

BUTTER CREAM



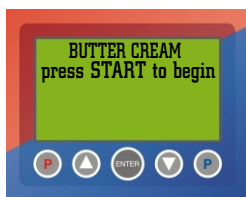
INGREDIENTE CREMA CU UNT

Alegeti cantitatile corespunzatoare modelului d-stra de masina.



	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
ALBUSURI*	400 g.	600 g.	1200 g.	2400 g.
ZAHAR	800 g.	1200 g.	2400 g.	4800 g.
UNT SAU MARGARINA	1665 g.	2500 g.	5000 g.	10000 g.

* Se poate lucra si cu ou intreg sau cu galbenusuri, canitatile sunt aceleasi.



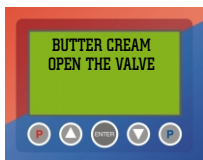
PASTEURIZARE

Puneti zaharul, untul si albusurile in tancul de pasteurizare si apasati butonul **P** apoi folositi sagetile pentru a alege programul "butter cream". Apoi apasati **START**.



Trittico® Executive incalzeste crema la +85° C: puteti modifica valoarea temperaturii apasand butonul **START** de doua ori si folosind sagetile puteti creste sau scadea valoarea setata.

Cand crema cu unt este gata masina va emite un semnal acustic si pe ecran va aparea mesajul "deschide valva fluture"



Deschideti valva si lasati crema sa curga in tancul pentru racire. Pentru a deschide valva rasuciti manerul asa cum vedeti in imaginea alaturata.

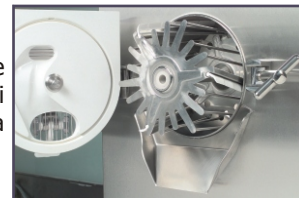


RACIRE

Dupa ce toata crema s-a scurs in tancul de racire inchideti valva fluture si apasati butonul **START**. Masina va incepe automat programul de **fUWfY**"



Cand programul s-a incheiat masina va emite un semnal acustic. Temperatura de emulsionare poate sa difere in functie de grasimea folosita. Setati la 20° C pentru unt si la 22°-30°C pentru margarina. Extrageti produsul prin usa de pe capacul frontal.



Pentru realizarea acestei retete va recomandam folosirea telului de emulsionare (imaginea alaturata).

Daca doriti modificarea temperaturii de extractie apasati de doua ori butonul **START** si cu ajutorul sagetilor alegeti temperatura dorita.

Masina va selecta automat programul pentru racirea cremei dar daca doriti sa reincepsti un alt program de pasteurizare o puteti face imediat dupa ce programul de racire a inceput.

Asigurati-va ca valva fluture si capacul frontal sunt inchise.