



## **Préparation des recettes Fresh Fruit Express aux fruits mixés avec le Blender Waring**

### **SMOOTHIE**

- Versez 250 ml de jus de fruits\* ou 250 ml de boisson au lait\*\* par smoothie dans le blender.
- Versez le contenu d'un sachet de Fresh Fruit Express surgelé avec 150 grammes de fruits surgelés par smoothie dans le blender.
- Appuyez sur la touche du programme 1 pour un seul smoothie, sur 2 pour deux smoothies et sur 3 pour trois smoothies. Appuyez sur 4 pour un smoothie avec moins de bruit.
- Le blender mélange alors très finement les fruits des smoothies.
- Versez le smoothie dans un grand verre ou un gobelet en plastique (400 ml) et présentez-le avec une paille d'au moins 6 mm de diamètre.

\* Utilisez pour le jus de fruits de préférence de la boisson mangue boisson aux fruits de la marque Fresh Fruit Express.

\*\* Pour les boissons au lait vous pouvez utiliser la marque Fristi fruits rouges.



### **MILKSHAKE AUX FRUITS**

- Versez 250 ml de jus de fruits\* par milkshake dans le blender.
- Versez le contenu d'un sachet de Fresh Fruit Express surgelé avec 150 grammes de jus de fruits surgelés par milkshake dans le blender.
- Ajoutez de la glace à l'italienne, du milkshake ou 2 boules de crème glacée par milkshake.
- Appuyez sur la touche du programme 2 pour un seul milkshake, sur 3 pour deux milkshakes. Appuyez sur 4 pour un milkshake avec moins de bruit.
- Le blender mixe alors finement les fruits du milkshake.
- Versez le milkshake aux fruits dans un grand verre ou dans un gobelet en plastique (400 ml) et présentez-le avec une paille d'au moins 6 mm de diamètre.



## Préparation de la recette Fresh Fruit Express aux fruits mixés avec le blender Waring

### COCKTAIL

- Versez 70 ml de la boisson alcoolisée de votre choix (par exemple de la Vodka ou du Malibu) par cocktail dans le blender.
- Ajoutez au moins 250 ml de jus de fruits\* par cocktail.
- Versez un sachet de Fresh Fruit Express surgelé avec 150 grammes de jus de fruits surgelé par cocktail dans le blender.
- Appuyez sur la touche du programme 1 pour un cocktail, sur 2 pour deux cocktails et sur 3 pour trois cocktails.
- Le blender mixe alors très finement les fruits du cocktail.
- Versez le cocktail dans un verre (400 ml) et présentez-le avec une paille d'au moins 6 mm de diamètre.

\* Utilisez pour le jus de fruits de préférence de la boisson Mangue boisson aux fruits de la marque Fresh Fruit Express.

#### **Autres conseils d'utilisation :**

- Il est très important de ne pas surgeler les sachets de fruits à une température inférieure à -18 ou -19 degrés.
- Les smoothies peuvent être préparés à l'avance. On peut en effet les conserver au moins 4 heures au réfrigérateur sans qu'ils caillent. Vous préparerez par exemple 60 smoothies de 300 ml en 15 minutes.
- Par conséquent, vous n'avez jamais besoin d'ajouter de glaçons aux smoothies, aux milkshakes aux fruits ou aux cocktails.
- Vous pouvez également utiliser les smoothies ou les cocktails comme boisson tonique à l'apéritif ou lors d'une réception ou en amuse-gueule.
- Le milkshake aux fruits est aussi souvent pris en dessert (par exemple : framboises-mangue avec de la glace au chocolat).
- Pour que la présentation de vos smoothies soit encore plus attrayante, offrez différentes sortes de smoothies de 100 ml en même temps.
- Nous vous conseillons de ne pas mixer plus de trois sachets en même temps pour éviter d'endommager les couteaux du bol !
- Le jus d'orange ou de pommes peuvent remplacer le jus de mangue mais le résultat sera beaucoup acide.
- **Avec Fresh Fruit Express Mangue boisson aux fruits vous avez une Smoothie avec 100% fruit.**
- Pour l'utilisation d'un verre, nous vous conseillons le verre Godis de 40 cl de IKEA. Si vous utilisez un gobelet en plastique, nous vous conseillons le gobelet pour milkshake de 400 cl ou de 300 cl Smul Summer de DEPA.
- 400 CC = 400 ml = 40 cl.

Voir également [www.freshfruitexpress.nl](http://www.freshfruitexpress.nl) ou prenez contact avec Fast Food Express 00 31 (0)167-540400. Voir aussi [www.viareggio.nu](http://www.viareggio.nu) pour notre concept Cool Cappuccino Concept.

