



Mode d'Emploi – Blenders Fresh Fruit Express

SMOOTHIE AUX FRUITS OU AUX LÉGUMES

- Versez 250 ml de jus de base Fresh Fruit Express par smoothie aux fruits ou 300 ml par smoothie aux légumes dans le blender.
- Ajoutez 1 sachet congelé Fresh Fruit Express ou Veggie Express (150 g de fruits ou légumes surgelés) dans le blender.
- Démarrer le blender et attendez 30 à 40 secondes jusqu'à ce que le smoothie soit bien mixé. Pour 2 smoothies, mixez 15 secondes de plus et pour 3 smoothies, mixez 30 secondes de plus.
- Réglages du blender Fresh Fruit Express :
 - **Touche 1** : 1 smoothie
 - **Touche 2** : 2 smoothies
 - **Touche 3** : 3 smoothies
 - **Touche 4** : 1 smoothie avec un niveau sonore réduit
- Éteignez le blender une fois terminé.
- Versez le smoothie dans un grand verre de 400 ml ou dans notre gobelet jetable spécial smoothie, et servez avec nos pailles en bois de 8 mm.



Pour le jus, utilisez de préférence Fresh Fruit Express Smoothie Base Juice 100% fruit.

MILKSHAKE AUX FRUITS

- Versez 250 ml de jus de fruit dans le blender.
- Ajoutez 1 sachet congelé Fresh Fruit Express (150 g de fruits surgelés) dans le blender.
- Ajoutez de la glace soft, un mélange de milkshake ou 1 à 2 boules de glace par milkshake.
- Démarrer le blender et attendez que le milkshake soit parfaitement mixé. Versez le milkshake aux fruits dans un grand verre de 400 ml ou un gobelet en plastique, et servez avec notre paille en bois de 8 mm.
- Utilisez la touche 2 pour préparer 1 milkshake aux fruits.



Mode d'Emploi – Blenders Fresh Fruit Express

PIÑA COLADA FRÂICHE et AUTRES COCKTAILS

- Versez 35 ml de Bacardi Lemon ou du rhum* pour une Piña Colada** dans le mixer.
- Ajoutez encore de jus de fruits de base smoothie jusqu'à 250 ml min. par cocktail.
- Puis ajoutez un sachet de fruits **surgelés** (150 g) d'ananas mangue***. Pour la préparation d'une Piña Colada et Red Daiquiri vous ajoutez aussi du jus de citron.
- Puis ajoutez 2 cuillères Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix.
- Vous ajoutez 3 glaçons secs (selon la taille).
- Pour la préparation d'une Piña Colada, vous mixez appuyez le bouton Programme 1, Programme 2 = deux cocktails, 3 = 3 cocktails, 4 = un cocktail avec moins de bruit.
- Verser le cocktail dans un grand verre de 400 ml et servez-le avec une paille colorée (diamètre minimum 8 mm).

* Pour les cocktails de fruit vous remplacez le rhum par du Baileys ou du gin ou du vodka (voir notre menu carte)

** Pour une Piña Colada ou cocktail de fruit sans alcool vous remplacez le rhum par un jus de fruit.

***Pour autres cocktails de fruit vous utilisez les autres mixes de fruits de la carte.

Conseils :

- Voir notre site pour commander nos gobelets transparents ou nos pailles colorées.
- Il n'y a pas besoin de nettoyer le verre du blender après chaque préparation. Commencez à mixer d'abord les cocktails les plus claires, après les couleurs plus foncées.
- En utilisant notre Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base les Smoothies Fruit contiennent 100% de fruit et moins de calories. Voilà, une base parfaite pour les Smoothies Verts.
- **Attention : ne pas congeler les sachets de fruits ou de légumes plus froid de -20 degrés !**
- Vous pouvez préparer les Smoothies à l'avance, car ils se gardent longtemps : au minimum 5 à 6 h dans le frigo sans qu'ils tournent (sauf l'ananas). Les Smoothies se gardent 48 heures. Vous préparez 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Si vous avez mixez de grandes quantités à l'avance, nous vous conseillons de sortir les sachets au moins 5 minutes à l'avance du congélateur. Mixez les sachets avec de grands morceaux de fruits les derniers (p.ex. Mangue-Banane)
- Ne pas ajouter de glaçons pour les Smoothies et Lait fouetté Fruit. Pour les cocktails on peut ajouter de glaçons.
- Vous pourriez servir les Smoothies et les cocktails à un dîner apéritoire, High Tea (goûter) ou comme amuse.
- Le Lait fouetté / Milkshake est servi comme dessert (p.ex. framboise-mangue avec de la glace au chocolat).
- Une bonne idée : servez plusieurs petits Smoothies de 100 ml comme festival Smoothie
- Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes, Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes en même temps, sinon les lames du bol en verre du blender peuvent être abimées.
- **Vous pouvez également préparer la Pina Colada (Milkshake) dans une machine à granité.**
- Pour la préparation : consultez notre boutique en ligne sous préparation instantanée Pina Colada.**
- Le verre IKEA IKEA Godis de 40 cl (= 400 ml ou 400 cc) peut être utilisé comme verre standard.
- Des gobelets jetables transparents, slush, blenders et notre Viareggio instantmix peuvent être commandes sur notre site web.



Mode d'Emploi – Fresh Fruit Express Waring blender **SMOOTHIE FRUIT/ VERTS**

- Versez dans le blender **250 ml** de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Fruit ou **300 ml** de Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base* par Smoothie Veggie / Vert
- Ajoutez le contenu du sachet de 150 g de fruit ou de légumes **surgelés**.
- Appuyez sur 'programme 1' pour préparer 1 Smoothie, programme 2 = 2 Smoothies, programme 3 = 3 Smoothies et programme 4 = 1 Smoothie avec moins de bruit. Il faut autant de secondes pour un veggie smoothie comme pour deux smoothies fruit.
- Le blender mixe le tout jusqu'à un ensemble fluide
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servez-le avec notre paille colorée (diamètre min. 8 mm). Voir notre site web.



* Comme jus de fruit de base vous utilisez Fresh Fruit Express Smoothie Jus de Fruit de base 100% fruit.

LAIT FOUETTÉ FRUIT MILKSHAKE

- Versez 250 ml de jus de fruit de base Smoothie* dans le blender
- Ajoutez le contenu d'un sachet de Fresh Fruit Express (150 g) **surgelés** par Milkshake
- Ajoutez ensuite soft ice, yaourt glace ou 2 boules de glace par Milkshake
- Appuyez sur le bouton Programme 2 pour 1 Milkshake, Programme 3 pour 2 Milkshakes.
- Le blender mixe ensuite le tout jusqu'à un ensemble fluide.
- Versez le Smoothie dans un grand verre (400 ml) ou dans un de nos gobelets jetable et servez-le avec une paille colorée (diamètre min. 8 mm)





Mode d'Emploi – Fresh Fruit Express Waring blender PIÑA COLADA FRÂICHE et AUTRES COCKTAILS

- Versez 35 ml de Bacardi Lemon ou du rhum* pour une Piña Colada** dans le mixer.
- Ajoutez encore de jus de fruits de base smoothie jusqu'à 250 ml min. par cocktail.
- Puis ajoutez un sachet de fruits **surgelés** (150 g) d'ananas mangue***. Pour la préparation d'une Piña Colada et Red Daiquiri vous ajoutez aussi du jus de citron.
- Puis ajoutez 2 cuillères Fresh Fruit Express Pina Colada Instantmix.
- Vous ajoutez 3 glaçons secs (selon la taille).
- Pour la préparation d'une Piña Colada, vous mixez appuyez le bouton Programme 1, Programme 2 = deux cocktails, 3 = 3 cocktails, 4 = un cocktail avec moins de bruit.
- Verser le cocktail dans un grand verre de 400 ml et servez-le avec une paille colorée (diamètre minimum 8 mm).

* Pour les cocktails de fruit vous remplacez le rhum par du Baileys ou du gin ou du vodka (voir notre menu carte)

** Pour une Piña Colada ou cocktail de fruit sans alcool vous remplacez le rhum par un jus de fruit.

***Pour autres cocktails de fruit vous utilisez les autres mixes de fruits de la carte.

Conseils :

- Voir notre site pour commander nos gobelets transparents ou nos pailles colorées.
- Il n'y a pas besoin de nettoyer le verre du blender après chaque préparation. Commencez à mixer d'abord les cocktails les plus claires, après les couleurs plus foncées.
- En utilisant notre Fresh Fruit Express Smoothie jus de fruit de base les Smoothies Fruit contiennent 100% de fruit et moins de calories. Voilà, une base parfaite pour les Smoothies Verts.
- **Attention : ne pas congeler les sachets de fruits ou de légumes plus froid de -20 degrés !**
- Vous pouvez préparer les Smoothies à l'avance, car ils se gardent longtemps : au minimum 5 à 6 h dans le frigo sans qu'ils tournent (sauf l'ananas). Les Smoothies se gardent 48 heures. Vous préparez 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Si vous avez mixez de grandes quantités à l'avance, nous vous conseillons de sortir les sachets au moins 5 minutes à l'avance du congélateur. Mixez les sachets avec de grands morceaux de fruits les derniers (p.ex. Mangue-Banane)
- Ne pas ajouter de glaçons pour les Smoothies et Lait fouetté Fruit. Pour les cocktails on peut ajouter de glaçons.
- Vous pourriez servir les Smoothies et les cocktails à un dîner apéritoire, High Tea (goûter) ou comme amuse.
- Le Lait fouetté / Milkshake est servi comme dessert (p.ex. framboise-mangue avec de la glace au chocolat).
- Une bonne idée : servez plusieurs petits Smoothies de 100 ml comme festival Smoothie
- Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes, Mixez pas plus de trois sachets de fruit ou de légumes en même temps, sinon les lames du bol en verre du blender peuvent être abimées.
- **Vous pouvez également préparer la Pina Colada (Milkshake) dans une machine à granité. Pour la préparation : consultez notre boutique en ligne sous préparation instantanée Pina Colada.**
- Le verre IKEA Godis de 40 cl (= 400 ml ou 400 cc) peut être utilisé comme verre standard.
- Des gobelets jetables transparents, slush, blenders et notre Viareggio instantmix peuvent être commandés sur notre site web.



Mode d'Emploi – Blenders Fresh Fruit Express **COOL CAPPUCCINO**

- Versez 120 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **glaçons secs** (selon la taille). Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez plusieurs fois sur le PULSE pour écraser les glaçons. Ensuite mélangez le Cool Cappuccino avec un des boutons pour 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.



COOL CAPPUCCINO BAILEYS

- Versez **35 ml** de Baileys et **85 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **glaçons secs** (selon la taille). Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez le bouton Programme 1, 2 ou 3 pour préparer 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.

Conseils :

- Versez la instantmix dans une boîte en plastique pour doser facilement. Vous pouvez commander des cartes menus et des affiches sur notre site.
- **Vous pouvez également préparer le Cool Cappuccino dans une machine à granité. Pour la préparation : consultez la boutique en ligne sous préparation instantanée Viareggio Cool Cappuccino.**
- Des gobelets jetables transparents et notre Viareggio instantmix peuvent être commandés sur notre site.
- Par usage d'un verre nous conseillons le verre IKEA Godis de 40cl



Mode d'Emploi – Viareggio Cool Cappuccino Waring blender **COOL CAPPUCCINO**

- Versez 120 ml de lait pasteurisé ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **glaçons secs** (selon la taille). Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez plusieurs fois sur le PULSE pour écraser les glaçons. Ensuite mélangez le Cool Cappuccino avec un des boutons pour 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.



COOL CAPPUCCINO BAILEYS

- Versez **35 ml** de Baileys et **85 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 g ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 350 ml **glaçons secs** (selon la taille). Vous obtenez la même épaisseur qu'un smoothie après la mélange.
- Appuyez le bouton Programme 1, 2 ou 3 pour préparer 1, 2 ou 3 Cool Cappuccinos.
- Présentez le Cool Cappuccino avec une paille dans un grand verre ou dans un gobelet jetable (voir site web). Mettez éventuellement un peu chantilly avec de la poudre cacao.

Conseils :

- Versez la instantmix dans une boîte en plastique pour doser facilement. Vous pouvez commander des cartes menus et des affiches sur notre site.
- **Vous pouvez également préparer le Cool Cappuccino dans une machine à granité. Pour la préparation : consultez la boutique en ligne sous préparation instantanée Viareggio Cool Cappuccino.**
- Des gobelets jetables transparents et notre Viareggio instantmix peuvent être commandés sur notre site.
- Par usage d'un verre nous conseillons le verre IKEA Godis de 40 cl.