

PÂTE À BOMBE



pentru MOUSSE

INGREDIENTE

Alegeti ingredientele in conformitate cu modelul d-stra Trittico.



	TRITTICO® 183	TRITTICO® 305	TRITTICO® 610	TRITTICO® 1020
GALBENUSURI	400 g.	600 g.	1200 g.	2400 g.
ZAHAR	400 g.	600 g.	1200 g.	2400 g.
APA	250 g.	375 g.	750 g.	1500 g.

Acest produs este folosit pentru prepararea mousse-ului. Preparati-l si adaugati ingredientele asa cum este descris in reteta de mousse (fruct, zahar si frisca).



PASTEURIZARE

Puneti toate ingredientele in tancul de pasteurizare apoi cu ajutorul sagetilor alegeti programul "pate a bombe for mousse" si apasati butonul START.



Masina va incepe sa amestece si sa pasteurizeze produsul si va emite un semnal acustic si mesajul "open the butterfly valve" deschideti valva fluture, atunci cand programul este gata.



Deschideti valva fluture rasucind manerul asa cum este aratat in imaginea alaturata.



RACIRE

Dupa ce produsul a coborat in tancul de racire apasati butonul START.



Cand programul este gata masina va emite un semnal acustic si va afisa mesajul de extragere a produsului. Extrageți produsul prin usa de extractie.

Pentru realizarea acestui program va recomandam utilizarea telului de emulsionare.



Pentru modificarea temperaturii apasati butonul START si folositi sagetile "sus si jos" pentru modificarea valorii.