

FRUIT SENSATION

Moulinex[®]



Délicies fruités

- 15 LÉGÈREMENT ACIDULÉ
- 19 DOUX & SUCRÉ
- 23 CRÉMEUX & ONCTUEUX
- 27 SAVEUR DES ÎLES
- 31 VITALITÉ
- 35 ÉNERGIE
- 39 FRAÎCHEUR
- 43 DOUCEUR
- 47 TONIQUE

Petites gourmandises

- 53 GOURMANDISE CHOCO MENTHE
- 57 DOUCEUR DE LAIT
- 61 MATIN ÉNERGIE

Cocktails festifs

- 67 FRENCH 75
- 71 CHAMP ÉLYSÉES
- 75 MISE EN SEINE
- 79 KAMIKAZE
- 83 EIFFEL FLOWER
- 87 25 AVENUE
- 91 BELLINI
- 95 BARTENDER SPÉCIAL

Delizie fruttate

- 16 LEGGERMENTE ACIDO
- 20 MORBIDO & DOLCE
- 24 CREMOSO & VELLUTATO
- 28 SAPORE DELLE ISOLE
- 32 VITALITÀ
- 36 ENERGIA
- 40 FRESCHEZZA
- 44 DOLCEZZA
- 48 TONICO

Piccole golosità

- 54 GOLOSITÀ CIOCCOMENTA
- 58 DOLCEZZA AL LATTE
- 62 ENERGIA MATTUTINA

Cocktail delle feste

- 68 FRENCH 75
- 72 CHAMP ÉLYSÉES
- 76 SULL'ARNO
- 80 KAMIKAZE
- 84 EIFFEL FLOWER
- 88 25 AVENUE
- 92 BELLINI
- 96 BARTENDER SPECIAL

Fruchtige Köstlichkeiten

- 15 LEICHT SAUER
- 19 BIRNEN-CLEMENTINEN-COCKTAIL
- 23 CREMIGER DRINK
- 27 KARIBIKGENUSS
- 31 VITALITÄT
- 35 ENERGIE
- 39 FRISCHE
- 43 MILDE
- 47 TONIKUM

Kleine Schlemmereien

- 53 SCHOKO-MINZE-LECKERBISSEN
- 57 MILCHTRAUM
- 61 MORGENKICK

Festliche Cocktails

- 67 FRENCH 75
- 71 CHAMPS-ÉLYSÉES
- 75 MISE EN SEINE
- 79 KAMIKAZE
- 83 FLOWER POWER
- 87 25 AVENUE
- 91 BELLINI
- 95 BARTENDER SPEZIAL

Fruitige lekkernijen

- 17 EEN TIKKELTJE ZUUR
- 21 ZACHT & ZOET
- 25 DIK & ROMIG
- 29 AROMA VAN DE EILANDEN
- 33 VITALITEIT
- 37 ENERGIE
- 41 FRIS
- 45 ZACHT
- 49 VERKWIKKEND

Zoetigheidjes

- 55 LEKKERNIJ MET CHOCOLADE & MUNT
- 59 HEERLIJKHEID VAN MELK
- 63 ENERGIERIJKE OCHTEND

Feestelijke cocktails

- 69 FRENCH 75
- 73 CHAMP ÉLYSÉES
- 77 MIDTPUNKT
- 81 KAMIKAZE
- 85 EIFFEL FLOWER
- 89 25 AVENUE
- 93 BELLINI
- 97 BARTENDER SPECIAL

Delicias com sabor a fruta

- 16 LIGEIRAMENTE ÁCIDO
- 20 DOCE E AÇUCARADO
- 24 CREMOSO E ESPESSE
- 28 SABOR DAS ILHAS
- 32 VITALIDADE
- 36 ENERGIA
- 40 FRESCURA
- 44 DOÇURA
- 48 TÓNICO

As pequenas guloseimas

- 54 GULOSEIMA DE CHOCOLATE E MENTA
- 58 DOÇURA DE LEITE
- 62 ENERGIA MATINAL

Cocktails festivos

- 68 FRENCH 75
- 72 CAMPOS ELÍSIOS
- 76 MISE EN SEINE
- 80 KAMIKAZE
- 84 EIFFEL FLOWER
- 88 25 AVENUE
- 92 BELLINI
- 96 BARTENDER ESPECIAL

Saftige lækkerbiskener

- 17 LETTERE SYRLIG
- 21 SØD & SAFTIG
- 25 RUND & CREMET
- 29 SMAGEN AF ØER
- 33 VITALITET
- 37 ENERGI
- 41 FRISK
- 45 COCKTAIL
- 49 TONIC

Dejlige små godter

- 55 CHOKOLADE-MYNTE NYDELSE
- 59 MAGISK MÆLK
- 63 MORGENENERGI

Festlige cocktails

- 69 FRENCH 75
- 73 CHAMPS ÉLYSÉES
- 77 MIDTPUNKT
- 81 KAMIKAZE
- 85 BLOMSTEN AF PARIS
- 89 25TH AVENUE
- 93 BELLINI
- 97 BARTENDER SPECIAL

Delicias de frutas

- 16 LIGERAMENTE ÁCIDO
- 20 DULCE & AZUCARADO
- 24 CREMOSO & ACARAMELADO
- 28 SABOR DE LAS ISLAS
- 32 VITALIDAD
- 36 ENERGÍA
- 40 FRESCOR
- 44 DULZURA
- 48 TÓNICO

Pequeñas golosinas

- 54 GOLOSINA DE CHOCOLATE Y MENTA
- 58 DULZURA DE LECHE
- 62 MAÑANA DE ENERGÍA

Cócteles de fiesta

- 68 FRENCH 75
- 72 CAMPOS ELÍSEOS
- 76 PUESTA EN «EL SENA»
- 80 KAMIKAZE
- 84 EIFFEL FLOWER
- 88 25 AVENUE
- 92 BELLINI
- 96 BARTENDER ESPECIAL

Фруктовое удовольствие

- 17 С кислицей
- 21 Сладкая нежность
- 25 С кремообразной текстурой
- 29 Вкус островов
- 33 Жизненная сила
- 37 Энергия
- 41 Свежесть
- 45 Нежность
- 49 Тонизирующий эффект

Мини лакомства

- 55 Шоколадное лакомство с мятой
- 59 Молочная нежность
- 63 Утренняя энергия

Праздничные коктейли

- 69 Френч 75
- 73 Елисейские поля
- 77 Mise en Seine
- 81 Камикадзе
- 85 Eiffel flower
- 89 25 Авеню
- 93 Беллини
- 97 Bartender special

Moulinex®

MOULINEX S'EST DEPUIS TOUJOURS DONNÉ POUR MISSION DE TROUVER DES SOLUTIONS QUI FACILITENT LA VIE, TOUT EN GARANTISSANT UN RÉSULTAT DÉLICIEUX. EN VOUS PROPOSANT DES APPAREILS FACILES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN, MOULINEX VOUS LIBÈRE DU TEMPS POUR PROFITER PLEINEMENT DE LA VIE ! CES APPAREILS VOUS PERMETTENT DE RÉALISER DES RECETTES SIMPLES ET RAPIDES POUR FACILITER LE QUOTIDIEN MAIS ILS VOUS DONNENT AUSSI L'OCCASION DE PRÉPARER DES RECETTES ORIGINALES POUR DES MOMENTS CONVIVIAUX À PARTAGER AVEC VOS PROCHES.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, le nouveau blender de Moulinex, va apporter une infinité de plaisirs fruités à votre quotidien ! Grâce à ses accessoires et sa simplicité d'utilisation, amusez-vous, mariez les saveurs, les textures et les couleurs pour surprendre vos papilles ou vos amis. Faites le plein de vitamines et retrouvez le vrai goût de vos fruits préférés. Fruit Sensation est le partenaire idéal pour préparer chez vous de délicieux jus, smoothies, et cocktails... Il s'adapte à toutes vos envies pour des plaisirs infinis !

Moulinex®

MOULINEX IST VON JEHER DARUM BEMÜHT, LÖSUNGEN ZU ENTWICKELN, DIE DAS LEBEN LEICHTER MACHEN UND GLEICHZEITIG DEN GAUMEN ERFREUEN. MIT EINEM VIELSEITIGEN ANGEBOT AN BEDIENERFREUNDLICHEN UND WARTUNGSARMEN GERÄTEN ERSPART IHNEN MOULINEX ZEIT, DAMIT SIE DAS LEBEN IN VOLLEN ZÜGEN GENIESSEN KÖNNEN! OB EINFACHE UND SCHNELLE REZEPTE FÜR DEN ALLTAG ODER ORIGINELLE ZUBEREITUNGEN FÜR GESELLIGE MOMENTE MIT IHREN LIEBSTEN - MIT DEN GERÄTEN VON MOULINEX SIND SIE FÜR JEDEN ANLASS BESTENS GERÜSTET.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, der neue Standmixer von Moulinex, versüßt Ihren Alltag mit einer unendlichen Vielfalt an fruchtigen Köstlichkeiten! Dank des praktischen Zubehörs und der einfachen Bedienung können Sie Geschmäcke, Texturen und Farben nach Lust und Laune variieren, um Gaumen und Freunde zu beeindrucken. Füllen Sie Ihre Vitaminspeicher auf und entdecken Sie den wahren Geschmack Ihrer Lieblingsfrüchte. Fruit Sensation eignet sich ideal für die Zubereitung von selbst gemachten, köstlichen Säften, Smoothies und Cocktails! Worauf auch immer Sie gerade Lust haben, Fruit Sensation bietet Genuss in Unendlichkeit.

Moulinex®

A MOULINEX TEM TIDO DESDE SEMPRE COMO OBJECTIVO A DESCOBERTA DE SOLUÇÕES QUE FACILITEM A VIDA, GARANTINDO AO MESMO TEMPO RESULTADOS DELICIOSOS. OFERECENDO-LHE APARELHOS DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO FÁCEIS, A MOULINEX PERMITE-LHE POUPAR TEMPO PARA DESFRUTAR DA VIDA! ESTES APARELHOS PERMITEM REALIZAR RECEITAS SIMPLES E RÁPIDAS PARA FACILITAR O DIA-A-DIA, MAS TAMBÉM PERMITEM PREPARAR RECEITAS ORIGINAIS PARA OS MOMENTOS DE CONVÍVIO E PARTILHA COM AMIGOS E FAMÍLIA.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, A NOVA LIQUIDIFICADORA da Moulinex, irá oferecer um número infinito de prazeres frutados ao seu quotidiano! Graças aos seus acessórios e à sua facilidade de utilização, divirta-se, combine os sabores, as texturas e as cores para se surpreender a si próprio ou aos seus amigos. Faça um sumo cheio de vitaminas e descubra o verdadeiro sabor DAS SUAS FRUTAS PREFERIDAS. Fruit Sensation é o parceiro ideal para preparar em casa deliciosos sumos, smoothies e cocktails... Adapta-se a todos os seus desejos para obter prazeres infinitos.

Moulinex®

DESDE SIEMPRE, EL OBJETIVO DE MOULINEX HA SIDO ENCONTRAR SOLUCIONES QUE FACILITEN LA VIDA, GARANTIZANDO UN RESULTADO DELICIOSO. AL OFRECERLE APARATOS FÁCILES DE USAR Y MANTENER, ¡MOULINEX LE DEJA TIEMPO LIBRE PARA DISFRUTAR PLENAMENTE DE LA VIDA! ESTOS APARATOS LE PERMITIRÁN ELABORAR RECETAS RÁPIDAS Y SENCILLAS PARA FACILITARLE EL DÍA A DÍA, AL TIEMPO QUE LE DARÁN LA OPORTUNIDAD DE PREPARAR RECETAS ORIGINALES PARA DISFRUTAR ENTRE AMIGOS O COMPARTIR MOMENTOS EN FAMILIA.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, la nueva batidora de vaso de Moulinex, le proporcionará el placer de disfrutar de infinidad de frutas en su día a día! Diviértase combinando sabores, texturas y colores para sorprender a su paladar o a sus amigos, gracias a sus accesorios y a su facilidad de uso. Reponga vitaminas y recupere el auténtico gusto por sus frutas favoritas. Fruit Sensation es el aliado ideal para preparar en su propia casa deliciosos zumos, batidos de frutas, cócteles, etc. Se adapta a todos sus gustos para que disfrute de infinidad de sabores.

Moulinex®

MOULINEX HA DA SEMPRE L'OBIETTIVO DI TROVARE SOLUZIONI CHE SEMPLIFICANO LA VITA GARANTENDO RISULTATI DELIZIOSI. PROPONENDO APPARECCHI DI FACILE UTILIZZO E MANUTENZIONE, MOULINEX AIUTA A GODERSI IN PIENO LA PROPRIA QUOTIDIANITÀ FACENDO RISPARMIARE TEMPO PREZIOSO! QUESTI APPARECCHI CONSENTONO DI REALIZZARE RICETTE SEMPLICI E VELOCI PER SEMPLIFICARE LA VITA DI TUTTI I GIORNI, MA ANCHE PER PREPARARE RICETTE ORIGINALI PER I MOMENTI DI FESTA DA PASSARE CON LE PERSONE CARE.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, il nuovo frullatore Moulinex, porta un'infinità di fruttati piaceri nella vita di tutti i giorni! Grazie agli accessori e alla semplicità d'uso, divertitevi a mischiare i sapori, le consistenze e i colori per scoprire nuovi gusti e sorprendere gli amici. Fate il pieno di vitamine e ritrovate il gusto autentico della vostra frutta preferita. Fruit Sensation è l'alleato ideale per preparare a casa succhi, frullati e cocktail deliziosi... Si adatta a tutti i desideri, offrendo infiniti piaceri.

Moulinex®

MOULINEX HEEFT ALTIJD AL GEZOCHT NAAR OPLOSSINGEN DIE HET LEVEN VERGEMAKKELIJKEN EN TOCH EEN HEERLIJK RESULTAAT VERZEKEREN. DOOR U GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSVRIENDELIJKE TOESTELLEN AAN TE BIEDEN, BESPAART MOULINEX U WAARDEVOLLE TIJD, ZODAT U MET VOLLE TEUGEN VAN HET LEVEN KUNT GENIETEN! MET DEZE APPARATEN MAAKT U EENVOUDIGE EN SNELLE MAALTIJDEN VOOR ELKE DAG, MAAR NET ZO GOED OOK ORIGINELE GERECHTEN VOOR GEZELLIGE MOMENTEN SAMEN.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, de nieuwe blender van Moulinex, stort oneindig veel fruitig plezier uit over uw dagelijkse leven! Dankzij zijn accessoires en gebruiksgemak beleeft u veel plezier aan het combineren van smaken, texturen en kleuren om uw smaakpapillen of uw vrienden te verrassen. Doe u te goed aan vitamines en herontdek de echte smaak van uw favoriete fruit. Fruit Sensation is de ideale partner om thuis heerlijke sapjes, smoothies, cocktails enzovoort te bereiden. Hij stemt in met al uw wensen, voor oneindig veel plezier!

Moulinex®

MOULINEX' EGEN MISSION HAR ALTID VÆRET AT FINDE LØSNINGER, DER GØR LIVET NEMMERE OG SAMTIDIG AT SIKRE VELSMAGENDE RESULTATER. MOULINEX TILBYDER DIG HUSHOLDNINGSAPPARATER, DER ER NEMME AT BRUGE OG AT VEDLIGEHOLDE, SÅ DU FÅR MERE TID TIL AT LEVE DIT LIV, SOM DU VIL! MED DISSE HUSHOLDNINGSAPPARATER KAN DU SKABE ENKLE OG HURTIGE OPSKRIFTER, DER GØR DIN DAGLIGDAG LETTERE. DU FÅR OGSÅ MULIGHED FOR AT SKABE ORIGINALE OPSKRIFTER TIL SÆRLIGE LEJLIGHEDER, SOM DU KAN DELE MED VENNER OG FAMILIE.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, den nye blender fra Moulinex, vil give din dagligdag en uendelig række saftige smagsoplevelser! Takket været dens tilbehør og dens lette betjening kan du let kombinere smagsvarianter, konsistens og farver, der vil overraske dine smagsløg eller dine venner. Få masser af vitaminer, og oplev din yndlingsfrugts sande smag på ny. Fruit Sensation er den ideelle hjælp til at tilberede lækker hjemmelavet juice, smoothies og cocktails. Den tilpasser sig ethvert behov, du måtte have og giver dig et væld af smagsoplevelser.

Moulinex®

KOMPAJNIA MOULINEX ВСЕГДА СТРЕМИЛАСЬ НАЙТИ РЕШЕНИЯ, ОБЛЕГЧАЮЩИЕ ЖИЗНЬ И ГАРАНТИРУЮЩИЕ ПРЕВОСХОДНЫЙ НА ВКУС РЕЗУЛЬТАТ. MOULINEX ПРЕДЛАГАЕТ ПРОСТЫЕ В ПРИМЕНЕНИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ ПРИБОРЫ, КОТОРЫЕ СЭКОНОМЯТ ВАШЕ ВРЕМЯ ДЛЯ РАДОСТЕЙ ЖИЗНИ. ЭТИ ПРИБОРЫ ПОМОГУТ ВАМ БЫСТРО ВЫПОЛНИТЬ ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ, УМЕНЬШИВ ВАШИ ПОВСЕДНЕВНЫЕ ХЛОПОТЫ, А ТАКЖЕ ПОСЛУЖАТ ПОВОДОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯТ ВАМ РАЗДЕЛИТЬ ПРИЯТНЫЕ МИНУТЫ В КОМПАНИИ С БЛИЗКИМИ.



FRUIT SENSATION

- **Fruit Sensation**, новый blender компании Moulinex, разбавит ваши будни великолепными фруктовыми наслаждениями! Простой в использовании blender с аксессуарами позволит вам насладиться оригинальным сочетанием вкусов, текстур и цветов и удивить друзей. Пополните запас витамин и обретите настоящий вкус своих любимых фруктов. Fruit Sensation станет вашим идеальным партнером в приготовлении вкусных домашних соков, смузи и коктейлей. Он позволит вам удовлетворить все свои желания, бесконечно радуя вас!



DÉLICES FRUITÉS
FRUCHTIGE KÖSTLICHKEITEN
DELÍCIAS COM SABOR A FRUTA
DELICIAS DE FRUTAS
DELIZIE FRUTTATE
FRUITIGE LEKKERNIJEN
SAFTIGE LÆKKERBISKENER
ФРУКТОВОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ



LÉGÈREMENT ACIDULÉ

4 myrtilles + 1/2 citron vert + 15 cl de jus de pomme + 2 c. à c. de sirop de sucre de canne + 1 c. à c. de gelée de cassis + 2 petites fraises

- Épluchez le citron vert et coupez-le en morceaux. Mettez les myrtilles, le citron vert, le jus de pomme, la gelée de cassis et le sirop de sucre de canne dans le blender et mixez pendant 45 s en vitesse 2.

- Versez la préparation dans un verre. Coupez les fraises en deux, mettez-les dans le mini chopper et donnez 5 impulsions en vitesse 1. Si les fraises sont grosses, procédez-en 2 fois. Déposez-les délicatement sur la préparation.

LEICHT SAUER

4 Heidelbeeren + 1/2 Limette + 150 ml Apfelsaft + 2 TL Rohrzuckersirup + 1 TL Gelee von schwarzen Johannisbeeren + 2 kleine Erdbeeren

- Die Limette schälen und in Stücke schneiden. Heidelbeeren, Limette, Apfelsaft, Johannisbeergelee und Rohrzuckersirup in den Standmixer geben und 45 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

- Die Zubereitung in ein Glas gießen. Erdbeeren halbieren, in den Mini-Zerkleinerer geben und 5 x kurz auf Stufe 1 zerkleinern. Bei großen Erdbeeren Vorgang auf 2 Mal aufteilen. Erdbeerstückchen vorsichtig auf der Zubereitung verteilen.



LIGEIRAMENTE ÁCIDO

4 mirtilos + 1/2 lima + 15 cl de sumo de maça + 2 c. de c. de xarope de açúcar de cana + 1 c. de c. de geleia de groselha + 2 morangos pequenos

- Descasque a lima e corte-a aos pedaços. Coloque os mirtilos, a lima, o sumo de maça, a geleia de groselha e o xarope de açúcar de cana na liquidificadora e misture durante 45 segundos na velocidade 2.

- Deite o preparado num copo. Corte os morangos ao meio, coloque-os na minipicadora e dê 5 impulsos na velocidade 1. Se os morangos forem grandes, faça-o em 2 vezes. Disponha-os delicadamente sobre o preparado.

LIGERAMENTE ÁCIDO

4 arándanos + 1/2 lima + 15 cl de zumo de manzana + 2 c. de c. de sirope de azúcar de caña + 1 c. de c. de gelatina de grosella negra + 2 fresas pequeñas

- Pele la lima y córtela en trozos. Ponga los arándanos, la lima, el zumo de manzana, la gelatina de grosella negra y el sirope de azúcar de caña en la batidora y bata durante 45 s a velocidad 2.

- Vierta la preparación en un vaso. Corte las fresas por la mitad, póngalas en la minipicadora y accione 5 impulsos a velocidad 1. Si las fresas fueran grandes, realice la operación en 2 pasos. Colóquelas con cuidado encima de la preparación.

LEGGERMENTE ACIDO

4 mirtilli + 1/2 limone verde + 15 cl di succo di mela + 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna + 1 cucchiaino di gelatina di ribes + 2 fragoline

- Mondare il limone verde e tagliarlo a pezzetti. Mettere nel frullatore i mirtilli, il limone verde, il succo di mela, la gelatina di ribes e lo sciroppo di zucchero di canna e frullare per 45 secondi a velocità 2.

- Versare in un bicchiere. Decorare con le fragoline precedentemente tagliate in due e frullate nel mini tritatutto con 5 impulsi a velocità 1. Se le fragole sono grandi, prepararle in due volte.

EEN TIKKELTJE ZUUR

4 blauwe bosbessen + 1/2 limoen + 15 cl appelsap + 2 tl rietsuikersiroop + 1 tl zwartebessengelei + 2 kleine aardbeien

- Schil de limoen en snij in stukken. Doe de blauwe bosbessen, de limoen, het appelsap, de zwartebessengelei en de rietsuikersiroop in de blender en mix 45 seconden op snelheid 2.

- Giet de bereiding in een glas. Snij de aardbeien in twee, doe ze in de minichopper en geef 5 pulsus op snelheid 1. Doe dit in 2 keer als de aardbeien dik zijn. Leg ze voorzichtig op de bereiding.

LETTERE SYRLIG

4 blåbær + 1 halv lime + 150 ml æblejuice + 2 tsk. rørsukkersirup + 1 tsk. solbærgelé + 2 små jordbær

- Skræl limen, og skær den i stykker. Kom blåbær, lime, æblejuice, solbærgelé og rørsukker i blenderen, og blend i 45 sekunder på hastighed 2.

- Hæld blandingen i et glas. Skær jordbærerne i halve. Kom dem i minihakkeren, og hak 5 gange på hastighed 1. Hvis jordbærerne er store, hak halvdelen ad gangen. Kom dem forsigtigt ovenpå smoothien.

С КИСЛИНКОЙ

4 черники + 1/2 лайма + 150 мл яблочного сока + 2 ч.л. сиропа из тростникового сахара + 1 ч.л. желе из черной смородины + 2 небольшие клубники

- Очистите лайм и нарежьте его кусочками. Поместите чернику, лайм, яблочный сок, желе из черной смородины и сироп из тростникового сахара в блендер и смешивайте на скорости 2 в течение 45 с.

- Вылейте смесь в стакан. Разрежьте клубнику пополам, поместите ее в мини-измельчитель и выполните 5 нажатий в импульсном режиме на скорости 1. Если клубника большого размера, измельчите ее в два подхода. Аккуратно выложите измельченную клубнику на смесь.





DOUX & SUCRÉ

1/2 clémentine (40 g) + 1 quartier de poire (40 g) + 2 tranches de concombre (35 g) + 17, 5 cl de jus de pomme + 2 c. à c. de sirop de sucre de canne

- Épluchez les ingrédients. Coupez la poire et le concombre en dés et la clémentine en quartiers.
- Mettez la clémentine, la poire, le concombre, le jus de pomme et le sirop de sucre de canne dans le blender. Mixez pendant 30 secondes en vitesse 2.
- Décorez de morceaux de fruit, servez, et dégustez tout de suite.

BIRNEN- CLEMENTINEN- COCKTAIL

1/2 Clementine (40 g) + 1 Viertel Birne (40 g) + 2 Gurkenscheiben (35 g) + 175 ml Apfelsaft + 2 TL Rohrzuckersirup

- Die Zutaten schälen. Birne und Gurke würfeln und die Clementine vierteln.
- Clementine, Birne, Gurke, Apfelsaft und Rohrzuckersirup in den Standmixer geben. 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen.
- Mit Fruchtstückchen garnieren und sofort servieren und genießen.



DOCE E AÇUCARADO

1/2 clementina (40 g) + 1 quarto de pêra (40 g) + 2 rodelas de pepino (35 g) + 17,5 cl de sumo de maçã + 2 c. de c. de xarope de açúcar de cana

- Descasque os ingredientes. Corte a pêra e o pepino em pedaços e a clementina em quartos.
- Coloque a clementina, a pêra, o pepino, o sumo de maçã e o xarope de açúcar de cana na liquidificadora. Misture durante 30 segundos na velocidade 2.
- Decore com pedaços de fruta, sirva e beba de imediato.

DULCE & AZUCARADO

1/2 clementina (40 g) + 1 gajo de pera (40 g) + 2 rodajas de pepino (35 g) + 17,5 cl de zumo de manzana + 2 c. de c. de sirope de azúcar de caña

- Pele los ingredientes. Corte la pera y el pepino en dados y la clementina en gajos.
- Ponga la clementina, la pera, el pepino, el zumo de manzana y el sirope de azúcar de caña en la batidora. Bata durante 30 segundos a velocidad 2.
- Decore con trozos de fruta, sirva y deguste inmediatamente.

MORBIDO & DOLCE

1/2 clementina (40 g) + 1 quarto di pera (40 g) + 2 fette di cetriolo (35 g) + 17,5 cl di succo di mela + 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna

- Sbucciare gli ingredienti. Tagliare la pera e il cetriolo a dadini, la clementina in quattro pezzi.
- Mettere nel frullatore la clementina, la pera, il cetriolo, il succo di mela e lo sciroppo di zucchero di canna. Frullare per 30 secondi a velocità 2.
- Decorare con pezzi di frutta, servire e gustare subito.

ZACHT & ZOET

1/2 clementine (40 g) + 1/4 peer (40 g) + 2 schijfjes komkommer (35 g) + 17,5 cl appelsap + 2 tl rietsuikersiroop

- Schil de ingrediënten. Snij de peer en de komkommer in blokjes en de clementine in kwartjes.
- Doe de clementine, de peer, de komkommer, het appelsap en de rietsuikersiroop in de blender. Mix 30 seconden op snelheid 2.
- Versier met stukken fruit en dien meteen op.

SØD & SAFTIG

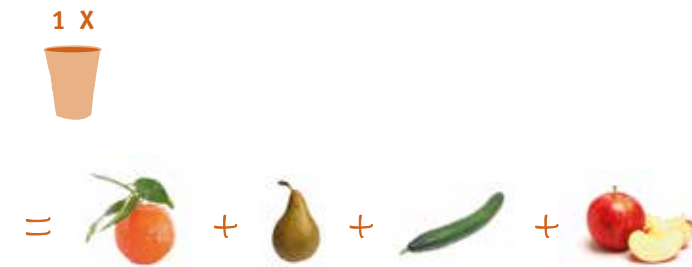
1 halv klementin (40 g) + 1 kvart pære (40 g) + 2 skiver agurk (35 g) + 175 ml æblejuice + 2 tsk. rørsukkersirup

- Skræl ingredienserne. Skær pæren og agurken i tern, og skær klementinen i kvarter.
- Kom klementin, pære, agurk, æblejuice og rørsukkersirup i blenderen. Blend i 30 sekunder på hastighed 2.
- Pynt med frugtstykker, og server med det samme.

НЕЖНАЯ СЛАДОСТЬ

1/2 клементина (40 г) + 1 четверть груши (40 г) + 2 кружочка огурца (35 г) + 175 мл яблочного сока + 2 ч.л. сиропа из тростникового сахара

- Очистите ингредиенты. Порежьте грушу и огурец кубиками и разделите клементин на дольки.
- Поместите клементин, грушу, огурец, яблочный сок и сироп из тростникового сахара в блендер. Смешивайте на скорости 2 в течение 30 секунд.
- Украсьте смесь кусочками фруктов. Подавайте и дегустируйте без промедления.



CRÉMEUX & ONCTUEUX

60g de mangue + 7,5cl de lait + 2 c. à c. de sirop de sucre de canne + 10ml de crème fraîche liquide + 1/2 avocat pas trop mûr

- Épluchez et coupez la mangue et l'avocat en morceaux. Mettez la mangue, le lait, le sirop de sucre de canne et la crème fraîche dans le blender et mixez pendant 20 s en vitesse 2.

- Versez la préparation dans un verre. Mixez l'avocat dans le mini chopper, puis déposez-le délicatement sur la préparation.

CREMIGER DRINK

60 g Mango + 75 ml Milch + 2 TL Rohrzuckersirup + 10 ml flüssige Sahne + 1/2 Avocado nicht zu reif

- Mango und Avocado schälen und in Stücke schneiden. Mango, Milch, Rohrzuckersirup und Sahne in den Standmixer geben und 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

- Die Zubereitung in ein Glas gießen. Avocado im Mini-Zerkleinerer mixen und vorsichtig auf der Zubereitung verteilen.



CREMOSO E ESPESSO

60 g de manga + 7,5 cl de leite + 2 c. de c. de xarope de açúcar de cana + 10 ml de natas líquidas + 1/2 abacate não muito maduro

- Descasque e corte a manga e o abacate em pedaços. Coloque a manga, o leite, o xarope de açúcar de cana e as natas na liquidificadora e misture durante 20 segundos na velocidade 2.
- Deite o preparado num copo. Misture o abacate na mini-picadora e, depois, coloque-o delicadamente sobre o preparado.

CREMOSO & ACARAMELADO

60 g de mango + 7,5 cl de leche + 2 c. de c. de sirope de azúcar de caña + 10 ml de nata líquida + 1/2 aguacate no demasiado maduro

- Pele el mango y el aguacate y córtelos en trozos. Ponga el mango, la leche, el sirope de azúcar de caña y la nata en la batidora; bata durante 20 s a velocidad 2.
- Vierta la preparación en un vaso. Pique el aguacate en la mini picadora y colóquelo con cuidado encima de la preparación.

CREMOSO & VELLUTATO

60 g di mango + 7,5 cl di latte + 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna + 10 ml di panna fresca liquida + 1/2 avocado non troppo maturo

- Mondare e tagliare in pezzi il mango e l'avocado. Mettere nel frullatore il mango, il latte, lo sciroppo di zucchero di canna e la panna fresca e frullare per 20 secondi a velocità 2.
- Versare in un bicchiere. Cospargere con l'avocado precedentemente frullato col mini tritatutto.



DIK & ROMIG

60 g mango + 7,5 cl melk + 2 tl rietsuikersiroop + 10 ml room + 1/2 niet te rijpe avocado

- Schil de mango en de avocado en snij in stukjes. Doe de mango, de melk, de rietsuikersiroop en de room in de blender en mix 20 seconden op snelheid 2.
- Giet de bereiding in een glas. Mix de avocado in de mini-chopper, en schep dan voorzichtig op de bereiding.

RUND & CREMET

60 g mango + 75 ml mælk + 2 tsk. rørsukkersirup + 100 ml flydende cremefraiche + 1 halv avocado, ikke for moden

- Skræl mangoen og avocadoen, og skær dem i stykker. Kom mango, mælk, rørsukker sirup og cremefraiche i blenderen, og blend i 20 sekunder på hastighed 2.
- Hæld blandingen i et glas. Hak avocadoen i minihakkeren, og læg den forsigtigt ovenpå blandingen.

СЛИВОЧНО- КРЕМОВЫЙ

60 г манго + 75 мл молока + 2 ч.л. сиропа из тростникового сахара + 10 мл жидкой сметаны + 1/2 не сильно зрелого авокадо

- Очистите и порежьте манго и авокадо кусочками. Поместите манго, молоко, сироп из тростникового сахара и сметану в блендер и смешивайте на скорости 2 в течение 20 с.
- Вылейте смесь в стакан. Измельчите авокадо в мини-измельчителе, а затем аккуратно выложите его на смесь.





SAVEUR DES ÎLES KARIBIKGENUSS

1/4 de pamplemousse + 1 c. à c. de sirop de sucre de canne + 12 cl de jus d'orange + 3 c. à c. de confiture de coing + 10 g de noix de coco

- Pelez le pamplemousse et coupez-le en morceaux. Mettez les morceaux de pamplemousse, le sirop de sucre de canne, le jus d'orange et la confiture de coing dans le blender et mixez pendant 20 s en vitesse 2.

- Versez la préparation dans un verre. Mettez la noix de coco dans le mini grinder afin d'obtenir des copeaux très fins. Saupoudrez ces copeaux sur le verre et dégustez!

1/4 Grapefruit + 1 TL Rohrzuckersirup + 120 ml Orangensaft + 3 TL Quittenkonfitüre + 10 g Kokosnuss

- Grapefruitschälen und in Stückeschnitten. Grapefruitstücke, Rohrzuckersirup, Orangensaft und Quittenkonfitüre in den Standmixer geben und 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

- Die Zubereitung in ein Glas gießen. Kokosnuss in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben, um ganz feine Späne zu erhalten. Kokosnussspäne auf dem Glas verteilen und genießen!



SABOR DAS ILHAS

1/4 de toranja + 1 c. de c. de xarope de açúcar de cana + 12 cl de sumo de laranja + 3 c. de c. de compota de marmelo + 10 g de coco

- Descasque a toranja e corte-a aos pedaços. Coloque os pedaços de toranja, o xarope de açúcar de cana, o sumo de laranja e a compota de marmelo na liquidificadora e misture durante 20 segundos na velocidade 2.

- Deite o preparado num copo. Coloque o coco na mini-picadora de forma a obter lascas muito finas. Polvilhe essas lascas sobre o copo e sirva!

SABOR DE LAS ISLAS

1/4 de pomelo + 1 c. de c. de sirope de azúcar de caña + 12 cl de zumo de naranja + 3 c. de c. de mermelada de membrillo + 10 g de coco

- Pele el pomelo y córtelo en trozos. Ponga los trozos de pomelo, el sirope de azúcar de caña, el zumo de naranja y la mermelada de membrillo en la batidora; mezcle durante 20 s a velocidad 2.

- Vierta la preparación en un vaso. Pase el coco por el mini molinillo para obtener virutas muy finas. ¡Espolvoree estas virutas en el vaso y deguste!

SAPORE DELLE ISOLE

1/4 di pompelmo + 1 cucchiaino di sciroppo di zucchero di canna + 12 cl di succo d'arancia + 3 cucchiaini di marmellata di mele cotogne + 10 g di cocco

- Sbucciare il pompelmo e tagliarlo a pezzi. Mettere nel frullatore i pezzi di pompelmo, lo sciroppo di zucchero di canna, il succo d'arancia e la marmellata di mele cotogne, frullare per 20 secondi a velocità 2.

- Versare in un bicchiere. Frullare il cocco con il minitritatutto per ottenere scaglie molto fini da cospargere sul bicchiere. Cin cin!

AROMA VAN DE EILANDEN

1/4 grapefruit + 1 tl rietsuikersiroop + 12 cl sinaasappelsap + 3 tl kweeperenmarmelade + 10 g kokosnoot

- Schil de grapefruit en snij in stukken. Doe de stukken pompelmoes, de rietsuikersiroop, het sinaasappelsap en de kweeperenmarmelade in de blender en mix 20 seconden op snelheid 2.

- Giet de bereiding in een glas. Doe de kokosnoot in de mini-grinder om heel dunne schilfertjes te maken. Strooi deze schilfertjes over het glas en dien op!

SMAGEN AF ØER

1 kvart grapefrugt + 1 tsk. rørsukkersirup + 120 ml appelsinjuice + 3 tsk. kvædesyltetøj + 10 g kokosnød

- Skræl grapefrugten, og skær den i stykker. Kom grapefrugtstykker, rørsukkersirup, appelsinjuice og kvædesyltetøj i blenderen, og blend i 20 sekunder på hastighed 2.

- Hæld blandingen i et glas. Kom kokosnødden i minikværnen, for at få meget tynde strimler. Drys strimlerne over glasset, og server!

ВКУС КАРИБОВ

1/4 грейпфрута + 1 ч.л. сиропа из тростникового сахара + 120 мл апельсинового сока + 3 ч.л. варенья из айвы + 10г кокосовой стружки

- Очистите грейпфрут и нарежьте его кусочками. Поместите кусочки грейпфрута, сироп из тростникового сахара, апельсиновый сок и варенье из айвы в блендер и смешивайте на скорости 2 в течение 20 с.

- Вылейте смесь в стакан. Поместите кокосовую стружку в мини-кофемолку, чтобы получить очень тонкую стружку. Посыпьте смесь стружкой и приступайте к дегустации!



1 X



1 X





VITALITÉ

1/4 de pomme (60 g) + 2 morceaux de banane (30 g) + Le jus de 1/2 citron jaune + 3 c. à c. de miel liquide + 12,5 cl d'eau

- Coupez le morceau de pomme en quatre. Mettez 3 morceaux de pomme, la banane, le jus de citron, le miel et l'eau dans le blender, puis mixez pendant 60 s en vitesse 1.

- Versez la préparation dans un verre à Martini. Mettez le dernier morceau de pomme dans le mini chopper et effectuez 10 impulsions en vitesse 1. Déposez les morceaux de pommes sur la préparation et dégustez!

VITALITÄT

1/4 Apfel (60 g) + 2 Bananenstücke (30 g) + Saft einer 1/2 Zitrone + 3 TL flüssiger Honig + 125 ml Wasser

- Apfel vierteln. 3 Apfelstückchen, Banane, Zitronensaft, Honig und Wasser in den Standmixer geben und 60 Sekunden auf Stufe 1 mixen.

- Die Zubereitung in ein Martini-Glas gießen. Letztes Apfelstück in den Mini-Zerkleinerer geben und 10 x kurz auf Stufe 1 zerkleinern. Apfelstückchen auf der Zubereitung verteilen und genießen!



VITALIDADE

1/4 de maçã (60 g) + 2 pedaços de banana (30 g) + sumo de 1/2 limão + 3 c. de c. de mel líquido + 12,5 cl de água

- Corte o pedaço de maçã em quatro. Coloque 3 pedaços de maçã, a banana, o sumo de limão, o mel e a água na liquidificadora e, depois, misture durante 60 segundos na velocidade 1.

- Deite o preparado num copo de Martini. Coloque o último pedaço de maçã na mini-picadora e dê 10 impulsos na velocidade 1. Disponha os pedaços de maçã sobre o preparado e sirva!

VITALIDAD

1/4 de manzana (60 g) + 2 trozos de plátano (30 g) + El zumo de 1/2 limón + 3 c. de c. de miel líquida + 12,5 cl de agua

- Corte el trozo de manzana en cuatro pedazos. Ponga 3 trozos de manzana, el plátano, el zumo de limón, la miel y el agua en la batidora y bata durante 60 s a velocidad 1.

- Vierta la preparación en un vaso de Martini. Pase el trozo de manzana restante por la mini picadora y ejecute 10 impulsos a velocidad 1. ¡Coloque los trozos de manzana encima de la preparación y deguste!

VITALITÀ

1/4 di mela (60 g) + 2 pezzi di banana (30 g) + 1/2 limone giallo spremuto + 3 cucchiaini di miele liquido + 12,5 cl di acqua

- Tagliare il quarto di mela in quattro. Mettere nel frullatore 3 pezzi di mela, la banana, il succo di limone, il miele e l'acqua, quindi frullare per 60 secondi a velocità 1.

- Versare in un bicchiere da cocktail. Prima di gustare, cospargere con l'ultimo pezzo di mela precedentemente frullato nel mini tritatutto con 10 impulsi a velocità 1.

VITALITEIT

1/4 appel (60 g) + 2 stukken banaan (30 g) + Het sap van 1/2 citroen + 3 tl vloeibare honing + 12,5 cl water

- Snij het stuk appel in vier. Doe 3 stukken appel, de banaan, het citroensap, de honing en het water in de blender, en mix dan 60 seconden op snelheid 1.

- Giet de bereiding in een Martini glas. Doe het laatste stukje appel in de mini-chopper en geef 10 pulses op snelheid 1. Schep de appelstukjes op de bereiding en geniet!

VITALITET

1 kvart æble (60 g) + 2 stykker banan (30 g) + saft af en halv lime + 3 tsk. flydende honning + 125 ml vand

- Skær æblestykket i fire stykker. Kom tre af æblestykkerne, banan, citronsaft, honning og vand i blenderen, og blend i 60 sekunder på hastighed 1.

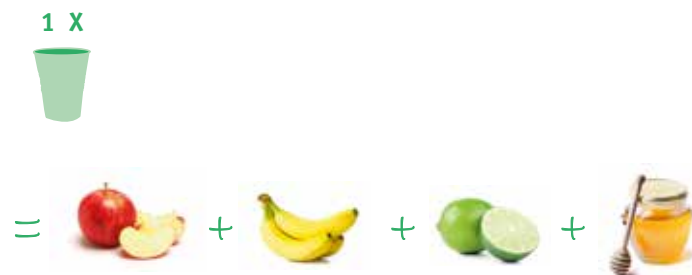
- Hæld blandingen i et martiniglas. Kom det sidste stykke æble i minihakkeren, og hak 10 gange på hastighed 1. Kom æblestykkerne ovenpå blandingen, og server!

ЖИЗНЕННАЯ СИЛА

1/4 яблока (60 г) + 2 кусочка банана (30 г) + сок 1/2 лимона + 3 ч.л. жидкого меда + 125 мл воды

- Разрежьте кусок яблока на четыре части. Поместите 3 кусочка яблока, банан, лимонный сок, мед и воду в блендер, затем смешивайте на скорости 1 в течение 60 с.

- Вылейте смесь в стакан для мартини. Поместите последний кусочек яблока в мини-измельчитель и выполните 10 нажатий в импульсном режиме на скорости 1. Выложите кусочки яблока на смесь и приступайте к дегустации!





ÉNERGIE

1 morceau de mangue de 100 g + 1/2 clémentine + 1 c. à s. de confiture d'abricot + 10 cl de jus d'orange + 4 feuilles de menthe

- Épluchez et coupez la mangue en petits morceaux, épluchez la clémentine et séparez les quartiers. Mettez la mangue, la clémentine, la confiture d'abricot et le jus d'orange dans le blender et mixez pendant 30 s en vitesse 2. Versez la préparation dans un verre.

- Mettez les feuilles de menthe dans le mini grinder et effectuez 6 impulsions en vitesse 2. Saupoudrez la menthe sur la préparation et dégustez.

ENERGIE

1 Mangostück mit 100 g + 1/2 Clementine + 1 EL Aprikosenkonfitüre + 100 ml Orangensaft + 4 Minzeblätter

- Mango schälen und in kleine Stücke schneiden, Clementine schälen und in Spalten teilen. Mango, Clementine, Aprikosenkonfitüre und Orangensaft in den Standmixer geben und 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Die Zubereitung in ein Glas gießen.

- Minzeblätter in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben und 6 x kurz auf Stufe 2 zerkleinern. Minze über die Zubereitung streuen und genießen.



ENERGIA

1 pedaço de manga de 100 g + 1/2 clementina + 1 c. de s. de compota de alperce + 10 cl de sumo de laranja + 4 folhas de hortelã

- Descasque e corte a manga em pedaços pequenos, descasque a clementina e separe-a aos quartos. Coloque a manga, a clementina, a compota de alperce e o sumo de laranja na liquidificadora e misture durante 30 segundos na velocidade 2. Deite o preparado num copo.

- Coloque as folhas de hortelã na mini-picadora e dê 6 impulsos na velocidade 2. Polvilhe a hortelã sobre o preparado e sirva.

ENERGÍA

1 trozo de mango de 100 g + 1/2 clementina + 1 c. s. de mermelada de albaricoque + 10 cl de zumo de naranja + 4 hojas de menta

- Pele y corte el mango en trocitos; pele la clementina y separe los gajos. Ponga el mango, la clementina, la mermelada de albaricoque y el zumo de naranja en la batidora; bata durante 30 s a velocidad 2. Vierta la preparación en un vaso.

- Pase las hojas de menta por el mini molinillo y ejecute 6 impulsos a velocidad 2. Espolvoree la menta sobre la preparación y deguste.

ENERGIA

1 pezzo di mango da 100 g + 1/2 clementina + 1 cucchiaio di marmellata di albicocche + 10 cl di succo d'arancia + 4 foglie di menta

- Mondare e tagliare il mango a pezzetti, sbucciare la clementina e tagliarla in quattro pezzi. Mettere nel frullatore il mango, la clementina, la marmellata di albicocche e il succo d'arancia, quindi frullare per 30 secondi a velocità 2. Versare in un bicchiere.

- Spolverare con le foglie di menta precedentemente frullate nel minitritatutto con 6 impulsi a velocità 2.



ENERGIE

1 stuk mango van 100 g + 1/2 clementine + 1 el abrikozenjam + 10 cl sinaasappelsap + 4 muntblaadjes

- Schil de mango en snij in kleine stukjes, pel de clementine en scheid de partjes. Doe de mango, de clementine, de abrikozenjam en het sinaasappelsap in de blender en mix 30 seconden op snelheid 2. Giet de bereiding in een glas.

- Doe de muntblaadjes in de mini-grinder en geef 6 pulses op snelheid 2. Strooi de munt over de bereiding en drink op.

ENERGI

1 stykke mango af 100 g + 1 halv klementin + 1 spsk. abrikossyltetøj + 100 ml appelsinjuice + 4 mynteblade

- Skræl mangoen, og skær den i små stykker. Skræl klementinen, og skil den ad i både. Kom mango, klementin, abrikossyltetøj og appelsinjuice i blenderen, og blend i 30 sekunder på hastighed 2. Hæld blandingen i et glas.

- Kom myntebladene i minikværnen, og mal 6 gange på hastighed 2. Drys mynten over smoothien, og server.

ЭНЕРГИЯ

1 кусочек манго (100г) + 1/2 клементина + 1 ч.л. абрикосового варенья + 100 мл апельсинового сока + 4 листочка мяты

- Очистите и разрежьте на мелкие кусочки манго, очистите клементин и разделите его на дольки. Поместите манго, клементин, абрикосовое варенье и апельсиновый сок в блендер и смешивайте на скорости 2 в течение 30 с. Вылейте смесь в стакан.

- Поместите листочки мяты в мини-кофемолку и выполните 6 нажатий в импульсном режиме на скорости 2. Посыпьте смесь мятой и приступайте к дегустации.





FRAÎCHEUR

80 g d'ananas frais + 1/2 poire (40 g) + 10 cl de jus d'ananas + 3 feuilles d'estragon + 2 fines tranches de gingembre (4 g) + 2 c. à s. de sirop de sucre de canne

- Mettez les tranches de gingembre dans une poêle, 2 c. à s. d'eau et le sirop de sucre de canne. Faites revenir pendant 5 min jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée, puis laissez refroidir.
- Coupez l'ananas et la poire en morceaux et mettez-les dans le bol du blender avec le jus d'ananas. Mixez pendant 20 s en vitesse 2, puis versez dans un verre à Martini.
- Mettez le gingembre refroidi et les feuilles d'estragon dans le mini chopper en effectuant 5 impulsions en vitesse 1. Déposez délicatement sur la préparation et dégustez!

FRISCHE

80 g fraîche Ananas + 1/2 Birne (40 g) + 100 ml Ananassaft + 3 Estragonblätter + 2 dünne Ingwerscheiben (4 g) + 2 EL Rohrzuckersirup

- Ingwerscheiben, 2 EL Wasser und Rohrzuckersirup in eine Pfanne geben. 5 min anbraten, bis der Ingwer eine goldbraune Farbe hat, dann abkühlen lassen.
- Ananas und Birne in Stücke schneiden und zusammen mit dem Ananassaft in den Standmixer geben. 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen, dann in ein Martini-Glas gießen.
- Den abgekühlten Ingwer und die Estragonblätter in den Mini-Zerkleinerer geben und 5 x kurz auf Stufe 1 zerkleinern. Vorsichtig auf der Zubereitung verteilen und genießen!

1 X



FRESCURA

80 g de ananás fresco + 1/2 pêra (40 g) + 10 cl de sumo de ananás + 3 folhas de estragão + 2 fatias finas de gengibre (4 g) + 2 c. de s. de xarope de açúcar de cana

- Coloque as fatias de gengibre numa frigideira com 2 c. de s. de água e o xarope de açúcar de cana. Deixe refogar durante 5 minutos até obter uma cor dourada e deixe arrefecer.

- Corte o ananás e a pêra em pedaços e coloque-os no copo liquidificador com o sumo de ananás. Misture durante 20 segundos na velocidade 2 e deite num copo de Martini.

- Coloque o gengibre arrefecido e as folhas de estragão na mini-picadora dando 5 impulsos na velocidade 1. Disponha delicadamente sobre o preparado e sirva!

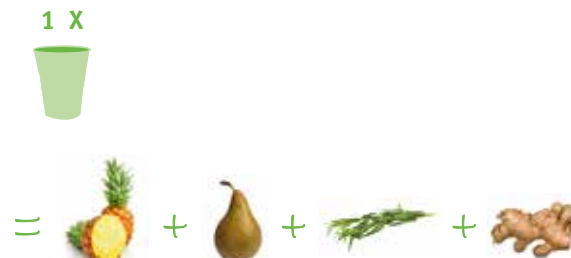
FRESCOR

80 g de piña fresca + 1/2 pera (40 g) + 10 cl de zumo de piña + 3 hojas de estragón + 2 láminas finas de jengibre (4 g) + 2 c. s. de sirope de azúcar de caña

- Ponga las láminas de jengibre en una sartén con 2 c. s. de agua y el sirope de azúcar de caña. Rehogue durante 5 min hasta que adquiera un color dorado y deje enfriar.

- Corte la piña y la pera en trozos; póngalos en el vaso de la batidora junto con el zumo de piña. Bata durante 20 s a velocidad 2 y vierta la mezcla en un vaso de Martini.

- Pase el jengibre enfriado y las hojas de estragón por la mini picadora y ejecute 5 impulsos a velocidad 1. ¡Colóquelos con cuidado sobre la preparación y deguste!



FRESCHEZZA

80 g di ananas fresco + 1/2 pera (40 g) + 10 cl di succo d'ananas + 3 foglie di dragoncello + 2 fettine di zenzero (4 g) + 2 cucchiari di sciroppo di zucchero di canna

- Mettere in una padella le fettine di zenzero, 2 cucchiari di acqua e lo sciroppo di zucchero di canna. Far dorare per 5 minuti, poi lasciar raffreddare.

- Tagliare l'ananas e la pera a pezzi e metterli nel vaso frullatore con il succo d'ananas. Frullare per 20 secondi a velocità 2, poi versare in un bicchiere da cocktail.

- Frullare lo zenzero ormai freddo e le foglie di dragoncello nel mini tritatutto con 5 impulsi a velocità 1 e spolverare il cocktail.

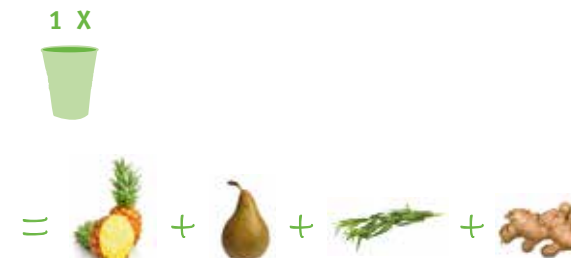
FRIS

80 g verse ananas + 1/2 peer (40 g) + 10 cl ananassap + 3 dragonblaadjes + 2 dunne schijfjes gember (4 g) + 2 el rietsuikersiroop

- Leg de gemberschijfjes in een pan, samen met 2 el water en de rietsuikersiroop. Laat 5 minuten goudbruin bakken en laat dan afkoelen.

- Snij de ananas en de peer in stukken en doe ze samen met het ananassap in de blender. Mix 20 seconden op snelheid 2 en giet dan in een Martini glas.

- Doe de afgekoelde gember en de dragonblaadjes in de mini-chopper en geef 5 pulses op snelheid 1. Schep de bereiding voorzichtig op.



FRISK

80 g frisk ananas + 1 halv pære (40 g) + 100 ml ananasjuice + 3 estragonblade + 2 tynde skiver ingefær (4 g) + 2 spsk. rørsukkersirup

- Kom ingefærskiverne på en pande med 2 spsk. vand og rørsukkersiruppen. Steg i 5 minutter, indtil ingefæren bliver gylden. Lad den køle af.

- Skær ananassen og pæren i stykker, og kom dem i blenderskålen sammen med ananasjuicen. Blend i 20 sekunder på hastighed 2, og hæld over i et martiniglas.

- Kom den afkølede ingefær og estragonbladene i minihakkeren, og hak 5 gange på hastighed 1. Kom det forsigtigt ovenpå smoothien, og server!

СВЕЖЕСТЬ

80г свежего ананаса + 1/2 груши (40г) + 100 мл ананасового сока + 3 листочка эстрагона + 2 тонких ломтика имбиря (4г) + 2 ч.л. сиропа из тростникового сахара

- Поместите кусочки имбиря в сковородку, вылейте в нее 2 с.л. воды и сироп из тростникового сахара. Обжарьте в течение 5 мин. до получения смеси золотистого цвета, затем дайте остыть.

- Порежьте ананас и грушу кусочками, поместите их в чашу блендера вместе с ананасовым соком. Смешивайте на скорости 2 в течение 20 с, затем вылейте смесь в стакан для мартини.

- Поместите остывший имбирь и листочки эстрагона в мини-измельчитель и выполните 5 нажатий в импульсном режиме на скорости 1. Аккуратно выложите их на смесь и приступайте к дегустации!



DOUCEUR

1 morceau de poire de 25 g + 2 fraises + 4 myrtilles + 3 c. à c. de sirop de sucre de canne + 1/2 yaourt + 4 feuilles de menthe

• Épluchez et mettez la poire, les fraises, les myrtilles, le sirop de sucre de canne et le yaourt dans le blender et mixez pendant 30 s en vitesse 2. Versez la préparation dans un verre à Martini.

• Mettez les feuilles de menthe dans le mini grinder, 6 impulsions en vitesse 2. Déposez la menthe sur la préparation et servez avec une petite cuillère.

MILDE

1 Birnenstück mit 25 g + 2 Erdbeeren + 4 Heidelbeeren + 3 TL Rohrzuckersirup + 1/2 Becher Joghurt + 4 Minzeblätter

• Birne schälen und mit Erdbeeren, Heidelbeeren, Rohrzuckersirup und Joghurt in den Standmixer geben und 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Die Zubereitung in ein Martini-Glas gießen.

• Minzeblätter in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben 6 x kurz auf Stufe 2 zerkleinern. Minze auf der Zubereitung verteilen und mit kleinem Löffel servieren.



DOÇURA

1 pedaço de pêra de 25 g + 2 morangos + 4 mirtilos + 3 c. de c. de xarope de açúcar de cana + 1/2 iogurte + 4 folhas de hortelã

- Descasque e coloque a pêra, os morangos, os mirtilos, o xarope de açúcar de cana e o iogurte na liquidificadora e misture durante 30 segundos na velocidade 2. Deite o preparado num copo de Martini.

- Deite as folhas de hortelã na mini-picadora, dê 6 impulsos na velocidade 2. Disponha a hortelã sobre o preparado e sirva com uma colher pequena.

DULZURA

1 trozo de pera de 25 g + 2 fresas + 4 arándanos + 3 c. de c. de sirope de azúcar de caña + 1/2 yogur + 4 hojas de menta

- Pele la pera y póngala junto con las fresas, los arándanos, el sirope de azúcar de caña y el yogur en la batidora; bata durante 30 s a velocidad 2. Vierta la preparación en un vaso de Martini.

- Muela las hojas de menta en el mini molinillo mediante 6 impulsos a velocidad 2. Coloque la menta sobre la preparación y sirva con una cucharilla.

DOLCEZZA

1 pezzo di pera da 25 g + 2 fragole + 4 mirtilli + 3 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna + 1/2 yogurt + 4 foglie di menta

- Mondare e mettere nel frullatore la pera, le fragole, i mirtilli, lo sciroppo di zucchero di canna e lo yogurt, frullare per 30 secondi a velocità 2. Versare in un bicchiere da cocktail.

- Prima di servire accompagnando il bicchiere con un cucchiaino, cospargere con le foglie di menta precedentemente frullate nel minitritatutto con 6 impulsi a velocità 2.

ZACHT

1 stuk peer van 25 g + 2 aardbeien + 4 blauwe bosbessen + 3 tl rietsuikersiroop + 1/2 potje yoghurt + 4 muntblaadjes

- Schil de peer en doe samen met de aardbeien, de blauwe bosbessen, de rietsuikersiroop en de yoghurt in de blender en mix 30 seconden op snelheid 2. Giet de bereiding in een Martini glas.

- Doe de muntblaadjes in de mini-grinder, 6 pulses op snelheid 2. Strooi de munt over de bereiding en dien op met een lepeltje.

COCKTAIL

1 stykke pære på 25 g + 2 jordbær + 4 blåbær + 3 spsk. rørsukkersirup + 1 halv kop yoghurt + 4 mynteblade

- Skræl pæren, og kom den sammen med jordbær, blåbær, rørsukkersirup og yoghurt i blenderen. Blend i 30 sekunder på hastighed 2. Hæld blandingen over i et martiniglas.

- Kom myntebladene i minikværnen, og mal 6 gange på hastighed 2. Læg mynten ovenpå smoothien, og server med en lille ske.

НЕЖНОСТЬ

1 кусочек груши (25г) + 2 клубники + 4 черники + 3 ч.л. сиропа из тростникового сахара + 1/2 стаканчика йогурта + 4 листочка мяты

- Очистите фрукты и ягоды и поместите грушу, клубнику, чернику, сироп из тростникового сахара и йогурт в блендер, смешивайте на скорости 2 в течение 30 с. Вылейте смесь в стакан для мартини.

- Поместите листочки мяты в мини-кофемолку и выполните 6 нажатий в импульсном режиме на скорости 2. Выложите мяту на смесь и подавайте в стакане с небольшой ложечкой.

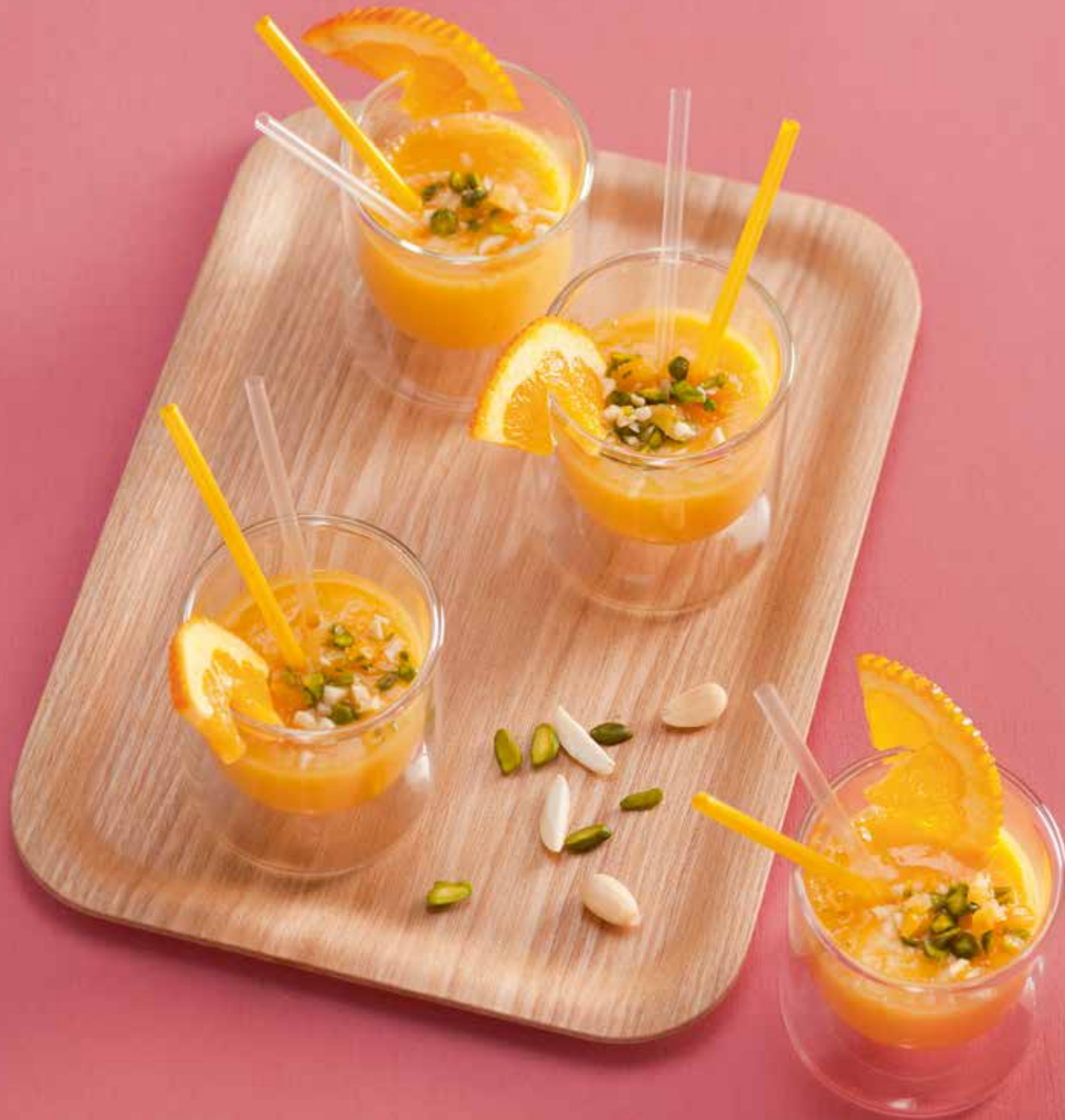


1 X



1 X





TONIQUE

2 tranches d'ananas + 4 oreillons d'abricot + Le jus de 1 orange (10 cl) + 1 rondelle pour décorer + 2 abricots secs + 5 pistaches décortiquées + 2 amandes mondées

- Détaillez en gros morceaux l'ananas et les oreillons d'abricot. Mettez-les dans le blender avec le jus d'orange et mixez pendant 20 secondes en vitesse 2. Versez le smoothie dans un grand verre.
- Mettez les pistaches, les amandes et les abricots secs dans le mini grinder et donnez 10 impulsions en vitesse 2 pour réduire en très petits dés. Déposez les fruits secs sur le smoothie, décorez d'une rondelle d'orange et servez.
- En saison ce smoothie peut être réalisé avec des abricots frais et bien mûrs, il convient alors d'ajouter 2 c. à s. de miel de lavande liquide.

TONIKUM

2 Scheiben Ananas + 4 Aprikosenhälften + Saft 1 Orange (100 ml) + 1 Orangenscheibe zum Garnieren + 2 getrocknete Aprikosen + 5 Pistazien geschält + 2 Mandeln geschält

- Ananas und Aprikosenhälften in große Stücke teilen. Zusammen mit Orangensaft in den Standmixer geben und 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Smoothie in ein großes Glas gießen.
- Pistazien, Mandeln und getrocknete Aprikosen in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben und 10 x kurz auf Stufe 2 in ganz kleine Würfel hacken. Trockenfrüchte auf dem Smoothie verteilen, mit der Orangenscheibe garnieren und servieren.
- Je nach Jahreszeit kann dieser Smoothie auch mit frischen und schön reifen Aprikosen zubereitet werden, dann ist noch die Zugabe von 2 EL flüssigem Lavendelhonig empfehlenswert.

1 X



TÓNICO

2 fatias de ananás + 4 metades de alperce + sumo de 1 laranja (10 cl) + 1 rodela para decoração + 2 alperces secos + 5 pistácios descascados + 2 amêndoas moídas

- Corte o ananás e as metades de alperce em pedaços grandes. Coloque-os na liquidificadora com o sumo de laranja e misture durante 20 segundos na velocidade 2. Deite o smoothie num copo grande.
- Coloque os pistácios, as amêndoas e os alperces secos na mini-picadora e dê 10 impulsos na velocidade 2 para reduzir em pedaços muito pequenos. Disponha os frutos secos sobre o smoothie, decore com uma rodela de laranja e sirva.
- Na estação adequada, este smoothie pode ser realizado com alperces frescos e bem maduros, sendo, para isso, necessário adicionar 2 c. de s. de mel de lavanda líquido.



1 X



TÓNICO

2 rodajas de piña + 4 orejones de albaricoque + El zumo de 1 naranja (10 cl) + 1 rodaja para decorar + 2 albaricoques secos + 5 pistachos pelados + 2 almendras peladas

- Corte la piña y los orejones de albaricoque en trozos grandes. Póngalos en la batidora junto con el zumo de naranja y bata durante 20 segundos a velocidad 2. Vierta el batido de frutas resultante en un vaso grande.
- Ponga los pistachos, las almendras y los albaricoques secos en el mini molinillo y accione 10 impulsos a velocidad 2 para reducirlos a dados muy pequeños. Coloque los frutos secos encima del batido de frutas, decore con una rodaja de naranja y sirva.

- En temporada de albaricoques, este batido de frutas puede elaborarse con albaricoques frescos y bien maduros; en tal caso, conviene añadir 2 c. s. de miel de lavanda líquida.

TONICO

2 fette d'ananas + 4 albicocche sciropate + 1 arancia spremuta (10 cl) + 1 rondella per decorare + 2 albicocche secche + 5 pistacchi sgusciati + 2 mandorle mondate

- Tagliare a pezzi grossi l'ananas e le albicocche sciropate e metterli nel frullatore, aggiungere il succo d'arancia e frullare per 20 secondi a velocità 2. Versare il frullato in un bicchiere capiente.
- Per tagliare a dadini molto piccoli i pistacchi, le mandorle e le albicocche secche metterli nel minitritatutto e frullare con 10 impulsi a velocità 2. Cospargere il frullato con la frutta secca, decorare con la rondella d'arancia e servire.
- Questo frullato può essere realizzato con albicocche fresche e more, quando sono di stagione. In questo caso si consiglia di aggiungere 2 cucchiari di miele di lavanda liquido.

VERKWIKKEND

2 schijfjes ananas + 4 halve abrikozen + Het sap van 1 sinaasappel (10 cl) + 1 schijfje om te versieren + 2 gedroogde abrikozen + 5 gepelde pistachenoten + 2 gepelde amandelen

- Snij de ananas en de halve abrikozen in grote stukken. Doe ze in de blender met het sinaasappelsap en mix 20 seconden op snelheid 2. Giet de smoothie in een groot glas.
- Doe de pistachenoten, de amandelen en de gedroogde abrikozen in de mini-grinder en geef 10 pulses op snelheid 2 om er heel kleine blokjes van te maken. Leg het gedroogde fruit op de smoothie, versier met een sinaasappelschijfje en dien op.
- In het seizoen kunt u deze smoothie bereiden met verse en rijpe abrikozen. Daarvoor moet u dan wel 2 el vloeibare lavendelhoning toevoegen.



1 X



TONIC

2 skiver ananas + 4 halve abrikoser + saften af 1 appelsin (100 ml) plus 1 skive til pynt + 2 tørrede abrikoser + 5 pistacienødder uden skal + 2 blancherede mandler

- Skær ananassen og de halve abrikoser i store stykker. Kom dem i blenderen sammen med appelsinsaften, og blend i 20 sekunder på hastighed 2. Hæld smoothien i et stort glas.
- Kom pistacienødderne, mandlerne og de tørrede abrikoser i minikværnen, og hak 10 gange på hastighed 2, for at få meget små tern. Læg den tørrede frugt og nødderne ovenpå smoothien. Pynt med en skive appelsin, og server.
- Når det er årstiden, kan denne smoothie laves med friske, meget modne abrikoser. Tilføj 2 spsk. flydende lavendelhoning.

ТОНИЗИРУЮЩИЙ ЭФФЕКТ

2 дольки ананаса + 4 половинки абрикоса + сок 1 апельсина (100 мл) + 1 кружочек апельсина для украшения + 2 шт. кураги + 5 очищенных фисташек + 2 расколотых миндаля

- Разрежьте дольки ананаса и половинки абрикоса на крупные кусочки. Поместите их в блендер вместе с апельсиновым соком и смешивайте на скорости 2 в течение 20 с. Вылейте смузи в большой стакан.
- Поместите фисташки, миндаль и курагу в мини-кофемолку и выполните 10 нажатий в импульсном режиме на скорости 2, чтобы измельчить их до очень мелких кубиков. Выложите сухофрукты на смузи, украсьте кружком апельсина и подавайте.
- Летом, когда можно использовать для этого смузи свежие и зрелые абрикосы, в смесь можно добавить 2 с.л. жидкого лавандового меда.



PETITES GOURMANDISES
KLEINE SCHLEMMEREIEN
AS PEQUENAS GULOSEIMAS
PEQUEÑAS GOLOSINAS
PICCOLE GOLOSITÀ
ZOETIGHEIDJES
DEJLIGE SMÅ GODTER
МИНИ ЛАКОМСТВА



GOURMANDISE CHOCO MENTHE

100 g de chocolat au lait + 20 cl de lait +
5 g de beurre + 6 belles feuilles de menthe

- Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie en ajoutant petit à petit le lait. Mélangez, ajoutez le beurre et laissez-le fondre doucement en mélangeant. Mettez la préparation dans le blender et mixez pendant 20 s en vitesse 1. Versez la préparation dans un verre.

- Mixez les feuilles de menthe à l'aide du mini grinder en effectuant 6 impulsions en vitesse 2. Déposez la menthe sur le verre et mélangez. Dégustez frais ou tiède, comme un dessert ou une boisson.

SCHOKO-MINZE- LECKERBISSEN

100 g Milkschokolade + 200 ml Milch +
5 g Butter + 6 schöne Minzblätter

- Milkschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und Milch nach und nach dazugeben. Umrühren, Butter dazugeben und unter ständigem Rühren langsam zergehen lassen. Zubereitung in den Standmixer geben und 20 Sekunden auf Stufe 1 mixen. Dann in ein Glas gießen.

- Minzeblätter in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben und 6 x kurz auf Stufe 2 zerkleinern. Minze auf dem Glas verteilen und verrühren. Gekühlt oder lauwarm als Dessert oder Getränk genießen.

2 X



GULOSEIMA DE CHOCOLATE E MENTA

100 g de chocolate de leite + 20 cl de leite + 5 g de manteiga + 6 folhas de hortelã grandes

- Derreta o chocolate de leite em banho-maria adicionando o leite pouco a pouco. Misture, adicione a manteiga e deixe derreter lentamente, mexendo. Deite o preparado na liquidificadora e misture durante 20 segundos na velocidade 1. Deite o preparado num copo.

- Misture as folhas de hortelã na mini-picadora dando 6 impulsos na velocidade 2. Disponha a hortelã sobre o copo e mexa. Sirva fresco ou morno, como sobremesa ou bebida.

GOLOSINA DE CHOCOLATE Y MENTA

100 g de chocolate con leche + 20 cl de leche + 5 g de mantequilla + 6 hojas grandes de menta

- Funda el chocolate con leche al baño maría, añadiendo la leche poco a poco. Mezcle y añada la mantequilla; deje que se funda despacio mientras mezcla. Ponga la preparación en la batidora y bata durante 20 s a velocidad 1. Vierta la preparación en un vaso.

- Muela las hojas de menta con el mini molinillo ejecutando 6 impulsos a velocidad 2. Coloque la menta sobre el vaso y mezcle. Deguste frío o templado, como postre o bebida.

GOLOSITÀ CIOCCOMENTA

100 g di cioccolato al latte + 20 cl di latte + 5 g di burro + 6 belle foglie di menta

- Fondere il cioccolato al latte a bagnomaria aggiungendo poco a poco il latte. Mescolare, aggiungere il burro e lasciare fondere a fuoco lento continuando a mescolare. Mettere nel frullatore e frullare per 20 secondi a velocità 1. Versare in un bicchiere.

- Cospargere con le foglie di menta precedentemente frullate nel minitritatutto con 6 impulsi a velocità 2, mescolare. Da gustare fresco o tiepido, come dolce o come bevanda.



LEKKERNIJ MET CHOCOLADE & MUNT

100 g melkchocolade + 20 cl melk + 5 g boter + 6 mooie muntblaadjes

- Laat de melkchocolade in de au bain-marie smelten en voeg beetje bij beetje de melk toe. Vermeng, voeg de boter toe en laat al roerend zachtjes smelten. Doe de bereiding in de blender en mix 20 seconden op snelheid 1. Giet de bereiding in een glas.

- Mix de muntblaadjes met de mini-grinder met 6 pulses op snelheid 2. Schep de munt in het glas en roer om. Drink koud of lauwwarm, als een nagerecht of een drankje.



CHOKOLADE-MYNTE NYDELSE

100 g mælkechokolade + 200 ml mælk + 5 g smør + 6 pænt store mynteblade

- Smelt chokoladen over vandbad, og tilføj mælken lidt ad gangen. Bland, tilsæt smørret, og lad det langsomt smelte, mens der forsigtigt røres rundt. Kom blandingen i blenderen, og blend i 20 sekunder på hastighed 1. Hæld blandingen over i et glas.

- Mal myntebladene i minikværnen 6 gange på hastighed 2. Læg myntebladene ovenpå blandingen, og rør rundt. Serveres kold eller varm som dessert eller drik.

ШОКОЛАДНОЕ ЛАКОМСТВО С МЯТОЙ

100 г молочного шоколада + 200 мл молока + 5 г масла + 6 крупных листочков мяты

- Растопите молочный шоколад на водяной бане, понемногу добавляя молоко. Размешайте, добавьте масло и потихоньку растопите его, помешивая. Выложите смесь в блендер и смешивайте на скорости 1 в течение 20 с. Вылейте смесь в стакан.

- Размельчите листочки мяты в мини-кофемолке, выполнив 6 нажатий в импульсном режиме на скорости 2. Выложите мяту в стакан и размешайте. Дегустируйте в охлажденном или теплом виде в качестве десерта или напитка.



DOUCEUR DE LAIT MILCHTRAUM

10 carrés de chocolat blanc + 5 g de beurre + 1 quartier de pomme + 1 quartier de poire + 1 carré de chocolat noir + 20 cl de lait

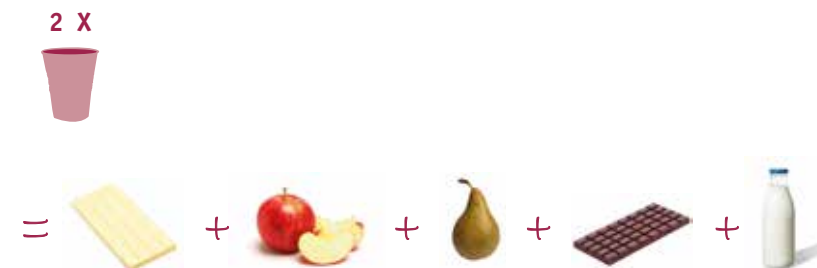
10 Stückchen weiße Schokolade + 5 g Butter + 1 Viertel Apfel + 1 Viertel Birne + 1 Stückchen dunkle Schokolade + 200 ml Milch

- Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et ajoutez petit à petit le lait. Mélangez, ajoutez le beurre et laissez-le fondre doucement en mélangeant. Versez le mélange dans le blender, ajoutez la pomme, la poire et mixez pendant 25 s en vitesse 1. Versez la préparation dans un verre.

- Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und Milch nach und nach dazugeben. Umrühren, Butter dazugeben und unter ständigem Rühren langsam zergehen lassen. Die Masse in den Standmixer geben, Apfel und Birne dazugeben und 25 Sekunden auf Stufe 1 mixen. Die Zubereitung in ein Glas gießen.

- Coupez le carré de chocolat noir en copeaux à l'aide d'un couteau et saupoudrez-en sur la boisson.

- Mit einem Messer von der dunklen Schokolade vorsichtig kleine Raspelstückchen schneiden und auf das Getränk streuen.



DOÇURA DE LEITE

10 quadrados de chocolate branco + 5 g de manteiga + 1 quarto de maçã + 1 quarto de pêra + 1 quadrado de chocolate preto + 20 cl de leite

- Derreta o chocolate branco em banho-maria e adicione o leite pouco a pouco. Misture, adicione a manteiga e deixe derreter lentamente, mexendo. Deite a mistura na liquidificadora, adicione a maçã, a pêra e misture durante 25 segundos na velocidade 1. Deite o preparado num copo.

- Cortar o quadrado de chocolate preto com a ajuda de uma faca e polvilhar por cima da bebida.

DULZURA DE LECHE

10 onzas de chocolate blanco + 5 g de mantequilla + 1 gajo de manzana + 1 gajo de pera + 1 onza de chocolate negro + 20 cl de leche

- Funda el chocolate blanco al baño maría, añadiendo la leche poco a poco. Mezcle y añada la mantequilla; deje que se funda despacio mientras mezcla. Vierta la mezcla en la batidora, añada la manzana, la pera y bata durante 25 s a velocidad 1. Vierta la preparación en un vaso.

- Corte la onza de chocolate negro en forma de virutas con un cuchillo y espolvoree la bebida con ellas.

DOLCEZZA AL LATTE

10 quadratini di cioccolato bianco + 5 g di burro + 1 quarto di mela + 1 quarto di pera + 1 quadratino di cioccolato fondente + 20 cl di latte

- Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria aggiungendo poco a poco il latte. Mescolare, aggiungere il burro e lasciare fondere a fuoco lento continuando a mescolare. Versare il composto nel frullatore, aggiungere la mela, la pera e frullare per 25 secondi a velocità 1. Versare in un bicchiere.

- Con un coltello, tagliare la tavoletta di cioccolato fondente a scaglie. Cospargere quindi la bevanda con le scaglie di cioccolato.

HEERLIJKHEID VAN MELK

10 vierkantjes witte chocolade + 5 g boter + 1 appelkwartje + 1 peerkwartje + 1 vierkantje pure chocolade + 20 cl melk

- Laat de witte chocolade in de au bain-marie smelten en voeg beetje bij beetje de melk toe. Vermeng, voeg de boter toe en laat al roerend zachtjes smelten. Giet het mengsel in de blender, doe er de appel en peer bij en mix 25 seconden op snelheid 1. Giet de bereiding in een glas.

- Snij het blokje pure chocolade met een mes in stukjes en strooi dit over het drankje.

MAGISK MÆLK

10 firkanter hvid chokolade + 5 g smør + 1 kvart æble + 1 kvart pære + 1 firkant mørk chokolade + 200 ml mælk

- Smelt den hvide chokolade over vandbad, og tilføj mælken lidt ad gangen. Bland, tilsæt smørret, og lad det langsomt smelte, mens der forsigtigt røres rundt. Kom blandingen i blenderen. Tilsæt æblet og pæren, og blend i 25 sekunder på hastighed 1. Hæld blandingen over i et glas.

- Hak den mørke chokolade i stykker og drys dem over drikken.

МОЛОЧНАЯ НЕЖНОСТЬ

10 долек белого шоколада + 5 г масла + 1 четверть яблока + 1 четверть груши + 1 долька черного шоколада + 200 мл молока

- Растопите белый шоколад на водяной бане, понемногу добавляя молоко. Размешайте, добавьте масло и потихоньку растопите его, помешивая. Выложите смесь в блендер, добавьте яблоко, грушу и смешивайте на скорости 1 в течение 25 с. Вылейте смесь в стакан.

- Покрошите черный шоколад стружкой с помощью ножа и посыпьте им напиток.



2 X



2 X





MATIN ÉNERGIE

1/2 clémentine + 2 quartiers d'orange + 3 c. à c. de confiture d'abricot + 1 c. à s. de sirop de sucre de canne + 1 morceau de pomme (20 g) + 2 rondelles de banane (20 g) + 1 fraise

- Épluchez la clémentine et séparez les quartiers. Mettez les quartiers de clémentine et d'orange, la confiture d'abricot et le sirop de sucre de canne dans le blender et mixez pendant 30 s en vitesse 2.

- Mettez la pomme dans le mini grinder et effectuez 7 impulsions en vitesse 1. Déposez ces petits dés de pomme au fond d'un verre et versez la préparation du blender dessus. Mixez la fraise à l'aide du mini chopper en effectuant plusieurs impulsions en vitesse 1 et hachez la banane en petits dés. Déposez ces morceaux de fruits sur la boisson. Dégustez à la cuillère.

MORGENKICK

1/2 Clementine + 2 Orangenspalten + 3 TL Aprikosenkonfitüre + 1 EL Rohrzuckersirup + 1 Apfelstück (20 g) + 2 Bananenscheiben (20 g) + 1 Erdbeere

- Clementine schälen und in Spalten teilen. Clementinen- und Orangenspalten, Aprikosenkonfitüre und Rohrzuckersirup in den Standmixer geben und 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

- Apfel in die Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle geben und 7 x kurz auf Stufe 1 zerkleinern. Apfelstückchen auf dem Boden eines Glases anordnen und die Zubereitung aus dem Standmixer darüber gießen. Füllen Sie die Erdbeeren in den Mini-Zerkleinerer und stellen das Gerät auf die Geschwindigkeitsstufe 1 in kurzen Pulsstufen. Schneiden Sie die Bananen in kleine Würfel. Mit einem Löffel genießen.



ENERGIA MATINAL

1/2 clementina + 2 quartos de laranja + 3 c. de c. de compota de alperce + 1 c. de s. de xarope de açúcar de cana + 1 pedaço de maçã (20 g) + 2 rodelas de banana (20 g) + 1 morango

• Descasque a clementina e separe-a aos quartos. Coloque os quartos de clementina e de laranja, a compota de alperce e o xarope de açúcar de cana na liquidificadora e misture durante 30 segundos na velocidade 2.

• Coloque a maçã na mini-picadora e dê 7 impulsos na velocidade 1. Disponha esses pequenos pedaços de maçã no fundo de um copo e regue com o preparado obtido na liquidificadora. Deite o morango na mini-picadora e dê vários impulsos, corte a banana em pequenos cubos. Deite esses pequenos pedaços de fruta na bebida. Coma com uma colher.



1 X



MAÑANA DE ENERGÍA

1/2 clementina + 2 gajos de naranja + 3 c. de c. de mermelada de albaricoque + 1 c. de s. de sirope de azúcar de caña + 1 trozo de manzana (20 g) + 2 rodajas de plátano (20 g) + 1 fresa

• Pele la clementina y separe los gajos. Ponga los gajos de clementina y de naranja junto con la mermelada de albaricoque y el sirope de azúcar de caña en la batidora y bata durante 30 s a velocidad 2.

• Ponga la manzana en el mini molinillo y ejecute 7 impulsos a velocidad 1. Coloque los daditos de manzana obtenidos en el fondo de un vaso y vierta la preparación de la batidora encima. Ponga las fresas en la mini picadora y pulse varias veces a velocidad 1. Corte el plátano en trozos pequeños. Coloque los daditos de fruta encima de la bebida. Deguste con cuchara.

ENERGIA MATTUTINA

1/2 clementina + 2 quarti di arancia + 3 cucchiaini di marmellata di albicocche + 1 cucchiaino di sciroppo di zucchero di canna + 1 pezzo di mela (20 g) + 2 rondelle di banana (20 g) + 1 fragola

• Sbucciare la clementina e tagliarla a quarti. Mettere nel frullatore i quarti di clementina e di arancia, la marmellata di albicocca e lo sciroppo di zucchero di canna, quindi frullare per 30 secondi a velocità 2.

• Per ottenere dei dadini di mela, frullarla nel minitritatutto con 7 impulsi a velocità 1, disporli quindi sul fondo di un bicchiere e versare il preparato direttamente dal frullatore. Mettere le fragole nel mini-chopper e dare diversi impulsi a velocità 1. Tagliare le banane a cubetti. Distribuire i dadini sulla bevanda. Servire con un cucchiaino.

ENERGIERIJKE OCHTEND

1/2 clementine + 2 kwartjes sinaasappel + 3 tl abrikozenjam + 1 el rietsuikersiroop + 1 stukje appel (20 g) + 2 schijfjes banaan (20 g) + 1 aardbei

• Pel de clementine en scheid de partjes. Doe de partjes clementine en sinaasappel, de abrikozenjam en de rietsuikersiroop in de blender en mix 30 seconden op snelheid 2.

• Doe de appel in de mini-grinder en geef 7 pulses op snelheid 1. Schep deze kleine appelblokjes op de bodem van een glas en giet er de bereiding uit de blender over. Doe de aardbeien in de mini-chopper en geef een aantal pulsen op stand 1 en snijd de banaan in kleine stukken. Schep deze kleine fruitblokjes op het drankje. Eet met een lepel.



1 X



MORGENENERGI

1 halv klementin + 2 appelsinbåde + 3 tsk. abrikossyltetøj + 1 spsk. rørsukkersirup + 1 stykke æble (20 g) + 2 skiver banan (20 g) + 1 jordbær

• Skræl klementinen, og skil den ad i både. Kom klementin- og appelsinbådene, abrikossyltetøj og rørsukkersirup i blenderen. Og blend i 30 sekunder på hastighed 2.

• Kom æblet i minikværnen, og hak 7 gange på hastighed 1. Læg de små æblestykker i bunden af et glas, og hæld blandingen i blenderen ovenpå. Kom jordbærren i minihakkeren og hak flere gange på hastighed 1. Skær bananen i små tern. Læg de små frugttørn ovenpå drikken. Spises med en ske.

УТРЕННЯЯ ЭНЕРГИЯ

1/2 клементина + 2 дольки апельсина + 3 ч.л. абрикосового варенья + 1 с.л. сиропа из тростникового сахара + 1 кусочек яблока (20г) + 2 кружочка банана (20г) + 1 клубника

• Очистите клементин и разделите его на дольки. Поместите дольки клементина и апельсина, абрикосовое варенье и сироп из тростникового сахара в блендер и смешивайте на скорости 2 в течение 30 с.

• Поместите яблоко в мини-кофемолку и выполните 7 нажатий в импульсном режиме на скорости 1. Выложите измельченные кусочки яблока на дно стакана и вылейте смесь из блендера на них. Измельчите клубнику в мини-измельчителе, выполнив несколько нажатий на скорости 1, и разрежьте банан на мелкие кусочки. Выложите эти фрукты на напиток. Для дегустации используйте ложку.



COCKTAILS FESTIFS
FESTLICHE COCKTAILS
COCKTAILS FESTIVOS
CÓCTELES DE FIESTA
COCKTAIL DELLE FESTE
FEESTELIJKE COCKTAILS
FESTLIGE COCKTAILS
ПРАЗДНИЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*By Thierry Hernandez
Mixologist*



FRENCH 75

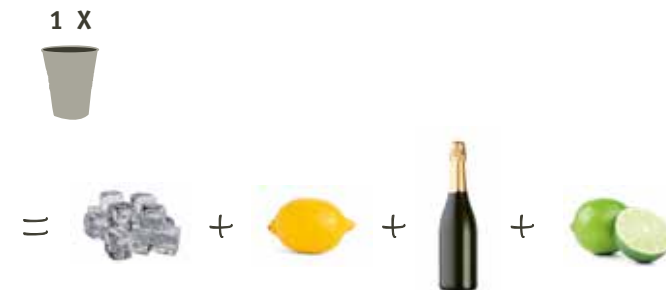
60 g de glaçons + 5 cl de gin + 2 cl de jus de citron jaune frais + 2 cl de sucre de canne liquide + 2,5 cl de champagne + 5 g de zeste de citron vert non traité

- Mettez les glaçons, le gin, le jus de citron, le sucre de canne et le champagne dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.
- Versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons
- Prélevez et mixer le zeste de citron vert dans le mini chopper, 3 impulsions vitesse 2, et disposez les morceaux sur le cocktail.

FRENCH 75

60 g Eiskwürfel + 5 cl Gin + 2 cl Zitronensaft frisch gepresst + 2 cl Rohrzuckersirup + 2,5 cl Champagner + 5 g Limettenschale unbehandelt

- Eiskwürfel, Gin, Zitronensaft, Rohrzucker und Champagner in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Den Cocktail in ein mit Eiskwürfeln gefülltes Glas gießen.
- Limettenschale abschaben und im Mini-Zerkleinerer 3 x kurz auf Stufe 2 mixen, dann die Stückchen auf dem Cocktail verteilen.



FRENCH 75

60 g de cubos de gelo + 5 cl de gin + 2 cl de sumo de limão fresco + 2 cl de açúcar de cana líquido + 2,5 cl de champanhe + 5 g de raspas de lima

- Coloque os cubos de gelo, o gin, o sumo de limão, o açúcar de cana e o champanhe na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Deite o cocktail num copo com cubos de gelo

- Retire e misture as raspas de lima na mini-picadora, 3 impulsos na velocidade 2 e deite os pedaços sobre o cocktail.

FRENCH 75

60 g de cubitos de hielo + 5 cl de ginebra + 2 cl de zumo de limón fresco + 2 cl de azúcar de caña líquida + 2,5 cl de champán + 5 g de cáscara de lima sin tratamientos químicos

- Ponga los cubitos de hielo, la ginebra, el zumo de limón, el azúcar de caña y el champán en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo.

- Extraiga y pique la cáscara de lima en la mini picadora mediante 3 impulsos a velocidad 2 y coloque los trozos encima del cóctel.

FRENCH 75

60 g di cubetti di ghiaccio + 5 cl di gin + 2 cl di succo di limone giallo fresco + 2 cl di zucchero di canna liquido + 2,5 cl di champagne + 5 g di scorza di limone verde non trattato

- Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, il gin, il succo di limone, lo zucchero di canna liquido e lo champagne. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.

- Dopo aver ricavato la scorza dal limone verde, frullarla nel mini tritatutto con 3 impulsi a velocità 2, disporla sul cocktail.

FRENCH 75

60 g ijsblokjes + 5 cl gin + 2 cl vers citroensap + 2 cl vloeibare rietsuiker + 2,5 cl champagne + 5 g geraspte schil van een onbehandelde limoen

- Doe de ijsblokjes, de gin, het citroensap, de rietsuiker en de champagne in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail in een glas gevuld met ijsblokjes

- Mix de limoenschil in de mini-chopper, met 3 pulsos op snelheid 2, en strooi de stukjes over de cocktail.

FRENCH 75

60 g isterninger + 50 ml gin + 20 ml friskpresset citronsaft + 20 ml flydende rørsukker + 25 ml champagne + 5 g ubehandlet limeskal

- Kom isterninger, gin, citronsaft, rørsukker og champagne i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen over i et glas fyldt med isterninger.

- Kom limeskallen i minihakkeren, og blend 3 gange på hastighed 2. Pynt cocktailen med stykkerne.

ФРЕНЧ 75

60 г льда + 50 мл джина + 20 мл сока свежесжатого лимона + 20 мл жидкого тростникового сахара + 25 мл шампанского + 5 г цедры необработанного лайма

- Поместите лед, джин, лимонный сок, тростниковый сахар и шампанское в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда.

- Снимите цедру лайма и измельчите ее в мини-измельчителе, выполнив 3 нажатия в импульсном режиме на скорости 2. Выложите кусочки в коктейль.



1 X



=



+



+



+



1 X



=



+



+



+





CHAMP ÉLYSÉES

60 g de glaçons + 1 trait de sirop de rose + 35 g de litchis + 30 g de framboise + 5 cl de gin + 5 cl champagne + 5 pétales de rose

- Mettez les glaçons, le sirop de rose, les litchis, les framboises, le gin et le champagne dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.

- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons.

- Mixez 5 pétales de rose dans le mini grinder, donnez 4 impulsions en vitesse 1 et disposez les pétales de roses mixés sur le cocktail.

CHAMPS-ÉLYSÉES

60 g Eiswürfel + 1 Schuss Rosensirup + 7 Litschis (35g) + 30 g Himbeeren + 5 cl Gin + 5 cl Champagner + 5 Rosenblätter

- Eiswürfel, Rosensirup, geschälte Litschis, Himbeeren, Gin und Champagner in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.

- Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

- Die 5 Rosenblätter in der Mini-Kaffeegewürz-Mühle 4 x kurz auf Stufe 1 zerkleinern und die Rosenblätterstückchen auf dem Cocktail verteilen.



CAMPOS ELÍSIOS

60 g de cubos de gelo + 1 pouco de xarope de rosas + 35 g de líchias + 30 g de framboesas + 5 cl de gin + 5 cl de champanhe + 5 pétalas de rosa

- Coloque os cubos de gelo, o xarope de rosas, as líchias, as framboesas, o gin e o champanhe na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo com cubos de gelo.

- Misture as 5 pétalas de rosa na mini-picadora, dê 4 impulsos na velocidade 1 e deite as pétalas de rosa misturadas sobre o cocktail.

CAMPOS ELÍSEOS

60 g de cubitos de hielo + 1 chorrito de sirope de rosa + 35 g de litchis + 30 g de framboesas + 5 cl de ginebra + 5 cl de champán + 5 pétalos de rosa

- Ponga los cubitos de hielo, el sirope de rosa, los litchis, las framboesas, la ginebra y el champán en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo utilizando un colador.

- Muela 5 pétalos de rosa en el minimolinillo, accionando 4 impulsos a velocidad 1 y coloque los pétalos de rosa molidos encima del cóctel.

CHAMP ÉLYSÉES

60 g di cubetti di ghiaccio + 1 filo di sciroppo di rosa + 35 g di litchi + 30 g di lamponi + 5 cl di gin + 5 cl di champagne + 5 petali di rosa

- Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, lo sciroppo di rosa, i litchi, i lamponi, il gin e lo champagne. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.

- Frullare 5 petali di rosa nel minitritatutto con 4 impulsi a velocità 1, disporli sul cocktail.

CHAMP ÉLYSÉES

60 g ijsblokjes + 1 straaltje rozensiroop + 35 g lychees + 30 g frambozen + 5 cl gin + 5 cl champagne + 5 rozenblaadjes + 5 petali di rosa

- Doe de ijsblokjes, de rozensiroop, de lychees, de frambozen, de gin en de champagne in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail door een zeef in een glas gevuld met ijsblokjes.

- Mix 5 rozenblaadjes in de mini-grinder, geef 4 pulses op snelheid 1 en strooi de gemixte rozenblaadjes over de cocktail.

CHAMPS ÉLYSÉES

60 g isterninger + 1 stænk rosensirup + 35 g litchier + 30 g hindbær + 50 ml gin + 50 ml champagne + 5 rosenblade

- Kom isterninger, rosensirup, litchier, hindbær, gin og champagne i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas fyldt med isterninger.

- Mal 5 rosenblade 4 gange i minikværnen på hastighed 1, og pynt cocktailen.

ЕЛИСЕЙСКИЕ ПОЛЯ

60г льда + Струйка сиропа из лепестков розы + 35г личи + 30г малины + 50 мл джина + 50 мл шампанского + 5 лепестков розы

- Поместите лед, сироп из лепестков розы, личи, малину, джин и шампанское в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда, пропустив его через дуршлаг.

- Измельчите 5 лепестков розы в мини-кофемолке, выполнив 4 нажатия в импульсном режиме на скорости 1, и выложите измельченные лепестки розы в коктейль.



1 X



=



+



+



+



1 X



=



+



+



+





MISE EN SEINE

60g de glaçons + 5 cl de rhum brun + 3 cl de jus de fruits de la Passion + 3 cl de jus de pêche frais + 2 cl de liqueur de gingembre + 1 cl de sirop de vanille + 1/4 de gousse de vanille + 1 quartier de pêche fraîche

- Mettez les glaçons, le rhum brun, le jus de fruits de la Passion, le jus de pêche, la liqueur de gingembre et le sirop de vanille dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.
- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons.
- Mixez 1/4 de gousse de vanille au grinder
- Mixez le quartier de pêche dans le mini chopper 6 pulses vitesse 1, disposez les morceaux sur le cocktail et ajoutez une touche de vanille mixée.

MISE EN SEINE

60 g Eiskwürfel + 5 cl brauner Rum + 3 cl Maracujasaft + 3 cl Pfirsichsaft + 2 cl Ingwerlikör + 1 cl Vanillesirup + 1/4 Vanilleschote + 1 Viertel frischer Pfirsich

- Eiskwürfel, braunen Rum, Maracujasaft, Pfirsichsaft, Ingwerlikör und Vanillesirup in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit Eiskwürfeln gefülltes Glas gießen.
- 1/4 Vanilleschote in der Mühle zerkleinern. Das Pfirsichviertel im Mini-Zerkleinerer 6 x kurz auf Stufe 1 mixen, die Stückchen auf dem Cocktail verteilen und etwas zerkleinerte Vanille darüber streuen.

1 X



MISE EN SEINE

60 g de cubos de gelo + 5 cl de rum castanho + 3 cl de sumo de maracujá + 3 cl de sumo de pêsego fresco + 2 cl de licor de gengibre + 1 cl de xarope de baunilha + 1/4 de vagem de baunilha + 1 quarto de pêsego fresco

- Coloque os cubos de gelo, o rum castanho, o sumo de maracujá, o sumo de pêsego, o licor de gengibre e o xarope de baunilha na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo com cubos de gelo.

- Misture 1/4 de vagem de baunilha na picadora. Misture o quarto de pêsego na mini-picadora, dê 6 impulsos na velocidade 1, deite os pedaços sobre o cocktail e adicione uma pitada de baunilha.



1 X



PUESTA EN «EL SENA»

60 g de cubitos de hielo + 5 cl de ron negro + 3 cl de zumo de maracuyá + 3 cl de zumo de melocotón fresco + 2 cl de licor de jengibre + 1 cl de sirope de vainilla + 1/4 de vaina de vainilla + 1 gajo de melocotón fresco

- Ponga los cubitos de hielo, el ron negro, el zumo de maracuyá, el zumo de melocotón, el licor de jengibre y el sirope de vainilla en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo utilizando un colador.

- Muela 1/4 de vaina de vainilla en el molinillo. Pique el gajo de melocotón en la mini picadora mediante 6 impulsos a velocidad 1 y coloque los trozos encima del cóctel; añada un toque de vainilla molida.

SULL'ARNO

60 g di cubetti di ghiaccio + 5 cl di rum scuro + 3 cl di succo di frutto della passione + 3 cl di succo fresco di pesca + 2 cl di liquore di zenzero + 1 cl di sciroppo di vaniglia + 1/4 di baccello di vaniglia + 1 quarto di pesca fresca

- Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, il rum scuro, il succo di frutto della passione, il succo di pesca, il liquore di zenzero e lo sciroppo di vaniglia. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.

- Frullare con il macinino 1/4 di baccello di vaniglia. Frullare il quarto di pesca nel mini tritatutto con 6 impulsi a velocità 1, disporlo sul cocktail e aggiungere un tocco di vaniglia frullata.

MISE EN SEINE

60 g ijsblokjes + 5 cl bruine rum + 3 cl passievruchtsap + 3 cl vers perzikensap + 2 cl gemberlikeur + 1 cl vanillesiroop + 1/4 vanillestokje + 1 vers perzikenkwartje

- Doe de ijsblokjes, de bruine rum, het passievruchtsap, het perzikensap, de gemberlikeur en de vanillesiroop in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail door een zeef in een glas gevuld met ijsblokjes.

- Mix 1/4 vanillestokje in de grinder. Mix het perzikenkwartje in de mini-chopper met 6 pulses op snelheid 1, leg de stukken op de cocktail en werk af met een snuffje gemixte vanille.



1 X



MIDTPUNKT

60 g isterninger + 50 ml mørk rum + 30 ml passionsfrugtsaft + 30 ml frisk ferskenjuice + 20 ml ingefærslukør + 10 ml vaniljesirup + 1 kvart vaniljestang + 1 kvart frisk fersken

- Kom isterninger, mørk rum, passionsfrugtjuice, ferskenjuice, ingefærslukør og vaniljesirup i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas fyldt med isterninger.

- Kværn den kvarte vaniljestang i kværnen. Blend den kvarte fersken i minihakkeren 6 gange på hastighed 1. Pynt cocktailen med stykkerne. Drys lidt malet vanilje på toppen.

МИЗАНСЦЕНА

60 г льда + 50 мл темного рома + 30 мл сока маракуйи + 30 мл сока свежих персиков + 20 мл имбирного ликера + 10 мл ванильного сиропа + 1/4 стручка ванили + 1 четверть свежего персика

- Поместите лед, темный ром, сок маракуйи, персиковый сок, имбирный ликер и ванильный сироп в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда, пропустив его через дуршлаг.

- Измельчите 1/4 стручка ванили в мини-кофемолке.

- Измельчите четверть персика в мини-измельчителе, выполнив 6 нажатий в импульсном режиме на скорости 1. Выложите кусочки в коктейль и добавьте щепотку истолченной ванили.



KAMIKAZE

60 g de glaçons + 20 g de céleri branche + 5 cl de vodka + 20 g de tomates cerise + 2 cl de Cointreau® + 2 cl de jus de citron jaune frais + 1 trait de vinaigre balsamique blanc + 1 pincée de sel de céleri + 6 grains de poivre noir

- Épluchez le céleri branche et coupez-le en petits morceaux. Lavez les tomates cerise. Mettez les glaçons, le céleri branche, la vodka, les tomates cerise, le Cointreau®, le jus de citron, le vinaigre et le sel de céleri dans le blender. Mixez pendant 20 secondes en vitesse 1.
- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons.
- Mixez 6 grains de poivre noir dans le mini grinder 3 secondes en vitesse 2 et disposez la poudre sur le cocktail.

KAMIKAZE

60 g Eiswürfel + 20 g Stangensellerie + 5 cl Wodka + 20 g Kirschtomaten + 2 cl Cointreau® + 2 cl Zitronensaft frisch gepresst + 1 Schuss weisser Balsamessig + 1 Prise Salz + 6 schwarze Pfefferkörner

- Den Stangensellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen. Eiswürfel, Stangensellerie, Wodka, Kirschtomaten, Cointreau®, Zitronensaft, Balsamessig und Salz in den Standmixer geben. 20 Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.
- Die 6 Pfefferkörner 3 Sekunden auf Stufe 2 in der Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle zerkleinern und den gemahlenen Pfeffer auf den Cocktail streuen.

1 X



=



+



+



+



+



KAMIKAZE

60 g de cubos de gelo + 20 de aipo em ramo + 5 cl de vodka + 20 g de tomates cereja + 2 cl de Cointreau® + 2 cl de sumo de limão fresco + 1 pouco de vinagre balsâmico branco + 1 pitada de sal de aipo + 6 grãos de pimenta preta

- Descasque o aipo e corte-o em pedacinhos. Lave os tomates cereja. Coloque os cubos de gelo, o aipo, a vodka, os tomates cereja, o Cointreau®, o sumo de limão, o vinagre e o sal de aipo na liquidificadora. Misture durante 20 segundos na velocidade 1.
- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo com cubos de gelo.
- Misture os 6 grãos de pimenta preta na mini-picadora durante 3 segundos na velocidade 2 e deite o pó obtido sobre o cocktail.



KAMIKAZE

60 g de cubitos de hielo + 20 g de apio en rama + 5 cl de vodka + 20 g de tomates cherry + 2 cl de Cointreau® + 2 cl de zumo de limón fresco + 1 chorrito de vinagre balsâmico blanco + 1 pizca de sal de apio + 6 granos de pimienta negra

- Pele el apio en rama y córtelo en trozos pequeños. Lave los tomates cherry. Ponga los cubitos de hielo, el apio en rama, el vodka, los tomates cherry, el Cointreau®, el zumo de limón, el vinagre y la sal de apio en la batidora. Bata durante 20 segundos a velocidad 1.
- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo utilizando un colador.
- Muela 6 granos de pimienta negra en el mini molinillo durante 3 segundos a velocidad 2 y coloque el polvo encima del cóctel.

KAMIKAZE

60 g di cubetti di ghiaccio + 20 g di gambo di sedano + 5 cl di vodka + 20 g di pomodorini + 2 cl di Cointreau® + 2 cl di succo di limone giallo fresco + 1 filo di aceto balsamico bianco + 1 pizzico di sale di sedano + 6 grani di pepe nero

- Mondare il gambo di sedano e tagliarlo in piccoli pezzi. Lavare i pomodorini. Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, il gambo di sedano, la vodka, i pomodorini, il Cointreau®, il succo di limone, l'aceto e il sale di sedano. Frullare per 20 secondi a velocità 1.
- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.
- Frullare i 6 grani di pepe nero con il minitritatutto per 3 secondi a velocità 2, e cospargere il cocktail.

KAMIKAZE

60 g ijsblokjes + 20 g bleekselderij + 5 cl wodka + 20 g kerstomaatjes + 2 cl Cointreau® + 2 cl vers citroensap + 1 straaltje witte balsamicoazijn + 1 snufje selderijzout + 6 zwarte peperbolletjes

- Schil de bleekselderij en snij in kleine stukken. Was de kerstomaatjes. Doe de ijsblokjes, de bleekselderij, de wodka, de kerstomaatjes, de Cointreau®, het citroensap, de azijn en het selderijzout in de blender. Mix 20 seconden op snelheid 1.
- Giet de cocktail door een zeef in een glas gevuld met ijsblokjes.
- Mix 6 zwarte peperbolletjes 3 seconden in de mini-grinder op snelheid 2 en strooi het poeder over de cocktail.



KAMIKAZE

60 g isterninger + 20 g selleri + 50 ml vodka + 20 g cherrytomater + 20 ml Cointreau® + 20 ml friskpresset citrønsaft + 1 stænk af hvid balsamico eddike + 1 knivspids sellerisalt + 6 sorte peberkorn

- Vask sellerien, og skær den i små stykker. Vask cherrytomaterne. Kom isterningerne, selleri, vodka, cherrytomater, Cointreau®, citrønsaft, eddike og sellerisalt i blenderen. Blend i 20 sekunder på hastighed 1.
- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas fyldt med isterninger.
- Mal 6 sorte peberkorn i minikværnen i 3 sekunder på hastighed 2. Drys pulveret over cocktailen.

КАМИКАДЗЕ

60 г льда + 20г стеблей сельдерея + 50 мл водки + 20г помидоров-черри + 20 мл Куантро + 20 мл сока свежевыжатого лимона + Струйка спиртового бальзамического уксуса + Щепотка соли из сельдерея + 6 зерен черного перца

- Очистите стебли сельдерея и нарежьте их мелкими кусочками. Вымойте помидоры-вишенки. Поместите лед, стебли сельдерея, водку, помидоры-вишенки, Куантро, лимонный сок, уксус и соль из сельдерея в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 20 секунд.
- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда, пропустив его через дуршлаг.
- Измельчите 6 зерен черного перца в мини-кофемолке на скорости 2 в течение 3 секунд и выложите порошок в коктейль.



EIFFEL FLOWER

60 g de glaçons + 3 cl de sirop de violette + 30 g de mûres + 5 cl de vodka fruits rouges + 2 cl de vodka + 3 cl de jus de raisin rouge + 2 cl de jus de citron jaune frais + 5 pétales de rose

- Mettez les glaçons, le sirop de violette, les mûres, la vodka fruit rouge, la vodka, le jus de raisin et de citron dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.

- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons.

- Mixez 5 pétales de rose dans le mini grinder, donnez 4 impulsions en vitesse 1 et disposez les pétales de roses mixés sur le cocktail.

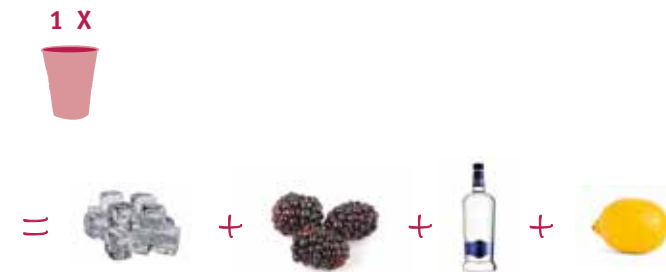
FLOWER POWER

60 g Eiswürfel + 3 cl Veilchensirup + 30 g Brombeeren + 5 cl Wodka rote Beere + 2 cl Wodka + 3 cl roter Traubensaft + 2 cl Zitronensaft frisch gepresst + 5 Rosenblätter

- Eiswürfel, Veilchensirup, Brombeeren, Wodka rote Beere, Wodka, Traubensaft und Zitronensaft in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.

- Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

- Die 5 Rosenblätter in der Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle 4 x kurzauf Stufe 1 zerkleinern und die Rosenblätterstückchen auf dem Cocktail verteilen.



EIFFEL FLOWER

60 g de cubos de gelo + 3 cl de xarope de violeta + 30 g de amoras + 5 cl de vodka de frutos vermelhos + 2 cl de vodka + 3 cl de sumo de uva + 2 cl de sumo de limão fresco + 5 pétalas de rosa

- Coloque os cubos de gelo, o xarope de violeta, as amoras, a vodka de frutos vermelhos, a vodka, o sumo de uva e de limão na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo com cubos de gelo.

- Misture as 5 pétalas de rosa na minipicadora, dê 4 impulsos na velocidade 1 e deite as pétalas de rosa misturadas sobre o cocktail.

EIFFEL FLOWER

60 g de cubitos de hielo + 3 cl de sirope de violeta + 30 g de moras + 5 cl de vodka de frutos rojos + 2 cl de vodka + 3 cl de zumo de uva roja + 2 cl de zumo de limón fresco + 5 pétalos de rosa

- Ponga los cubitos de hielo, el sirope de violeta, las moras, el vodka de frutos rojos, el vodka normal y el zumo de uva y de limón en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo utilizando un colador.

- Muela 5 pétalos de rosa en el minimolinillo, accionando 4 impulsos a velocidad 1 y coloque los pétalos de rosa molidos encima del cóctel.

EIFFEL FLOWER

60 g di cubetti di ghiaccio + 3 cl di sciroppo di viole + 30 g di more + 5 cl di vodka ai frutti di bosco + 2 cl di vodka + 3 cl di succo di uva nera + 2 cl di succo di limone giallo fresco + 5 petali di rosa

- Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, lo sciroppo di viole, le more, la vodka neutra e quella ai frutti di bosco, il succo di uva e quello di limone. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.

- Frullare 5 petali di rosa nel mini macinino con 4 impulsi a velocità 1, disporli sul cocktail.



EIFFEL FLOWER

60 g ijsblokjes + 3 cl viooltjessiroop + 30 g braambessen + 5 cl wodka met rode vruchten + 2 cl wodka + 3 cl rood druivensap + 2 cl vers citroensap + 5 rozenblaadjes

- Doe de ijsblokjes, de viooltjessiroop, de braambessen, de wodka met rode vruchten, de wodka, het druivensap en het citroensap in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail door een zeef in een glas gevuld met ijsblokjes.

- Mix 5 rozenblaadjes in de mini-grinder, geef 4 pulses op snelheid 1 en strooi de gemixte rozenblaadjes over de cocktail.



BLOMSTEN AF PARIS

60 g isterninger + 30 ml violsirup + 30 g brombær + 50 ml vodka med røde frugter + 20 ml vodka + 30 ml rød vindruesaft + 20 ml friskpresset citrønsaft + 5 rosenblade

- Kom isterninger, violsirup, brombær, rød frugt vodka, vindruesaft og citrønsaft i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas fyldt med isterninger.

- Mal 5 rosenblade 4 gange i minikværnen på hastighed 1, og pynt cocktailen.

EIFFEL FLOWER

60г льда + 30 мл сиропа фиалки + 30г ежевики + 50 мл водки со вкусом красных ягод + 20 мл водки + 30 мл сока красного винограда + 20 мл сока свежевыжатого лимона + 5 лепестков розы

- Поместите лед, сироп фиалки, ежевику, водку со вкусом красных ягод, водку, виноградный и лимонный сок в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда, пропустив его через дуршлаг.

- Измельчите 5 лепестков розы в мини-кофемолке, выполнив 4 нажатия в импульсном режиме на скорости 1, и выложите измельченные лепестки розы в коктейль.



25 AVENUE

60 g de glaçons + 30 g de fraises fraîches + 20 g de groseilles + 5 cl de cachaça + 2 cl de Cointreau® + 9 feuilles de menthe fraîche + 5 cl de jus de cranberry + 1 pincée de poivre gris

- Lavez les fraises et équeutez-les. Mettez les glaçons, les fraises, les groseilles, la cachaça, le Cointreau®, 3 feuilles de menthe, le jus de cranberry et le poivre gris dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.

- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons.

- Mixez 6 feuilles de menthe dans le mini grinder 5 impulsions en vitesse 2 et disposez la menthe mixée sur le cocktail.

25 AVENUE

60 g Eiswürfel + 30 g frische Erdbeeren + 20 g Johannisbeeren + 5 cl Cachaça + 2 cl Cointreau® + 9 frische Minzeblätter + 5 cl Cranberrysaft + 1 Prise schwarzer Pfeffer

- Erdbeeren waschen und Stielansätze entfernen. Eiswürfel, Erdbeeren, Johannisbeeren, Cachaça, Cointreau®, 3 Minzeblätter, Cranberrysaft und schwarzen Pfeffer in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.

- Den Cocktail durch ein Sieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen.

- 6 Minzeblätter 5 x kurz auf Stufe 2 in der Mini-Kaffee-Gewürz-Mühle zerkleinern und die gehackte Minze auf den Cocktail streuen.

1 X



=



+



+



+



25 AVENUE

60 g de cubos de gelo + 30 g de morangos frescos + 20 g de groselhas + 5 cl de cachaça + 2 cl de Cointreau® + 9 folhas de menta fresca + 5 cl de sumo de mirtilo + 1 pitada de pimenta preta

- Lave e retire a rama dos morangos. Coloque os cubos de gelo, os morangos, as groselhas, a cachaça, o Cointreau®, 3 folhas de menta, o sumo de mirtilo e a pimenta preta na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo com cubos de gelo.

- Misture as 6 folhas de menta na minipicadora, dê 5 impulsos na velocidade 2 e deite a menta sobre o cocktail.

25 AVENUE

60 g de cubitos de hielo + 30 g de fresas frescas + 20 g de grosellas + 5 cl de cachaza + 2 cl de Cointreau® + 9 hojas de menta fresca + 5 cl de zumo de arándano rojo + 1 pizca de pimienta negra molida

- Lave las fresas y quíteles el rabito. Ponga los cubitos de hielo, las fresas, las grosellas, la cachaza, el Cointreau®, 3 hojas de menta, el zumo de arándano rojo y la pimienta negra molida en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso lleno de cubitos de hielo utilizando un colador.

- Muela 6 hojas de menta en el mini molinillo mediante 5 impulsos a velocidad 2 y coloque la menta molida encima del cóctel.

25 AVENUE

60 g di cubetti di ghiaccio + 30 g di fragole fresche + 20 g di ribes + 5 cl di cachaça + 2 cl di Cointreau® + 9 foglie di menta fresca + 5 cl di succo di cranberry + 1 pizzico di pepe grigio

- Lavare e mondare le fragole. Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, le fragole, i ribes, la cachaça, il Cointreau®, 3 foglie di menta, il succo di cranberry e il pepe grigio. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere pieno di cubetti di ghiaccio.

- Frullare le 6 foglie di menta nel minitritatutto con 5 impulsi a velocità 2, e cospargerle sul cocktail.



1 X



=



+



+



+



25 AVENUE

60 g ijsblokjes + 30 g verse aardbeien + 20 g aalbessen + 5 cl cachaça + 2 cl Cointreau® + 9 verse muntblaadjes + 5 cl cranberrysap + 1 snufje grijze peper

- Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Doe de ijsblokjes, de aardbeien, de aalbessen, de cachaça, de Cointreau®, 3 muntblaadjes, het cranberrysap en de grijze peper in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail door een zeef in een glas gevuld met ijsblokjes.

- Mix 6 muntblaadjes in de mini-grinder met 5 pulses op snelheid 2 en strooi de gemixte munt over de cocktail.

25TH AVENUE

60 g isterninger + 30 g friske jordbær + 20 g ribs + 50 ml cachaça + 20 ml Cointreau® + 9 friske mynteblade + 50 ml tranebærjuice + 1 knivspids grå peber

- Vask jordbærrene, og fjern blomsterne. Kom isterninger, jordbær, ribs, cachaça, Cointreau®, tranebærjuice, grå peber og tre af myntebladene i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas fyldt med isterninger.

- Mal 6 mynteblade i minikværnen 5 gange på hastighed 2. Drys de maledede blade over cocktailen.

25 АВЕНЮ

60г льда + 30г свежей клубники + 20г красной смородины + 50 мл Кашаса + 20 мл Куантро + 9 листочков свежей мяты + 50 мл клюквенного сока + 1 щепотка серого перца

- Промойте клубнику и удалите хвостики. Поместите лед, клубнику, красную смородину, Кашаса, Куантро, 3 листочка мяты, клюквенный сок и серый перец в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан с кубиками льда, пропустив его через дуршлаг.

- Измельчите 6 листочков мяты в мини-кофемолке, выполнив 5 нажатий в импульсном режиме на скорости 2, и выложите измельченную мяту в коктейль.



1 X



=



+



+



+





BELLINI

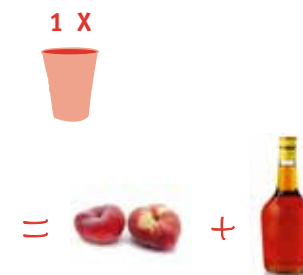
1/2 pêche de vigne fraiche (30 g) + 3 cl de liqueur de pêche + 8 cl de prosecco (vin italien type mousseux sec)

- Épluchez un quartier de pêche et coupez la chair en petits dés. Mettez les dés de pêche, la liqueur de pêche et le prosecco dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.
- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre à champagne.
- Mixez un quartier de pêche dans le mini chopper et disposez les morceaux sur le cocktail.

BELLINI

½ frischer Weinbergpfirsich (30 g) + 3 cl Pfirsichlikör + 8 cl Prosecco (trockener, italienischer Schaumwein)

- Ein Viertel Pfirsich schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Pfirsichwürfel, Pfirsichlikör und Prosecco in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Den Cocktail durch ein Sieb in ein Champagnerglas gießen.
- Ein Viertel Pfirsich im Mini-Zerkleinerer mixen und die Stückchen auf dem Cocktail verteilen.



BELLINI

½ pêssego vermelho fresco (30 g) + 3 cl de licor de pêssego + 8 cl de prosecco (vinho italiano tipo espumante seco)

- Descasque um quarto de pêssego e corte a polpa em pequenos pedaços. Coloque os pedaços de pêssego, o licor de pêssego e o prosecco na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.
- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo de champanhe.
- Misture um quarto de pêssego na mini-picadora e deite sobre o cocktail.

BELLINI

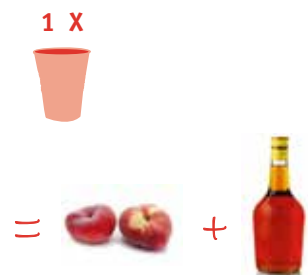
½ melocotón de viña fresco (30 g) + 3 cl de licor de melocotón + 8 cl de prosecco (vino italiano de tipo espumoso seco)

- Pele un gajo de melocotón y corte la carne en daditos. Ponga los dados de melocotón, el licor de melocotón y el prosecco en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.
- Vierta el cóctel en una copa de champán utilizando un colador.
- Pique un gajo de melocotón en la mini-picadora y coloque los trozos encima del cóctel.

BELLINI

½ pesca fresca (30 g) + 3 cl di liquore di pesche + 8 cl di prosecco

- Mondare un quarto di pesca e tagliarla a dadini. Mettere i dadini di pesca, il liquore di pesche e il prosecco nel frullatore. Frullare per 15 secondi a velocità 1.
- Utilizzando un colino, versare il cocktail in una coppa da champagne.
- Aggiungere un quarto di pesca frullata con il mini tritatutto.



BELLINI

½ verse wijnperzik (30 g) + 3 cl perziklikeur + 8 cl prosecco (droge Italiaanse schuimwijn)

- Schil een kwartje perzik en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe de perzikblokjes, de perziklikeur en de prosecco in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.
- Giet de cocktail door een zeef in een champagneglas.
- Mix een perzikkwartje in de mini-chopper en schep de stukjes op de cocktail.

BELLINI

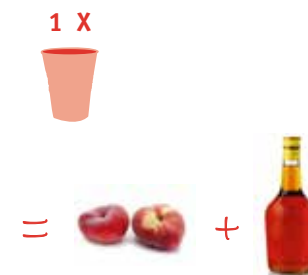
1 halv frisk donut-fersken (30 g) + 30 ml ferskenlikør + 80 ml prosecco (italiensk mousserende tør hvidvin)

- Skræl en kvart fersken, og skær kødet i små tern. Kom ferskenternene, ferskenlikøren og proseccoen i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.
- Hæld cocktailen gennem en si og over i et champagneglas.
- Hak en kvart fersken i minihakkeren, og pynt cocktailen med stykkerne.

БЕЛЛИНИ

1/2 свежего виноградникового персика (30г) + 30 мл персикового ликера + 80 мл Просекко (тип итальянского сухого игристого вина)

- Очистите четверть персика и порежьте мякоть мелкими кубиками. Поместите кубики персика, персиковый ликер и Просекко в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.
- Вылейте коктейль в стакан для шампанского, пропустив его через дуршлаг.
- Измельчите четверть персика в мини-измельчителе и выложите кусочки в коктейль.





BARTENDER SPÉCIAL

20g de glaçons + 30g de fraises + 30g de framboises + 30g de pêche + 5cl de jus d'abricot + 5cl de jus d'orange + 1 trait d'extrait de vanille + 20 g de Fraises Tagada® ou 20 g de fraises fraîches + 6 cl de Ginger ale (soda à base de gingembre)

- Mettez les glaçons, les fraises, les framboises, la pêche, le jus d'abricot et d'orange et l'extrait de vanille dans le blender. Mixez pendant 15 s en vitesse 1.
- À l'aide d'une passoire, versez le cocktail dans un verre et versez le Ginger ale
- Mixez les fraises fraîches dans le mini chopper ou coupez à la main les bonbons et disposez les morceaux sur le cocktail.

BARTENDER SPEZIAL

20 g Eiswürfel + 30 g Erdbeeren + 30 g Himbeeren + 30 g Pfirsich + 5 cl Aprikosensaft + 5 cl Orangensaft + 1 Schuss Vanilleextrakt + 20 g Tagada® oder 20g frische Erdbeeren + 6 cl Ginger Ale (Ingwerlimo)

- Eiswürfel, Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsich, Aprikosensaft, Orangensaft und Vanilleextrakt in den Standmixer geben. 15 Sekunden auf Stufe 1 mixen.
- Den Cocktail durch ein Sieb in ein Glas gießen und den Ginger Ale dazugeben.
- Zerkleinern Sie die frischen Erdbeeren im Mini-Zerkleinerer oder schneiden Sie die Tagada® Erdbeeren von Hand und arrangieren Sie diese auf dem Cocktail.



BARTENDER ESPECIAL

20 g de cubos de gelo + 30 g de morangos + 30 g de framboesas + 30 g de pêssego + 5 cl de sumo de alperce + 5 cl de sumo de laranja + 1 pouco de extracto de baunilha + 20 g de morangos Tagada® ou 20g de morangos frescos + 6 cl de Ginger ale

- Coloque os cubos de gelo, os morangos, as framboesas, o pêssego, o sumo de alperce e de laranja e o extracto de baunilha na liquidificadora. Misture durante 15 segundos na velocidade 1.

- Utilizando um passador, deite o cocktail num copo e deite o Ginger ale.

- Corte os morangos frescos ao meio e misture-os na mini-picadora ou corte manualmente os morangos Tagada® e deite sobre o cocktail.



1 X



=



+



+



+



+



BARTENDER ESPECIAL

20 g de cubitos de hielo + 30 g de fresas + 30 g de framboesas + 30 g de melocotón + 5 cl de zumo de albaricoque + 5 cl de zumo de naranja + 1 chorrito de extracto de vainilla + 20 g de Fresas Tagada® o 20gr de fresas frescas + 6 cl de ginger ale (gaseosa de jengibre)

- Ponga los cubitos de hielo, las fresas, las framboesas, el melocotón, el zumo de albaricoque y naranja y el extracto de vainilla en la batidora. Bata durante 15 s a velocidad 1.

- Vierta el cóctel en un vaso, utilizando un colador, y añada el ginger ale.

- Pique las fresas frescas en la mini picadora o corte las fresas tagada® a mano; coloque los trozos encima del cóctel.

BARTENDER SPECIAL

20 g di cubetti di ghiaccio + 30 g di fragole + 30 g di lamponi + 30 g di pesca + 5 cl di succo di albicocca + 5 cl di succo d'arancia + 1 filo di estratto di vaniglia + 20 g di fragoline gommose Haribo oppure 20gr di fragole fresche + 6 cl di Ginger ale (soft drink a base di zenzero)

- Mettere nel frullatore i cubetti di ghiaccio, le fragole, i lamponi, la pesca, l'estratto di vaniglia, il succo di albicocca e quello d'arancia. Frullare per 15 secondi a velocità 1.

- Utilizzando un colino, versare il cocktail in un bicchiere, aggiungere il Gingerale.

- Tritare le fragole fresche nel mini tritatutto (oppure fuori stagione usare fragole surgelate) e disporre i pezzi sul cocktail.

BARTENDER SPECIAL

20 g ijsblokjes + 30 g aardbeien + 30 g frambozen + 30 g perzik + 5 cl abrikosensap + 5 cl sinaasappelsap + 1 scheutje vanille-extract + 20 g Tagada® aardbeien of 20gr verse aardbeien + 6 cl Ginger ale (frisdrank met gember)

- Doe de ijsblokjes, de aardbeien, de frambozen, de perzik, het abrikos- en sinaasappelsap en het vanille-extract in de blender. Mix 15 seconden op snelheid 1.

- Giet de cocktail door een zeef in een glas en giet er de Ginger ale bij.

- The Hak de verse aardbeien in de mini chopper of snijd de Tagada® aardbeien handmatig en schik de stukken op de cocktail.



1 X



=



+



+



+



+



BARTENDER SPECIAL

20 g isterninger + 30 g jordbær + 30 g hindbær + 30 g fersken + 50 ml abrikosjuice+50 mlappelsinjuice+1 stænk vaniljeekstrakt + 20 g Tagada® jordbær eller 20 g friske jordbær + 60 ml ginger ale

- Kom isterninger, jordbær, hindbær, fersken, abrikosjuice, appelsinjuice og vaniljeekstrakt i blenderen. Blend i 15 sekunder på hastighed 1.

- Hæld cocktailen gennem en si og over i et glas, og fyld op med ginger ale.

- Hak de friske jordbær i minihakkeren eller skær Tagada®-jordbærerne manuelt, og pynt cocktailen med stykkerne.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ОТ БАРТЕНДЕРА

20г льда + 30г клубники + 30г малины + 30г персика + 50 мл абрикосового сока + 50 мл апельсинового сока + Струйка экстракта ванили + 20 г клубники Тагада или 20 г свежей клубники + 60 мл имбирного эля (имбирной газированной воды)

- Поместите лед, клубнику, малину, персик, абрикосовый и апельсиновый сок и экстракт ванили в блендер. Смешивайте на скорости 1 в течение 15 секунд.

- Вылейте коктейль в стакан, пропустив его через дуршлаг, и добавьте имбирный эль.

- Измельчите свежую клубнику в мини-измельчителе или порежьте вручную жевательные конфеты. Выложите кусочки в коктейль.

Photographies

Françoise Nicol

Stylisme

Chae-Rin Vincent

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Dépôt légal 1^{er} trimestre 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Fotos

Françoise Nicol

Styling

Chae-Rin Vincent

Übermäßiger alkoholgenuss schadet der gesundheit. Bitte massvoll geniessen.

Pflichtablieferung 1. Quartal 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Fotografias

Françoise Nicol

Estilismo

Chae-Rin Vincent

Seja reponsável, beba com moderação.

Depósito legal 1^o trimestre 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Fotografias

Françoise Nicol

Estilismo

Chae-Rin Vincent

El abuso de alcohol es peligroso para la salud.

Depósito legal 1^o trimestre de 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Fotografie

Françoise Nicol

Concezione grafica

Chae-Rin Vincent

Abuso di alcol è pericoloso per la salute. Consumare con moderazione.

Depositio legale 1^o trimestre 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Foto's

Françoise Nicol

Styling

Chae-Rin Vincent

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor uw gezondheid, gebruik met mate.

Wettelijk depot 1e trimester 2013
ISBN 978 2 84123 444 8

Copyright LEC 2012
Les Éditions Culinaires
84 avenue Victor Cresson
92130 Issy-les-Moulineaux

Fotograf

Françoise Nicol

Stylist

Chae-Rin Vincent

Misbrug af alkohol er farligt for helbredet. Bør indtages med måde.

Pligtafl levering 1. Kvaral 2013
Isbn 978 2 84123 444 8

Copyright lec 2012
Les éditions culinaires
84 Avenue victor cresson
92130 Issy-les-moulineaux

Фотографии

Françoise Nicol

Стилистическое оформление

Chae-Rin Vincent

Чрезмерное употребление алкоголя вредит здоровью. Употреблять в меру.

Obligatorisk deposition 1:e kvartalet 2013
Isbn 978 2 84123 444 8

Copyright lec 2012
Les éditions culinaires
84 Avenue victor cresson
92130 Issy-les-moulineaux