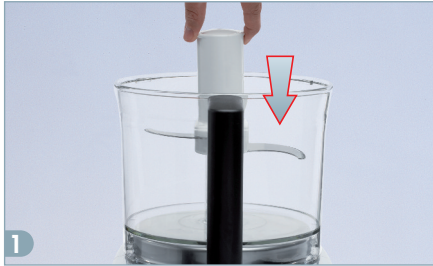


VERWENDUNG DES BLENDERMIX-EINSATZES

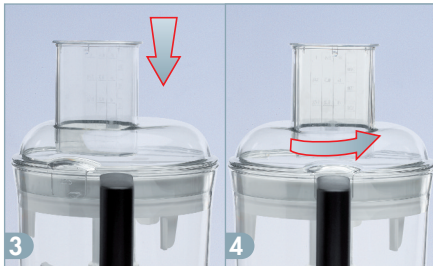
Mit dem BlenderMix-Einsatz lassen sich besonders cremige Suppen, Cocktails, Milchshakes und Smoothies zubereiten.



Das Metallmesser auf die Antriebswelle setzen und auf den Boden der Schüssel gleiten lassen.



Den BlenderMix-Einsatz für kleine Mengen in die Schüssel, ansonsten in den Deckel einsetzen.



Die Zutaten in die Schüssel geben. Den Deckel aufsetzen und durch Drehen bis zum Anschlag verriegeln.



Mixen: warme und kalte Suppen, Pürees, Milchshakes, Smoothies usw.
Das Gerät 1 - 4 Min. laufen lassen.



Vermischen: Zutaten für Kuchen, Cocktails, Pfannkuchenteig usw.
Das Gerät 1 - 4 Min. laufen lassen.

A C H T U N G !

- Den BlenderMix-Einsatz nur mit dem Metallmesser in der Hauptschüssel verwenden.
- Das Messer nur am Mittelteil anfassen, da es sehr scharf ist.
- Die Konsistenz Ihrer Zubereitung hängt von der Menge und der Art der gewählten Zutaten ab.

Der BlenderMix-Einsatz befindet sich in der Verpackung unter der Zubehörbox (bei entsprechend ausgestatteten Modellen unter der Zitruspresse).
Beim Mini Plus befindet sich der Einsatz in der Styropor-Verpackung neben der Zitruspresse.

Gurken-Smoothie



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 10 Min.

1 kalte Salatgurke - 1/4 Bund Basilikum - 1/4 Bund Minze - 1/2 Zitrone - 3 EL Quark - 1/2 Saint-Moret (Frischkäse) - 4 Eiswürfel - Salz und Pfeffer

Die Salatgurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

Sämtliche Zutaten in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben.

Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft durch den Einfüllschacht hinzugeben. Im Dauerbetrieb 1 Minute lang mixen.

Nach Belieben salzen und pfeffern. 2-3 Mal den Momentschalter betätigen.

Sehr kalt servieren.

Senf-Cappuccino



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 15 Min.

650 ml Wasser - 1 Würfel Hühnerbrühe - 3 EL Mascarpone (Frischkäse) - 3 EL körnigen Senf - 2 EL Maisstärke - 300 ml Schlagsahne

Die Schüssel und die Sahne 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

Das Wasser zum Sieden bringen und den Brühwürfel hinzufügen.

Die Sahne in die mit dem Rührbesen versehene Schüssel geben. Das Gerät einschalten und 5-7 Minuten lang laufen lassen. Darauf achten, dass sich keine Butter bildet.

Die Schlagsahne aufheben.

Nach dem Auflösen des Brühwürfels den Frischkäse und den Senf hinzufügen. Zu einer gleichmäßigen Mischung verrühren. Die Maisstärke hinzugeben und rühren, bis die Mischung andickt.

Die Mischung in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben.

Im Dauerbetrieb 1 Minute lang mixen.

Die Suppe in 4 Gläser füllen und vorsichtig mit einer Lage leicht gepfeffelter Schlagsahne bedecken.

Vitamin-Smoothie



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 10 Min.

125 g Joghurt - 1 Banane - 15 Erdbeeren - 160 ml Apfelsaft - 10 Eiswürfel

Die Banane in Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen.

Sämtliche Zutaten in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben.

Im Dauerbetrieb 2 Minuten lang mixen, bis die Mischung eine sämige Konsistenz erhält.

Sofort servieren.

Wassermelonensaft mit Honig



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 10 Min.

350 g Wassermelone - 2 Bananen - 250 ml Apfelsaft - 2 TL Honig

Die Wassermelone und die Bananen in Stücke schneiden.

Sämtliche Zutaten in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben.

Das Gerät 1 Minute lang laufen lassen.

Kalt servieren.

Bananen-Milchshake mit Sojamilch



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

2 Bananen - 400 ml Sojamilch - 3 EL geriebene Mandeln - 3 EL Ahornsirup - 2 TL Zimt - 5 Eiswürfel

Die in Stücke geschnittenen Bananen in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben. Die Sojamilch, die geriebenen Mandeln, den Ahornsirup, den Zimt und die Eiswürfel hinzugeben.

Das Gerät 2 Minuten lang laufen lassen.

Gut gekühlt servieren.

Kaffee-Milchshake



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

300 ml Milch - 3 TL Instant-Kaffeepulver - 3 TL Zucker - 2 TL Kakaopulver - 5 Eiswürfel

Die Milch, den Kaffee, den Zucker, den Kakao und die Eiswürfel in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben. Das Gerät einschalten und 2 Minuten lang laufen lassen.

In Gläsern servieren und mit Kakaopulver bestreuen.

Veilchen-Granité



Für 4 Gläser

Zubereitungszeit: 5 Min.

400 g Eiswürfel - 50 ml Veilchensirup - evtl. 200 ml Milch

Die Eiswürfel und den Veilchensirup in die mit dem Metallmesser und dem BlenderMix-Einsatz versehene Schüssel geben. Das Gerät einschalten und 2 Minuten lang laufen lassen.

Das Rezept lässt sich durch die Verwendung von Sirup anderer Geschmacksrichtungen beliebig variieren.

Durch das Hinzufügen von Milch ergibt sich eine erfrischende Cremespeise. In diesem Fall die doppelte Menge Sirup verwenden.

Schoko-Creme



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

250 g Zartbitterschokolade - 250 ml Schlagsahne - 20 g Puderzucker - 150 ml flüssige Crème fraîche

Die Schüssel und die Zutaten 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

In einem Kochtopf bei schwacher Hitze die Schokolade zum Schmelzen bringen und mit der Crème fraîche vermischen.

Die Schlagsahne in die mit dem Rührbesen versehene Schüssel geben. Das Gerät einschalten. Wenn die Sahne steif zu werden beginnt, den Puderzucker hinzufügen. 5-7 Minuten lang laufen lassen und darauf achten, dass sich keine Butter bildet.

Den Rührbesen herausnehmen, durch das Metallmesser ersetzen und den BlenderMix-Einsatz einsetzen.

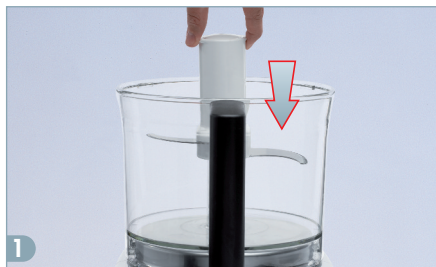
Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und das Ganze etwa 30 Sekunden lang mixen.

Lauwarm mit frischem Obst servieren.

Mit den Modellen CS 4200 und CS 5200 lassen sich auch größere Mengen zubereiten.



El BlenderMix le permite realizar sopas, cremas, cócteles, batidos y smoothies mucho más densos.

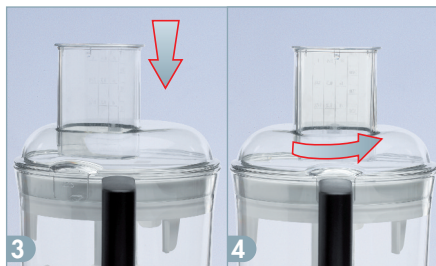


Insertar la cuchilla metálica sobre el eje del motor.

Fijarla en el fondo de la cuba.



Por pequeñas cantidades, insertar el accesorio en la cuba. Si no, encajarle en la tapa.



Poner los ingredientes en la cuba. Colocar la tapa y hacerla girar hasta que se bloquee.



Licuar: sopas, cremas, purés, batidos y smoothies...

Dejar girar entre 1 y 4 minutos sin interrupción.



Batir: preparaciones para pasteles, cócteles, pasta para crepes, etc.

Dejar girar entre 1 y 4 minutos sin interrupción.

ATENCIÓN

- El accesorio Blendermix se utiliza únicamente con la cuchilla metálica en la cuba principal.
- La cuchilla metálica está muy afilada, por lo que hay que cogerla siempre por su parte central.
- Según los ingredientes y la densidad de la preparación, el BlenderMix no dará los mismos resultados.

En el embalaje, el BlenderMix se encuentra bajo la caja de accesorios (bajo el exprimidor si el aparato está equipado con él).

Para el Mini Plus, este accesorio se encuentra en el protector de poliestireno, junto al exprimidor

Smoothie de pepino



Para 4 vasos

Preparación: 10 min

1 pepino muy frío - $\frac{1}{4}$ de ramillete de albahaca - $\frac{1}{4}$ de ramillete de menta - $\frac{1}{2}$ limón - 3 C. de queso fresco - $\frac{1}{2}$ de queso Saint-Môret - 4 cubitos de hielo - Sal y pimienta

Pelar y despepitando el pepino y cortarlo en trozos.

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, colocar todos los ingredientes.

Exprimir el limón pasándolo por la tolva. Licuar durante 1 minuto sin interrupción.

Terminar salpimentando al gusto y dando 2 ó 3 vueltas más.

Servir muy frío.

Cappuccino de mostaza a la antigua



Para 4 vasos

Preparación: 15 min

650 ml de agua- 1 cubito de caldo de pollo - 3 C. de Mascarpone - 3 C. de mostaza francesa a la antigua - 2 C. de maicena - 300 ml de nata líquida

Dejar enfriar la cuba con la nata 1 hora en el frigorífico.

Empezar haciendo hervir el agua. Añadir el caldo de pollo.

Durante ese tiempo, en la cuba equipada con el batidor de claras, colocar la nata líquida. Poner en marcha y batir entre 5 y 7 minutos, vigilando para que la nata no se convierta en mantequilla.

Reservar la nata batida.

Después de disolver el cubito, incorporar el Mascarpone y la mostaza. Debe obtenerse un caldo homogéneo. Añadir la maicena, removiendo hasta que espese.

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, verter la preparación.

Licuar durante 1 minuto sin interrupción.

Repartir la sopa en 4 vasos y colocar delicadamente encima una capa de nata batida con una pizca de pimienta.

Smoothie de vitaminas



Para 4 vasos

Preparación: 10 min

125 g de yogur natural - 1 plátano - 15 fresas - 160 ml de zumo de manzana - 10 cubitos de hielo

Trocear el plátano. Lavar las fresas, escurrirlas y quitarles el rabillo.

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, verter todos los ingredientes.

Poner en marcha 2 minutos para obtener una preparación densa.

Degustar inmediatamente.

Zumo de sandía con un toque de miel



Para 4 vasos

Preparación: 10 min

350 g de sandía - 2 plátanos - 250 ml de zumo de manzana - 2 c. de miel

Trocear la sandía. Cortar los plátanos.

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, verter todos los ingredientes.

Licuar durante 1 minuto sin interrupción.

Degustar muy frío.

Batido de plátano con leche de soja



Para 4 vasos

Preparación: 5 min

2 plátanos - 400 ml de leche de soja - 3 c. de almendra en polvo - 3 c. de jarabe de arce - 2 c. de canela en polvo - 5 cubitos de hielo

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, verter los plátanos cortados. Añadir la leche de soja, la almendra en polvo, el jarabe de arce, la canela y los cubitos de hielo.

Licuar durante 2 minutos sin interrupción.

Servir de inmediato, muy frío.

Batido de café



Para 4 vasos

Preparación: 5 min

300 ml de leche - 3 c. de café soluble - 3 c. de azúcar granulado - 2 c. de cacao en polvo - 5 cubitos de hielo

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, verter la leche, el café, el azúcar, el cacao y los cubitos de hielo. Poner en marcha y batir durante 2 minutos.

Servir en vasos y espolvorear con cacao.

Granizado de violeta



Para 4 vasos

Preparación: 5 min

400 g de hielo en cubitos - 50 ml de jarabe de violeta - 200 ml de leche (opcional)

En la cuba equipada con la cuchilla metálica y el BlenderMix, colocar el hielo y el jarabe de violeta. Poner en marcha y batir durante 2 minutos.

Esta receta puede variarse al infinito utilizando jarabes de sabores diferentes.

También puede añadirse leche a esta receta, obteniéndose así una espuma densa de violeta muy refrescante. En este caso, añadir 50 ml de jarabe.

Delicia de chocolate



Para 4 personas

Preparación: 20 min

250 g de chocolate negro – 250 ml de nata líquida (para batir) – 20 g de azúcar glas – 150 ml de nata líquida (para calentar)

Dejar enfriar la cuba con los ingredientes 1 hora en el frigorífico.

En una cazuela, derretir a fuego lento el chocolate en trocitos y la nata líquida.

Durante ese tiempo, en la cuba equipada con el batidor de claras, verter la nata líquida para batir. Poner en marcha y, cuando la nata empiece a espesar, añadir el azúcar glas. Batir entre 5 y 7 minutos, vigilando para que la nata no se convierta en mantequilla.

Retirar el batidor de claras y colocar la cuchilla metálica y el BlenderMix.

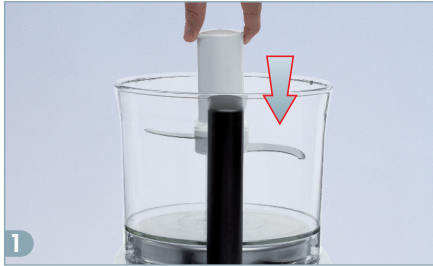
Incorporar el chocolate derretido y batir la preparación durante 30 segundos.

Esta sopa se sirve tibia, con frutas frescas.

Si se posee un CS 4200 y CS 5200, se pueden aumentar las cantidades.



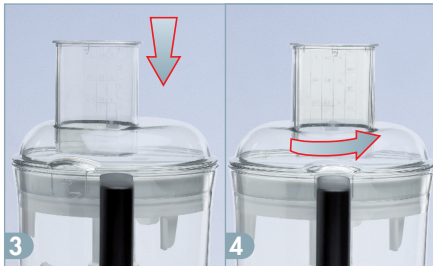
Il BlenderMix vi consente di preparare minestre, vellutate, cocktail, frullati e smoothies ancora più cremosi.



1
Posizionare il coltello di metallo sull'asse motore.
Si posiziona sul fondo del boccale.



2
Per piccole quantità, posizionate l'accessorio nella bacinella oppure inseritelo nel coperchio.



3 **4**
Introdurre gli ingredienti nel boccale.
Posare il coperchio e bloccarlo.



Frullate: le minestre, le vellutate, i purè, i frullati e gli smoothies...
Farlo funzionare da 1 a 4 min.



Mescolate: gli impasti per i dolci, i cocktail, l'impasto per le crepe...
Farlo funzionare da 1 a 4 min.

ATTENZIONE

- L'accessorio Blendermix si utilizza unicamente con il coltello di metallo all'interno del boccale principale.
- Il coltello di metallo è molto affilato. Prenderlo sempre dalla parte centrale.
- Con il vostro Blendermix otterrete effetti diversi seconda degli ingredienti e della cremosità della vostra preparazione.

Il BlenderMix si trova nel vostro pacco sotto la scatola degli accessori (sotto lo Spremiagrumi per i prodotti dotato di questo accessorio).
Per il Mini Plus, l'accessorio è situato nel polistirolo affianco al spremiagrumi.

Smoothie al Cetriolo



Per 4 bicchieri

Preparazione: 10 min

1 cetriolo freddo - $\frac{1}{4}$ mazzetto di basilico - $\frac{1}{4}$ mazzetto di menta - $\frac{1}{2}$ limone - 3 cucchiaini di "fromage blanc" o yogurt alla greca - $\frac{1}{2}$ Philadelphia - 4 cubetti di ghiaccio - sale e pepe

Sbucciare il cetriolo, quindi togliere i semi e tagliarlo a pezzi.

Nel boccale con il coltello di metallo e il BlenderMix, introdurre tutti gli ingredienti.

Spremere il limone dalla tramoggia. Frullare per 1 min.

Finire aggiungendo sale e pepe a vostro gradimento. Dare 2/3 impulsi.

Servire molto fresco.

Cappuccino di senape in grani all'antica



Per 4 bicchieri

Preparazione: 15 min

650 ml di acqua - 1 dado di pollo - 3 cucchiaini di mascarpone - 3 cucchiaini di senape in grani all'antica - 2 cucchiaini di Maizena - 300 ml di panna liquida

Porre il boccale e la panna per 1 ora in frigorifero.

Cominciare facendo bollire l'acqua. Aggiungere il dado di pollo.

Nel frattempo, nel boccale dotato di frusta, versare la panna liquida. Avviare l'apparecchio. Lasciar funzionare per 5 - 7 minuti sorvegliando la preparazione per evitare che la panna si trasformi in burro.

Mettere da parte la panna.

Quando il dado si è sciolto, aggiungere il mascarpone e la senape. Bisogna ottenere un brodo omogeneo. Aggiungere la Maizena mescolando fino a che la preparazione non si addensa.

Versare la preparazione nel boccale con il coltello di metallo e il BlenderMix.

Frullare per 1 min.

Suddividere la preparazione in 4 bicchieri e versare delicatamente sopra uno strato di panna montata leggermente pepata.

Smoothie Vitamine



Per 4 bicchieri

Preparazione: 10 min

125 g di yogurt bianco - 1 banana - 15 fragole - 160 ml di succo di mela - 10 cubetti di ghiaccio

Tagliare la banana a pezzi. Lavare le fragole e togliere il picciolo.

Versare tutti gli ingredienti nel boccale con il coltello di metallo e il BlenderMix.

Avviare l'apparecchio per 2 minuti per ottenere una preparazione cremosa.

Bere subito.

Succo di anguria con una punta di miele



Per 4 bicchieri

Preparazione: 10 min

350 g di anguria - 2 banane - 250 ml di succo di mela - 2 cucchiaini di miele

Tagliare a pezzi l'anguria. Tagliare le banane.

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale con il coltello e il BlenderMix.

Frullare per 1 min.

Bere fresco.

Frullato alla banana con latte di soia



Per 4 bicchieri

Preparazione: 5 min

2 banane - 400 ml di latte di soia - 3 cucchiaini di mandorle tritate - 3 cucchiaini di sciroppo di acero
2 cucchiaini di cannella in polvere - 5 cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti che avrete precedentemente tagliato nel boccale con il coltello e il BlenderMix. Aggiungere il latte di soia, le mandorle tritate, lo sciroppo di acero, la cannella e i cubetti di ghiaccio.

Frullare per 2 min.

Servire subito ben fresco.

Frullato al caffè



Per 4 bicchieri

Preparazione: 5 min

300 ml di latte - 3 cucchiaini di caffè solubile - 3 cucchiaini di zucchero - 2 cucchiaini di cacao in polvere - 5 cubetti di ghiaccio

Nel boccale con il coltello di metallo e il BlenderMix, versare il latte, il caffè, lo zucchero, il cacao e i cubetti di ghiaccio. Avviare l'apparecchio e farlo funzionare per 2 min.

Servire in bicchieri e spolverare con il cacao.

Granita alla violetta



Per 4 bicchieri

Preparazione: 5 min

400 g di cubetti di ghiaccio - 50 ml di sciroppo di violetta - 200 ml di latte (opzionale)

Nel boccale con il coltello di metallo e il BlenderMix, introdurre i cubetti di ghiaccio assieme allo sciroppo di violetta.

Avviare l'apparecchio e farlo funzionare per 2 minuti.

Potete variare questa ricetta a vostro piacimento utilizzando sciroppi dai gusti diversi.

Potete anche aggiungere latte per ottenere una preparazione più cremosa alla violetta. In questo caso, aggiungere 50 ml di sciroppo.

Delizia al cioccolato



Per 4 persone

Preparazione: 20 min

250 g de cioccolato fondente – 250 ml di panna fresca (da montare) – 20 g di zucchero - 150 ml di panna liquida (da riscaldare)

Porre il boccale e gli ingredienti per 1 ora in frigorifero.

In un pentolino, far sciogliere a fuoco basso il cioccolato tagliato a pezzi piccoli e la panna liquida.

Nel frattempo, nel boccale con la frusta versare la panna da montare. Avviare l'apparecchio. Quando la panna comincia a rapprendersi, aggiungere lo zucchero.

Lasciar andare l'apparecchio per 5 - 7 minuti sorvegliando la preparazione per evitare che la panna diventi burro.

Togliere la frusta e mettere il coltello di metallo e il BlenderMix.

Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare la preparazione per 30 sec.

Servire questa salsa tiepida con frutta fresca.

Potete aumentare le dosi se possedete un CS 4200 e un CS 5200.

