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 gr ou 2 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 3 à 12 **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 8**5 ml** de lait ou d'eau par Cool Cappuccino dans le blender.
- Ajoutez 50 gr ou 3 cuillères de Viareggio Cool Cappuccino instantmix.
- Ajoutez de la **glace** ou de la crème glacée ou 3 à 12 **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 un Slush. La relation est 2 x 500 gram de poudre Cool Cappuccino avec 5 litres de lait pasteurisé. 5 jours de conservation.
- 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