

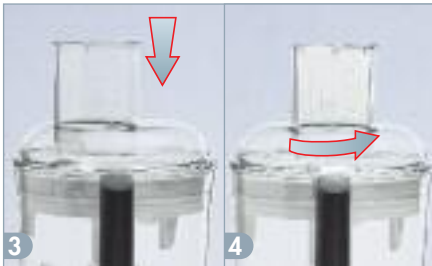
Le BlenderMix vous permet de réaliser des soupes, veloutés, cocktails, milkshakes et smoothies avec encore plus d'onctuosité.



1 Placez le couteau métal sur l'axe moteur. Il se positionne en fond de cuve.



2 Pour de faibles quantités, placez l'accessoire dans la cuve sinon emboîtez-le dans le couvercle.



3 Placez les ingrédients dans la cuve. Posez le couvercle et verrouillez jusqu'au blocage.



Mixez : les soupes, les veloutés, les purées, les milkshakes et les smoothies...
Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.



Mélangez : les préparations pour gâteaux, les cocktails, la pâte à crêpes...
Laissez tourner en continu de 1 à 4 min.

ATTENTION

- L'accessoire Blendermix s'utilise uniquement avec le couteau métal dans la cuve principale.
- Le couteau métal est très tranchant. Saisissez-le toujours par sa partie centrale.
- Selon la quantité et les ingrédients sélectionnés, votre préparation n'aura pas la même onctuosité.

Le BlenderMix se trouve dans votre emballage sous la boîte d'accessoires (sous le presse-agrumes pour les produits équipés de ce dernier).

Pour le Mini Plus, l'accessoire est situé à côté du presse-agrumes.

Smoothie Concombre



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

1 concombre froid - 1/4 bouquet de basilic - 1/4 bouquet de menthe - 1/2 citron - 3 cs de fromage blanc
1/2 Saint-Môret - 4 glaçons - sel et poivre

Epluchez le concombre puis égrainez-le et coupez-le en morceaux.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez tous les ingrédients.

Pressez le citron par la goulotte. Mixez en continu pendant 1 min.

Finissez en salant et en poivrant à votre convenance. Donnez 2/3 pulsions.

Servez très frais.

Cappuccino de moutarde à l'ancienne



Pour 4 verres

Préparation : 15 min

650 ml d'eau - 1 bouillon cube de volaille - 3 cs de Mascarpone - 3 cs de moutarde à l'ancienne
2 cs de Maïzena - 300 ml de crème liquide entière

Placez la cuve et la crème 1 h au réfrigérateur.

Commencez par faire bouillir l'eau. Ajoutez le bouillon de volaille.

Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide. Mettez en marche. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Réservez la crème.

Après la dissolution du cube, ajoutez le Mascarpone et la moutarde. Veillez à obtenir un bouillon homogène. Ajoutez la Maïzena en remuant jusqu'à ce que cela épaississe.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez la préparation.

Mixez en continu pendant 1 min.

Répartissez la soupe dans 4 verres puis versez délicatement par-dessus une couche de crème fouettée légèrement poivrée.

Smoothie Vitamines



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

125 g de yaourt nature - 1 banane - 15 fraises - 160 ml de jus de pomme - 10 glaçons

Coupez la banane en morceaux. Lavez les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez tous les ingrédients.

Mettez en marche 2 min afin d'obtenir une préparation onctueuse.

Dégustez aussitôt.

Jus de Pastèque avec sa pointe de miel



Pour 4 verres

Préparation : 10 min

350 g de pastèque - 2 bananes - 250 ml de jus de pomme - 2 cc de miel

Découpez la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

Dans la cuve munie du couteau et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

Mixez en continu pendant 1 min.

A déguster frais.

Milkshake Banane au lait de soja



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

2 bananes - 400 ml de lait de soja - 3 cs d'amande en poudre - 3 cs de sirop d'érable - 2 cc de cannelle en poudre - 5 glaçons

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les bananes préalablement coupées. Ajoutez le lait de soja, la poudre d'amande, le sirop d'érable, la cannelle et les glaçons.

Mixez en continu pendant 2 min.

Servez aussitôt bien frais.

Milkshake café



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

300 ml de lait - 3 cc de café soluble - 3 cc de sucre en poudre - 2 cc de cacao en poudre - 5 glaçons

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

Servez dans des verres et saupoudrez de cacao en poudre.

Granité à la violette



Pour 4 verres

Préparation : 5 min

400 g de glaçons - 50 ml de sirop de violette - 200 ml de lait (optionnel)

Dans la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, placez les glaçons et le sirop de violette. Mettez en marche et laissez tourner pendant 2 min.

Vous pouvez varier cette recette à l'infini en utilisant des sirops aux parfums différents.

Vous pouvez également ajouter du lait à cette recette, vous obtiendrez une mousse très rafraîchissante à la violette. Dans ce cas, ajoutez 50 ml de sirop.

Délice au chocolat



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

250 g de chocolat noir – 250 ml de crème liquide entière (à fouetter) – 20 g de sucre glace - 150 ml de crème liquide entière (à faire chauffer)

Placez la cuve et les ingrédients 1 h au réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat en petits morceaux et la crème liquide.

Pendant ce temps, dans la cuve munie du batteur à blancs, versez la crème liquide à fouetter. Mettez en marche. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace. Laissez tourner pendant 5 à 7 min en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre.

Retirez le batteur à blancs, placez le couteau métal et le BlenderMix.

Ajoutez le chocolat fondu, mixez la préparation pendant 30 sec.

Cette soupe est à servir tiède avec des fruits frais.

Vous pouvez augmenter les quantités si vous possédez un CS 4200 et CS 5200.



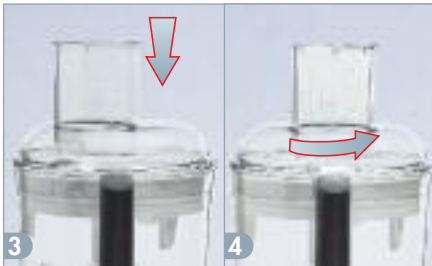
Met behulp van de BlenderMix kunt u heldere of gebonden soepen, cocktails, milkshakes en smoothies maken die nog smeuïger zullen zijn.



1 Zet het metalen mes op de motoras. Het mes moet op de bodem van de kom worden geplaatst.



2 Voor het verwerken van kleine hoeveelheden plaatst u het accessoire in de kom, voor grotere hoeveelheden schuift u het in het deksel.



3 Doe de ingrediënten in de kom. Zet het deksel erop en vergrendel dit totdat het blokkeert.



Mixen: heldere en gebonden soepen, puree, milkshakes en smoothies... Laat de machine 1 tot 4 min. continu draaien.



Mengen: bereidingen voor gebak, cocktails, pannenkoekenbeslag enz. Laat de machine 1 tot 4 min. continu draaien.

LET OP!

- Het Blendermix accessoire is uitsluitend bestemd voor gebruik samen met het metalen mes in de grote kom.
- Het metalen mes is heel scherp. Pak het altijd bij het middengedeelte beet.
- Afhankelijk van de ingrediënten en de smeuïghed van uw bereiding zal het effect van de BlenderMix verschillen.

In de verpakking vindt u de BlenderMix onder de doos met accessoires (onder de citruspers bij de producten die hiermee zijn uitgerust).

Bij de Mini-Plus bevindt het accessoire zich naast de citruspers.

Komkommersmoothie



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 10 min.

1 koude komkommer - ¼ bosje basilicum - ¼ bosje munt - ½ citroen – 3 el. kwark - ½ bakje Saint-Môret - 4 ijsblokjes - zout en peper

Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd hem in stukken.

Doe alle ingrediënten in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Voeg het sap van de halve citroen toe via de invoerbuis. Laat gedurende 1 min. continu mixen.

Voeg tot slot zout en peper naar smaak toe. Druk nog 2 of 3 keer op de Pulse knop.

Heel koud serveren.

Cappuccino met grove mosterd



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 15 min.

650 ml water - 1 kippenbouillonblokje - 3 el. mascarpone - 3 el. grove mosterd - 2 el. Maïzena
300 ml vloeibare volle room

Plaats de kom en de room 1 uur in de koelkast.

Breng om te beginnen het water aan de kook. Voeg het bouillonblokje toe.

Doe ondertussen de vloeibare room in de kom voorzien van de eivtorklopper. Zet de machine aan. Laat 5 tot 7 min. draaien, terwijl u goed oplet dat de room niet in boter verandert.

Zet de opgeklopte room opzij.

Voeg, nadat het bouillonblokje is opgelost, de mascarpone en de mosterd toe. Vermeng het geheel tot een homogene bouillon. Voeg al roerend de Maïzena toe, totdat het mengsel indikt.

Doe de bereiding in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Laat gedurende 1 min. continu mixen.

Verdeel de soep over 4 glazen en schenk er voorzichtig een laagje licht gepeperde geklopte room op.

Vitaminesmoothie



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 10 min.

125 g naturel yoghurt - 1 banaan - 15 aardbeien - 160 ml appelsap - 10 ijsblokjes

Snijd de banaan in stukken. Was de aardbeien. Laat ze uitlekken en verwijder de steeltjes.

Doe alle ingrediënten in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Laat de machine 2 min. draaien om een romig resultaat te krijgen.

Meteen opdrinken.

Sap van watermeloen



met een vleugje honing de miel

Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 10 min.

350 g watermeloen - 2 bananen - 250 ml appelsap - 2 tl honing

Snijd de watermeloen en de bananen in stukken.

Doe de ingrediënten in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Gedurende 1 min. continu mixen.

Koud opdrinken.

Bananenmilkshake met sojamelk



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 5 min.

2 bananen - 400 ml sojamelk - 3 el. amandelpoeder - 3 el. ahornsirop - 2 tl kaneelpoeder
5 ijsblokjes

Doe de in stukken gesneden bananen in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Voeg de sojamelk, amandelpoeder, ahornsirop, kaneel en ijsblokjes toe.

Gedurende 2 min. continu mixen.

Meteen heel koud serveren.

Koffiemilkshake



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 5 min.

300 ml melk - 3 el. oploskoffie - 3 el. kristalsuiker - 2 el. cacao poeder - 5 ijsblokjes

Doe de melk, de koffie, de suiker, de cacao en de ijsblokjes in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix. Zet de machine aan en laat gedurende 2 min. draaien.

Serveren in glazen, bestrooid met wat cacao poeder.

Viooltjesgranité



Voor 4 glazen

Bereidingstijd: 5 min.

400 g ijsblokjes - 50 ml viooltjessiroop - 200 ml melk (optioneel)

Doe de ijsblokjes en de viooltjessiroop in de kom voorzien van het metalen mes en de BlenderMix.

Zet de machine aan en laat gedurende 2 min. draaien.

U kunt dit recept eindeloos variëren door verschillende smaken sirop te gebruiken.

U kunt aan dit recept ook melk toevoegen en krijgt dan een zeer verfrissende milkshake met viooltjesmaak. Voeg in dit geval 50 ml extra sirop toe.

Chocolade smulvla



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 20 min.

250 g bittere chocolade – 250 ml vloeibare volle room (slagroom) – 20 g poedersuiker
150 ml vloeibare volle room (koksroom)

Zet de kom en de ingrediënten 1 uur in de koelkast.

Laat in een pannetje op laag vuur de in stukjes verdeelde chocolade in de koksroom smelten.

Doe ondertussen de slagroom in de kom voorzien van de eiwitklopper. Zet de machine aan. Voeg, wanneer de room dik begint te worden, de poedersuiker toe.

Laat de machine gedurende 5 tot 7 min. draaien, terwijl u oplet dat de slagroom niet in boter verandert.

Verwijder de eiwitklopper en breng het metalen mes en de BlenderMix op hun plaats.

Voeg de room met de gesmolten chocolade toe, mix de bereiding gedurende 30 sec.

Geef deze vla lauw met verse vruchten.

U kunt de hoeveelheden vergroten als u een CS 4200 of CS 5200 heeft.



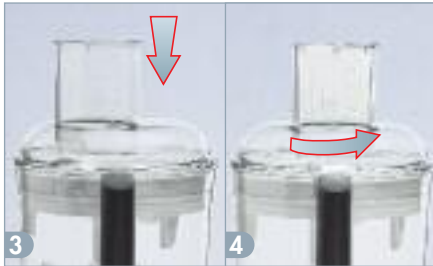
With your BlenderMix attachment, you can make extra-creamy soups, milkshakes and smoothies by day and sophisticated cocktails by night.



1 Fit the metal blade onto the motor shaft so that it rests at the bottom of the main bowl.



2 For small quantities, place the BlenderMix attachment in the bowl, otherwise fit it to the lid.



3 Place the ingredients in the main bowl. Put the lid on and turn until it locks into position.



Blending: soups, purées, milkshakes and smoothies... Switch on and process in continuous mode for 1 - 4 min.



Mixing: cake mixes, cocktail ingredients, pancake batters... Switch on and process in continuous mode for 1 - 4 min.

WARNING

- The BlenderMix attachment must be used in conjunction with the metal blade.
- The metal blades are extremely sharp. Always hold the blade by the central hub.
- The results you obtain with the BlenderMix will depend on the ingredients you use.

For Compact and Cuisine system machines, the BlenderMix attachment will be placed underneath the accessory box. For Le Mini Plus, the attachment is in the polystyrene next to the citrus press.

Cucumber Smoothie



Makes 4 glasses

Preparation: 10 min

1 chilled cucumber - ¼ bunch basil - ¼ bunch mint - ½ lemon - 3 tbsp fromage frais - ½ tub St Moret or Philadelphia cream cheese - 4 ice cubes - salt & pepper

Peel the cucumber, remove the seeds and cut into pieces.

Fit the BlenderMix attachment and place all the ingredients in the main bowl.

Squeeze the lemon juice into the feed tube. Blend continuously for 1 min.

Check the seasoning and pulse 2/3 times.

Serve chilled.

Wholegrain Mustard Cappuccino



Makes 4 glasses

Preparation: 15 min

650 ml water - 1 chicken stock cube - 3 tbsp mascarpone - 3 tbsp wholegrain mustard - 2 tbsp cornflour - 300 ml whipping cream - black pepper

Place the bowl and the cream in the refrigerator for 1 hr.

Put the stock cubes in a bowl and dissolve with boiling water.

Meanwhile, place the egg whisk in the main bowl and pour in 250ml cream. Switch the machine on and whisk the cream for 5-7 min, making sure that it reaches the right consistency. Set the cream aside.

When the stock cube has entirely dissolved, add the mascarpone and mustard and mix until smooth. Add the cornflour, stirring continuously until the liquid thickens.

Fit the BlenderMix attachment and pour the mixture into the main bowl.

Blend continuously for 1 min.

Divide the soup between 4 glasses and gently pour over a layer of whipped cream. Season lightly with pepper.

Vitamin Smoothie



Makes 4 glasses

Preparation: 10 min

125 g plain yoghurt - 1 banana - 15 strawberries - 160 ml apple juice - 10 ice cubes

Cut the banana into pieces and wash, drain and hull the strawberries.

Fit the Blendermix attachment and place all the ingredients in the main bowl.

Blend continuously for 2 min.

Serve immediately.

Watermelon Juice with a Hint of Honey



Makes 4 glasses

Preparation: 10 min

350 g watermelon - 2 bananas - 250 ml apple juice - 2 tsp honey

Cut the watermelon and bananas into pieces.

Fit the BlenderMix attachment and place all the ingredients in the main bowl.

Blend continuously for 1 min.

Serve chilled.

Banana and Soya Milkshake



Makes 4 glasses

Preparation: 5 min

2 bananas - 400 ml soya milk - 3 tbsp ground almonds - 3 tbsp maple syrup - 2 tsp ground cinnamon - 5 ice cubes

Cut the bananas into pieces.

Fit the BlenderMix attachment and place all the ingredients in the main bowl.

Blend continuously for 2 min.

Serve immediately.

Coffee Milkshake



Makes 4 glasses

Preparation: 5 min

300 ml milk - 3 tsp instant coffee powder - 3 tsp caster sugar - 2 tsp cocoa powder - 5 ice cubes

Fit the BlenderMix attachment and place all the ingredients in the main bowl.

Blend continuously for 2 min.

Pour into glasses and sprinkle with a little extra cocoa powder.

Violet Granita



Makes 4 glasses

Preparation: 5 min

400 g ice cubes - 50 ml violet syrup

Fit the BlenderMix attachment and place the ice cubes and violet syrup in the main bowl.

Blend for 2 min.

For a refreshing violet-flavoured froth, add 200 ml milk.

You can vary this recipe in countless ways, by using different flavoured syrups.

Chocolate Delight



Pour Serves 4

Preparation: 20 min

250 g plain chocolate - 400 ml whipping cream - 20 g icing sugar

Place the bowl and all the ingredients in the refrigerator for 1 hr.

Break the chocolate into small pieces and melt in a saucepan over a low heat with 150 ml cream.

Meanwhile, place the egg whisk in the main bowl and pour in 250ml cream. Switch the machine on. When the cream starts to thicken, add the icing sugar through the feedtube. Continue whisking for a further 5-7 min, watching carefully to ensure that the mixture is the right consistency.

Replace the egg whisk with the stainless steel blade and fit the BlenderMix attachment.

Add the melted chocolate and blend for 30 s.

Serve warm with fresh fruit.

You can scale the recipes up if you have a CS 4200 or CS 5200.

