

Manual de instrucciones Fresh Fruit Express con la licuadora Waring

SMOOTHIE DE FRUTA O VERDURA

- Vierta 250 ml de zumo base* de Fresh Fruit Express para cada Smoothie de fruta y 300 ml de zumo base* de Fresh Fruit Express por cada Smoothie de verdura en la licuadora.
- Eche una bolsa congelada de fruta Fresh Fruit Express o Verdura Veggie Express congelada de 150 gr. por cada Smoothie en la licuadora.
- Presione el programa 1 para un batido, el 2 para dos batidos y el 3 para tres batidos.
 Presione el programa 4 para un licuado con menos ruido.
 Un Smoothie de verduras necesita el mismo tiempo que dos Smoothies de frutas.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente.
- Vierta el contenido en un vaso grande (400 ml) o utilice nuestro vaso desechable especial para batidos y preséntelo con una pajita. (diámetro mínimo de 8 mm).











• Como zumo base utilice Fresh Fruit Express Zumo Base 100% fruta.

BATIDO DE LECHE DE FRUTA

- Vierta 250 ml de zumo de frutas* por cada batido en la licuadora.
- Eche una bolsa con 150 gr de fruta de Fresh Fruit Express congelada por cada batido en la licuadora.
- Añada 1-2 bolas de helado, helado suave o yogur congelado por cada batido de leche.
- Pulse el programa 2 para 1 batido de leche o el programa 3 para 2 batidos de leche.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente. Vierta el contenido en un vaso grande (400 ml) o utilice nuestro vaso desechable y preséntelo con una pajita (diámetro mínimo de 8 mm).







Manual de instrucciones Fresh Fruit Express con la licuadora Waring

PIÑA COLADA FRESCA / CÓCTELES DE FRUTA

- Vierta 35 ml de Bacardí Limón o ron* para cada Piña Colada**, en la licuadora.
- Rellénelo con mínimo 250 ml de Zumo Base Fresh Fruit Express por cóctel.
- Añada, para una Piña Colada, una bolsa congelada Fresh Fruit Express con 150 gramos de Piña y Mango *** en la licuadora. Para Piña Colada y Daiquiri Rojo agregue zumo de limón.
- Añada dos cucharadas de Fresh Fruit Express instantmix Pina Colada (50 gr) por cada Piña Colada****. Agregue de 2-4 cubitos de hielo.
- Presione el programa 1 para un batido, el 2 para dos batidos y el 3 para tres batidos.
- Presione el programa 4 para un licuado con menos ruido.
- La licuadora triturará a continuación los Smoothies totalmente.
- Vierta el cóctel en un vaso grande (400 ml) y preséntelo con una pajita (diámetro mínimo de 8 mm).
 - * Para nuestros cócteles de frutas puede reemplazar el ron por Baileys, Ginebra o Vodka (ver carta).
 - ** Para una Piña Colada o Cóctel de Frutas sin alcohol reemplace el ron por zumo de frutas.
 - *** Para los demás cócteles de frutas utilice los mezclados de frutas que aparecen en la carta.
 - **** Esto se puede omitir para los otras cócteles de frutas.

Otros consejos de uso:

- Pida nuestros vasos impresos, vasos en blanco y pajitas a través de nuestra tienda online.
- No es necesario aclarar las jarras de la licuadora continuamente. Licúe de claro a oscuro.
- Con el zumo base de Fresh Fruit Express, los Smoothies de fruta son 100% de fruta y contienen menos calorías. También perfecto como zumo base para los Smoothies de verduras.
- Es muy importante que las bolsas de fruta y verdura no se congelen por debajo de 18-20 grados.
- Es posible preparar los Smoothie con antelación ya que se mantienen de 3 horas en el frigorífico sin decantar (excepto piña). Es posible preparar 60 Smoothies de 300 ml en 15 min.
- Saque las bolsas congeladas con 5 minutos de antelación del congelador en caso que se vaya a licuar grandes cantidades. Licúe las bolsas de fruta con los pedazos más grandes en último lugar (ej. Mango-Platano).
- No agregue cubitos de hielo para los Smoothies y batidos de frutas. Para los cócteles si se puede agregar.
- Puede utilizar los Smoothies/Cócteles, como Chupitos de fruta en una merienda, recepción o como aperitivo.
- El batido de leche de fruta también se utiliza como postre (por ejemplo Frambuesa y Mango con helado de chocolate).
- Como idea se puede preparar un festival de pequeños Smoothies de 100ml cada uno.
- No licuar más de 3 Smoothies de frutas o verduras al mismo tiempo ya que las cuchillas de la jarra se podrían romper!
- En caso de utilizar vaso, recomendamos utilizar el IKEA Godis de 40cl (400ml o 400cc).
- También se puede preparar el Pina Colada Milkshake con una máquina de Granizados. La proporción es de 2 x 500 gramos de polvo y 3 litros de leche de larga vida (mínimo 5 días sin caducar).
- Puede comprar nuestro bolsitas de mezcla instantánea de piña coladalos y vasos de desechables y transparentes a través de nuestra tienda online también.