

# MOUSSE

## INGREDIENTE

Alegeti cantitatile de ingrediente in conformitate cu masina d-stra.



	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
PIURE DE FRUCTE	2430 g.	4000 g.	8000 g.	16000 g.
ZAHAR	485 g.	800 g.	1600 g.	3200 g.
FOI DE GELATINA	110 g.	180 g.	360 g.	720 g.
PATE A BOMBE	560 g.	920 g.	1845 g.	3690 g.
FRISCA	2900 g.	4800 g.	9600 g.	19200 g.



### HOT PART

Puneti zaharul si piureul de fructe in tancul de pasteurizare. Apasati butonul **P** si cu ajutorul sagetilor alegeti programul Mousse si apasati apoi butonul **START**.



Cand produsul a ajuns la 65°C, masina va emite un semnal acustic si va va informa sa adaugati foile de gelatina ce au fost hidratate in prealabil in apa rece.



Dupa ceva timp masina va va informa ca produsul este gata si ca trebuie coborat in tancul de racire.



Deschideti valva fluture rasucind manerul asa cum este prezentat in imaginea alaturata



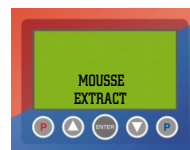
### COLD PART

Dupa ce produsul s-a scurs in tancul de racire inchideti valva fluture si apasati butonul **START**. Masina va incepe programul de racire.



Trittico® Executive starts agitating and cooling the sauce. The preset temperature is +30°C but you can change it by pressing **START** button twice and using the arrows to modify temperature.

Cand produsul este racit la temperatura dorita masina va va anunta ca este gata de extractie. Extrageți produsul.



Adaugati cremei pate a bombe produsa anterior si frisca batuta. Amestecati cu grija pentru a nu distruge textura produsului si puneti rezultatul in formele pregatite.

Pentru realizarea acestui produs va recomandam folosirea mixerului.

