



SALTER

1760

Sekrety slushie w środku!

**Maszyna
do granity**

Przepisy i
najważniejsze wskazówki

Slushies.
Cocktails.
Milkshakes.
Frappes.
Juices.

**Your favourite
drinks, frozen!**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!








salter.com

Spis treści

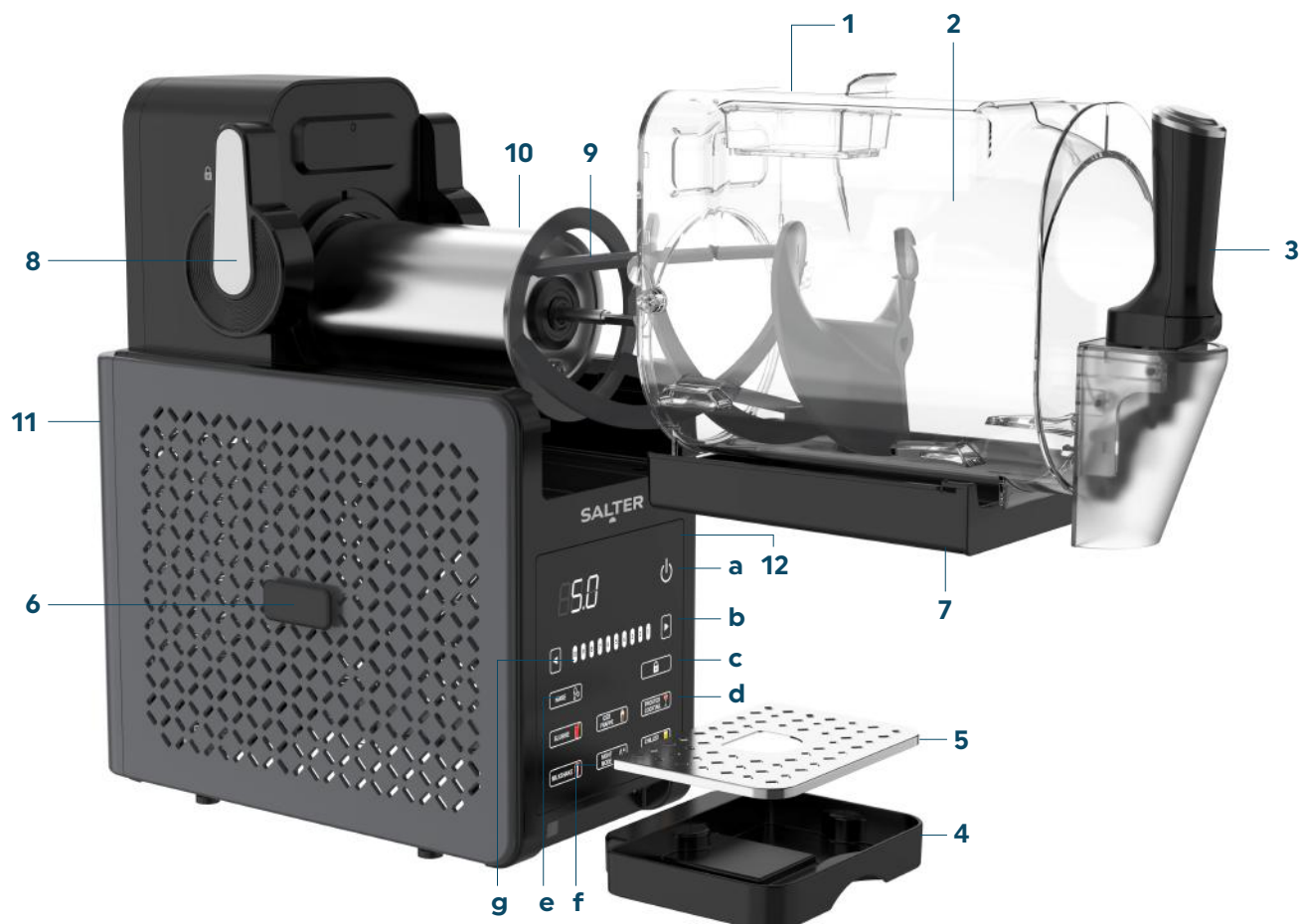
Programy	4
Zawartość opakowania	5
Wskazówki i porady	6
Granity bez przygotowania	8
Przepisy na granity	12
Przepisy na soki	25
Przepisy na koktajle mleczne	26

Programy

Nasze programy umożliwiają szybkie i wygodne przygotowanie ulubionych mrożonych przysmaków. Wystarczy wybrać program z poniższej listy i dodać wybrany składnik!

Program	Dlaczego warto wybrać ten program...	Wskaźnik temperatury programu
'SLUSHIE'	Zamień swoje ulubione napoje bezalkoholowe – colę, oranżadę, napój imbirowy i inne – w doskonale gładką granitę.	
'ICED FRAPPE'	Delektuj się schłodzonymi, kremowymi specjami w stylu baristy, zarówno z nabiałem, jak i bez niego.	
'FROSTED COCKTAIL'	Zamień napoje alkoholowe w mrożone koktajle – wypróbuj frosé, mrożone daiquiri oraz mrożone margarity. Wieczór na mieście... w domu! Upewnij się, że przestrzegasz zaleceń dotyczących zawartości alkoholu.	
'MILKSHAKE'	Gęste, niezwykle aksamitne i wyjątkowo smaczne – luksusowe wersje klasycznych przysmaków... wypróbuj zarówno z nabiałem, jak i bez!	
'CHILLED JUICE'	Od świeżych do mrożonych – zamień naturalne soki w orzeźwiająca granitę. Wypróbuj lemoniadę, sok ananasowy lub tropikalną granitę...	

Opis elementów



1. Wlew ułatwiający nalewanie
2. Pojemnik
3. Dźwignia dozująca
4. Tacka ociekowa
5. Pokrywa tacki ociekowej
6. Uchwyt tacki ociekowej

7. Tacka na skropliny
8. Ramiona blokujące
9. Ślimak
10. Parownik
11. Wyłącznik zasilania (z tyłu głównej jednostki)

12. Cyfrowy panel sterowania
 - a. Przycisk zasilania
 - b. Przyciski regulacji temperatury
 - c. Przycisk blokady rodzicielskiej
 - d. Przyciski programów automatycznych
 - e. Przycisk funkcji płukania
 - f. Przycisk funkcji trybu nocnego
 - g. Lampki kontrolne temperatury



Ciii!
Sekrety
granity
stworzone
po to, by się
nimi dzielić.

Porady i wskazówki

Próbowaliśmy, testowaliśmy i teraz dzielimy się naszymi doświadczeniami. Dzięki tym najlepszym wskazówkom przygotowanie pysznej granity będzie wyjątkowo proste.



Pozostaw, aby się ustabilizowało

Przed pierwszym użyciem przechowuj maszynę do granity w pozycji pionowej przez co najmniej 2 godziny.



Idealna równowaga

Wszystkie składniki muszą zawierać co najmniej 10 g cukru na porcję (233 ml). Podczas korzystania z programu „**FROSTED COCKTAIL**” wszystkie składniki muszą mieć zawartość alkoholu w zakresie od 2,8% do 16%.



Wypij od razu

Podczas korzystania z programu „**MILKSHAKE**” lub „**ICED FRAPPE**” wydaj zawartość w ciągu 30 minut od zakończenia cyklu, aby uniknąć pienienia się napoju.



Gładko i orzeźwiająco

NIE dodawaj składników gorących ani w stanie stałym, np. lodu, mrożonych owoców, lodów itp.



Trzymaj w chłodzie

Przed wlanem do pojemnika schłódź wszystkie przygotowane składniki. Przed podaniem schłódź szklanki, aby napój pozostał zmrożony.






Czyść z głową

Akcesoria można myć w zmywarce, ale pomij cykl suszenia w wysokiej temperaturze – pozostaw je do wyschnięcia na powietrzu.

Granita bez przygotowań – obsługa za pomocą jednego przycisku.

Wlej wybrany napój i wybierz odpowiedni program.

Program	Porcja			Gotowy napój	Instrukcje
	1-3	4-6	6-8		
	Czas (minuty)				
SLUSHIE 	20	30	45	Napoje bezalkoholowe, napoje energetyczne, mrożona herbata	Wybierz „ SLUSHIE ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
FROSTED COCKTAIL 	30	40	50	Napoje gazowane	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 3.
				Piwo: lager, IPA, cydr	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 4.
				Gotowe koktajle: margarita, mojito, gin z tonikiem	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 6.
				Wino, rosé, wino musujące, szampan, rum z colą (gotowy koktajl), gin z tonikiem, drinki na bazie wódki	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 9.
CHILLED JUICE 	20	25	35	Sok pomarańczowy, sok tropikalny, sok mango, mrożona herbata	Wybierz „ CHILLED JUICE ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
				Sok jabłkowy, sok żurawinowy	Wybierz „ CHILLED JUICE ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 2.
				Gotowe smoothie, sok ananasowy	Wybierz „ CHILLED JUICE ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 3.
				Sok z granatu, sok winogronowy	Wybierz „ CHILLED JUICE ”. Wyreguluj pasek temperatury tak, aby był ustawiony na poziom 5.

Koktajle na bazie soków

Koktajl	Alkohol	Porcja			Sok	Porcja			Instrukcje
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Screwdriver	Wódka	120 ml	255 ml	300 ml	Żurawina	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
Tequila Sunrise	Tequila				Pomarańcza				
Greyhound	Gin lub wódka				Grejpfrut				
Cape Codder	Wódka				Żurawina				
Bloody Mary	Wódka				Pomidor				
Bucks Fizz	Prosecco				Pomarańcza				
Bellini	Prosecco				Brzoskwinia				

Koktajle na bazie napojów bezalkoholowych

Koktajl	Alkohol	Porcja			Napój bezalkoholowy	Porcja			Directions
		1-3	4-6	6-8		1-3	4-6	6-8	
Wódka z lemoniadą	Wódka	120 ml	255 ml	300 ml	Lemoniada	580 ml	1245 ml	1500 ml	Wybierz „ FROSTED COCKTAIL ”. Funkcja programu zostanie ustawiona na domyślną.
Highball	Whisky				Woda sodowa				
Whisky z imbirem	Whisky				Napój imbirowy				
Cuba Libre	Rum				Cola, odrobina limonki				
Gin z tonikiem	Gin				Tonik, klasyczny (nie slimline)				
Różowy gin z lemoniadą	Różowy gin				Lemoniada				

Koktajle mleczne i frappé

Gotowe koktajle mleczne i frappé	Smak	Porcja			Instrukcje		
		1-3	4-6	6-8	Miks	Ustawienie	Podawaj
Mleko smakowe		700 ml mleka smakowego, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki	1500 ml mleka smakowego, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki	1800 ml mleka smakowego, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki	Roztrzep wszystkie składniki w dzbanku	Wlej mieszankę do maszyny do granity. Wybierz „ MILKSHAKE ”.	Wydaj
Proszek smakowy do mleka	Truskawka, czekolada, wanilia, banan	700 ml mleka smakowego, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki, 4 łyżki stołowe proszku mlecznego	1500 ml mleka smakowego, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki, 8 łyżek stołowych proszku mlecznego	1800 ml mleka smakowego, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki, 10 łyżek stołowych proszku mlecznego			
Napoje kawowe	Słodzone kawy mrożone, frappé, moki, matcha latte	700 ml płynu, 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki	1500 ml płynu, 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki	1800 ml płynu, 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki		Wlej mieszankę do maszyny do granity. Wybierz „ ICED FRAPPE ”.	

Zaczynamy przygotowywać granitę...

1

WLEJ I WYBIERZ

Wlej wybrany napój i wybierz odpowiedni program.

2



SCHŁODŹ I ZRÓB GRANITĘ

Obserwuj, jak Twój napój zamienia się w pyszny, mrożony deser.

3



WLEJ I DELEKTUJ SIĘ

Użyj dźwigni dozującej, aby z łatwością nalać gładką granitę.

1-3 porcje

700 ml

4-6 porcji

1500 ml

6-8 porcji

1800 ml

Coś na ciepłe, etnie dni.

Delektuj się lodowato zimnymi granitami.

Zamień swoje ulubione napoje
bezalkoholowe – colę, oranżadę,
napój imbirowy i inne – w
doskonale gładką granitę.



Klasyczna granita z coli



1. Wlej colę (z cukrem) do maszyny do granity.
2. Wybierz „**SLUSHIE**”.
3. Gdy granita będzie gotowa do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Wlej i delektuj się gładką granitą.

1-3 porcje	4-6 porcji	6-8 porcji
700 ml	1500 ml	1800 ml

Proste napoje typu granita z Twoich ulubionych napojów gazowanych

Gdzieś na świecie jest już piąta... Przygotuj się na koktajle.

Zamień napoje alkoholowe w frosé, mrożone daiquiri, mrożone margarity i inne. Wieczór na mieście... w domu!

Upewnij się, że przestrzegasz zaleceń dotyczących zawartości alkoholu.

Podczas korzystania z programu „**FROSTED COCKTAIL**” wszystkie składniki należy wymieszać w dzbanku przed waniem do maszyny dogranyty.

Dlaczego nie spróbować gotowego koktajlu alkoholowego – można go wlać bezpośrednio do maszyny do granyty! Wystarczy upewnić się, że zawartość alkoholu jest zgodna z naszymi zaleceniami.



Mrożona margarita ananasowa

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Gdy mrożony koktajl będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.

Porcja	Składniki
1-3	100 ml tequili blanco 20 ml triple sec 500 ml soku ananasowego 75 g syropu z agawy Skórka z limonki do dekoracji
4-6	210 ml tequili blanco 40 ml triple sec 1070 ml soku ananasowego 160 g syropu z agawy Skórka z limonki do dekoracji
6-8	250 ml tequili blanco 50 ml triple sec 1285 ml soku ananasowego soku ananasowego 190 g syropu z agawy Skórka z limonki do dekoracji





Mrożony koktajl arbuzowy z wódką

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Gdy mrożony koktajl będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Delektuj się pysznym mrożonym koktajlem arbuzowym z wódką – orzeźwiająca!

Porcja	Składniki
1-3	120 ml wódki 350 ml soku z arbuza 80 ml świeżego soku z limonki 60 ml syropu cukrowego lub 50 g drobnego cukru 90 ml wody sodowej
4-6	250 ml wódki 750 ml soku z arbuza 170 ml świeżego soku z limonki 100 ml syropu cukrowego lub 100 g drobnego cukru 193 ml wody sodowej
6-8	300 ml wódki 900 ml soku z arbuza 200 ml świeżego soku z limonki 150 ml syropu cukrowego lub 120 g drobnego cukru 230 ml wody sodowej

Mrożone mojito

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Gdy mrożony koktajl będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Delektuj się gładkim i pysznym mojito!



Porcja	Składniki
1-3	100 ml białego rumu 100 ml świeżego soku z limonki 80 ml syropu cukrowego lub 65 g drobnego cukru 1 łyżeczka ekstraktu miętowego 320 ml wody sodowej lub lemoniady Mięta do dekoracji
4-6	210 ml białego rumu 210 ml świeżego soku z limonki 170 ml syropu cukrowego lub 100 g drobnego cukru 2 łyżeczki ekstraktu miętowego 820 ml wody sodowej lub lemoniady Mięta do dekoracji
6-8	260 ml białego rumu 260 ml świeżego soku z limonki 200 ml syropu cukrowego lub 150 g drobnego cukru 2,5 łyżeczki ekstraktu miętowego 820 ml wody sodowej lub lemoniady Mięta do dekoracji



Pomarańczowy spritz aperitivo

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Gdy mrożony koktajl będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Wlej koktajl aperitivo i delektuj się nim w gronie przyjaciół!

Porcja	Składniki
1-3	250 ml włoskiego aperitivo 250 ml prosecco 200 ml wody sodowej
4-6	550 ml włoskiego aperitivo 550 ml prosecco 400 ml wody sodowej
6-8	650 ml włoskiego aperitivo 650 ml prosecco 500 ml wody sodowej

Daiquiri z mango

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**FROSTED COCKTAIL**”.
4. Gdy mrożony koktajl będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Wlej i delektuj się słodkim oraz orzeźwiającym daiquiri!

Porcja	Składniki
1-3	120 ml białego rumu 450 ml soku z mango 150 ml soku z limonki 15 ml syropu cukrowego
4-6	245 ml białego rumu 920 ml soku z mango 305 ml soku z limonki 30 ml syropu cukrowego
6-8	280 ml białego rumu 1105 ml soku z mango 370 ml soku z limonki 30 ml syropu cukrowego



Wznieś swoją kawową przyjemność na wyższy poziom.

Delektuj się schłodzonymi, kremowymi napojami w stylu baristy – zarówno z nabiałem, jak i bez. Wszystkie ciepłe składniki należy całkowicie schłodzić przed dodaniem do maszyny do granity. Kawę lub matchę najpierw rozpuść w gorącej wodzie, dokładnie wymieszaj i odstaw do wystudzenia, a dopiero po ostudzeniu wlej do maszyny.

Szukasz prostego rozwiązania? Możesz też użyć frappé, domowego lub kupionego w sklepie, i wlać je bezpośrednio do maszyny do granity.

Alternatywy beznabiałowe i oparte na roślinach mogą zastępować mleko krowie.





Latte frappé

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**ICED FRAPPE**”.
4. Gdy frappé będzie gotowe do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Delektuj się dawką kofeiny!

Porcja	Składniki
1-3	350 ml mleka pełnego 1 łyżka śmietanki kremówki 350 ml czarnej kawy 60 g drobnego cukru
4-6	750 ml mleka pełnego 2 łyżki śmietanki kremówki 750 ml czarnej kawy 120 g drobnego cukru
6-8	900 ml mleka pełnego 3 łyżki śmietanki kremówki 900 ml czarnej kawy 150 g drobnego cukru



Mrożona moka

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**ICED FRAPPE**”.
4. Gdy frappé będzie gotowe do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Delektuj się aksamitną, czekoladową kawą!

Porcja	Składniki
1-3	350 ml mleka czekoladowego 1 łyżka śmietanki kremówki 350 ml czarnej kawy 60 g drobnego cukru
4-6	750 ml mleka czekoladowego 1 łyżka śmietanki kremówki 750 ml czarnej kawy 60 g drobnego cukru

Porcja	Składniki
6-8	900 ml mleka czekoladowego 1 łyżka śmietanki kremówki 900 ml czarnej kawy 60 g drobnego cukru



Frappé z matchą

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**ICED FRAPPE**”.
4. Gdy frappé będzie gotowe do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Delektuj się swoją matchą i zrelaksuj się.

Porcja	Składniki
1-3	500 ml mleka lub napoju roślinnego 5 łyżeczek matchy 200 ml wody 60 g drobnego cukru
4-6	1000 ml mleka lub napoju roślinnego 10 łyżeczek matchy 500 ml wody 120 g drobnego cukru
6-8	1200 ml mleka lub napoju roślinnego 13 łyżeczek matchy 500 ml wody 150 g drobnego cukru



Frappé tiramisu

1. Wymieszaj wszystkie składniki w dzbanku.
2. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
3. Wybierz „**ICED FRAPPE**”.
4. Gdy frappé będzie gotowe do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
5. Wlej frappé tiramisu i rozkoszuj się swoim ulubionym deserem w formie napoju!

Porcja	Składniki
1-3	350 ml mleka pełnego 1 łyżka kremu mascarpone 350 ml czarnej kawy 15 ml syropu cukrowego
4-6	750 ml mleka pełnego 2 łyżki kremu mascarpone 750 ml czarnej kawy 30 ml syropu cukrowego
6-8	900 ml mleka pełnego 1 łyżka kremu mascarpone 900 ml czarnej kawy 30 ml syropu cukrowego



Sok

Schłodzony sok

Pomarańczowa granita	Arbuzowe orzeźwienie	Twist tropikalny
Świeży sok pomarańczowy	Świeży sok z arbuza	Sok z owoców tropikalnych lub mieszanka różnych soków

Zalecane porcje

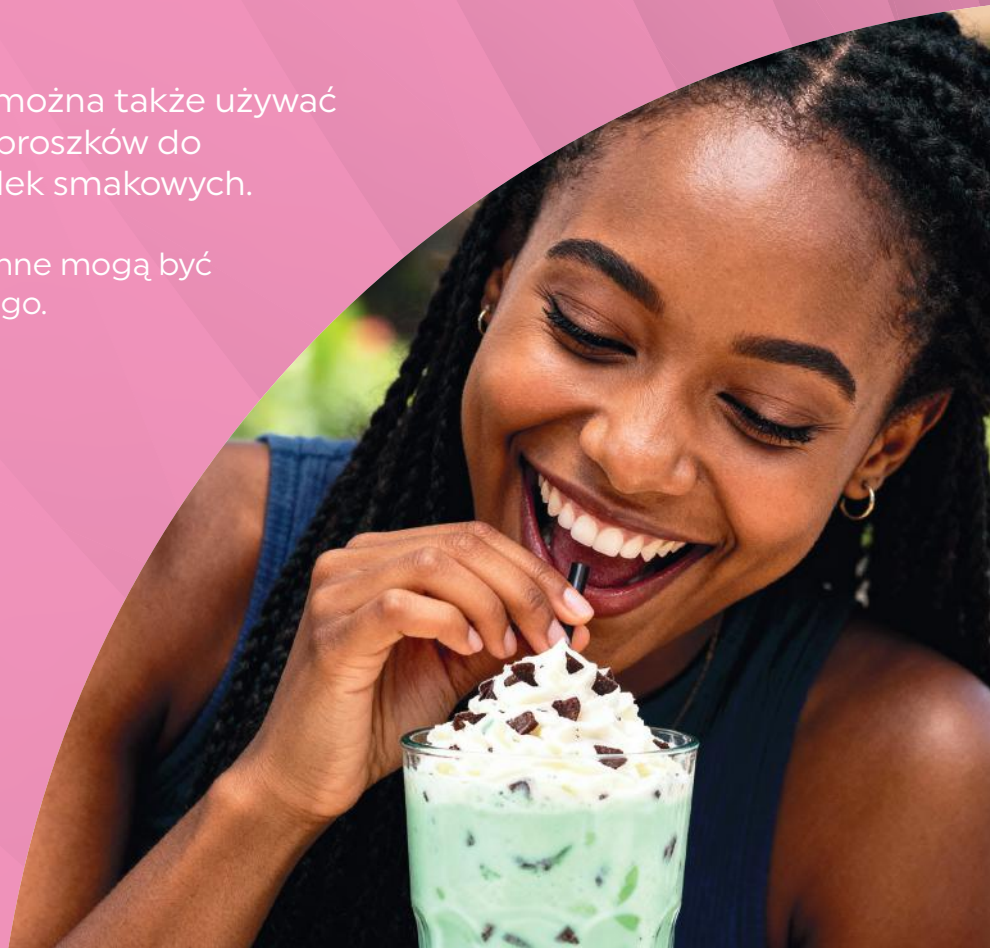
Porcja	Schłodzony sok	
	Mrożona herbata z lemoniadą brzoskwińową	Jabłko i granat
1-3	450 ml mrożonej herbaty z cukrem 250 ml lemoniady	350 ml soku jabłkowego 350 ml soku z granatu
4-6	900 ml mrożonej herbaty z cukrem 600 ml lemoniady	750 ml soku jabłkowego 750 ml soku z granatu
6-8	1100 ml mrożonej herbaty z cukrem 700 ml lemoniady	900 ml apple juice 900 ml pomegranate juice

Gęste i bardzo gładkie koktajle mleczne.

Gęste, niezwykle aksamitne i wyjątkowo smaczne – luksusowe wersje klasycznych przysmaków... wypróbuj zarówno z nabiałem, jak i bez!

W maszynie do granity Salter można także używać gotowych koktajli mlecznych, proszków do przygotowania koktajli oraz mlek smakowych.

Alternatywy beznabiałowe i roślinne mogą być stosowane zamiast mleka krowiego.





Koktajl mleczny miętowo- czekoladowy

1. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
2. Wybierz „**MILKSHAKE**”.
3. Gdy koktajl mleczny będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Wlej koktajl mleczny miętowo-czekoladowy i delektuj się nim.

Serving	Składniki
1-3	650 ml mleka czekoladowego Syrop miętowy do smaku (uważaj, bo mięta może łatwo zdominować smak) 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki
4-6	870 ml mleka czekoladowego Syrop miętowy do smaku (uważaj, bo mięta może łatwo zdominować smak) 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki
6-8	1670 ml mleka czekoladowego Syrop miętowy do smaku (uważaj, bo mięta może łatwo zdominować smak) 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki



Koktajl mleczny z solonym karmelem

1. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
2. Wybierz „**MILKSHAKE**”.
3. Gdy koktajl mleczny będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Wlej koktajl mleczny z solonym karmelem i podziel się nim z przyjaciółmi!

Serving	Składniki
	650 ml mleka
1-3	15 ml syropu z solonego karmelu 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki
	870 ml mleka
4-6	50 ml syropu z solonego karmelu 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki
	1670 ml mleka
6-8	75 ml syropu z solonego karmelu 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki



Koktajl mleczny pistacjowy

1. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
2. Wybierz „**MILKSHAKE**”.
3. Gdy koktajl mleczny będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Wlej swój wykwintny koktajl mleczny pistacjowy – na zdrowie!

Porcja	Składniki
1-3	650 ml mleka 75 g syropu pistacjowego 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki
4-6	870 ml mleka 160 g syropu pistacjowego 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki
6-8	1670 ml mleka 190 g syropu pistacjowego 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki

Koktajl mleczny ciasteczkowo-śmietankowy

1. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
2. Wybierz „**MILKSHAKE**”.
3. Gdy koktajl mleczny będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Delektuj się koktajlem ciasteczkowo-śmietankowym – idealna popołudniowa przekąska!

Porcja	Składniki
1-3	650 ml mleka 75 g syropu czekoladowego 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki
4-6	870 ml mleka 160 g syropu czekoladowego 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki
6-8	1670 ml mleka 190 g syropu czekoladowego 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki



Klasyczny koktajl mleczny truskawkowy

1. Wlej mieszankę do maszyny do granity.
2. Wybierz „**MILKSHAKE**”.
3. Gdy koktajl mleczny będzie gotowy do spożycia i zostanie osiągnięta docelowa temperatura, maszyna do granity wyda sygnał dźwiękowy, a odpowiednie lampki kontrolne temperatury zapalą się.
4. Szklankę ozdób wykwintnym sosem truskawkowym, wlej koktajl mleczny i udekoruj świeżo pokrojonymi truskawkami.

Porcja	Składniki
1-3	650 ml mleka 75 g syropu truskawkowego 3 łyżki stołowe śmietanki kremówki
4-6	870 ml mleka 160 g syropu truskawkowego 5 łyżek stołowych śmietanki kremówki
6-8	1670 ml mleka 190 g syropu truskawkowego 7 łyżek stołowych śmietanki kremówki



S



salter.com