



De TAURUS ROWZER PLUS is een professionele verwerker en emulgator van diepvriesproducten. Het aantrekkelijke en compacte ontwerp verandert al het voedsel dat u eerder naar behoren hebt ingevroren in een ijs, sorbet of mousse met een perfecte textuur en temperatuur.

Het proces wordt uitgevoerd zonder dat de volledige inhoud van de container hoeft te worden ontdooid of verwerkt en u kunt alleen de hoeveelheid programmeren en verwerken die u later zult gebruiken, zonder de rest te ontdooiden, waardoor al hun oorspronkelijke eigenschappen behouden blijven. Om dit te doen, vriezen we tot 800 gram product in de bekertjes met een inhoud van 1 liter bij een temperatuur van -14°C. Bij de Rowzer worden standaard 2 bekertjes geleverd.

Hieronder beschrijven we alle specifieke kenmerken van de ROWZER en geven we u enkele tips om er het beste uit te halen. We hebben ook een reeks recepten opgenomen die u kunt gebruiken als leidraad voor het bereiden van uw eigen creaties.

SPECIFIEKE KENMERKEN VAN DE TAURUS ROWZER PLUS

- Gemakkelijk af te lezen LCD-display met een functie voor het gebruik van maximaal 6 talen.
- 3 onafhankelijke motoren. Een van 250 W voor de verticale beweging van de spil, een andere van 800 W voor de rotatie van de messen en een derde voor het opnemen van de lucht (15 liter per minuut)
- Rechthoekige spindel en magneet op het blad, die een enkele juiste positie garanderen en ervoor zorgen dat het mes niet losraakt bij gebruik van de dubbele verwerkingsfunctie.
- Dubbele verwerkingsfunctie. Hierdoor kunt u twee keer zoveel porties verwerken als u hebt geselecteerd, in twee continue cycli en zonder dat het mes losraakt of zonder dat u de container meerdere keren handmatig hoeft te verwijderen en te vervangen. Op die manier kunt u een fijnere en gewenste textuur krijgen bij het omgaan met producten met een hoog watergehalte of zeer vetrijk.
- De container is gemakkelijk te manipuleren als de spil tijdens het proces blokkeert, dankzij de ruimte die de verwijderbare lade u biedt om het verwijderen van de zwarte pot gemakkelijk te maken.
- Handmatig reinigingssysteem. Zodra de zwarte rubberen schijf en de zwarte pot zijn geplaatst (zonder de container of het mes), drukt u op de bijbehorende functiekноп. De spil gaat naar de maximale onderste stand en stopt. Verwijder vervolgens de zwarte pot en laat de hele spil in het zicht voor eenvoudige reiniging. Als de reiniging klaar is, zet u de zwarte pot terug in de uitgangspositie en de spindel komt automatisch omhoog.

TIPS VOOR BETERE PRESTATIES VAN DE ROWZER

Werkwijze:

1. Giet de verse ingrediënten die later moeten worden verwerkt in de beker en vul ze aan met de bijbehorende room of vloeistof tot het maximaal toegestane niveau. In veel gevallen worden de ingrediënten al gehomogeniseerd in de container geplaatst.
2. Strijk de inhoud van de beker glad en vries deze in (max-14°C gedurende 24 uur). Het is belangrijk om je aan deze temperatuur te houden, anders kan de ROWZER de inhoud van de beker niet verwerken vanwege de te harde inhoud.
3. Schakel de Rowzer in door op de rechter knop te drukken.
4. Het paneel zal u vragen om de zwarte pot in de uitgangspositie te plaatsen. Plaats het mes in de zwarte rubberen schijf en bevestig het met behulp van de magneet erin aan de rand van de spindel.
5. Zet de container in de zwarte pot.
6. Plaats de zwarte pot in de zwarte rubberen schijf, met het handvat ingesteld op de 3 uur-positie en draai deze naar de 6-uurspositie terwijl u deze omhoog drukt. Het paneel zal u vragen om de porties in te voeren die u wilt verwerken.
7. Selecteer op het paneel het aantal porties door op de toetsen "+" en "-" te drukken en druk vervolgens op de startknop. Rowzer zal geleidelijk het aantal verwerkte porties aangeven.
8. Als u de geselecteerde porties twee keer wilt verwerken, drukt u op de betreffende knop voordat u op start drukt.
9. Als u de hele container wilt verwerken, geef dan 10 porties aan in het paneel.
10. Als u om meer porties vraagt dan er beschikbaar zijn, zal de machine de hele container verwerken.
11. Zodra de geselecteerde porties zijn verwerkt, klinkt er een waarschuwingstoon. Om de lucht die tijdens het proces is ingepompt te laten ontsnappen, drukt u op de zwarte knop linksonder aan de voorkant.
12. Verwijder de zwarte pot en haal de container eruit. Het product is klaar voor gebruik. Als de hele container niet is verwerkt, vries dan de resterende niet-verwerkte porties onmiddellijk weer in, zodat het resterende bevroren product zijn eigenschappen niet verliest.

Speciale recepten voor de Rowzer:

Aardbeiorsorbet:

Ingrediënten:

- 500 g gezeefde aardbeienpuree
- Sap en zeste van ½ lime
- 100 g glucose
- 60 g siroop (TPT)
- 6 g stabilisator

Kook de siroop met het citroensap, de glucose en de stabilisator. Laat afkoelen en meng met de aardbeienpuree. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op-14°C.

Lychee-sorbet

Ingrediënten:

- 250 g verse lychees, geschild en fijngemaakt
- 20 g glucose
- 5 g stabilisator

Verwarm het gezeefde lychee sap lichtjes in een pan en giet de glucose en stabilisator erbij. Meng langzaam met de rest van de puree om de temperaturen in evenwicht te brengen. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Sorbet van passievrucht

Ingrediënten

- 800 g passievruchtensap
- 192 g glucose
- 26 g stabilisator

Verwarm een beetje van het passievruchtensap en los de glucose en stabilisator hierin op. Meng langzaam met de rest van het sap om de temperaturen gelijk te maken. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Sorbet van groene pistache

Ingrediënten

- 300 g verse groene pistachenoten
- 800 g mineraalwater
- 75 g glucose
- 50 cl siroop naar smaak
- 10 g stabilisator

Verpulver de pistachenoten met het mineraalwater en laat ze 12 uur koud staan. Haal ze door een superbag en leg ze opzij. Verwarm de siroop, glucose en stabilisator in een kleine steelpan. Meng langzaam met de pistachemelk. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Yoghurtsorbet

Ingrediënten

- 500 g Griekse yoghurt
- 100 g melk
- 60 g glucose
- 14 g stabilisator
- 50 g siroop naar smaak
- Rasp van ½ lime

Kook de melk, siroop en glucose en voeg de stabilisator toe. Laat afkoelen en voeg de yoghurt toe. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Yoghurt/kardemom sorbet

- 500 g natuuryoghurt
- 50 g yoghurtpoeder
- 12 st kardemom
- 100 cl melk
- 50 g glucose
- 60 g suiker
- Rasp van 1 lime
- 12 g stabilisator

Verwarm de melk met de kardemom in een pan en laat op smaak komen. Wanneer op smaak los de glucose, yoghurtpoeder, suiker en stabilisator op. Zeef de kardemom uit de pan. Laat afkoelen en meng langzaam met de natuurlijke yoghurt. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Hartige verse amandelsorbet

Ingrediënten

- 2 kg verse amandelen
- 2,5 l mineraalwater
- 50 g glucose
- 25 g stabilisator
- Zout naar smaak

Verpulver de amandelen met het mineraalwater en laat ze 12 uur koud staan. Haal ze door een superbag. Verwarm een beetje van de melk en los de glucose en stabilisator op. Meng langzaam met de rest van de melk om de temperaturen in evenwicht te brengen. Voeg zout naar smaak toe. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

IJs met witte chocolade

Ingrediënten

- 500 cl melk
- 165 g witte chocolade
- 6 g stabilisator

Kook de melk in een kleine steelpan met de stabilisator. Giet dit over de chocolade die je eerder hebt geraspt en werk het in tot het volledig is opgelost. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Mintijs

Ingrediënten

- 500 cl melk
- 65 g suiker
- 10 g stabilisator
- 100 g verse muntblaadjes

Kook de melk met de suiker en stabilisator (witte basis) en laat afkoelen. Verbrand de muntblaadjes in kokend water en laat ze afkoelen in een bad met water en ijs. Zeef de muntblaadjes door ze met je hand aan te drukken en plet ze met de afgekoelde witte basis. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Vanille-ijs

Ingrediënten

- 1 l melk
- 8 eidooiers
- 1 heel ei
- 125 g suiker
- 3 vanillebonen
- 20 g stabilisator

Verwarm de melk, de suiker en de vanille zachtjes. Los vlak voordat het kookt de stabilisator op en giet deze over de dooiers en het ei. Verwarm tot 85°C, verwijder en laat afgedekt trekken. Zeef alles en doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Hartige Roquefort sorbet/mousse

Ingrediënten

- 100 g Roquefort
- 100 g volle melk
- 225 g mineraalwater
- 8 bl. gelatine

Verwarm de melk met het water in een steelpan. Voeg bij ca. 35°C de stabilisator gemengd met het zout. Verwarm tot 85°C toe en verwijder alles. Voeg de eerder gehydrateerde gelatine en de Roquefort toe en meng met een mixer. Breng op smaak met zout en passeer door een fijne zeef. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op -14°C.

Citroen

Ingrediënten

- 225 g volle melk
- 30 g room (halfvet 35%)

- 6 g melkpoeder
- 9 g dextrose

Meng in koude vorm de room, melk, dextrose en melkpoeder. Verwarm in een pan tot ca. 35°C, voeg de eerder gemengde stabilisator toe met de sacharose. Verwarm tot 85°C, verwijder en laat snel afkoelen tot 4°C. Laat 12 uur afkoelen in de koelkast. Voeg de stabilisatormix, het versgeperste citroensap en de geraspte citroenschil toe. Meng met de Heinzelmann CHEF-X tot je een egaal mengsel krijgt. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op-14°C.

Wasabi

Ingrediënten

- 375 g volle melk
- 50 g slagroom (35% halfvet)
- 15 g melkpoeder
- 15 g dextrose
- 1,3 g stabilisator

Meng in koude vorm de room, melk, dextrose en melkpoeder. Verwarm in een pan tot ca. 35°C, voeg de eerder gemengde stabilisator toe met de sacharose. Verwarm tot 85°C, verwijder en voeg de wasabi gemengd met de room toe. Koel snel af tot 4°C en laat 12 uur staan in de koelkast. Meng met de Heinzelmann CHEF-X om te homogeniseren en lucht binnen te laten. Doe in een bak, laat tot 4 °C afkoelen en doe het mengsel in de beker en vries dan 24 uur in op-14°C.

Passievruchtsorbet

Ingrediënten

- 425 g passievruchtensap
- 200 g mineraalwater
- 50 g suiker
- 200 g glucose
- 20 g dextrose
- 1,3 g stabilisator

Verwarm het mineraalwater in een kleine steelpan en voeg bij ca. 35°C de eerder met de stabilisator gemengde suiker toe. Voeg vervolgens de glucose toe en verwarm tot 85°C. Haal van het vuur en laat snel afkoelen. Laat 8 uur koelen in de koelkast. 5. Meng met het passievruchtensap. En laat op smaak komen