



Gazuotas limonadas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Gazuotas limonadas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 15 minučių

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

225 g atšaldytų citrinų sulčių

430 g atšaldyto vandens

45 g agavų sirupo

Ledo patiekimui

Citrinos griežinėlių patiekimui

Ruošimo būdas

1. Supilkite citrinų sultis, vandenį ir agavų sirupą į didelį qsočį ir išmaišykite.
2. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifikuotų.
3. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuočumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgšte svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruošumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruošumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
4. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
5. Pusę pateikimui paruoštos stiklinės pripildykite ledo kubeliais ir citrinos griežinėliais. Supilkite limonadą ir patiekite.



Mačia arbatos ir pasiŝlorų gėrimas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Mačia arbatos ir pasiflorų gėrimas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 15 minučių

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

2 valg. šaukštai mačia arbatos miltelių

220 g atšaldyto vandens

450 g atšaldytų pasiflorų sulčių

30 g agavų sirupo

Ledo patiekimui

Pasiflorų papuošimui

Ruošimo būdas

1. Suberkite mačia arbatos miltelius į 40 g vandens mažame dubenyje ir išplakite, kad susidarytų tolygios konsistencijos masė.
2. Sudėkite mačia pastą, supilkite likusį vandenį, pasiflorų sultis ir agavų sirupą į maišytuvą. Tvirtai uždarykite dangtį ir maišykite dideliu greičiu 30 sekundžių.
3. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifiksuotų.
4. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuotumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgšte svirtį 1 sekundės intervalais – du kartus, kad paruoštumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruoštumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
5. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
6. Sudėkite ledo kubelius į pateikimui paruoštas stiklines ir ant jų užpilkite putojančią arbatą. Papuoškite pasiflorais ir patiekite.



Gazuotas „Paloma“ kokteilis




the InFizz™ Fusion

Sage®

Gazuotas „Paloma“ kokteilis

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 15 minučių

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

460 g atšaldytų raudonųjų greipfrutų sulčių
40 g atšaldytų žaliųjų citrinų sulčių
30 g agavų sirupo
170 g atšaldytos skaidrios tekilos (tequila blanco)
Ledo patiekimui
Greipfrutų žievelės papuošimui

Ruošimo būdas

1. Supilkite greipfrutų sultis, žaliųjų citrinų sultis, agavų sirupą ir tekilą į didelį qsočių ir išmaišykite.
2. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifikuotų.
3. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuojumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgšte svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruošumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruošumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
4. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
5. Pusę patiekimui paruoštos stiklinės pripildykite ledo kubeliais ir supilkite „Paloma“ kokteilį. Papuoškite greipfrutų žievelėmis ir patiekite.



Braškių ir vyno gėrimas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Braškių ir vyno gėrimas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 1,5 val.

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

750 g braškių (be žievelės ir plonai pjaustytu) bei papildomai patiekimui
75 g baltojo cukraus
2 arbat. šaukštelis citrinų sulčių
½ arbat. šaukštelio apelsinų žiedų vandens
Apie 320 g atšaldyto baltojo vyno

Ruošimo būdas

1. Braškes ir cukrų sudėkite į metalinį dubenį ir sandariai uždenkite dvigubu plastiko plėvelės sluoksniu. Dubenį padėkite ant puodo su verdančiu vandeniu ir leiskite pastovėti 30 minučių.
2. Nukelkite dubenį nuo kaitros ir atvėsinkite iki kambario temperatūros, tada padėkite į šaldytuvą, kol atšals - geriausia per naktį. Iš braškių išsiskyrusį vandenį perkoškite per sietelį, išklotą drėgnu muslinu. Braškes išmeskite. Tam, kad braškių vanduo būtų skaidrus, braškių nespauskite.
3. Supilkite braškių vandenį, citrinų sultis ir apelsinų žiedų vandenį į didelį qsoť.
4. Įpilkite pakankamai vyno, kad iš viso susidarytų 700 g, ir išmaišykite.
5. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifiksuotų.
6. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuotumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgšte svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruoštumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruoštumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
7. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
8. Supilkite gėrimą į patiekimui paruoštas stiklines. Papuoškite braškėmis ir patiekite.



Gazuotas „Caribeño“ gérimas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Gazuotas „Caribeño“ gėrimas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 15 minučių

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

470 g atšaldyto kokosų vandens

80 g atšaldytų žaliųjų citrinų sulčių

80 g atšaldyto romo

Ledo patiekimui

Džiovintų žaliųjų citrinų griežinėlių papuošimui

Šviežios mėtos papuošimui

Cukraus sirupui paruošti:

40 g vandens

40 g cukranendrių cukraus

Ruošimo būdas

1. Cukraus sirupo paruošimui supilkite vandenį ir cukrų į nedidelį prikaistuvį ir pastatykite ant silpnos kaitros. Maišykite, kol cukrus ištirps. Perkelkite į mažą indą ir padėkite į šaldytuvą, kol atvės.
2. Supilkite cukraus sirupą, kokosų vandenį, žaliųjų citrinų sultis ir romą į didelį qsoťį ir išmaišykite.
3. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifiksuotų.
4. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuotumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgšte svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruoštumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruoštumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
5. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
6. Pusę serviravimui paruoštos stiklinės pripildykite ledo kubeliais ir supilkite „caribeño“ kokteilį. Papuoškite džiovintų žaliųjų citrinų griežinėliais ir mėtomis bei patiekite.



Kinrožių ir citrinų punšas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Kinrožių ir citrinų punšas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 1,5 val.

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

12 g kinrožių arbatos lapelių
555 g verdančio vandens
100 g atšaldytų citrinų sulčių, nukoštų
45 g agavų sirupo
Ledo patiekimui

Ruošimo būdas

1. Sudėkite arbatos lapelius į karščiui atsparų dubenį ir užpilkite verdančiu vandeniu. Leiskite pastovėti 20 minučių, kad įgertų aromatą. Perkoškite per smulkų sietelį ir padėkite į šaldytuvą, kad atšaltų.
2. Supilkite šaltą kinrožių arbatą, citrinų sultis ir agavų sirupą į didelį ąsotį ir išmaišykite.
3. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifiksuotų.
4. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuotumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgštes svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruoštumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruoštumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
5. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
6. Pusę patiekimui paruoštos stiklinės pripildykite ledo kubeliais, užpilkite ant jų punšą ir patiekite.



Gervuogių ir žaliųjų citrinų gėrimas




the InFizz™ Fusion

Sage®

Gervuogių ir žaliųjų citrinų gėrimas

 Paruošimo laikas - 15 minučių / Galima patiekti po 15 minučių

 2 - 4 porcijos



the InFizz- Fusion

365 g atšaldytų gervuogių
170 g atšaldytų žaliųjų citrinų sulčių
270 g atšaldyto vandens
1 valg. šaukštas agavų sirupo
Ledo patiekimui

Ruošimo būdas

1. Sudėkite gervuoges, supilkite žaliųjų citrinų sultis, vandenį ir agavų sirupą į maišytuvą ir tvirtai uždarykite dangtį. Išmaišykite iki vientisos masės.
2. Perkoškite gervuogių mišinį į didelį qсотį. Leiskite pastovėti 5 minutes. Šaukštu nugriebkite putas nuo paviršiaus.
3. Naudodami piltuvėlį, pripildykite „InFizz“ butelį iki „MIN“ linijos. Uždenkite su „FusionCap™“ dangteliu ir pasukite, kad užraktas užsifiksuotų.
4. Įstatykite butelį į pasvirusioje padėtyje esančią pakreipiamą galvutę ir pasukite, kad užfiksuotumėte. Pastumkite butelį į vertikalią padėtį. Spauskite prisotinimo angliarūgštes svirtį 1 sekundės intervalais - du kartus, kad paruoštumėte lengvai gazuotą gėrimą, arba iki 6 kartų, kad paruoštumėte maksimaliai gazuotą gėrimą.
5. Nustatykite pakreipiamą galvutę į pasvirusią padėtį ir išimkite butelį. Palaipsniui slinkite užraktą į dešinę, kad išleistumėte dujų perteklių. Jei burbuliukai kyla per greitai, paslinkite užraktą atgal į kairę.
6. Pusę patiekimui paruoštos stiklinės pripildykite ledo kubeliais. Supilkite ant jų gėrimą ir patiekite.