

LEMON CREAM



INGREDIENTE

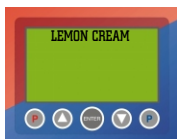


	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
OUA	1000 g.	1545 g.	3090 g.	6180 g.
UNT(temperatura camerei)	500 g.	770 g.	1540 g.	3080 g.
SUC DE LAMAIE	600 g.	925 g.	1850 g.	3700 g.
ZAHAR	800 g.	1235 g.	2470 g.	4940 g.
AMIDON	125 g.	195 g.	390 g.	780 g.



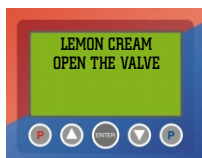
HOT PART

Puneti toate ingredientele (cu exceptia untului) in tancul de pasteurizare. Apoi apasati butonul P si alegeti programul "lemon cream" si apasati butonul START.

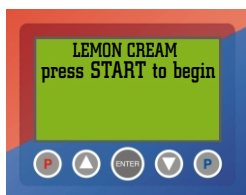


Cand produsul ajunge la +90°/95°C (masina va emite un semnal sonor ca programul este gata. Puteti modifica temperatura pana la 100°C apasand butonul START de doua ori si apoi regland cu ajutorul sagetilor.

Dupa ce va ajunge la temperatura setata masina va afisa mesajul de deschidere valva fluture (open the valve).



Deschideti valva fluture rotind spre stanga asa cum este prezentat in imaginea alaturata.



COLD PART

Dupa ce crema s-a scurs complet in tancul de racire, masina va alege automat programul "lemon cream". Apasati butonul START.



Masina va amesteca si raci crema pana la 38°C. Puteti modifica valoarea temperaturii apasand butonul START si folosind sagetile pentru alegerea unei alte valori.

Cand veti auzi semnalul acustic emis de masina extrageti produsul.



Imediat dupa extragere amestecati crema cu untul lasat la inmuiat la temperatura camerei cu ajutorul unui blender.

Montati crema in tarletele coapte in prealabil.