



新製品のご案内

コールドフォーム用コンテナ

AirWhip Frothing Jar

6126-751



カフェではアイスカフェラテ・アイスカプチーノのようなコールドミルクフォームを使ったバラエティ豊かなミルクメニューがトレンドになってきました。

HBH750またはHBH755があれば、この特殊なコンテナを使ってコールドフォーム・デザートクリーム・カクテルやエマルジョンソース作りまでボタン 1 つで実現します。



コールドフォーム



デザートクリーム



カクテル



エマルジョンソース

Starbucks
Cold Foam Cascara Cold Brew



Costa Coffee
Iced Cappuccino with cold milk foam



HeyTea
Cheese tea
topped with cheese foam

新製品のご案内 コールドフォーム用コンテナ

**Airwhip Frothing Jar
6126-751**



カットするための「刃」ではなく
特殊なコーンでミキシングします



対応機種



HBH755/750はそのままご使用することができます。



JP750 (別売オプション)

HBH650 (HBF600) は別売オプションのJP750を使用することにより、使用が可能になります。

ジャーパッドJP750



HBH650/HBF600にJP750を使用すると6126-755も使用することができます。

清掃は簡単

食器洗浄機はご使用になれません。
中性洗剤を使用して手洗いをしましょう。

手洗いと合わせ、確実に洗浄するには・・・

- ✓ コンテナにぬるま湯400CCと中性洗剤を2滴程度入れます
- ✓ “P”(パルス) ボタンで10秒ほど押してミキシングします
- ✓ 流水で良くリンスをします

洗剤をミキシングすることでコーンの裏側までしっかりと洗浄することができます！

牛乳には条件があります



コールドフォームを作るには良く冷えた無脂肪牛乳(0%)または低脂肪牛乳(2%)を使用するという条件があります。

牛乳、成分調整牛乳ではきめ細かいフォームには仕上がりにません。

※最低量135ml、最大200mlまで

コールドミルクフォーム

- 用意するもの
 - 無脂肪牛乳(0%) 170ml
 - オプション: キューブアイス 1 - 2個
- ブレンダー設定
 - HBH755/750: Low 20 sec.
 - HBH650: Low 20 sec.

仕上がりの状態によって攪拌秒数を調整します

低脂肪牛乳は無脂肪牛乳よりも攪拌秒数が長くなる場合があります



クラシックウイスキーサワー

- 用意するもの

ウイスキー 45ml

レモンジュース 20ml

砂糖 小匙1杯

卵白 15ml

3 - 4 ice cubes

- ブレンダー設定

Pulse 5 -10 秒

(HBH755/750/650)



ホイップクリーム

- 用意するもの
 - ホイップ用生クリーム 710ml
 - グラニュー糖 118 ml
 - フレーバーシロップ 15ml
- ブレンダー設定
 - HBF600: バリアブルスピード、低速からスタートし状態を確認しながら低速～中速～高速へ移行、90 - 120 秒
 - HBH650/755/750 Low 90 - 120 秒



はちみつレモンドレッシング

- 用意するもの
オリーブオイル 470ml
レモンジュース 360ml
はちみつ 160ml
塩 20g
黒コショウ 4g
- ブレンダー設定
 - HBF600: バリアブルスピード、低速からスタートし状態を確認しながら低速～中速～高速へ移行、90 - 120 秒
 - HBH650/755/750 Low 90 - 120 秒

