכונה אינה פועלת

חשוב

אם כיביתם את מתג הקירור (Chill), המתינו תמיד לפחות כמה דקות לפני שתפעילו אותו שוב.

טיפים להגשה

- מומלץ להגיש קינוחים קפואים כשהם קפואים בקושי – כך קל יותר להגיש אותם יפה. אל תתנו לקינוח להפוך לקרח.
- סורבה שהוכן כמה שעות מראש – השאירו אותו קפוא במכונה עד כ-20 דקות לפני ההגשה, ואז כבו את מתג הקירור כדי שהסורבה יתרכך למרקם הנכון.
- סורבה עם אלכוהול מפשיר מהר – השאירו אותו במכונה עד רגע לפני ההגשה.
- משקאות קפואים ללא אלכוהול – קצרו את זמן ההקפאה, כדי שיישארו במרקם ברד (״סלאשי״) שאפשר לשתות, ולא מוצקים כמו סורבה.
- תוספות פריכות (אגוזים קצוצים, שבבי שוקולד, ממתקים) מוסיפים לפני ההקפאה או אחריה – לפי אם רוצים שיהיו קפואים. תוספות רכות (פירות קצוצים טריים או מיובשים, קוקוס מגורר, מרשמלו) עדיף להוסיף בסוף, כדי שלא יהפכו לקרח.

CLEANING & CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי

נתקו תמיד את התקע מהשקע. אין לטבול את גוף המכשיר, את הכבל או את התקע במים או בכל נוזל אחר.

חלקים נשלפים

המכסה, להב הבחישה ואום הנעילה נשלפים לניקוי נוח. הוציאו את מכלול להב הבחישה מהמכונה לפני שטיפתו.

ניקוי הקערה הקבועה

1. יצקו לקערה הריקה כרבע כוס (כ-60 מ״ל) מים חמים.
2. המתינו כמה דקות, ואז נגבו את הקערה בספוג לח.
3. חזרו על הפעולה עד שהקערה נקייה.
4. ייבשו לסיום במגבת נקייה.

FAQ & TROUBLESHOOTING

שאלות נפוצות ופתרון בעיות

הטבלה מרכזת את ההנחיות שבחוברת היצרן למצבים נפוצים. אם הבעיה נמשכת – פנו למחלקת השירות של היבואן.

מצב	מה לעשות
להב הבחישה אינו מסתובב	ודאו שמתג הבחישה (Churn) מופעל ושהטיימר מכוון – הלהב מסתובב רק בשני התנאים יחד. ודאו שהתקע מחובר לשקע.
ההקפאה נמשכת זמן רב	זמן ההקפאה תלוי בטמפרטורת החדר ובטמפרטורת המרכיבים. קררו את המרכיבים מראש – כך ההקפאה מהירה יותר.
קשה להוציא את הקינוח	בפעם הבאה כבו את מתג הקירור 3–4 דקות לפני תום הזמן. לפני הוצאה – טיימר לאפס, ומתגי הבחישה והקירור כבויים. השתמשו במרית המצורפת.
הקינוח קשה מדי או קרחי	הגישו את הקינוח כשהוא קפוא בקושי, ואל תשאירו אותו להפוך לקרח. סורבה שהוכן מראש – כבו את מתג הקירור כ-20 דקות לפני ההגשה.
סורבה עם אלכוהול נמס מהר	השאירו אותו במכונה עד רגע לפני ההגשה.
רוצים להפעיל שוב את הקירור	לאחר כיבוי מתג הקירור, המתינו לפחות כמה דקות לפני הפעלתו מחדש.
רוצים להוסיף מרכיב באמצע ההכנה	העבירו את הטיימר לאפס וכבו את מתג הבחישה לפני הסרת המכסה. בזמן פעולה אין להכניס ידיים או כלים לקערה.
הכבל או התקע פגומים, או שהמכשיר נפל	אל תפעילו את המכשיר. פנו למחלקת השירות של היבואן.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

לפני שמתחילים במתכונים

בעמודים הבאים תמצאו מתכונים לגלידות, לסורבה, לשרבט, לג׳לאטו איטלקי, לפרוזן יוגורט ולמשקאות קפואים.

- ג׳לאטו איטלקי: הכינו לפי מתכוני הגלידה הרגילים, והחליפו את השמנת בחלב רגיל או בחלב דל שומן (1%–2%).
- כל המתכונים מחושבים לכמות של כליטר. לניצול מלא של קיבולת המכונה – הגדילו את כמויות המרכיבים פי 1.5 בקירוב.
- טעמו תמיד את התערובת לפני ההקפאה, והתאימו לטעמכם.
- זמני ההקפאה במתכונים משוערים – ראו ״זמן ההקפאה משתנה״ בפרק ההפעלה.

יחידות מידה

כוס = כוס מדידה (כ-240 מ״ל) · כף = כף מדידה (15 מ״ל) · כפית = כפית מדידה (5 מ״ל). משקלי פחיות ואריזות ניתנים במקור באונקיות; ההמרה לגרמים בקירוב. ״שמנת״ = שמנת מתוקה עשירה (להקצפה), אלא אם צוין אחרת. ״סירופ סוכר״ – לפי המתכון שבפרק הסורבה.

ICE CREAM

גלידות

תערובת גלידה יכולה להיות פשוטה – פירות מרוסקים, סוכר ושמנת (״בסגנון פילדלפיה״) – או מבוססת על קרם אנגלז מבושל (״בסגנון צרפתי״). שתיהן טעימות; הגרסה הצרפתית עשירה מעט יותר, ובפרק זה יש מתכונים לשתיהן. כל המתכונים משתמשים בשמנת מתוקה עשירה; לקינוח קליל ודל קלוריות יותר אפשר להחליף אותה בחלב (מלא או רזה) או אפילו ביוגורט.

השתמשו במתכונים כהשראה לטעמים שלכם. אוהבים פריכות? הוסיפו כוס אגוזים קצוצים, שבבי שוקולד או ממתקים – לפני ההקפאה או אחריה, לפי אם רוצים שגם הם יהיו קפואים. אפשר להוסיף גם פירות קצוצים, טריים או מיובשים, קוקוס מגורר ואפילו מרשמלו – את התוספות הרכות עדיף להוסיף בסוף, כדי שלא יהפכו לקרח.

גלידת בננה

ככל שהבננות בשלות יותר – הטעם עשיר יותר.

מרכיבים: 4 בננות בשלות · 3 כפות מיץ לימון טרי · ¾ כוס סירופ סוכר · כוס שמנת

עובדים מהר, כדי שהבננות לא ישחירו: מקלפים ומכניסים למעבד מזון עם מיץ הלימון, ומרסקים לרסק חלק – כ-2 כוסות. מערבבים פנימה את סירופ הסוכר ואחריו את השמנת.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת תותים

מרכיבים: 2 פיינט תותים (כ-950 מ"ל נפח), שטופים ומנוקים מהעלים · ½ כוס ועוד 2 כפות סוכר דק · 3 כפות מיץ לימון טרי · 1½ כוסות שמנת

מרסקים את התותים במעבד מזון ומערבבים פנימה את שאר המרכיבים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-830 מ"ל (3½ כוסות)

גלידת מייפל ואגוזי מלך

מרכיבים: 2 כוסות שמנת · ¾ כוס חלב · 1¼ כוסות סירופ מייפל איכותי (Grade A) · ¾ כוס אגוזי מלך שבורים

יוצקים את השמנת, החלב וסירופ המייפל לקערת המכונה, מוסיפים את האגוזים ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

גלידת אפרסקים

כשאין אפרסקים טריים בעונה, הקינוח הפשוט הזה יחזיר אתכם לימים חמים.

מרכיבים: 2 פחיות אפרסקים בסירופ סמיך, 16 אונקיות כל אחת (כ-450 גרם) – מסוננות, הנוזל לא בשימוש · ¾ כוס סירופ סוכר · 3 כפות מיץ לימון טרי · כוס שמנת

מרסקים את האפרסקים במעבד מזון ומוסיפים את הסירופ, מיץ הלימון והשמנת.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת משמש

כמו גלידת אפרסקים, עם משמש במקום אפרסקים, ורק 2 כפות מיץ לימון.

גלידת פטל מהירה

מרכיבים: 2 אריזות פטל קפוא בסירופ, 10 אונקיות כל אחת (כ-280 גרם), מופשרות חלקית · 2 כוסות שמנת

מועכים קלות את הפטל כשהוא עדיין בשקית. יוצקים לקערת המכונה, מוסיפים את השמנת ומקפיאים כ-25 דקות.

תפוקה: כליטר ומעט

גלידת קוקוס

מרכיבים: פחית קרם קוקוס ממותק, 15 אונקיות (כ-425 גרם) · כוס חלב · 1½ כוסות שמנת · ½ כוס פתיתי קוקוס ממותקים, דחוסים

מכניסים את קרם הקוקוס והחלב למעבד מזון ומערבבים היטב. מערבבים פנימה את השמנת ואת פתיתי הקוקוס.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

בסיס קרם לגלידה (Custard)

הבסיס נשמר 4–3 ימים במקרר בצנצנת סגורה היטב. חשוב שהצנצנת תהיה אטומה – אחרת הבסיס יספוג ריחות ממזונות אחרים. אפשר להחליף את הסוכר הלבן בסוכר קנים גולמי (טורבינדו).

מרכיבים: 3 כוסות שמנת · כוס חלב מלא · ¾ כוס סוכר · 4 חלמונים

מחממים בסיר בעל תחתית עבה את השמנת, החלב והסוכר, תוך ערבוב מדי פעם, עד שהסוכר נמס והתערובת חמה.

טורפים קלות את החלמונים בקערה. תוך טריפה, יוצקים לאט כוס מהנוזל החם. כשהתערובת חלקה, יוצקים אותה לאט חזרה לסיר תוך טריפה מתמדת.

מבשלים על אש בינונית תוך ערבוב מתמיד, עד שהתערובת מסמיכה מעט ומצפה את גב הכף – כ-8 דקות. אסור שהתערובת תרתח בשום שלב – אחרת תתגבן.

מסננים לקערה נקייה ומשתמשים לפי המתכונים.

תפוקה: כליטר

גלידת וניל עשירה

גלידת וניל עשירה, טובה מכל מה שתמצאו בחנות – אפילו בגלידרייה.

מרכיבים: 3 כוסות שמנת · כוס חלב מלא · ¾ כוס סוכר · 2 מקלות וניל חצויים לאורכם, או 2 כפות תמצית וניל · 4 חלמונים

מכינים לפי מתכון בסיס הקרם, ומוסיפים את מקלות הוניל לסיר יחד עם השמנת, החלב והסוכר. ממש לפני הסינון מגרדים את הזרעים מהמקלות לתוך הבסיס. אם משתמשים בתמצית וניל – מוסיפים אותה לאחר הסינון.

יוצקים את התערובת המצוננת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת וניל ודבש

כמו גלידת וניל עשירה, עם ½ כוס דבש במקום הסוכר.

גלידת שוקולד

מרכיבים: 3 אונקיות (כ-85 גרם) שוקולד מריר-למחצה · אונקיה (כ-28 גרם) שוקולד אפייה ללא סוכר · מנה אחת בסיס קרם, חמים

ממיסים את שני סוגי השוקולד יחד בסיר על אש נמוכה, תוך ערבוב מדי פעם, עד שהשוקולד חלק. מוסיפים בהדרגה מעט מבסיס הקרם, תוך טריפה תכופה כדי שהשוקולד יישאר חלק. מוסיפים את שאר הבסיס ומבשלים על אש נמוכה עד שהתערובת אחידה. מצננים היטב.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת קפה

מומלץ לקשט בפולי קפה מסוכרים.

מרכיבים: מנה אחת בסיס קרם · ¼ כוס גרגירי קפה נמס, רצוי אספרסו

מערבבים כוס מבסיס הקרם עם הקפה, ומחממים על אש נמוכה תוך ערבוב עד שהקפה נמס. מערבבים עם שאר הבסיס ומצננים היטב.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת פיסטוקים

מרכיבים: מנה אחת בסיס קרם, מצונן · כוס פיסטוקים קלופים (בלי קליפה ובלי עור), קצוצים גס · ½ כפית תמצית שקדים

מערבבים את כל המרכיבים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

גלידת עוגיות אוראו

פנטזיית ילדות שגם המבוגרים אוהבים.

מרכיבים: מנה אחת תערובת גלידת שוקולד או גלידת וניל עשירה – מצוננת, לא קפואה · כוס עוגיות אוראו שבורות (8–10 עוגיות)

יוצקים את תערובת השוקולד או הוניל לקערת המכונה ומקפיאים 15 דקות. מוסיפים את העוגיות ומקפיאים כ-15 דקות נוספות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

גלידת סוכר חום ופקאן

וריאציה על בסיס הקרם, עם סוכר חום במקום לבן.

מרכיבים: 3 כוסות שמנת · כוס חלב · כוס סוכר חום דחוס (מעט פחות מכוס מלאה) · 4 חלמונים · כוס פקאנים שבורים

מכינים כמו בסיס הקרם: מחממים את השמנת, החלב והסוכר עד שהסוכר נמס; מוסיפים את החלמונים בטריפה; מבשלים על אש בינונית תוך ערבוב מתמיד עד שהתערובת מסמיכה מעט ומצפה את גב הכף, כ-8 דקות – בלי להרתיח, אחרת תתגבן.

מסננים לקערה נקייה ומצננים היטב. מערבבים פנימה את האגוזים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

גלידת לימון

מרכיבים: גרידה של לימון אחד · שני שלישים כוס סוכר · 2½ כוסות שמנת · כוס חלב · 5 חלמונים · 7 כפות מיץ לימון סחוט טרי, מסונן

טוחנים במעבד מזון את גרידת הלימון עם הסוכר, עד שהגרידה קצוצה דק. בסיר מערבבים את סוכר הלימון עם כוס וחצי שמנת ועם כל החלב, ומביאים לרתיחה תוך ערבוב מדי פעם להמסת הסוכר.

טורפים קלות את החלמונים בקערה גדולה, ותוך טריפה יוצקים לאט את השמנת החמה. כשהתערובת חלקה, מחזירים אותה לסיר או לחלק העליון של סיר כפול (בן-מארי). מבשלים על אש נמוכה או מעל מים מבעבעים, תוך ערבוב מתמיד, עד לקרם סמיך – כ-15 דקות. אסור שהתערובת תרתח.

מעבירים את הקרם לקערת מתכת המונחת בתוך קערה גדולה יותר עם קרח, ומערבבים עד שהוא קר מאוד וסמיך. מערבבים פנימה את מיץ הלימון.

מקציפים את הכוס הנותרת של השמנת לקצף יציב ומקפלים לתוך קרם הלימון.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

SORBETS

סורבה

סורבה הוא קינוח קפוא חלק, ללא חלב או מוצרי חלב. המרקם המשיי שלו במיטבו כשהוא טרי ועדיין רך: הוא לעולם לא צריך להיות קשה כאבן, ותמיד צריך להיות נקי מגבישי קרח. הכנתם כמה שעות מראש? השאירו אותו קפוא במכונה עד כ-20 דקות לפני ההגשה, ואז כבו את מתג הקירור כדי שיתרכך למרקם הנכון.

נשאר סורבה? שמרו אותו במקפיא. לפני ההגשה פרקו אותו לגושים והקציפו במעבד מזון עד שיהיה חלק ורך. אבל הכנת סורבה מהירה וקלה כל כך, שאפשר לפנק את עצמכם וליהנות ממנו תמיד טרי.

רבות מהתערובות מבוססות רק על רסק פירות, סירופ סוכר ומיץ לימון. במעבד מזון גדול אפשר להוסיף את הסירופ לרסק בקערת המעבד; אחרת – יוצקים את הרסק לקערת המכונה, מוסיפים את הסירופ ומיץ הלימון ומערבבים. טעם הפירות משתנה ממנה למנה, לכן טעמו תמיד את התערובת לפני ההקפאה, והוסיפו מיץ לימון או סירופ לפי הצורך.

אין זמן להכין סירופ ולחכות שיתקרר? אפשר להמתיק את רסק הפירות בסוכר דק (סוכר רגיל יהיה גרגרי מדי).

להגשה חגיגית: מורחים שכבה דקה של רסק פירות במרכז צלחת הקינוח, מעצבים את הסורבה בעזרת שתי כפות לכדורים חלקים בצורת ביצה, מסדרים שלושה כדורים (בטעמים ובצבעים שונים, אם יש) ומקשטים בכמה חתיכות פרי, בעלי נענע או בסיגליות מסוכרות.

סירופ סוכר

תערובת שימושית במיוחד שכדאי להחזיק במקרר: סוכר ומים שמבשלים עד שהסוכר נמס לחלוטין, לסירופ קליל. כך לא יהיה בקינוח מרקם גרגרי של סוכר שלא נמס. הקינוח קופא מהר יותר כשכל המרכיבים קרים, או לפחות בטמפרטורת החדר – ולכן כדאי להכין את הסירופ מראש. הסירופ נשמר כמעט ללא הגבלה, כי אין בו דבר שמתקלקל.

מרכיבים: 4 כוסות סוכר · 4 כוסות מים

מכניסים את המים והסוכר לסיר ומבשלים על אש קטנה עד שהסוכר נמס. מצננים לטמפרטורת החדר, ושומרים במקרר בצנצנת סגורה.

תפוקה: כליטר ומעט

סורבה תותים טריים

אפשר להכין רסק נוסף ולהגיש אותו כרוטב מתחת לסורבה. ענף נענע טרי הוא קישוט יפה.

מרכיבים: 2 פיינט תותים (כ-950 מ"ל נפח), שטופים ומנוקים מהעלים · כוס ועוד 2 כפות סירופ סוכר · ¼ כוס מיץ לימון טרי

מרסקים את התותים במעבד מזון – כ-3 כוסות רסק. מערבבים פנימה כוס סירופ ואת מיץ הלימון. טועמים, ומוסיפים את יתרת הסירופ לפי הצורך.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-830 מ"ל (3½ כוסות)

סורבה אבטיח

מרכיבים: כחצי אבטיח · כוס סירופ סוכר · 2 כפות מיץ לימון טרי

מסירים קליפה וגרעינים מכמות אבטיח שתספיק ל-שלוש וחצי כוסות רסק, ומרסקים במעבד מזון. מערבבים פנימה את הסירופ ומיץ הלימון.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה מנגו

שווה את המאמץ להעביר את התערובת דרך מסננת – בשביל נגיעה טרופית משיית ותוססת.

מרכיבים: 4 מנגו בשלים · כוס סירופ סוכר · ¼ כוס מיץ לימון טרי

מקלפים את המנגו ומוציאים את הגלעין. מרסקים את הפרי במעבד מזון – כ-3½ כוסות רסק. מערבבים פנימה את הסירופ ומיץ הלימון, ומעבירים דרך מסננת דקה.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה אננס טרי

מרכיבים: אננס בשל קטן (מסוג הוואי) · כוס סירופ סוכר · 2 כפות מיץ לימון טרי

מקלפים את האננס, מוציאים את הליבה וחותכים לקוביות. מעבדים את הקוביות במעבד מזון עד שהתערובת חלקה ואווירית מאוד – כ-2½ כוסות. מערבבים פנימה את הסירופ ומיץ הלימון; טועמים ומוסיפים סירופ או מיץ לפי הצורך.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה אגסים

מרכיבים: 3 פחיות אגסים בסירופ סמיך, 16 אונקיות כל אחת (כ-450 גרם) – מסוננות, הנוזל לא בשימוש · כוס ועוד 2 כפות סירופ סוכר · 6 כפות מיץ לימון טרי

מרסקים את האגסים במעבד מזון ומערבבים פנימה את הסירופ ומיץ הלימון.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה משמש

כמו סורבה אגסים, עם משמש משומר במקום אגסים, ורק 3 כפות מיץ לימון.

סורבה אפרסקים

כמו סורבה אגסים, עם אפרסקים משומרים במקום אגסים, ורק ¼ כוס מיץ לימון.

סורבה דובדבנים

מרכיבים: 2 פחיות דובדבנים כהים (Bing) מגולענים בסירופ סמיך, 16 אונקיות כל אחת (כ-450 גרם) · 2 כוסות סירופ סוכר · ¼ כוס מיץ לימון טרי · ¼ כוס מים

מסננים את הדובדבנים ושומרים 2 כפות מהסירופ שבפחית. מעבירים את הדובדבנים דרך מטחנת ירקות ידנית (פוד מיל). מערבבים פנימה את סירופ הדובדבנים, סירופ הסוכר, מיץ הלימון והמים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.1 ליטר (4½ כוסות)

סורבה אננס

מרכיבים: פחית אננס במיץ טבעי, 20 אונקיות (כ-570 גרם) · 2–1¾ כוסות סירופ סוכר

מסננים את האננס (את המיץ שומרים לשימוש אחר). מרסקים את האננס במעבד מזון עד שהוא אווירי מאוד – כ-2 כוסות רסק. מערבבים פנימה את הסירופ.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-830 מ"ל (3½ כוסות)

סורבה מנדרינות

מרכיבים: 5 פחיות פלחי מנדרינה בסירופ קל, 11 אונקיות כל אחת (כ-310 גרם) · כוס סוכר דק · 3 כפות מיץ לימון טרי

מסננים את המנדרינות ושומרים 2 כוסות מהסירופ. מרסקים את הפלחים במעבד מזון. מערבבים פנימה את הסירופ השמור, הסוכר ומיץ הלימון.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.3 ליטר (5½ כוסות)

סורבה תותים

מרכיבים: 2 אריזות תותים קפואים בסירופ, 10 אונקיות כל אחת (כ-280 גרם) · כוס סירופ סוכר · 3 כפות מיץ לימון טרי

מרסקים את התותים עם הסירופ שלהם במעבד מזון. מערבבים פנימה את סירופ הסוכר ומיץ הלימון.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה פטל

כמו סורבה תותים, עם פטל קפוא במקום תותים. טעמו את התערובת – ייתכן שיידרש עד ¼ כוס סירופ סוכר נוסף.

סורבה תפוחים ללא תוספת סוכר

מרכיבים: 3 כוסות מיץ תפוחים לא ממותק · פחית תרכיז מיץ תפוחים לא ממותק, 6 אונקיות (כ-170 גרם) · 3 כפות מיץ לימון טרי

יוצקים את מיץ התפוחים, התרכיז ומיץ הלימון לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה תותים חלק ואווירי במיוחד

במקום סירופ סוכר, המתכון משתמש במרנג איטלקי. ההכנה מורכבת יותר, אבל התוצאה מיוחדת באמת. אותה שיטה מתאימה גם לרסקי פירות אחרים.

מרכיבים: 6 כפות מים · ¾ כוס סוכר · 3 חלבונים · 3 כוסות תותים שטופים, מנוקים מהעלים ומרוסקים · 1½ כפות מיץ לימון טרי

מערבבים את המים והסוכר בסיר קטן וממיסים את הסוכר על אש בינונית. ממשיכים לבשל עד שהתערובת רותחת ושקופה. בעזרת מברשת רטובה מנקים את דופנות הסיר מגבישי סוכר. ממשיכים להרתיח עד שלב "הכדור הרך" – 114°C. אין מדחום? מטפטפים טיפת סירופ למים קרים: כשהיא יוצרת כדור מוצק אך רך, הסירופ מוכן.

בזמן הכנת הסירופ מכניסים את החלבונים לקערת מתכת נקייה מאוד ומקציפים עד שהם רק מתחילים להקציף. אז יוצקים לאט את הסירופ החם – לאורך דקה שלמה. ממשיכים להקציף כ-10 דקות, או עד שתחתית הקערה מרגישה קרירה למגע.

מקפלים בעדינות פנימה את רסק התותים ומיץ הלימון. אין צורך לערבב עד לאחידות מלאה.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה חמוציות

הטעם החמצמץ של החמוציות הופך אותו למרענן במיוחד.

מרכיבים: 3 כוסות ועוד 6 כפות מיץ חמוציות (מפחית או מבקבוק) · ½ כוס ועוד כף סירופ סוכר

מערבבים את מיץ החמוציות והסירופ.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה תפוזים

מהיר ומרענן מאוד. אוהבים חמוץ ורוצים קינוח פשוט עוד יותר? השתמשו במיץ התפוזים בלבד.

מרכיבים: כ-950 מ"ל (קוורט) מיץ תפוזים · ¼ כוס סוכר דק · כף מיץ לימון טרי

יוצקים את מיץ התפוזים, הסוכר ומיץ הלימון לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה מיץ אשכוליות

נסו להגיש אותו במקום מיץ קר בבראנץ' הבא.

מרכיבים: 2 ושני שלישים כוסות מיץ אשכוליות לא ממותק · כוס ושליש סירופ סוכר

מערבבים את מיץ האשכוליות והסירופ.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה מיץ ענבים

כמו סורבה מיץ אשכוליות, עם מיץ ענבים לא ממותק במקום מיץ אשכוליות.

סורבה לימון

הסיום המושלם לארוחה כבדה.

מרכיבים: 1½ כוסות מיץ לימון טרי · כף גרידת לימון · 3 כוסות סירופ סוכר

יוצקים את מיץ הלימון, הגרידה והסירופ לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה לימון ודבש

מרכיבים: ½ כוס מים חמים · שני שלישים כוס דבש · כפית גרידת לימון · כוס מיץ לימון טרי · 2 כוסות מים קרים

מכניסים לקערה את המים החמים, הדבש והגרידה ומערבבים עד שהדבש נמס. מערבבים פנימה את מיץ הלימון והמים הקרים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה שוקולד

חלק וצפוף להפליא.

מרכיבים: 4 אונקיות (כ-115 גרם) שוקולד אפייה ללא סוכר, שבור לגושים · כ-950 מ"ל (קוורט) מים · 1½ כוסות סוכר

קוצצים את השוקולד בסכין או במעבד מזון לחתיכות קטנות מאוד.

מחממים את המים והסוכר בסיר. מוסיפים את השוקולד ומבשלים על אש קטנה 20 דקות, עד שהתערובת חלקה מאוד ולא גרגרית. לא להרתיח. מצננים היטב.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה סירופ מייפל

מרכיבים: כוס ושליש סירופ מייפל איכותי 2 · (Grade A) כוסות מים

מערבבים את סירופ המייפל והמים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה עגבניות ובזיליקום

אין דבר שמבטא קיץ יותר מבזיליקום טרי ועגבניות בשלות ויפות – וזה הזמן לנסות את הסורבה הזה כמנה ראשונה, או אפילו כנשנוש מרענן.

מרכיבים: 5 עגבניות טריות בשלות · ½ כוס מיץ לימון טרי · כפית מלח · ½ כוס סירופ סוכר · כף רסק עגבניות · 6 עלי בזיליקום טריים, קצוצים גס

מקלפים את העגבניות ומוציאים את הליבה והגרעינים. מרסקים במעבד מזון – כ-3 כוסות רסק. מערבבים פנימה את שאר המרכיבים.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כליטר

סורבה שמפניה

סורבה עם אלכוהול מפשיר מהר – השאירו אותו במכונה עד רגע לפני ההגשה. מגישים כחלק מארוחה ארוכה, או כקינוח עם תותים טריים.

מרכיבים: בקבוק שמפניה מצוננת (כ-3 כוסות) · 1½ כוסות סירופ סוכר

יוצקים את השמפניה והסירופ לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

סורבה קלבדוס

בארוחות צרפתיות רשמיות נהוג להגיש באמצע הארוחה סורבה לא מתוק, לניקוי החך. גם בארוחה פשוטה – במיוחד בקיץ – זו יכולה להיות מנה משעשעת. מספיקות מנות קטנות מאוד: כוס אחת מספיקה ל-6–8 סועדים.

מרכיבים: 1¾ כוסות ועוד 2 כפות קלבדוס · 3 כפות סירופ סוכר

מחממים כוס וחצי קלבדוס בסיר על אש בינונית עד שהוא חמים. מכבים את האש, נעמדים במרחק ומקרבים גפרור דולק לקלבדוס. מניחים לו לבעור עד שהלהבות דועכות – כ-8 דקות. מערבבים פנימה את 6 הכפות הנותרות של קלבדוס שלא הובער, ואת הסירופ.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-30 דקות.

תפוקה: כוס אחת (כ-240 מ"ל)

זהירות – הבערת אלכוהול

הבעירו את הקלבדוס רק כשהאש כבויה, הרחק מחפצים דליקים, כשאתם עומדים במרחק מהסיר.

SHERBETS

שרבט וגלידות חלב

שרבט הוא קינוח קפוא, לרוב בטעם פירות, הדומה לסורבה (לעתים משתמשים בשני השמות לסירוגין), אבל בדרך כלל יש בו מרכיבים נוספים – חלב, חלבון ביצה או ג'לטין. את מתכוני החלב בפרק זה הכנו מתוך מחשבה על מי ששומר על המשקל: עם חלב רזה ואבקת חלב רזה במקום חלב מלא. את מתכוני הפירות אפשר לגוון בלי סוף בעזרת פירות אחרים – אפרסקים, אגסים או משמש.

כל סורבה פירות מהפרק הקודם אפשר להפוך לשרבט: מוסיפים לתערובת חלבון ביצה טרוף, אחרי שהיא קפאה חלקית.

גלידת חלב וניל

מתכון בסיס; אפשר להוסיף טעמים, רסקי פירות או אגוזים לפי הטעם.

מרכיבים: 3 כוסות חלב רזה · ½ כוס סוכר · 6 כפות אבקת חלב רזה · 1½ כפיות תמצית וניל

מחממים בסיר את החלב, הסוכר ואבקת החלב, תוך ערבוב עד שהסוכר ואבקת החלב נמסים. מצננים היטב ומערבבים פנימה את הווניל.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

גלידת חלב שוקולד

פינוק טעים עם הרבה פחות קלוריות מגלידת שוקולד רגילה.

מרכיבים: כ-950 מ"ל (קוורט) חלב · כוס ושליש סוכר · 4 אונקיות (כ-115 גרם) שוקולד אפייה ללא סוכר

מחממים את החלב והסוכר בסיר. בסיר אחר ממיסים לאט את השוקולד על אש נמוכה. כשהשוקולד חלק, מוסיפים אליו בהדרגה את תערובת החלב והסוכר, תוך ערבוב מתמיד כדי שיישאר חלק. מבשלים על אש בינונית עד שהתערובת חלקה, ומצננים היטב.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

שרבט חלב ותותים

מרכיבים: 2 כוסות חלב רזה · שליש כוס סוכר · 6 כפות אבקת חלב רזה · 1½ כפיות תמצית וניל · פיינט תותים (כ-475 מ"ל נפח), שטופים, מנוקים מהעלים וקצוצים גס · כף מיץ לימון טרי

מחממים בסיר את החלב, הסוכר ואבקת החלב, תוך ערבוב עד שהסוכר ואבקת החלב נמסים. מצננים היטב. מערבבים פנימה את התותים, מיץ הלימון והווניל.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

FROZEN YOGURTS

פרוזן יוגורט

יוגורט יכול להחליף את השמנת בגלידה, ולתת תוצאה חלקה וקרמית – גם אם לא עשירה באותה מידה. מי שהכין פעם פרוזן יוגורט בעצמו, אפילו מיוגורט בטעמים מהמדף, כבר לא יחזור לזה של החנות. כמו בגלידות, אפשר להוסיף אינספור תוספות בחתיכות – פירות או אגוזים קצוצים, או פיזור נדיב של נבט חיטה.

פרוזן יוגורט תותים טריים

מרכיבים: 2 פיינט תותים (כ-950 מ"ל נפח), שטופים ומנוקים מהעלים · 2 כוסות יוגורט טבעי · שליש כוס דבש

מרסקים את התותים במעבד מזון. יוצקים את היוגורט, הדבש ורסק התותים לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כ-1.2 ליטר (5 כוסות)

פרוזן יוגורט דבש

מרכיבים: 4 כוסות יוגורט טבעי · כוס דבש

יוצקים את היוגורט והדבש לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר ומעט

פרוזן יוגורט חרובים ודבש

מרכיבים: 3 כוסות יוגורט טבעי · ½ כוס דבש · ¾ כוס אבקת חרובים

מערבבים בקערה את היוגורט, הדבש ואבקת החרובים עד לתערובת חלקה.

יוצקים את התערובת לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

פרוזן יוגורט תותים מהיר

מרכיבים: 4 כוסות יוגורט תותים קנוי

יוצקים את היוגורט לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות.

תפוקה: כליטר

SAUCES

רטבים

גלידה היא קרמית ועשירה מטבעה – אבל לפעמים בא לנו להתפנק עד הסוף. לרגעים כאלה, רוטב מתוק וסמיך או רוטב פירות טרי משלימים את החוויה. בפרק זה מתכון לרוטב פירות פשוט אחד, ובקלות אפשר להכין רטבים נוספים: שומרים מעט מתערובת רוב מתכוני סורבה הפירות ומגישים אותה כרוטב.

רוטב פטל

מרכיבים: 2 אריזות פטל קפוא בסירופ, 10 אונקיות כל אחת (כ-280 גרם), מופשרות · מיץ מחצי לימון

מכניסים את הפטל לקערת מעבד מזון עם להב פלדה, מוסיפים את מיץ הלימון ומעבדים עד לרוטב חלק. מעבירים דרך מסננת להוצאת הגרעינים.

אפשר להכין את הרוטב גם מפירות אחרים, טריים או קפואים. עם פירות טריים – מוסיפים סוכר לפי הטעם.

תפוקה: כ-470 מ"ל (2 כוסות)

רוטב באטרסקוץ'

עשיר וקרמי להפליא.

מרכיבים: כוס ושליש סוכר חום כהה דחוס · ½ כוס סירופ תירס בהיר · 4 כפות חמאה לא מלוחה · ¼ כפית מלח · 2 כפות מים · 2 כפיות תמצית וניל · שליש כוס שמנת

מערבבים בסיר את הסוכר החום, הסירופ, החמאה, המלח והמים, ומביאים לרתיחה מלאה. מורידים מיד מהאש, מערבבים פנימה את הווניל, ואז יוצקים לאט את השמנת.

מגישים חמים או מצונן.

תפוקה: כ-350 מ"ל (כוס וחצי)

רוטב קרמל

רוטב דביק ומפתה.

מרכיבים: 1¼ כוסות סוכר · ½ כוס סירופ תירס · קורט מלח · שליש כוס ועוד כף שמנת

מכניסים את הסוכר לסיר בעל תחתית עבה על אש בינונית, ומערבבים ללא הפסקה עד שהסוכר נמס. מועכים גושים כנגד דופן הסיר. מבשלים רק עד שהסוכר מקבל צבע חום-זהוב. אם נשארים גושים עקשניים – מורידים את הסיר מהאש וממשיכים לערבב במרץ עד שהם נמסים.

מחזירים לאש ויוצקים לאט את השמנת. מגישים חם.

תפוקה: כ-350 מ"ל (כוס וחצי)

זהירות

קרמל חם מאוד – היזהרו מהתזות בעת הוספת השמנת.

רוטב פאדג' חם

ההבטחה לסאנדיי פאדג' חם ועשיר.

מרכיבים: ½ כוס שמנת · 3 כפות חמאה לא מלוחה · שליש כוס סוכר · שליש כוס סוכר חום כהה דחוס · ⅛ כפית מלח · ½ כוס אבקת קקאו לא ממותקת, מנופה

מכניסים לסיר את השמנת והחמאה, ומערבבים על אש בינונית עד שהחמאה נמסה והשמנת מתחילה לרתוח. מוסיפים את שני סוגי הסוכר, ומחממים בעדינות תוך ערבוב עד שהסוכר נמס לחלוטין.

מוסיפים את המלח והקקאו, וטורפים ללא הפסקה על אש נמוכה עד שהרוטב חלק. אם נשארו גושי קקאו – מועכים אותם בכף או במרית כנגד דופן הסיר עד שיימסו, ומערבבים לתוך הרוטב. מגישים מיד.

הרוטב נשמר היטב במקרר, אבל עשוי להסמיך בקירור. מחממים מחדש לאט מאוד בסיר כפול (בן-מארי), ובמידת הצורך מוסיפים מים חמים, כמה טיפות בכל פעם.

תפוקה: כ-240 מ"ל (כוס)

FROZEN DRINKS

משקאות קפואים

מארחים? אפשר להכין משקאות ברד חלקים ונפלאים – בלי קרח. אפשר אפילו להכין אותם לפני שהאורחים מגיעים, ולקבל אותם בדלת עם משקה קפוא וסמיך ביד.

כל המתכונים כאן הם למשקאות עם אלכוהול, אבל אפשר להכין גם משקאות ללא אלכוהול, כמו ברד לימונדה. במשקאות ללא אלכוהול – קצרו את זמן ההקפאה, כדי שיהיו ברד שאפשר לשתות, ולא מוצקים כמו סורבה.

> **שימו לב**
>
> המתכונים בפרק זה מכילים אלכוהול ומיועדים למבוגרים בלבד. הגישו באחריות.

פינה קולדה

כל כך טוב, שזה יכול להיות קינוח.

מרכיבים: פחית אננס כתוש, 20 אונקיות (כ-570 גרם), מסוננת · כוס קרם קוקוס · 4 טיפות ביטרס · ¼ כפית מלח · כוס מים · כוס רום

מרסקים את האננס במעבד מזון – כ-1½ כוסות רסק. מכניסים את הרסק לקערת המכונה עם שאר המרכיבים ומקפיאים 30–25 דקות, לפי המרקם הרצוי.

6 מנות

דאקירי בננה

מרכיבים: 3 בננות בשלות · שליש כוס מיץ לימון טרי · ¾ כוס רום · ½ כוס סוכר דק · ¾ כוס מים

עובדים מהר, כדי שהבננות לא ישחירו: מקלפים ומכניסים למעבד מזון עם מיץ הלימון. מרסקים עד שהתערובת חלקה, ומערבבים פנימה את שאר המרכיבים.

יוצקים לקערת המכונה ומקפיאים כ-30–25 דקות, לפי המרקם הרצוי.

6 מנות

דאקירי תותים

משקה חזק – אפשר להחליף חלק מהרום במים. מומלץ לקשט בתותים טריים נוספים.

מרכיבים: 2 פיינט תותים (כ-950 מ"ל נפח), שטופים ומנוקים מהעלים · ½ כוס סוכר דק · ½ כוס מיץ לימון או ליים טרי · כוס ושליש רום

מרסקים את התותים במעבד מזון. מכניסים את הרסק לקערת המכונה עם שאר המרכיבים ומקפיאים כ-25–30 דקות, לפי המרקם הרצוי.

6 מנות

מרגריטה קפואה

מרכיבים: ¾ כוס טקילה · ½ כוס ליקר טריפל סק · כוס מיץ לימון או ליים טרי · ¼ כוס מים

יוצקים את כל המרכיבים לקערת המכונה ומקפיאים כ-25–30 דקות, לפי המרקם הרצוי.

בזמן ההקפאה משפשפים את שפת 6 כוסות בפלח לימון וטובלים במלח. מגישים בכוסות עם שפת המלח.

6 מנות

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות לקוחות

חברת הנקודה החמה בע"מ (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית ומשווקת מוצרי MUSSO בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 24 חודשים (שנתיים) ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההפעלה והשימוש.
- רשלנות, הזנחה, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.
- בלאי סביר של חלקים מתכלים ורכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל.
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות למחלקת השירות של היבואן בטלפון 04-6401100 ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן.

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין. אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.

פרטי היבואן והשירות

יבואן רשמי: **הנקודה החמה בע"מ**
אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
מוצר	מכונת גלידה MUSSO Mini · דגם Lussino 4080
תקופת אחריות	24 חודשים (שנתיים) ממועד הרכישה

בתיאבון – ותיהנו מקינוחים קפואים ביתיים!



מכונת גלידה MUSSO Mini · דגם Lussino 4080

יבואן רשמי בישראל



הנקודה החמה בע"מ

אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il